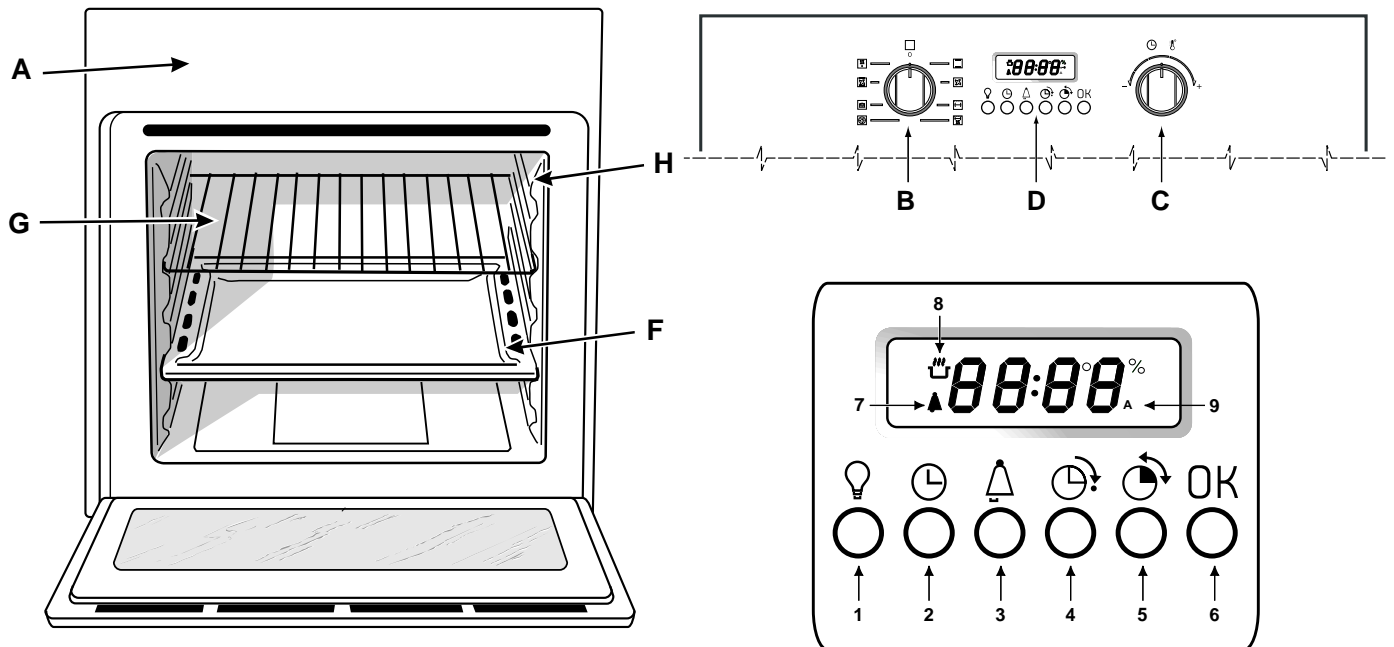


Merci d'avoir choisi un produit Ariston, fiable et facile à utiliser. Pour apprendre à bien connaître votre appareil, à l'utiliser et à le conserver longtemps, lisez attentivement cette notice avant toute utilisation car elle contient des instructions très importantes concernant sa sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure. Merci.

Vu de près



- A. **Tableau de bord**
- B. **Sélecteur de fonctions**
- C. **Sélecteur de températures**
- D. **Programmateur électronique** - Il permet de programmer n'importe quelle fonction de cuisson en sélectionnant la durée et l'heure de fin de cuisson. Il a aussi une fonction de minuterie.
- F. **Lèche-frite ou plateau de cuisson**
- G. **Grille du four**
- H. **Crémaillères pour lèche-frites et grilles**

- 1. **Eclairage du four**
- 2. **Réglage horloge**
- 3. **Réglage minuteur**
- 4. **Fin de cuisson**
- 5. **Durée cuisson**
- 6. **Confirmation réglage**
- 7. **Indicateur minuterie**
- 8. **Indicateur préchauffage (🔥 clignotant) ou cuisson (🔥 fixe) en cours**
- 9. **Indicateur programmation effectuée**

Mode d'emploi

Le four **7 Cuochi** réunit en un seul appareil les avantages des fours traditionnels à convection naturelle (statiques) à ceux des fours modernes à air pulsé (ventilés).

Il s'agit d'un appareil extrêmement performant qui vous permet de choisir facilement et sans vous tromper parmi 7 modes de cuisson. Pour sélectionner les fonctions disponibles, utilisez le sélecteur "B" du tableau de bord.

