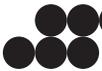




- IT** Manuale d'uso del vostro forno
- FR** Le guide d'utilisation de votre four
- NL** Gebruiksaanwijzing van uw oven
- DE** Bedienungsanleitung Ihres Backofens
- GB** Your oven's operating guide
- ES** La guía de utilización de su horno
- PT** O guia de utilização de seu forno

FM38X

 **smeg**

Sommaire

Edito	p.25
Conseils	p.26
Comment se présente votre four ?	p.27
Accessoires	p.28
Comment installer votre four ?	
Raccordement	p.29
Dimensions utiles pour encastrer votre four	p.30
Comment utiliser votre four ?	
Comment mettre à l'heure votre four ?	p.31
Comment utiliser le mode micro-ondes ?	p.32
Décongélation automatique au micro-ondes	p.33-34
Comment utiliser le mode combiné ?	p.35
Comment utiliser le mode traditionnelle	p.36
Comment personnaliser la température de cuisson ?	p.37-38
Comment faire une cuisson différée ?	p.39-40
Comment utiliser la minuterie ?	p.41
Comment utiliser la sécurité enfant ?	p.41
Comment mettre en veille votre afficheur ?	p.42
Modes de cuisson du four	p.42-43
Comment nettoyer la cavité de votre four ?	p.44
Comment changer l'ampoule ?	p.44
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?	p.45

Tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

FR

Vous venez d'acquérir un four SMEG et nous vous en remercions.

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur design et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception et révèle un savoir-faire unique.

Avec des lignes modernes et raffinées, votre nouveau four SMEG s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement la maîtrise technologique, les performances de cuisson, et le luxe esthétique.

Vous trouverez également dans la gamme des produits SMEG, un vaste choix de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de lave-linge et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau four SMEG.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Grâce à ces "nouveaux objets de valeurs" qui nous servent de repère dans nos vies de tous les jours, SMEG, référence de l'excellence, est une véritable invitation à un nouvel art de vivre.

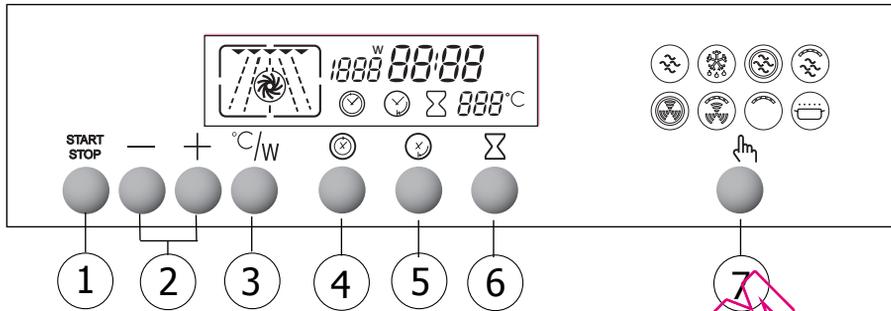
QUELLESCROONDES.COM

Conseils

- Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
 - Avant toute utilisation, assurez-vous que les récipients et accessoires soient appropriés à l'usage de votre four à micro-ondes (par exemple : verre à feu, porcelaine...)
 - Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.
 - N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant ; vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.
 - Surveillez fréquemment le four lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible, à cause des risques d'inflammation.
 - Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de décongélation. Cependant, occasionnellement, vous pouvez procéder à la remise à température d'aliments conditionnés en barquette d'aluminium de faible hauteur (maximum 4cm) sans le couvercle. Toutefois le temps de réchauffage sera légèrement plus long. Dans ce cas, veillez à ce que la barquette soit bien positionnée au centre de la sole et qu'en aucun cas elle ne soit à moins d'1 cm des parois métalliques ou de la porte de l'appareil.
 - Pour les enfants, il est impératif :
 - de réchauffer les biberons sans la tétine, d'agiter le liquide et de tester sa température sur le dos de la main avant absorption par l'enfant.
 - de mélanger et de vérifier la température des aliments pour enfants avant consommation, afin d'éviter des brûlures internes graves.
- MISE EN GARDE : Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance sauf si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'une utilisation incorrecte.
- Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas ; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, vous devez retirer le bouchon ou le couvercle pour écarter tout risque d'explosion.
 - Le réchauffage ou la cuisson au micro-ondes des oeufs dans leur coquille, en cocotte ou au plat, est à proscrire. Ceux-ci peuvent éclater et risquent de provoquer des brûlures graves et/ou la dégradation irréversible de votre four.
 - Lors du réchauffage des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur typiques montent à la surface. Afin d'éviter un débordement et tout risque de brûlure, attendez 20 secondes avant de sortir le récipient de l'appareil ou d'y introduire un élément quelconque pour empêcher le liquide de gicler subitement.
 - Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
 - Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.
 - Si vous constatez l'apparition de fumée, gardez la porte de l'appareil fermée, mettez-le hors tension ou déconnectez le four de l'alimentation électrique

