



- 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

**FV38X**

 **smeg**

# Sommaire

<b>Introduction</b>	<b>p.23</b>
<b>La cuisson vapeur</b>	
Généralités	<b>p.24</b>
<b>Comment se présente votre four ?</b>	<b>p.25</b>
<b>Accessoires</b>	<b>p.26</b>
<b>Comment installer votre four ?</b>	
Raccordement électrique	<b>p.27</b>
Encastrement	<b>p.28</b>
<b>Comment utiliser votre four ?</b>	
Réglage de l'heure	<b>p.29</b>
Vérouillage afficheur	<b>p.30</b>
Veille de l'afficheur	<b>p.31</b>
<b>Comment faire une cuisson immédiate ?</b>	<b>p.32 à 34</b>
Gestion de l'eau	<b>p.34</b>
Comment faire une cuisson différée ?	<b>p.35</b>
Comment utiliser la minuterie ?	<b>p.36</b>
<b>Description des fonctions</b>	<b>p.37</b>
<b>Tableau de cuisson</b>	<b>p.38-39</b>
<b>Comment entretenir votre four ?</b>	<b>p.40</b>
<b>Comment changer l'ampoule ?</b>	<b>p.41</b>
<b>Que faire en cas d'anomalies ?</b>	<b>p.41</b>

*Tout au long de la notice,*



*vous signale les consignes de sécurité,*

*vous signale les conseils et les astuces*

# Introduction

*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.*

*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.*

# La cuisson vapeur

## Généralités

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

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

Elle cuit simultanément viande, poisson et légumes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

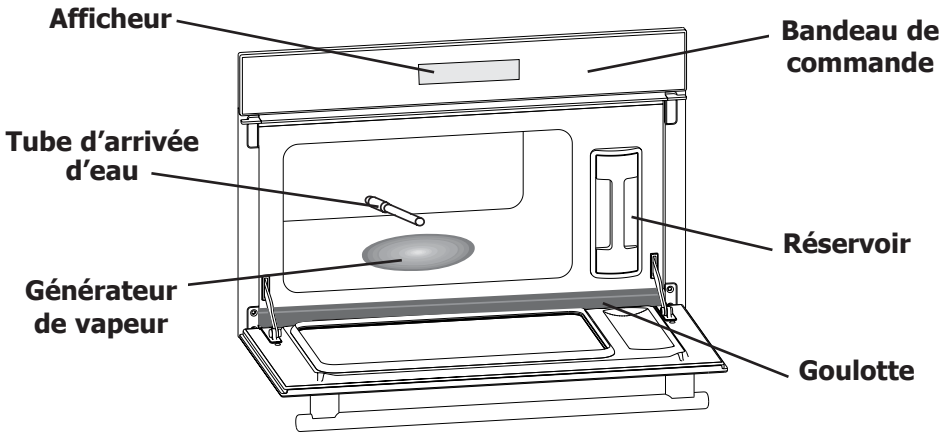
La vapeur convient aussi pour blanchir, décongeler et réchauffer ou encore maintenir au chaud, en particulier les sauces.

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

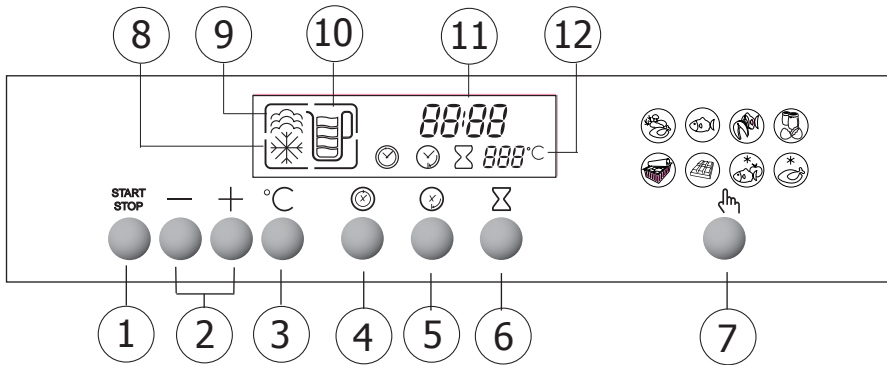
Détaillés en morceaux, les aliments cuisent plus vite et de façon plus homogène que s'ils sont entiers.