Rappel : Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Ouvrez ensuite la porte et ventilez la pièce. L'odeur qui se dégage parfois pendant cette opération est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four pendant le laps de temps qui s'écoule entre la fabrication et l'installation du produit.

Mise à l'heure de l'horloge digitale


La mise à l'heure n'est possible que quand le bouton "B" est positionné sur **0**.

Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur : **0.00**.

Tournez le bouton **C** pour régler l'heure puis appuyez sur **OK** pour confirmer. Tournez une nouvelle fois **C** pour régler les minutes puis appuyez sur **OK** pour confirmer définitivement. Pour effectuer toute actualisation, appuyez sur la touche **2** et suivez la procédure susmentionnée.

Fonction minuterie

La minuterie ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four mais émet seulement un signal acoustique une fois le temps écoulé, pour faire cesser l'alarme, appuyez sur une touche quelconque.

Pour régler la minuterie, appuyez sur la touche **3**, utilisez le bouton **C** pour le réglage puis appuyez sur la touche **OK** pour confirmer. L'icône  vous rappellera que la minuterie est activée.

Dès que le décompte prend fin, un signal acoustique retentit, il cessera au bout d'une minute ou en appuyant sur une touche quelconque.

Eclairage du four

Four éteint, vous pouvez l'allumer à tout moment à l'aide de la touche **1**.

Système de refroidissement


Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement envoie de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four.


Note: le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce qu'il se soit suffisamment refroidi.

Note: En "Fast cooking" (cuisson rapide) le ventilateur ne se met automatiquement en marche qu'à four chaud.

Rappel : l'appareil monte un système de diagnostic qui permet de détecter tout défaut de fonctionnement. L'utilisateur en est informé par des messages du genre "Fn m" (n et m=numéros à 1 chiffre). Dans ce cas, faites appel au service d'assistance technique car votre four ne fonctionne pas.

Utilisation du four

Tournez le bouton **B** pour sélectionner le programme de cuisson souhaité. Le four se placera immédiatement en phase de préchauffage pendant laquelle l'icône  clignotera sur l'afficheur qui affichera la température de cuisson associée au programme sélectionné : si cette indication n'est pas celle que vous souhaitez, vous pouvez la modifier à l'aide du bouton **C**.

Dès que le préchauffage est terminé, un bip sonore retentit et l'icône  reste allumée en permanence, vous pouvez alors enfourner votre plat dans le four bien chaud.

Note: pour les fonctions **FAST COOKING** et **GRILL**, aucune phase de préchauffage n'est prévue. N'oubliez pas qu'en cours de cuisson, vous pouvez toujours :

- modifier le programme à l'aide du bouton **B** ;
- modifier la température à l'aide du bouton "C" ;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (voir paragraphe "Comment programmer la cuisson").
- l'interrompre à tout moment en ramenant le bouton "B" sur **0**.

Note: Pour chaque fonction de cuisson, une durée de 2 heures est présélectionnée pour des raisons de sécurité. Au cas où elle ne serait pas modifiée, le four s'éteint automatiquement au bout de ce délai.

Rappel : Installez la lèchefrite sur le premier gradin du bas pour recueillir les graisses et les jus uniquement en cas de cuissons au gril ou au tournebroche (ce dernier n'est présent que sur certains modèles). Pour les autres modes de cuisson n'utilisez jamais le gradin du bas et ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous risqueriez d'abîmer l'émail. Enfourez toujours vos plats de cuisson (plats pyrex, papier alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l'appareil et montée dans les gradins de la crémaillère à l'intérieur de l'enceinte du four.

Four Traditionnel

Position bouton thermostat "C" : entre **40°C** et **250°C**.

En effectuant ce choix, vous obtiendrez le branchement des deux résistances (sole et voûte) C'est le four traditionnel de grand-mère revu pour atteindre un niveau exceptionnel de diffusion de la chaleur et d'économie d'électricité. Rien n'égale le four traditionnel quand il s'agit de cuisiner des plats garnis traditionnels tels que : côtes de porc au chou, morue à l'espagnole, stockfisch à la mode d'Ancône, veau au riz etc... Vous obtiendrez des résultats tout aussi excellents pour vos plats de viande de bœuf ou de veau tels que : bœuf braisé, ragoût, goulasch, gibier, jambon et longe de porc etc... qui exigent une cuisson lente et de fréquents ajouts de liquides. C'est aussi le mode de cuisson recommandé pour les gâteaux, les fruits et les plats mijotés dans des cocottes avec couvercle. Lorsque vous utilisez le four traditionnel, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. Choisissez le niveau qui vous permettra de mieux équilibrer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. Enfourez, au choix, sur les gradins du haut ou du bas selon que vous désirez plus de chaleur provenant de la voûte ou de la sole.