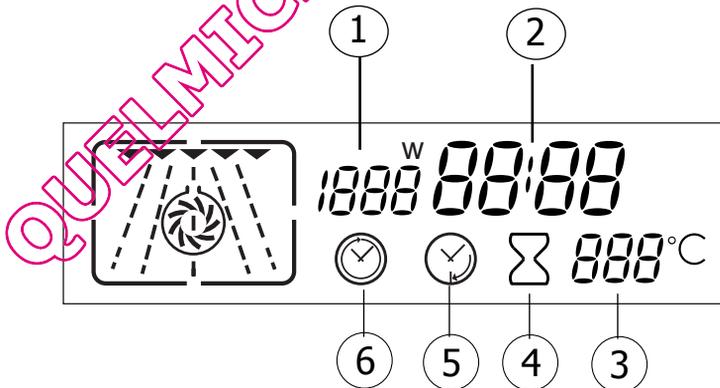
Comment se présente votre four ?

FR



- 1 Bouton : Marche/Arrêt
- 2 Réglages des temps et des températures
- 3 Réglage des températures/puissances
- 4 Durée de cuisson
- 5 Fin de cuisson
- 6 Minuteur indépendant
- 7 Selecteur de fonctions

Le détail de votre programmateur



- 1 Indicateur de puissance
- 2 Afficheur de l'horloge et des temps
- 3 Indicateur de température
- 4 Symbole du minuteur
- 5 Symbole Fin de cuisson
- 6 Symbole Durée de cuisson

Accessoires

Grille support de plat réversible

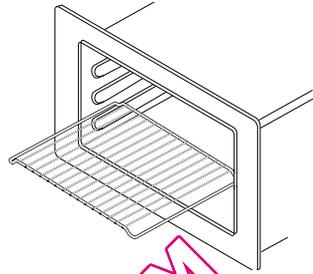
Le retournement de cette grille vous permet de bénéficier de hauteurs d'enfournement supplémentaires.

Elle doit être utilisée que pour le réchauffage 2 niveaux.

L'utilisation de la grille avec des récipients métalliques est exclusivement réservée aux fonctions



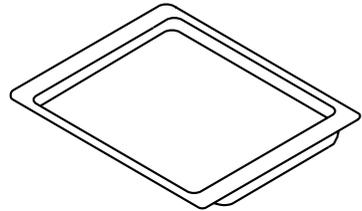
Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la grille à l'aide d'une assiette.



Plat en verre

Il peut s'utiliser sur la sole de votre four pour récupérer les jus de cuisson ou les graisses des aliments cuits sur la grille.

Il peut également servir pour la fonction  , 



Afin de préserver la propreté de votre four pour toutes les fonctions de cuisson, vous pouvez poser votre plat en verre sur la sole de votre four.



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

Comment installer votre four ?

FR

Raccordement

Le raccordement électrique doit être réalisé par un installateur électrique (voir ci-dessous). Il devra s'assurer que l'appareil a bien été raccordé conformément aux instructions de montage et aux réglementations locales.

Lorsque l'appareil n'est pas raccordé au réseau par l'intermédiaire d'une fiche de prise de courant, un dispositif de coupure omnipolaire (avec une ouverture de contact de 3 mm minimum), doit être installé côté alimentation pour respecter les prescriptions de sécurité.

NOTA : Lors de la mise sous tension de votre appareil, l'électronique de votre four s'initialise, neutralisant l'éclairage pendant quelques secondes.

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

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

Tension de fonctionnement.....	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance totale absorbée en cuisson.....	3,561 kW
Puissance nominale du grilloir.....	1,5 kW
Puissance restituée en micro-ondes.....	1000 W

Consommation d'énergie

-de montée à 175°C.....	0,29 kWh
-de maintien pendant 1 heure à 175°C.....	0,78 kWh
TOTAL.....	1,07 kWh

Dimensions utiles du four

Largeur.....	42 cm
Hauteur.....	21 cm
Profondeur.....	37 cm

Volume utile.....	32 litres
--------------------------	------------------

secteur	branchement	section minimum du câble	calibre du dispositif de protection
230V~ 50Hz	1 Ph + N	1,5 mm ²	16 A



Certaines parties internes présentent un danger de choc électrique, même après coupure de l'alimentation. Seul un personnel qualifié peut intervenir sans danger pour une réparation qui nécessite le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Dimensions utiles pour encastrer votre four