# Comment se présente votre four?

FR



## Détail du bandeau de commande

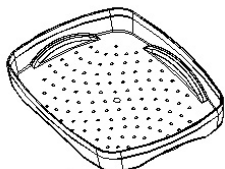


- 1 **Bouton : Marche/Arrêt**
- 2 **Modification des temps et températures**
- 3 **Réglages des températures**
- 4 **Durée de cuisson**
- 5 **Fin de cuisson**
- 6 **Minuteur indépendant**

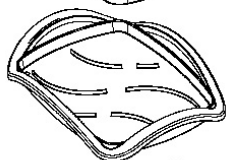
- 7 **Sélecteur de fonctions**
- 8 **Indicateur de décongélation**
- 9 **Indicateur de cuisson**
- 10 **Indicateur de d'absence d'eau**
- 11 **Afficheur de l'horloge et des temps**
- 12 **Indicateur de température**

# Accessoires

## Casserolerie



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



Plat permettant de récupérer l'eau de condensation.

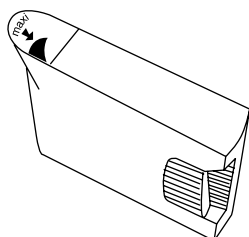


Grille support amovible en inox:  
à enfourner obligatoirement.



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

## Réservoir amovible



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



L'utilisation d'une eau faiblement calcaire facilitera l'entretien de votre four.



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

# Comment installer votre four?

## Raccordement électrique

Pour un branchement fixe, veuillez à placer dans la conduite d'alimentation, un moyen de déconnexion conforme aux règles d'installation. Sinon l'appareil doit être placé de telle façon que la fiche de prise de courant soit accessible lorsque celui-ci est encastré.

FR

Utilisez impérativement une prise de courant comportant une borne de mise à la terre et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 10 Ampères.

Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation ou sa fiche sont abîmés. Dans ce cas, ils doivent être remplacés par le S.A.V. ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.

Tension de fonctionnement .....	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance totale du four .....	1,77 kW

### **Consommation d'énergie**

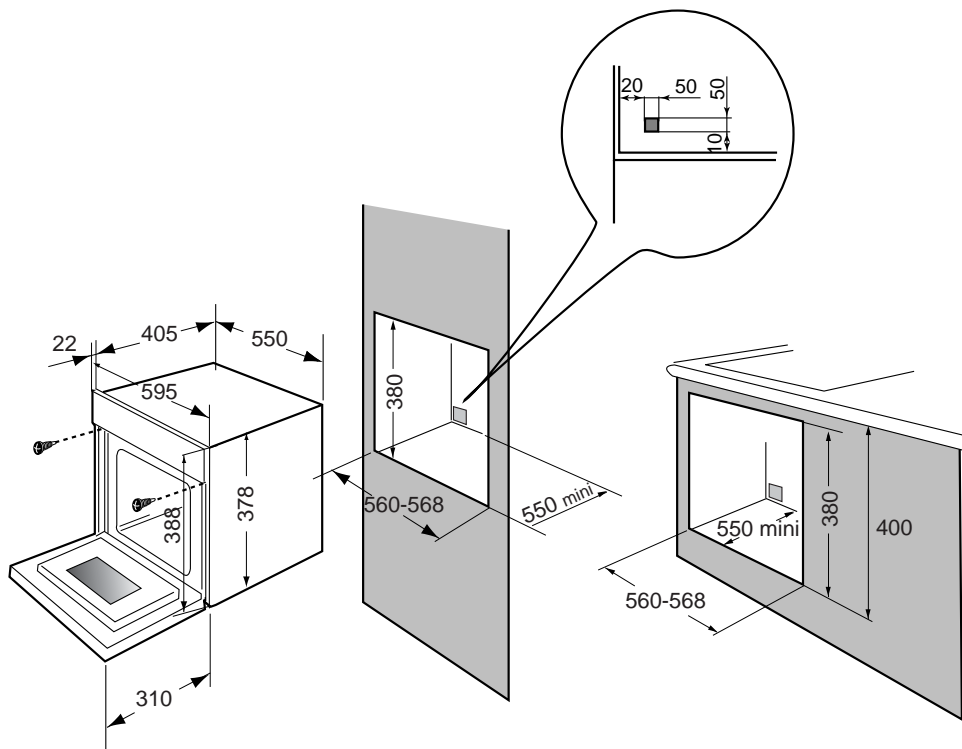
-de montée et maintien à 100°C pendant 1 heure .....	0,71 kWh
--	----------

