

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

FP38X

 **smeg**

Sommaire

| | |
|---|----------------|
| Edito | p.23 |
| Comment se présente votre four ? | p.24 |
| Accessoires | p.25 |
| Conseils de sécurité | p.26 |
| Comment installer votre four ? | |
| Raccordement | p.27 |
| Dimensions utiles pour encastrer votre four | p.28 |
| Comment utiliser votre four ? | |
| Comment mettre à l'heure votre four ? | p.29 |
| Comment faire une cuisson immédiate ? | p.30 |
| Comment personnaliser la température de cuisson ? | p.31 |
| Comment programmer une cuisson départ immédiat ? | p.31 |
| Comment programmer une cuisson heure de fin choisie ? | p.32 |
| Comment utiliser la minuterie ? | p.33 |
| Comment utiliser la sécurité enfant ? | p.33 |
| Comment mettre en veille votre afficheur ? | p.34 |
| Comment changer l'ampoule ? | p.35 |
| Modes de cuisson du four | p.36-37 |
| Comment nettoyer la cavité de votre four ? | |
| Qu'est-ce qu'une pyrolyse ? | p.38 |
| Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ? | p.38 |
| Comment faire une pyrolyse ? | p.39-40 |
| Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ? | p.41 |

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.

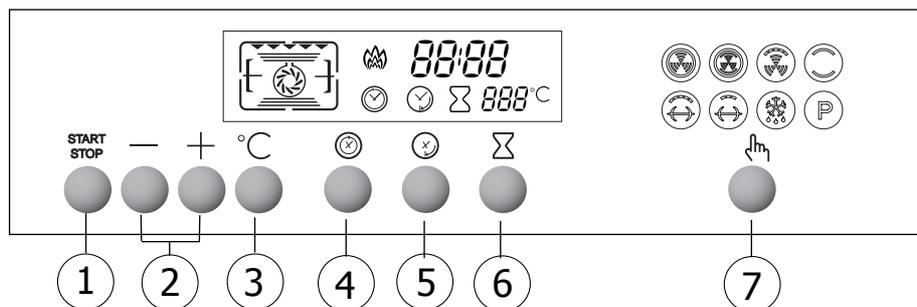
Avec des lignes modernes et raffinées, votre nouveau four SMEG s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement la maîtrise technologique, les performances de cuisson, et le luxe esthétique.

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, de fours micro-ondes 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.

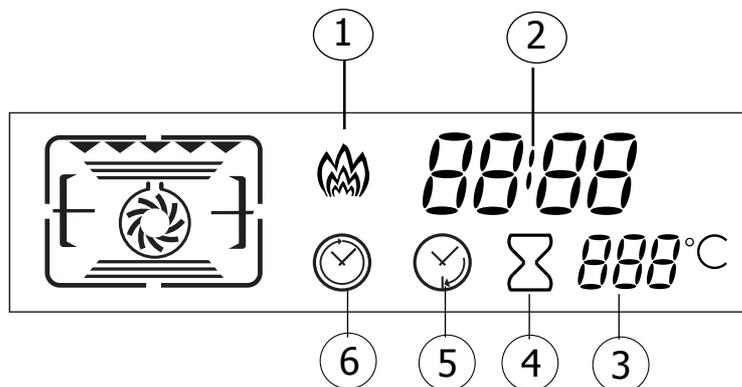
Grâce à ces "nouveaux objets de valeurs" qui nous servent de repère dans nos vies de tous les jours, SMEG, référence de l'excellence, est une véritable invitation à un nouvel art de vivre.

Comment se présente votre four ?



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

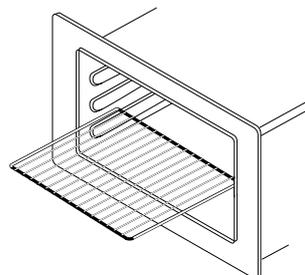
Le détail de votre programmateur



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

Accessoires

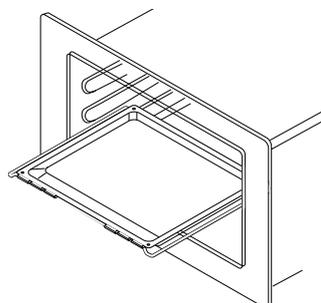
Grille support de plat



FR

Lèche-frite émaillée

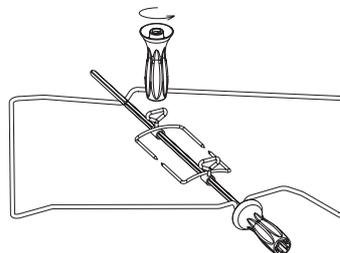
Elle sert à recueillir les jus de cuisson. Evitez de cuire les rôtis directement dans la lèche-frite, au risque de produire des projections et des fumées importantes.