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

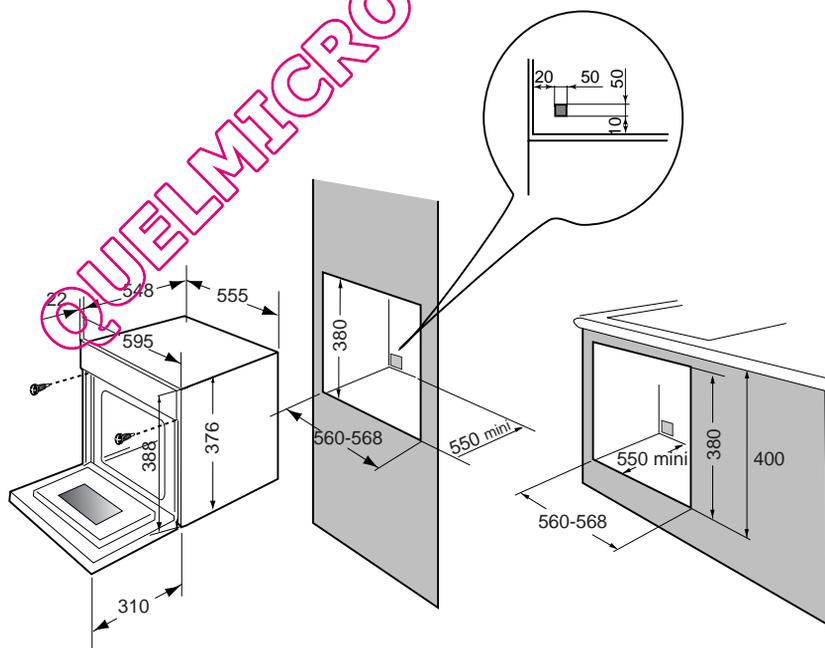
Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne ayant les dimensions d'encastrement adaptées. Pratiquez, dans la paroi arrière de la niche, une découpe de 50mmx50mm pour le passage du cordon d'alimentation (voir schéma ci-dessous).

Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance de 2 mm mini avec le meuble voisin.

La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière)

Le four à encastrer ne doit être placé dans la niche que si son alimentation en courant électrique est coupée.

Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma). Auparavant, effectuer un trou de \varnothing 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.



Comment utiliser votre four ?

Comment mettre à l'heure votre four ?

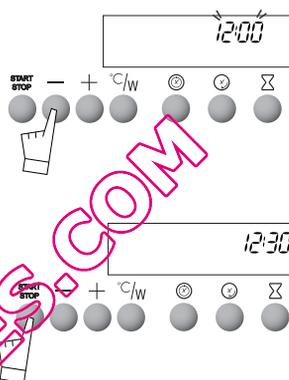
FR

A la mise sous tension

- L'afficheur clignote.
- Réglez l'heure en appuyant sur les touches **+** ou **-** (le maintien du doigt sur la touche permet d'obtenir un défilement rapide)

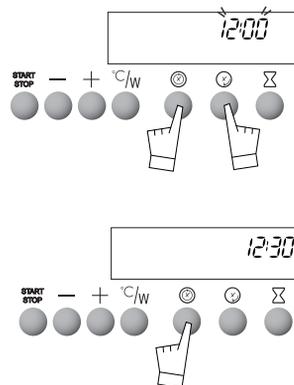
Exemple:12h30.

- Appuyez sur la touche **START/STOP** pour valider.



Remise à l'heure de l'horloge

- Appuyez simultanément sur les touches **⊗** et **⊙** pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage.
- Ajustez le réglage de l'heure avec les touches **+** ou **-**.
- Appuyez sur la touche **⊙** pour valider.



S'il n'y a pas de validation par la touche **⊙, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.**

Comment utiliser votre four ?

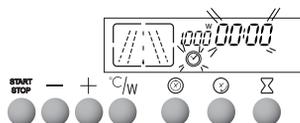
Comment utiliser le mode micro-ondes ?

VOTRE FOUR POSSEDE 2 FONCTIONS DE CUISSON MICRO-ONDES

Fonctions  , 

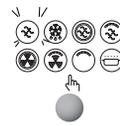
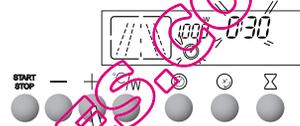
Attention : Dans tous les cas, ne pas faire fonctionner le four à vide dans ces 2 modes.

Sélectionnez avec la touche  , la fonction



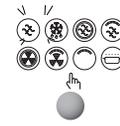
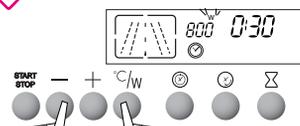
Réglage du temps de cuisson :

- La touche  clignote
- Ajustez en appuyant sur les touches + ou - exemple : 30 secondes



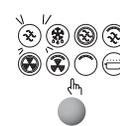
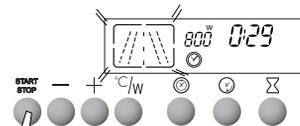
Réglage de la puissance :

- Appuyez sur la touche  clignote
- Ajustez en appuyant sur les touches + ou - exemple : 800W
- Assurez vous que votre porte est bien fermée.



Validez votre choix en appuyant sur la touche START/STOP.

Votre four démarre en décomptant de secondes en secondes.



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

OUVERTURE DE PORTE EN COURS DE CUISSON

Lorsque vous ouvrez votre porte en cours de cuisson, le four suspend le fonctionnement en cours.

Lorsque vous refermez la porte du four, la cuisson redémarre par un appui sur START/STOP.

 **la fonction  n'a pas besoin de réglage de puissance.**

Décongélation automatique au micro-ondes

FR

Avec votre nouveau micro-ondes, fini les heures d'attente pour décongeler votre aliment ! Le micro-ondes est le meilleur allié du congélateur, permettant une décongélation jusqu'à dix fois plus rapide qu'à température ambiante.