### **Dimensions utiles du four**

Largeur .....	38,5 cm
Hauteur .....	18,2 cm
Profondeur .....	33,5 cm

<b>Volume utile</b> .....	23,5 litres
---------------------------	-------------

## Encastrement



**1.** Placez l'appareil dans la niche. L'appareil doit être horizontal. Contrôlez cette position.

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

**3.** Effectuez le raccordement électrique.



**Veillez à ce que la fiche soit accessible après installation.**

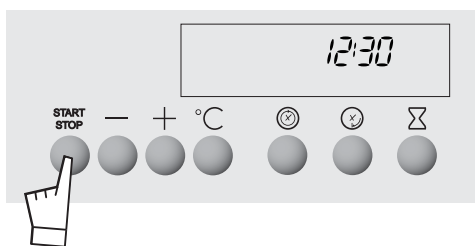
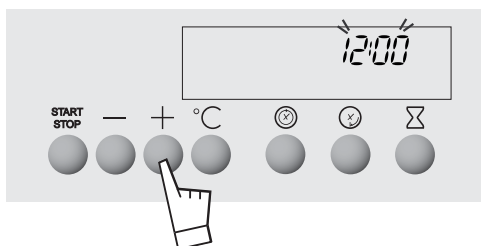


# Comment utiliser votre four ?

## Réglage de l'heure

A la première mise sous tension.  
Réglez l'heure.

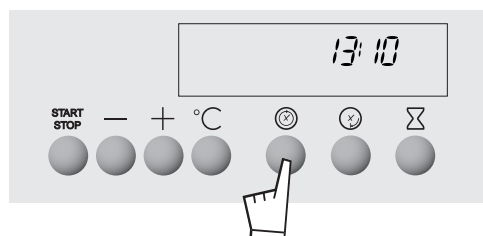
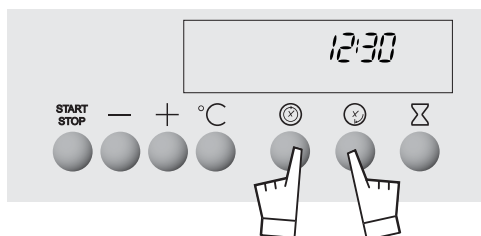
FR





**1** L'afficheur fait apparaître 12h00 clignotant. Appuyez sur les touches + ou - et faites défiler l'heure.

**2** Validez avec START/STOP.

## Modification de l'heure



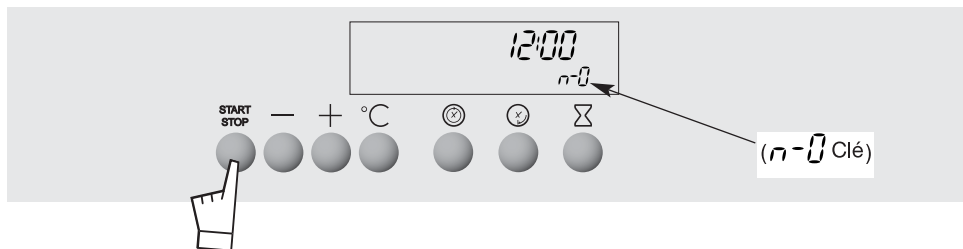
**1** L'heure fixe est affichée. Appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'au clignotement de l'heure. Réglez l'heure par les touches + ou -

**2** Validez avec 

 S'il n'y a pas de validation sur la touche , l'enregistrement est automatique au bout d'une minute.

## Verrouillage afficheur

Un verrouillage de l'afficheur est possible. Celui-ci ne peut être activé que hors cuisson en mode heure ou en mode cuisson différée.



**1** Appuyez sur la touche START/STOP pendant quelques secondes.

**2** Un bip retentit et une "clé" (n-0) apparaît sur l'écran . A partir de ce moment, aucune touche n'est active.

**3** Pour déverrouiller, appuyez sur la touche START/STOP pendant quelques secondes, un bip retentit et la "clé" disparaît.