Tournebroche

Pour l'utiliser :

- disposez la lèche-frite au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.
- enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.
- placez la broche sur son berceau.
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le trou situé au fond du four.
- retirez la poignée en la dévissant. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour la retirer sans se brûler. A l'extrémité de la poignée, une empreinte vous permet de dévisser les fourchettes.



Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage. En provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail intérieur du four.
Après une cuisson, ne pas prendre à main nue la casserolierie (grille, tourne broche, lèche-frite, berceau TB, etc...)



Conseils de sécurité

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre four. Ce four a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

PREMIERE UTILISATION :

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffer le à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi afin de "roder" l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

UTILISATIONS SUIVANTES :

- Assurez vous que votre porte de four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.

- **Lors de l'utilisation du gril porte entre-ouverte, les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes. Eloignez les jeunes enfants.**

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche, léchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.

- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.

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

- **Pendant un nettoyage, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.**

Si l'appareil est pourvu d'une prise de courant, celle-ci doit rester accessible après encastrement.

Comment installer votre four ?

FR

Raccordement

Le raccordement électrique doit être réalisé par un installateur électricien (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 CEI60083, 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.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, ou son service après vente.

| | |
|---|-------------------|
| Tension de fonctionnement..... | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Puissance totale absorbée en cuisson..... | 2,925 kW |
| Puissance nominale du grilloir..... | 2,65 kW |

Consommation d'énergie

| | |
|---|-----------|
| -de montée à 175°C..... | 0,205 kWh |
| -de maintien pendant 1 heure à 175°C..... | 0,410 kWh |
| TOTAL..... | 0,615 kWh |

Dimensions utiles du four

| | |
|-----------------|-------|
| Largeur..... | 43 cm |
| Hauteur..... | 19 cm |
| Profondeur..... | 38 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 |

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 :

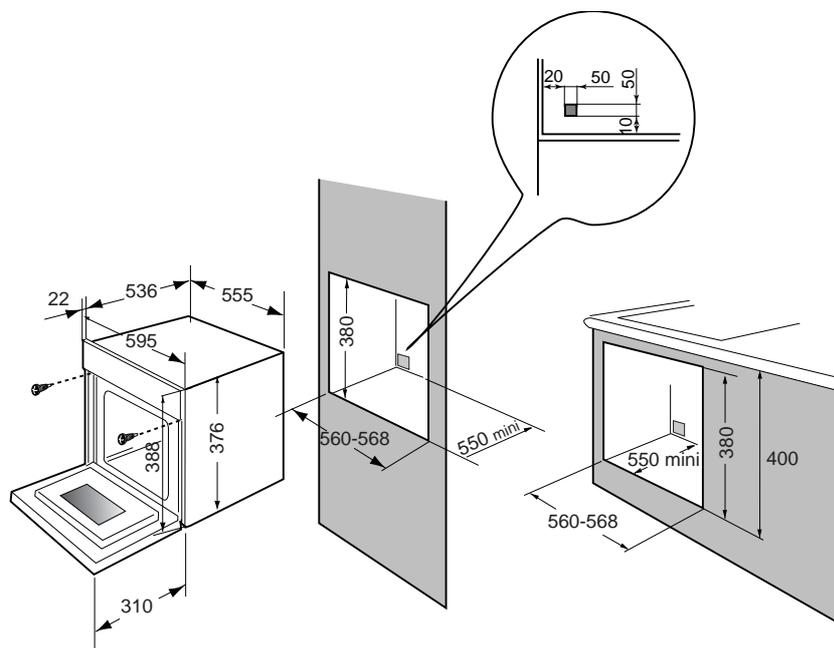
Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne ayant les dimensions d'encastrement adaptées. Pratiquez, dans la paroi arrière de la niche, une découpe de 50mmx50mm pour le passage du cordon d'alimentation (voir schéma ci-dessous).