Conseils :

- Le temps de décongélation varie selon la forme, la taille, la température initiale, la qualité de l'aliment.
- Prendre soin de retirer le lien métallique du sachet de décongélation lorsque vous décongelez les aliments directement dans leur sachet.
- Lorsqu'il y a des cristaux de glace sur l'aliment, les retirer au préalable à l'aide d'un couteau, sinon la glace ferait écran et retarderait ainsi le processus de décongélation.
- Décongeler viandes et poissons sur une soucoupe renversée dans une autre assiette, de façon à laisser écouler le jus qui, en contact avec l'aliment, provoquerait un début de cuisson.
- Afin d'obtenir une décongélation homogène, dès que possible, séparer les escalopes de volaille ou les filets de poisson, et détacher les morceaux de viande.
- Retourner ou remuer les aliments à mi-décongélation.
- Laisser reposer les aliments après les avoir décongelés. En règle générale : temps de repos = temps de décongélation.
- Ne jamais recongeler un aliment avant de l'avoir cuisiné.

QUELMICROONDÉS.COM

Décongélation automatique au micro-ondes

	Aliments	Quantité	Temps	
Décongélation pains et pâtes	pain baguette	100g	45 s à 55 s	poser dans le plat verre posé sur la sole
		200g	1 à 1 min 30 s	
	pain boule	400g	2 min à 2 min 30 s	
	pâte feuilletée ou brisée	300g	1 min	
Décongélation crustacés	Aliments	Quantité	Temps	poser dans le plat verre posé sur la sole
	coquilles St Jacques (noix)	500g	5 min	
	crevettes décortiquées	100g	1 min 30 s à 2 min	
	crevettes roses entières	200g	5 à 7 min	
	gambas (10)	500g	11 à 13 min	
langoustines	1000g	10 à 11 min		
Décongélation poissons	Aliments	Quantité	Temps	poser dans le plat verre posé sur la sole
	filets de cabillaud ou d'églefin	400g	3 à 4 min	
		500g	3 à 4 min	
	merlans, colinots	300g	2 min à 2 min 30 s	
	soles, carrelets (2)	1 unité	1 min 30 s à 2 min	
	tranches de colin	4 unités	4 à 5 min	
	lieu, saumon	540g	4 à 5 min	
truites (3)				
Décongélation viandes	Aliments	Quantité	Tempsretournez à mi-temps poser dans le plat verre posé sur la sole
	coquelets, pigeon	500g à 600g	5 à 7 min	
	escalope de poulet (2)	200g	3 à 4 min	
	cuisse de poulet (4)	1000g	7 à 9 min	
	poulet entier	1000g	11 à 13 min	
	côtes de veau	600g	5 min	
	rôti de boeuf	1000g	10 min	
	steaks hachés (4)	360g	3 à 4 min	
viandes en morceaux	600g	6 à 7 min		
Décongélation fruits	Aliments	Quantité	Temps	poser dans le plat verre posé sur la sole
	fraises	250g	2 à 3 min	
	framboises, griottes	250g	2 à 3 min	
	groseilles, myrtilles, cassis	250g	2 min 3 s à 4 min	

Comment utiliser le mode combiné ?

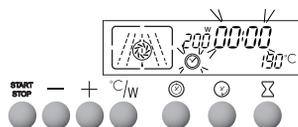
FR

Votre four possède 2 fonctions combinant la cuisson traditionnelle et la cuisson micro-ondes



Attention : Dans tous les cas, ne pas faire fonctionner le four à vide dans ces 2 modes.

Sélectionnez avec la touche , la fonction .



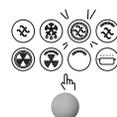
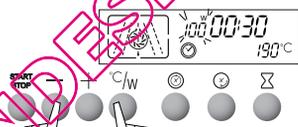
Réglage du temps de cuisson :

- Le symbole  clignote
- Ajustez en appuyant sur les touches + ou -
exemple : 30 secondes



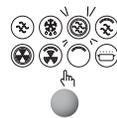
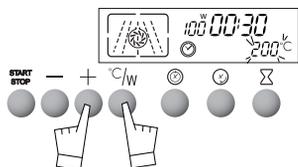
Réglage de la puissance :

- Appuyez sur la touche °C/W, 200W clignote.
- Ajustez en appuyant sur les touches + ou -
exemple : 100W



Réglage de la température :

- Appuyez sur la touche °C/W, °C clignote
- Ajustez en appuyant sur les touches + ou -
exemple : 200°C
- Assurez vous que votre porte est bien fermée.



Validez votre choix en appuyant sur la touche START/STOP.

Votre four démarre en décomptant de secondes en secondes.

Vous pouvez à tout moment en cours de cuisson réajuster les paramètres temps de cuisson, puissance, température de cuisson.

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

OUVERTURE DE PORTE EN COURS DE CUISSON

Lorsque vous ouvrez votre porte en cours de cuisson, le four suspend le fonctionnement en cours.

Lorsque vous refermez la porte du four, la cuisson redémarre par un appui sur START/STOP.