## Veille de l'afficheur

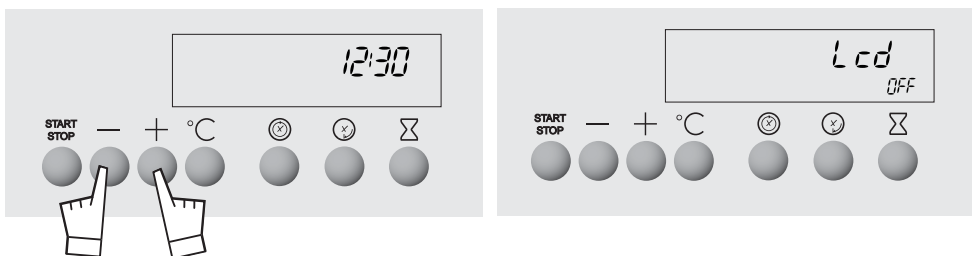
Afin de limiter la consommation d'énergie de votre four hors utilisation, vous avez la possibilité de mettre votre afficheur en MODE VEILLE.

Pour cela, veuillez suivre la procédure suivante :

**Votre four doit être en mode affichage heure.**

FR

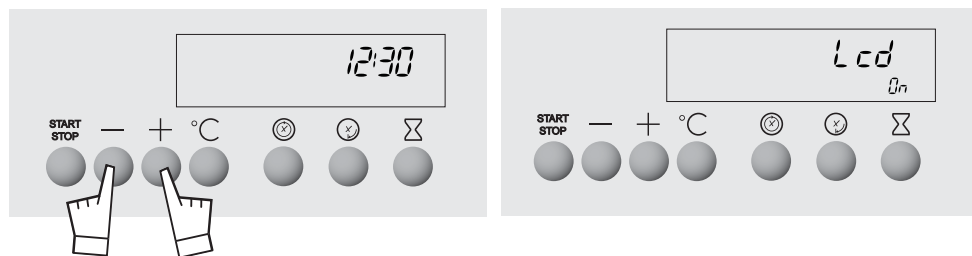
### ACTIVATION DU MODE VEILLE :



- 1** Appuyez sur les touches + ou - simultanément 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 :



- 1** 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 faire une cuisson immédiate ?

## Principe de fonctionnement

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









il s'agit du générateur de vapeur.

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

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

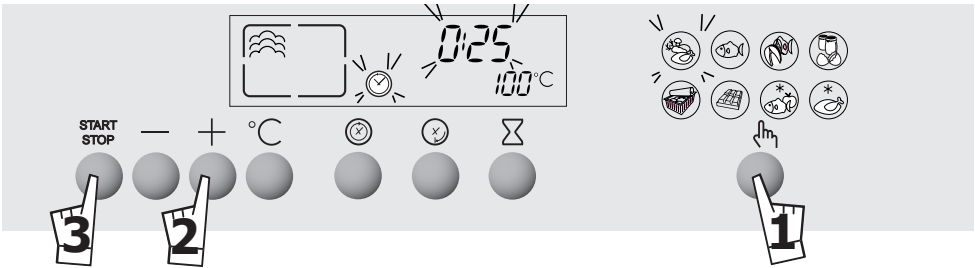
⚠ Lors de la cuisson, l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Eloignez les enfants.

Une durée de cuisson est préprogrammée pour les différentes fonctions.

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

# Cuisson à la vapeur

FR



- 1** Appuyez sur la touche et faites défiler les fonctions de cuisson. Sélectionnez par exemple la fonction . La température de 100°C pré-définie s'affiche et un temps de 25 minutes vous est proposé. Le symbole clignote.
- 2** Réglez la durée souhaitée (mini. 5 min et maxi. 60 min) en appuyant sur + ou -

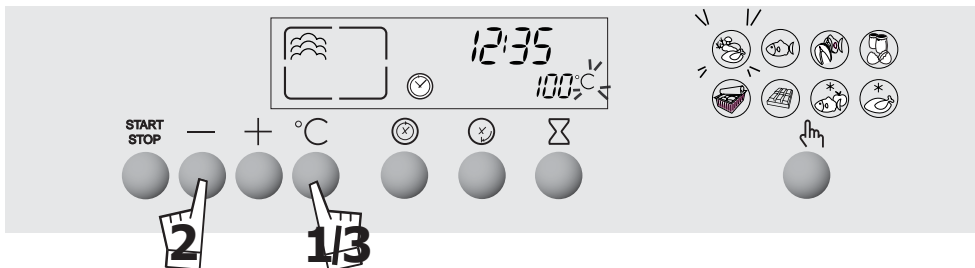
- 3** Appuyez sur START/STOP pour démarrer votre cuisson, le temps prédéfini et les symboles deviennent fixes, l'indicateur de cuisson s'anime. Lorsque la température est atteinte, 100°C devient fixe et un bip retentit.