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 Ø 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.



Comment utiliser votre four ?

Comment mettre à l'heure votre four ?

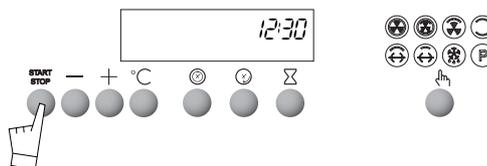
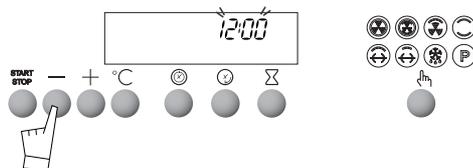
FR

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)

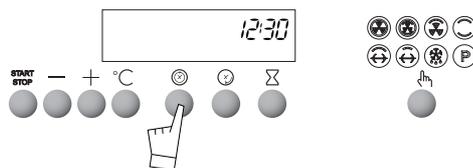
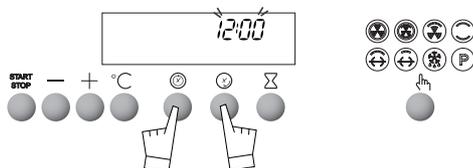
Exemple: 12h30.

- 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.

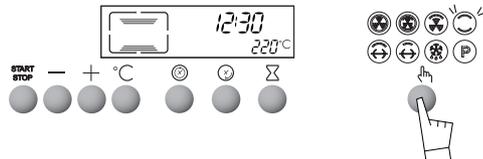


S'il n'y a pas de validation par la touche , l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

Comment faire une cuisson immédiate ?

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

Exemple : position "  ".



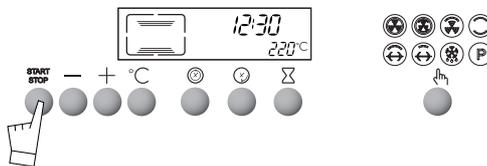
Nota:

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

La température s'affiche :

Exemple : 220°C.

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



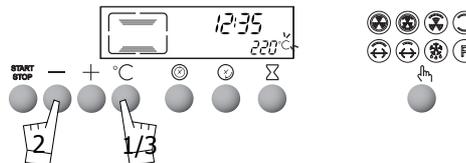
Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température

- Appuyez sur la touche **°C**.

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**, 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 : - 4 - = 100%
- Réglage de - 1 - = 50% à - 4 - = 100%



La porte ne doit être entrouverte que lorsque les grils sont utilisés en puissance maximale (-4-).

Pour les autres puissances du gril, la porte doit rester fermée.

Arrêtez la cuisson en appuyant sur la touche START/STOP pendant une seconde. Pendant la cuisson au gril, les parties accessibles de votre four deviennent plus chaudes que pendant une cuisson. Eloignez les jeunes enfants.

Comment personnaliser la température de cuisson ?

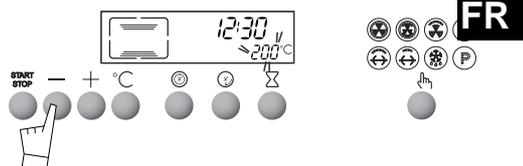
Lors de la sélection du mode de cuisson ou en cours de cuisson, vous pouvez personnaliser votre température :

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

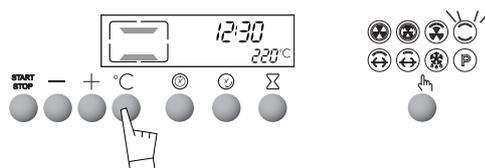
Ajustez par les touches + ou - la consigne de température que vous désirez enregistrer.

Validez par un appui sur la touche °C.

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.



Comment programmer une cuisson départ immédiat ?

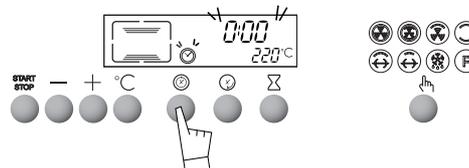


Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température

Exemple :

convection naturelle

température 220°C.