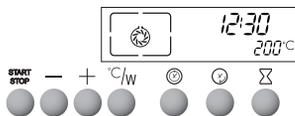
Comment utiliser le mode traditionnel ?

Dans ce mode les résistances constituent la seule source d'énergie.

Fonctions: 

- Choisissez le mode de cuisson
- Sélectionnez, avec la touche , la fonction de votre choix :

Exemple : position "  ".

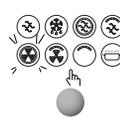
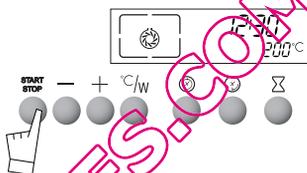


Un appui continu sur la touche  vous permettra de faire défiler les fonctions de cuisson.

La température s'affiche :

Exemple : 200°C.

- Appuyez sur la touche **START/STOP** pour démarrer votre cuisson.



Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température

- Appuyez sur la touche **°C/w**.

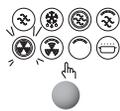
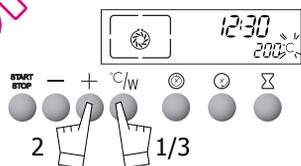
Le symbole **°C** clignote.

- Ajustez en appuyant sur les touches

+ ou **-**.

- Enregistrez votre choix en appuyant sur la touche **°C** (s'il n'y a pas de validation par la touche **°C/w**, l'enregistrement est automatique après quelques secondes).

Durant votre cuisson la valeur de la température choisie clignote : une fois atteinte, l'affichage devient fixe et votre four émet un bip sonore de 3 secondes.



Cas particulier : **Gril à puissance variable** :

- **Puissance proposée : turbo gril- = 66%**
- **Réglage de - 1 - = 50% à - 4 - = 100%**
- Arrêtez la cuisson en appuyant sur la touche **START/STOP** pendant 1 seconde.

Il n'est pas nécessaire de définir une durée de cuisson pour le mode traditionnel.

Comment personnaliser la température de cuisson ?

Cuisson traditionnelle

Lors de la sélection des fonctions ou en cours de cuisson, vous pouvez personnaliser votre température pour les cuissons traditionnelles:



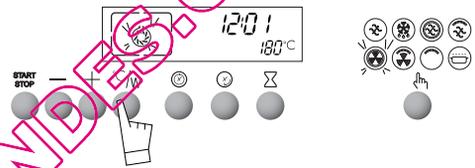
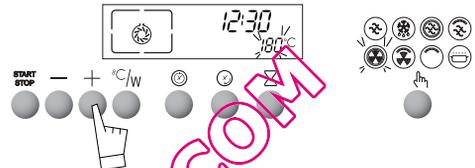
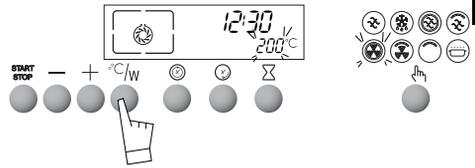
Appuyez sur la touche °C/w (environ 2 secondes) jusqu'à ce que les chiffres de température clignotent.

Ajustez par les touches + ou - la consigne de température que vous désirez enregistrer.

Validez par un appui sur la touche °C/w.

Lors de vos prochaines cuissons, la température que vous venez d'enregistrer sera prise en compte.

Cette opération de personnalisation de votre température de cuisson est renouvelable autant de fois que vous le désirez.



FR

Cuisson micro-ondes

Lors de la sélection des fonctions ou en cours de cuisson, vous pouvez personnaliser votre puissance pour les cuissons micro-ondes:

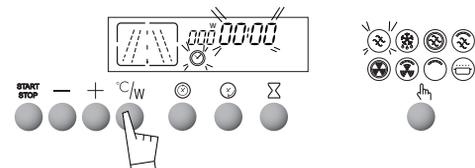
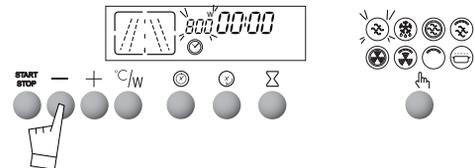
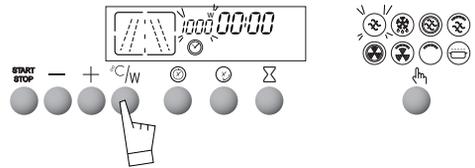
 Appuyez sur la touche °C/w (environ 2 secondes) jusqu'à ce que les chiffres de puissances clignotent.

Ajustez par les touches + ou - la consigne de puissance que vous désirez enregistrer.

Validez par un appui sur la touche °C/w.

Lors de vos prochaines cuissons, la puissance que vous venez d'enregistrer sera prise en compte.

Cette opération de personnalisation de votre puissance de cuisson est renouvelable autant de fois que vous le désirez.



Cuisson combinée Traditionnelle - Micro-ondes

Lors de la sélection des fonctions ou en cours de cuisson, vous pouvez personnaliser vos puissances et températures pour les cuissons combinées:  

Appuyez sur la touche °C/w (environ 2 secondes) jusqu'à ce que les chiffres de puissances clignotent.