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

## Modification de la température de cuisson


Il vous est possible d'ajuster la température uniquement en position .



- 1** Appuyez sur la touche °C. Le symbole °C clignote.
- 2** Ajustez en appuyant sur les touches + ou -
- 3** 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.

## Modification du temps de cuisson

En cours de cuisson, vous pouvez modifier le temps de cuisson en appuyant sur  et sur les touches + ou -

## Arrêt en cours de cuisson

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

Si la génération de vapeur ne s'est pas encore déclenchée (environ 1 minute), le four s'arrête immédiatement et le temps disparaît.

Si la génération de vapeur est déjà commencée, le temps passe à 3 minutes et un décompte s'effectue, la vapeur s'évacue avant l'ouverture.

## En fin de cuisson

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

Pour stopper les bips, appuyer sur START/STOP ou ouvrez la porte.



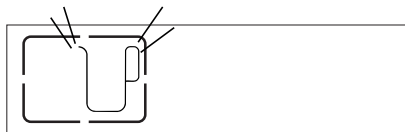
**Videz IMPERATIVEMENT le réservoir.**



Afin de garantir une bonne fiabilité du four, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps après la fin de cuisson.

## Gestion de l'eau

En cas de problème lié au circuit d'eau en cours de cuisson, l'indicateur "absence d'eau" apparaît et un bip retentit.



Ce défaut est lié en particulier à:

- un réservoir vide.
- un réservoir mal emboîté.

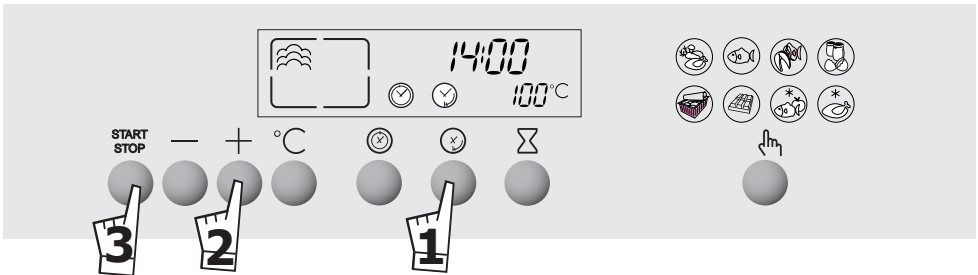
Après avoir vérifié ces deux points, la cuisson redémarre automatiquement après fermeture de la porte.



# Comment faire une cuisson différée ?

Réglez le mode de cuisson choisi, le temps et éventuellement ajustez la température, (**voir CHAPITRE "Comment faire une cuisson immédiate ?"** **Points 1 et 2**)


FR

Exemple: position  Température à 100°C.




- 1** 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.
- 2** Réglez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les touches + ou -.  
Exemple : Fin de cuisson 14h00.
- 3** Validez en appuyant sur START/STOP.

S'il n'y a pas de validation par la touche °C l'enregistrement est automatique après quelques secondes.

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

## **Modification du temps de cuisson et heure de fin de cuisson**

Vous avez la possibilité à tout moment de consulter ou de modifier la fin de cuisson en appuyant sur la touche  Pour annuler la programmation, appuyez sur START/STOP.

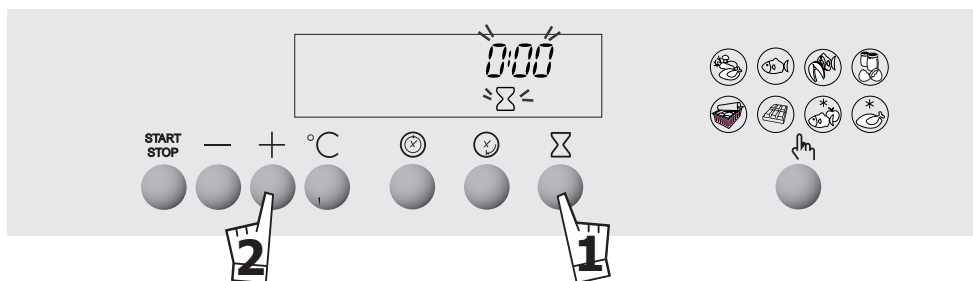
# Comment utiliser la minuterie ?



## Minuteur


Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

 Cette fonction est indépendante du four. Elle ne peut pas commander un arrêt de cuisson automatique.