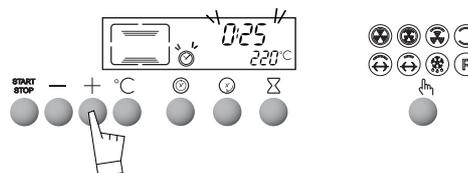


Appuyez sur le bouton "durée de cuisson"

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**.

Comment programmer une cuisson, heure de fin choisie ?

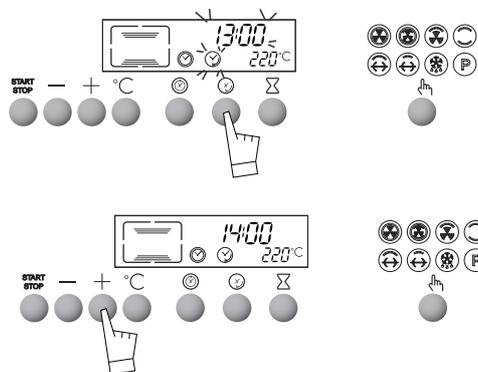
- Procédez comme une cuisson programmée puis, après la durée de cuisson,

- Appuyez sur la touche "Fin de cuisson" , l'heure de fin de cuisson s'affiche et clignote 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 1 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.

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.

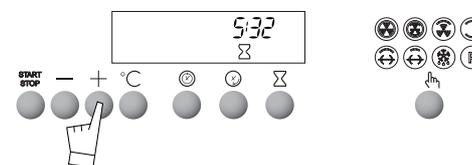
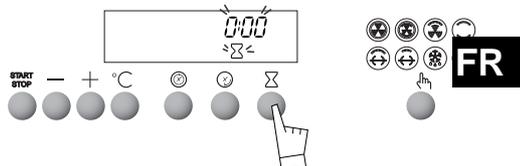
- Appuyez sur la touche sablier . L'afficheur clignote et le symbole du sablier apparaît et clignote.

- 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  clignote. L'arrêt des bips se fait en appuyant sur la touche

 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  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 :

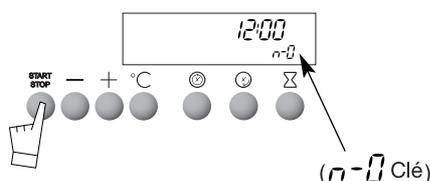
- Appuyez sur la touche **START/STOP** jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore long retentir.

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  dans l'afficheur. Seule la fonction "minuterie indépendante" reste fonctionnelle.

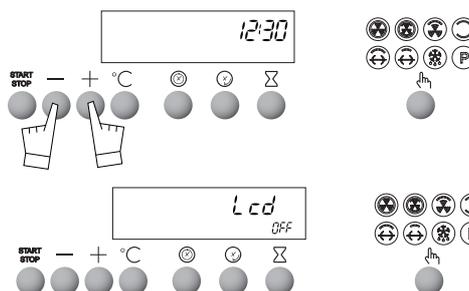


Comment mettre en veille votre afficheur ?

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 :

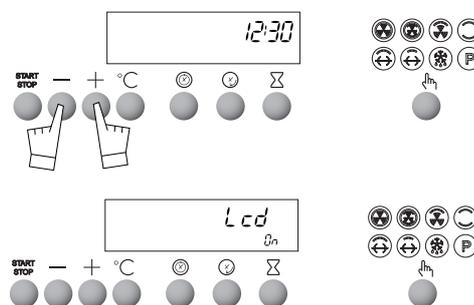
- Votre four doit être en mode affichage heure.
- Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-** pendant 5 secondes.
- Votre afficheur indique "Lcd off"
- Relâchez l'appui.
- 30 secondes après votre afficheur s'éteint.



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.



Comment changer l'ampoule ?

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

FR



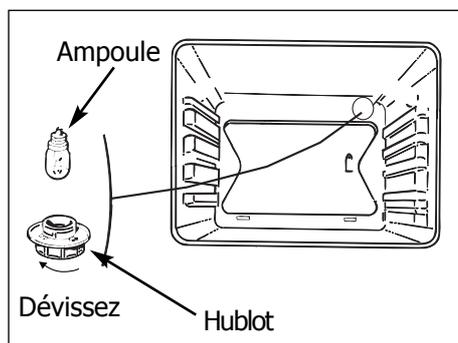
Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.