Ajustez par les touches + ou - la consigne de puissance que vous désirez enregistrer.

Validez par un appui sur la touche °C/w.

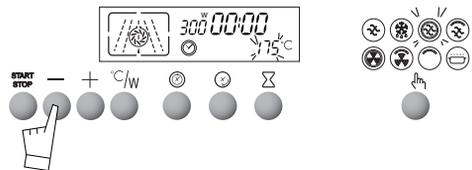
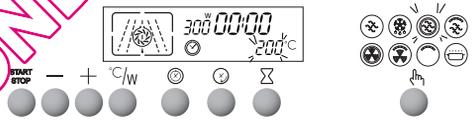
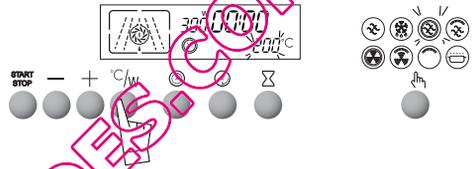
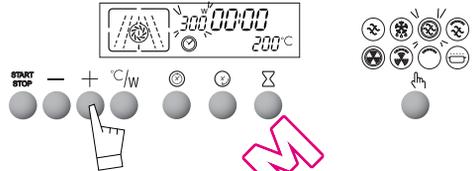
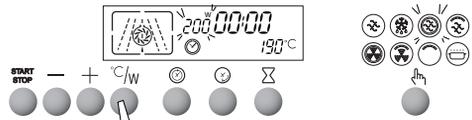
Vous entrez alors dans la personnalisation de la température.

Les chiffres de température clignotent.

Ajustez par les touches + ou - la consigne de température que vous désirez enregistrer.

Validez l'ensemble des réglages puissance et température par un appui sur START/STOP.

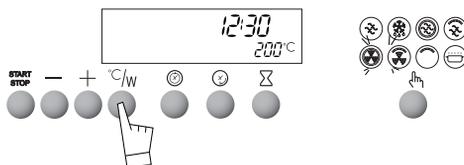
Lors de vos prochaines cuissons, la température et la puissance que vous venez d'enregistrer seront prises en compte. Cette opération de personnalisation est renouvelable autant de fois que vous le désirez.



Pas de personnalisation possible en fonction 

Comment faire une cuisson différée ?

FR



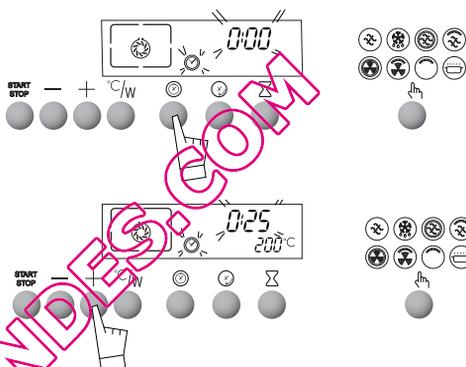
Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température.



exemple : position chaleur tournante 
température 200°C.

Appuyez sur le bouton "durée de cuisson" 

La durée de cuisson clignote à 0:00 ainsi que le symbole  pour indiquer que le réglage est alors possible.



Appuyez sur les touches + ou - pour régler le temps souhaité.
exemple : 25 min de cuisson.

L'enregistrement de la durée ajustée est automatique au bout de quelques secondes ou peut être confirmé en appuyant de nouveau sur la touche . A ce moment là, l'heure réapparaît dans l'afficheur et le symbole  devient fixe.

Après ces actions, le four chauffe. En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant quelques minutes et le symbole  clignote. L'arrêt des bips se fait en appuyant sur la touche START/STOP pendant 1 seconde. Vous pouvez à tout moment consulter ou modifier la fin de cuisson en appuyant sur la touche . Pour annuler votre programmation, appuyez sur la touche START/STOP.

Cuisson différée avec heure de fin choisie

Cette fonction n'est possible que pour les modes de cuissons



- Procédez comme une cuisson programmée puis, après la durée de cuisson,
- Appuyez sur la touche "Fin de cuisson"

, l'heure de fin de cuisson s'affiche et cli-

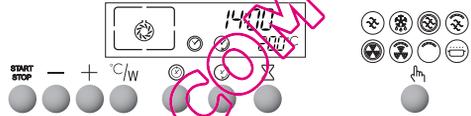
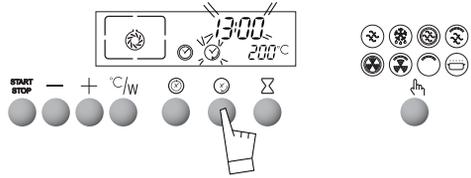
gnote ainsi que le symbole  pour indiquer que le réglage est alors possible.

Exemple : Il est 12h30.

Vous avez programmé une durée de cuisson de 30 min.
L'heure de fin de cuisson affichée est 13h.

- Réglez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les touches + ou -
- Exemple : Fin de cuisson 14h00.

Une fois l'heure de fin de cuisson différée programmée l'heure réapparaît dans l'afficheur. Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 14h. Quand votre cuisson est terminée, une série de bips est émise pendant quelques minutes. L'arrêt des bips se fait en appuyant sur la touche START/STOP pendant une seconde.