Four Multicuisson

Position bouton thermostat "C" : entre 40°C et 250°C.

Mise en marche alternative des éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme et en tous points. Vous pouvez ainsi procéder à une cuisson groupée en enfournant plusieurs plats ensemble à condition qu'ils cuisent à la même température. Pour cuire simultanément sur 2 niveaux, suivez les conseils fournis dans le paragraphe "Cuisson groupée sur plusieurs niveaux".

C'est la fonction qui convient le mieux à des plats gratinés ou à la cuisson prolongée tels que : lasagnes, gratins de pâtes, poulet rôti et pommes de terre au four etc... Le choix de températures plus basses, possible grâce à une meilleure répartition de la chaleur, vous permettra d'obtenir des rôtis de viande plus juteux et tendres à souhait avec une moindre perte de poids. Le Multicuisson convient à merveille à la cuisson du poisson qui ne subit aucune altération de son aspect et de son goût car il exige un moindre apport de condiment. Vous obtiendrez aussi d'excellents résultats lors de la cuisson des légumes: courgettes, aubergines, poivrons, tomates etc.

Desserts : vous réussirez à coup sûr vos gâteaux levés.

La fonction "Multicuisson", réglée à une température de 80 °C sert aussi à décongeler rapidement la viande, rouge ou blanche, le pain. Pour décongeler des mets plus délicats, sélectionnez une température de 60°C ou n'utilisez que la circulation d'air froid en amenant le sélecteur de températures sur 0°C.

Grill

Position bouton thermostat "C" : entre 50% et 100%.

Mise en marche de l'élément chauffant supérieur et du tournebroche (si l'appareil en est équipé).

La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de boeuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc....

Cuisez porte du four entrebâillée sauf dans le cas de cuisson au tournebroche.

Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson".

Tournez le bouton "C", l'afficheur indiquera des niveaux de puissance compris entre 50% minimum et 100% maximum.

Gratin

Position bouton thermostat "C" : entre 40°C et 250°C.

Mise en marche de l'élément chauffant supérieur, de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé).

L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. C'est l'idéal pour cuire: brochettes de viande et de légumes, saucisses, côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, poulet à la crapaudine, cailles à la sauge, filet de porc etc...

Pour vos cuissons au "gratin" gardez la porte du four fermée.

La fonction "gratin" n'a pas son pareil pour la cuisson de tranches de mérrou, de thon, d'espadon, de sépioles farcies etc...

Four Pizza

Position bouton thermostat "C" : entre 40°C et 250°C.

Mise en marche des éléments chauffants, inférieur et circulaire ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide grâce à sa très grande puissance (2800 W), l'apport de chaleur étant dans ce cas plus important dans le bas du four.

Cette fonction "four pizza" est particulièrement indiquée pour des plats qui exigent une très grosse quantité de chaleur, tels que: pizza et gros rôtis. N'utilisez qu'une lèchefrite ou qu'une grille à la fois. Sinon, pensez à les changer de place à mi-cuisson.

Four Pâtisserie

Position bouton thermostat "C" : entre 40°C et 250°C.

Mise en marche de l'élément chauffant arrière ainsi que du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson de mets délicats comme les gâteaux levés et certains petits-fours sur 3 niveaux en même temps. Quelques exemples: choux à la crème, biscuits sucrés et salés, friands, biscuit roulé et légumes gratinés, etc.....

Four "Cuisson rapide"

Position bouton thermostat "C" : entre 40°C et 250°C.

Mise en marche des éléments chauffants ainsi que du ventilateur pour obtenir une chaleur constante et uniforme à l'intérieur du four.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour les cuissons rapides (pas besoin de préchauffage) de plats prêts à cuire (par exemple: surgelés ou précuits) et pour certaines "préparations maison".

Avec la cuisson "Cuisson rapide" vous obtiendrez d'excellents résultats en n'utilisant qu'un seul niveau (le 2ème en partant du bas), voir tableau "Conseils utiles pour la cuisson".