- 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 et rebranchez votre four.



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

Modes de cuisson du four

Symbole Nom de la fonction Description de la fonction**Chaleur tournante**

La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.



Montée rapide en température. Certains plats peuvent être enfournés four froid.

**Cuisson combinée**

La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.



Trois sources de chaleur associés : beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupçon de gril.

**Turbo gril**

La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.



Ce mode combine l'effet de la turbine et du gril ; le gril fait rayonner l'infrarouge sur l'aliment et le mouvement d'air créé par la turbine en atténue l'effet.

*

**Traditionnel**

La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.



Montée rapide en température. Certains plats peuvent être enfournés four froid.

**Gril double**

La cuisson s'effectue par l'élément supérieur



Le gril double couvre toute la surface de la grille. Quand au gril simple, il montrera une même efficacité pour de plus petites quantités.

**Gril simple**

La cuisson s'effectue par l'élément supérieur réduit

**Décongélation**

La décongélation est assurée par la turbine qui brasse l'air ambiant autour de l'aliment à décongeler.



La température ne dépasse jamais 50°C, assurant ainsi une décongélation idéale.

* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conforme

| ction | Recommandations | Préco T° | | |
|-------|--|----------|-------|----------------|
| | | mini | préco | maxi FR |
| ▶ | Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux. | 40° | 180° | 250° |
| ▶ | Recommandé pour les quiches, tourtes, tartes aux fruits juteux. | 40° | 200° | 250° |
| ▶ | Recommandé pour saisir et cuire à coeur des viandes rouges et blanches. Pour cuire doucement les volailles jusqu'à 2 kg | 40° | 195° | 250° |
| ▶ | Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux. | 40° | 220° | 275° |
| ▶ | Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille. | | 1 à 4 | |
| ▶ | Recommandé pour décongeler viandes et volailles. Utilisez la grille avec la lèche-frite dessous. N'utilisez jamais le jus de décongélation, il n'est pas consommable. | 30° | 40° | 50° |

Conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

Comment nettoyer la cavité de votre four ?

Qu'est-ce qu'une pyrolyse ?

-Votre four se nettoie par élimination à haute température des salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

Afin de s'adapter à chaque situation, ce four dispose de 3 cycles de nettoyage pyrolyse.

- Un cycle économique d'une durée d'1h30 (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h00), ce cycle consomme près de 25% de moins que le cycle pyro standard. Actionné régulièrement (toutes les 2 ou 3 cuissons de viandes), ce cycle permet de garder un four propre en toutes circonstances.

- Un cycle normal d'une durée de 1h 45 (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h15), ce cycle assurera un nettoyage efficace d'un four sale.

- Un cycle super nettoyage d'une durée de 2h (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h30), ce cycle assurera un nettoyage efficace d'un four très sale.

- Par mesure de sécurité, après deux minutes de pyrolyse, la porte se bloque.

Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson.

Votre four dégage une odeur à froid suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

| | | |
|----------------------------------|--|--|
| CUISSONS PEU SALISSANTES | Biscuits, légumes, pâtisseries quiches, soufflés | Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée |
| CUISSONS SALISSANTES | viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis | la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons |
| CUISSONS TRES SALISSANTES | grosses pièces de viandes à la broche, canard | la pyrolyse peut se faire après 1 cuisson de ce type si les projections sont importantes |



Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Comment faire une pyrolyse ?

1) Faire une pyrolyse immédiate

a) Retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

b) Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.

c) Appuyez sur la touche de sélection des fonctions jusqu'à la fonction "Pyrolyse".

Votre four affiche les 3 symboles pyrolyse

 correspondant à 1 pyro de 2 h (non modifiable)

Vous pouvez sélectionner 2 autres durées de

pyrolyse ( 1h45,  1h30) non

modifiables, en appuyant sur les touches - ou +.

Le four est indisponible pendant 2h ou 2h15 ou 2h30. Ce temps prend en

compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

d) Appuyez sur la touche **START/STOP**

- La porte se verrouille en cours de pyrolyse (au bout de 2 min environ).