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

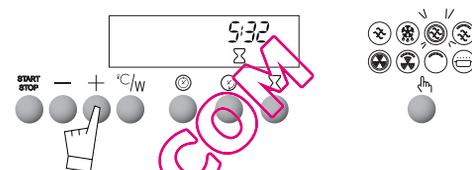
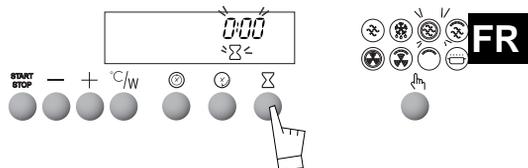
QUELQUECHOS.COM

Comment utiliser la minuterie ?

Votre four est équipé d'une minuterie électronique **indépendante du fonctionnement du four** permettant de décompter un temps. Dans ce cas, l'affichage est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.

- Appuyez sur la touche sablier Σ . L'afficheur clignote et le symbole du sablier apparaît et clignote.
- Appuyez sur les touches + ou - jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 59 minutes 50 secondes).

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes. Une fois la durée écoulée, la minuterie émet des bips sonores pour vous avertir et le symbole Σ clignote. L'arrêt des bips se fait en appuyant sur la touche Σ ou **START/STOP**. A ce moment l'heure réapparaît dans l'afficheur.



Il est possible de modifier le temps restant en appuyant sur la touche Σ et en réglant par les touches + ou - et d'annuler à tout moment la programmation en ramenant le temps sur 0.00 et en appuyant sur la touche START/STOP.

Comment utiliser la sécurité enfant ?

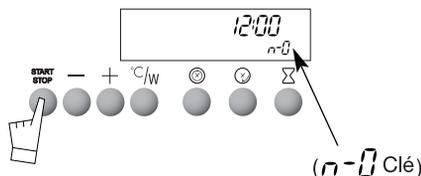
Afin de pouvoir éviter la mise en route intempestive de votre four, il vous est possible de verrouiller vos commandes, pour cela :

- Appuyez sur la touche **START/STOP** jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore long retentir.

Ne relâchez la touche qu'à la fin du bip sonore et à l'apparition de la clé dans l'afficheur.

- Pour déverrouiller vos commandes, effectuez de nouveau la même opération. Appuyez sur la touche **START/STOP** jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore long.

Ne relâchez la touche qu'à la fin du bip sonore et la disparition de la clé $n - \square$ dans l'afficheur. Seule la fonction "minuterie indépendante" reste fonctionnelle.

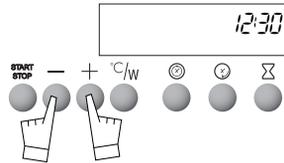


Comment mettre en veille votre afficheur ?

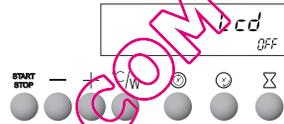
Afin de limiter la consommation d'énergie de votre four hors utilisation, vous avez la possibilité de mettre votre afficheur en MODE VEILLE. Pour cela, veuillez suivre la procédure suivante

ACTIVATION DU MODE VEILLE :

- Votre four doit être en mode affichage heure.
- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant 5 secondes.
- Votre afficheur indique "Lcd off"
- Relâchez l'appui.
- 30 secondes après votre afficheur s'éteint.

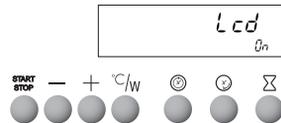
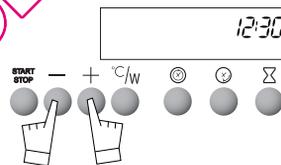


Votre four est maintenant en mode veille, il s'éteindra automatiquement après 30 secondes en mode affichage heure.



DESACTIVATION DU MODE VEILLE :

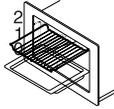
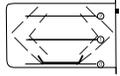
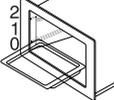
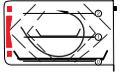
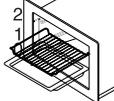
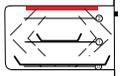
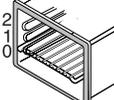
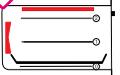
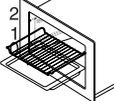
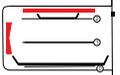
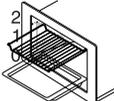
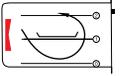
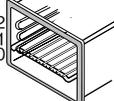
- Votre four doit être en mode affichage heure.
- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant 5 secondes.
- Votre afficheur indique "Lcd on"
- Relâchez l'appui.
- Vous êtes sorti du MODE VEILLE, votre afficheur reste allumé en permanence.



Modes de cuisson



Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Eloignez les jeunes enfants.