Four "Décongélation"

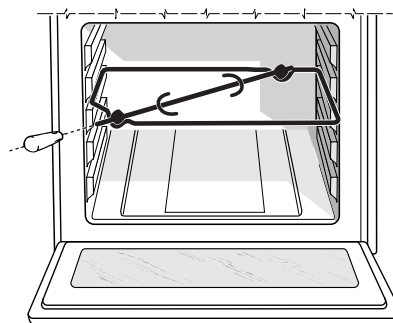
Position bouton thermostat "C" : **quelconque**

Le ventilateur au fond du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Cette fonction convient à la décongélation de n'importe quel type d'aliment, mais est particulièrement indiquée pour les aliments délicats qui souffrent la chaleur comme par exemple: les vacherins, les gâteaux à la crème ou à la chantilly, les gâteaux aux fruits. La durée de décongélation est pratiquement réduite de moitié. Pour la viande, le poisson ou le pain, la décongélation peut être accélérée grâce à la fonction "multicuisson" en réglant une température de 80° - 100°C.

Le tournebroche (n'existe que sur certains modèles)

Pour activer le tournebroche, procédez comme suit :

- placez la lèche-frite sur le premier gradin ;
- installez le support du tournebroche sur le 3ème gradin et introduisez la broche sur le tournebroche positionné dans le fond du four en faisant passer à travers le trou prévu ;
- branchez le tournebroche en amenant le sélecteur "B" sur la position  / .



Comment programmer la cuisson

La programmation de la durée et/ou de l'heure de fin de cuisson doit avoir lieu après avoir sélectionné la fonction que vous souhaitez.

Programmation de la durée de cuisson

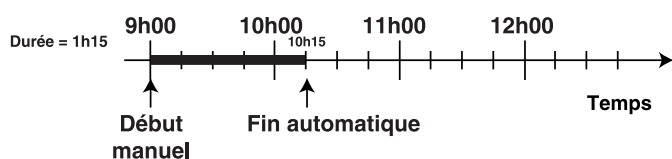
Appuyez sur la touche **5**, tournez ensuite le bouton **C** pour régler la durée de cuisson. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche **OK**, l'écran affichera à tour de rôle la température sélectionnée que vous pouvez modifier à l'aide du bouton **C** et le temps restant avant la fin de cuisson.

Une fois ce temps écoulé, l'écran affichera "end" et une série de signaux acoustiques retentira pour signaler que la cuisson est terminée.

- Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter la sonnerie.
- Ramenez le bouton **B** sur 0 pour faire disparaître l'inscription "end".

Exemple

Il est 9h00 et vous programmez une durée de cuisson de 1 heure 15 minutes. La cuisson s'arrêtera automatiquement à 10h15.



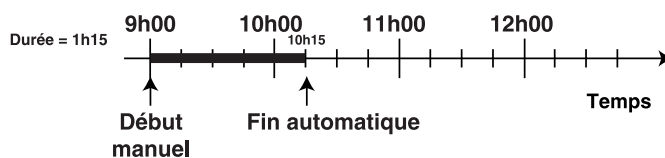
Programmation de l'heure de fin de cuisson

Appuyez sur la touche **4**, tournez ensuite le bouton **C** pour régler l'heure. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche **OK**, l'écran affichera à tour de rôle la température sélectionnée et le temps restant avant la fin de la cuisson. Dès que l'heure de fin de cuisson sélectionnée précédemment est atteinte, l'affichage indiquera "end" et une série de bips sonores indiquera que la cuisson est terminée.

- Appuyez sur une touche quelconque pour arrêter la sonnerie.
- Ramenez le bouton **B** sur 0 pour faire disparaître l'inscription "end".

Exemple

Il est 9h00 et vous programmez l'heure de fin de cuisson à 10h15. La cuisson aura une durée de 1 heure 15 minutes.

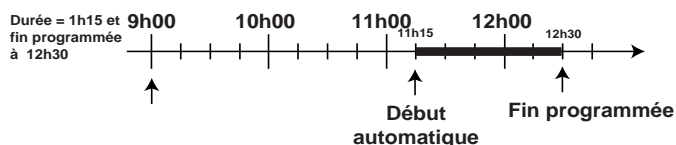


Programmation d'une cuisson différée

Appuyez sur la touche **5**, tournez ensuite le bouton **C** pour régler la durée de cuisson. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche **OK**, l'écran affichera à tour de rôle la température et la durée précédemment sélectionnée. Appuyez sur la touche **4**, tournez ensuite le bouton **C** pour régler l'heure de fin de cuisson. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche **OK**, l'écran affichera, à tour de rôle, l'heure de fin de cuisson et la température sélectionnée.

Exemple

Il est 9h00 et vous programmez une durée de cuisson de 1 heure 15 minutes et l'heure de fin de cuisson à 12h30. La cuisson démarrera automatiquement à 11h15.