Cependant cette fonction peut être utilisée même pendant le fonctionnement du four. Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.




- 1** Appuyez sur la touche . 0m00s et le symbole minuteur clignotent.
- 2** Réglez la durée souhaitée (maxi. 59 min 50 secondes) en appuyant sur les touches + ou -. Au bout de quelques secondes, la minuterie décompte le temps. Une fois le temps écoulé, des bips retentissent quelques secondes. Le symbole  clignote.

L'arrêt des bips se fait par un appui sur  ou START/STOP.

## Modification et arrêt de la minuterie









Lorsque le décompte est commencé, vous pouvez modifier le temps restant en appuyant sur  puis sur les touches + ou -.

Pour annuler la minuterie, appuyez sur  puis ramenez le temps sur 0m00s.



# Description des fonctions

FR

FONCTIONS	CUISSON	EXEMPLES DE CUISSON
 <b>100°C</b>	<b>Cuisson vapeur la plus utilisée</b>	<b>Légumes et viandes</b>
 <b>85°C</b>	<b>Cuisson des aliments délicats</b>	<b>Poissons entiers (truites)</b>
 <b>75°C</b>	<b>Cuisson des aliments tendres</b>	<b>Poissons en tranches / petits (filets de sardines, de rougets)</b>
 <b>90°C</b>	<b>Cuisson des autres aliments délicats</b>	<b>Oeufs cocotte; tomates farcies, fruits Ramequins, crèmes, compotes</b>
 <b>95°C</b>		<b>Terrines, foies de volailles. Réchauffage plats cuisinés</b>
 <b>80°C</b>	<b>Chauffage doux</b>	<b>Chocolat fondu, beurre. Fruits juste tièdes pour consommation immédiate</b>
 <b>55°C</b>	<b>Décongélation lente sans risque de cuisson</b>	<b>Décongélation de filets de poisson avant d'être panés. Fruits rouges qui doivent rester froids (pour tartes et coulis)</b>
 <b>60°C</b>		<b>Décongélation de viandes avant d'être grillées (ex: saucisses)</b>

# Tableau de cuisson

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

# Tableau de cuisson

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

FR

# Comment entretenir votre four ?

## Entretien

### **Cavité** (après chaque cuisson)

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

### **Tuyau d'arrivée d'eau** (1 fois par mois)

Retirez le tuyau d'arrivée d'eau en le tirant vers vous. Enlevez le dépôt de tartre pouvant éventuellement s'être déposé à l'intérieur (à l'aide d'un objet fin et pointu type fine brochette ou aiguille à tricoter).

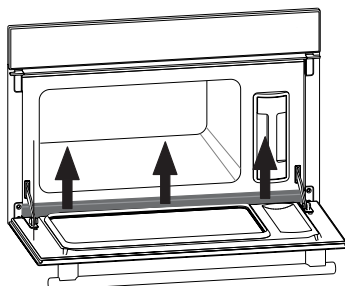
### **Générateur de vapeur** (1 fois par mois)

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

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

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

## Nettoyage de la Goulotte

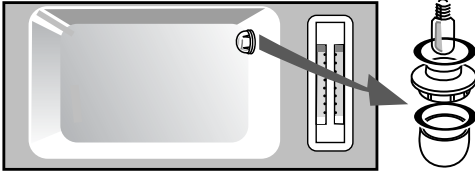


Démontez cette goulotte en la tirant vers le haut, essuyez-la et remettez-la en place grâce aux trois encoches prévues à cet effet.



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

# Comment changer l'ampoule ?



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



Déconnectez votre four de l'alimentation électrique avant toute intervention sur l'ampoule afin d'éviter tout choc électrique.

FR

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour.
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

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

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

# Que faire en cas d'anomalies ?

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre afficheur ne s'allume pas.	Défaut d'alimentation du four. Carte électronique hors service.	- Vérifier l'alimentation (fusible de votre installation). - Faire appel au Service Après-Vente.
L'ampoule ne fonctionne plus.	L'ampoule est hors service. Le four n'est pas branché. Le fusible de votre installation est hors service.	- Changer l'ampoule. - Brancher le four. - Changer le fusible de l'installation.
Fuite d'eau ou de vapeur au niveau de la porte pendant la cuisson.	La porte est mal fermée. Le joint de porte est défectueux.	- Faire appel au Service Après-Vente.

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