- Vous pouvez consulter l'heure à laquelle doit se terminer votre pyrolyse en

appuyant sur la touche . En fin de pyrolyse, le symbole  reste allumé jusqu'au déverrouillage de la porte

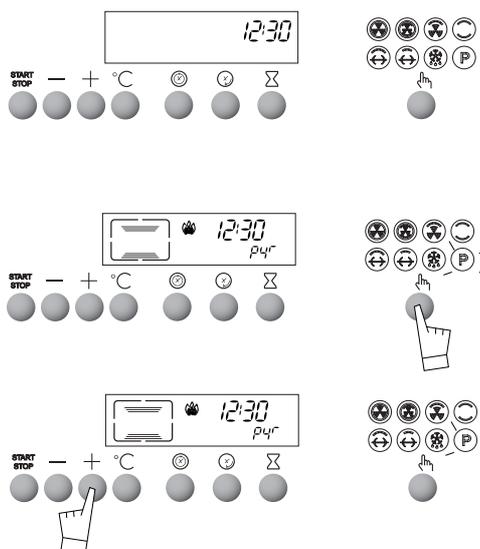
e) Arrêtez votre four en appuyant sur la touche **START/STOP**.

f) Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche.

Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

Remarques : La température de nettoyage n'est pas modifiable. Durant le cycle de pyrolyse, l'éclairage est éteint.

Si votre four n'est pas propre après une pyrolyse, vous avez attendu trop longtemps. Renouvelez l'opération.



FR



Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

Pendant la pyrolyse, la façade du four devient plus chaude que pendant une cuisson.

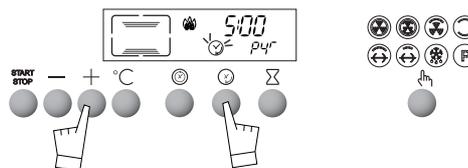
Eloignez les jeunes enfants.

2) Faire une pyrolyse différée

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "Faire une pyrolyse immédiate" puis :

a) appuyez sur la touche , l'heure

de fin de pyrolyse clignote et le symbole  clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.



b) Réglez l'heure de fin de pyrolyse en appuyant sur les touches **+ ou -**.

Exemple : fin de pyrolyse à 5h00.

Quand votre pyrolyse est terminée, appuyez sur la touche **START/STOP**.

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 nettoyage par pyrolyse ne se fait pas. | <ul style="list-style-type: none"> - La porte est mal fermée. - L'heure du jour du programmateur cli-gnote - Autres causes. | <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la fermeture de la porte. - Régler l'heure du jour avant de lancer la pyro. - Faire appel au Service Après-Vente. |
| Le verrouillage en pyrolyse ne fonctionne pas. | <ul style="list-style-type: none"> - Le verrouillage n'est pas effectif instantanément - Le verrouillage de la porte n'est effectif environ 2 minutes après le départ du cycle. | Si le verrouillage n'est pas effectif au bout de 5 minutes faire appel au Service Après-Vente. |
| Le tourne broche continue de fonctionner après la fin de la cuisson. | <ul style="list-style-type: none"> - Le moteur du tourne broche continue d'être alimenté jusqu'à ce que le sélecteur soit revenu sur la position zéro ou que la porte soit ouverte ou au bout de 30 min après la fin de cuisson. <p>Cette fonction permet d'éviter les brûlures sur l'aliment après arrêt du four.</p> | - C'est normal. |
| Fumée en cours de cuisson. | <ul style="list-style-type: none"> - 1. Température de cuisson trop élevée - 2. Four encrassé | <ul style="list-style-type: none"> - 1. Réduire la température de cuisson (voir guide de cuisson ci-joint) - 2. Effectuer une pyrolyse si le four possède cette fonction. |
| Le four n'a pas d'éclairage en fonction pyrolyse. | - L'éclairage n'est prévu que pour les fonctions de cuisson. | - Le cycle pyrolyse provoque des températures trop élevées pour le bon fonctionnement de l'éclairage. |
| Le four fait du bruit après la fin de cuisson. | - La ventilation de la partie supérieure du four (invisible) fonctionne (voire même sur la position arrêt) | - C'est normal, les fours à pyrolyse sont équipés d'un ventilateur 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.