FONCTIONS	Éléments en fonctionnement	DESCRIPTION DE LA FONCTION	Niveaux préconisés
Puissance mini / présélectionnée / maxi 100W / 1000W / 1000W  Micro-ondes	Cuisson  Réchauffage 	La source d'énergie est fournie par les micro-ondes. La répartition est faite par une combinaison d' - 1 générateur en haut - 1 générateur en bas	
 Décongélation Auto		Cette fonction permet une bonne optimisation de la décongélation.	
Température mini / présélectionnée / maxi 40° / 190° / 210° Puissance 100W / 200W / 350W  Combinée micro-ondes		Ce mode combine la chaleur tournante et les micro-ondes. La chaleur tournante cuit l'aliment par le mouvement d'air chaud et les micro-ondes accélèrent la cuisson à coeur	
1 à 4 100W / 200W / 500W  Gril combiné		Ce mode combine le grill et les micro-ondes. Le grill dore l'aliment et les micro-ondes assurent la cuisson à coeur.	
Température mini / présélectionnée / maxi 40° / 200° / 250°  Chaleur Tournante		La source de chaleur consiste en une résistance placée au fond du four, l'air aspiré par une turbine au centre est rediffusé sur les côtés. Il n'est pas nécessaire de préchauffer sauf pour des cuissons exigeant des temps très courts (sablés) ou d'être saisies (rôti de boeuf). La chaleur tournante est particulièrement adaptée : - pour garder le moelleux des viandes blanches - pour les légumes et poissons	
1 à 4  Turbo Grill		Ce mode combine l'effet de la turbine et du grill : le grill fait rayonner l'infrarouge sur l'aliment et le et le mouvement d'air créé par la turbine en atténue l'effet. Cette fonction permet de griller ou de rôtir sans tournebroche.	
1 à 4  Gril		Cette fonction permet de griller : (Toasts, côtes, grillades épaisses, saucisses.)	
Température présélectionnée. 35°C  Maintien au chaud		Le maintien au chaud est assuré par la turbine qui brasse l'air réchauffé autour de l'aliment.	

Comment nettoyer la cavité de votre four ?

Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, laissez refroidir l'appareil.

De façon générale, **les poudres abrasives et les éponges métalliques ainsi que les objets tranchants sont à proscrire.**

- Basculement du gril :

Le gril peut être basculé pour accéder au nettoyage de la partie haute du gril.

- Tirez légèrement le gril vers l'avant
- Basculez le gril
- Le plafond est accessible

Pour remettre le gril en place, procéder à l'inverse.



Ne pas faire fonctionner le four avec le gril basculé.

- Dépose des gradins :

les gradins peuvent être enlevés pour le nettoyage

- Levez légèrement
- Pivotez sans forcer
- Enlevez.

- Les pourtours de la porte et de l'enceinte doivent être toujours propres. Si par excès de salissures, ces surfaces se trouvent endommagés, faites appel à un technicien spécialisé avant d'utiliser votre appareil.

- En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

Comment changer l'ampoule ?

- L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.



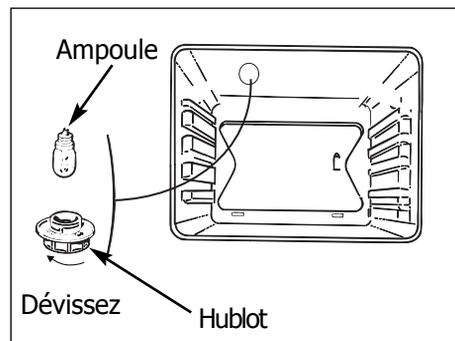
Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.

- Basculer le gril.
- Dévissez le hublot (voir ci-contre).
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

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

- Changez l'ampoule puis remontez le hublot.
- Remontez le gril et rebranchez votre four.



Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

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

FR

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> - Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse. - Autres causes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée. - Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> - La lampe est hors service. - Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	<ul style="list-style-type: none"> - La ventilation doit s'arrêter après 1 heure maximum, ou dès que la température de votre four est descendue à environ 125°C. - Si pas d'arrêt après 1 heure. 	<ul style="list-style-type: none"> - C'est normal - Faire appel au Service Après-Vente.
Le four produit des étincelles.	<ul style="list-style-type: none"> - Un élément métallique se trouve trop près d'une paroi ou de la grille. 	<ul style="list-style-type: none"> - Eloigner tout élément métallique des parois du four. - Ne jamais utiliser d'élément métallique avec la grille.
L'aliment n'est pas chauffé en mode micro-ondes.	<ul style="list-style-type: none"> - Les micro-ondes n'atteignent pas l'aliment. - La porte est mal fermée. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes. - Vérifier la fermeture de la porte.
La lampe du four reste allumée, le four étant à l'arrêt.	<ul style="list-style-type: none"> - La porte du four est mal fermée. - Un composant micro-ondes est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la fermeture de la porte. - Faire appel au Service Après-Vente.
Fumée en cours de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> - Température de cuisson trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> - Réduire la température de cuisson
Le four fait du bruit après la fin de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> - La ventilation de la partie supérieure du four (invisible) fonctionne (voire même sur la position arrêt) 	<ul style="list-style-type: none"> - C'est normal, le four est équipé d'une ventilation qui fonctionne jusqu'au refroidissement du four.

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contacter sans attendre le Service Après-Vente.