L'icône **A** vous rappellera que vous avez programmé la durée et/ou l'heure de fin de cuisson.

Pour annuler une programmation

Pour annuler toute programmation effectuée, tournez le bouton "B" jusqu'à la position "0".

NE VOUS INQUIETEZ PAS SI

- 1 une fois la cuisson terminée, il sort encore de l'air ventilé pendant un certain temps : il s'agit d'une phase normale de refroidissement de l'enceinte du four;
- 2 en mode de fonctionnement "grill" la résistance supérieure ne reste pas allumée en permanence (rouge) : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat;
- 3 de la vapeur s'échappe quand vous ouvrez la porte en cours de cuisson;
- 4 des gouttes d'eau ou de la vapeur se forment à l'intérieur du four quand vous laissez vos préparations dans le four après leur cuisson ;

Comment le garder en forme

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Pour prolonger la durée de vie de votre appareil, nettoyez-le fréquemment, en n'oubliant pas que:

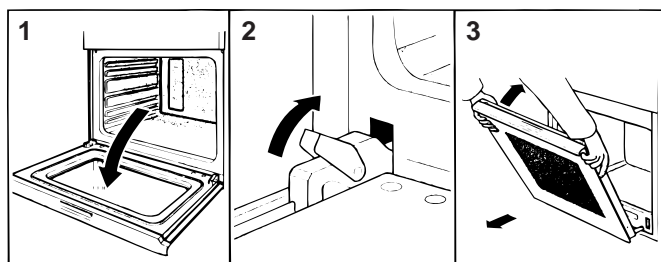
- **pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur**
- les parties extérieures émaillées ou inox doivent être lavées à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives ou de produits corrosifs qui pourraient les abîmer. L'acier inox peut se tacher. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux que vous trouverez dans le commerce. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage.
- l'intérieur du four doit être nettoyé, de préférence après chaque usage, quand il est encore tiède avec de l'eau chaude et du détergent, en rinçant et en essuyant ensuite soigneusement avec un chiffon doux. Evitez d'utiliser des produits abrasifs (des poudres par exemple), des éponges récurantes ou des acides (détartrants par ex.) qui pourraient abîmer l'émail. En cas d'incrustations particulièrement difficiles à enlever, utilisez un nettoyant spécial four en suivant à la lettre les instructions indiquées sur l'emballage.
- si la durée d'utilisation du four se prolonge, de la buée peut se former. Essuyez-la avec un chiffon doux.
- un joint en caoutchouc placé sur l'ouverture du four assure son bon fonctionnement. Contrôlez par conséquent périodiquement l'état de ce joint. Au besoin, nettoyez-le en évitant d'utiliser des produits ou des objets abrasifs. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.
- ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium car l'accumulation de chaleur qui s'en suivrait pourrait compromettre la cuisson et détériorer l'émail.
- nettoyez la vitre de la porte du four à l'aide de produits et d'éponges non abrasifs et séchez avec un chiffon doux.

Dépose de la porte du four

Pour nettoyer plus à fond, vous pouvez déposer la porte du four. Procédez comme suit :

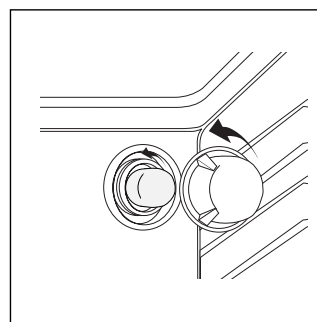
- ouvrez la porte complètement ;
- soulevez et faites pivoter les leviers situés sur les deux charnières ;
- saisissez la porte par les côtés extérieurs, refermez-la lentement mais pas complètement ;
- tirez-la vers vous en la sortant de son logement;

Remontez la porte en refaisant en sens inverse les opérations indiquées ci-dessus.



Remplacement de la lampe à l'intérieur de l'enceinte du four



- Déconnectez l'appareil à l'aide de l'interrupteur omnipolaire reliant le four à l'installation électrique ou bien débranchez la fiche, si elle est accessible;
- Dévissez le couvercle en verre de la douille;
- Dévissez l'ampoule, remplacez-la par une ampoule résistante à des températures élevées (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes:
 - Tension 230/240 V
 - Puissance 25W
 - Culot E14
- Remontez le couvercle en verre et connectez l'appareil.





Conseils utiles pour la cuisson

Le four vous offre de nombreuses possibilités de cuisson appropriées à chaque type d'aliment. Les notes qui suivent ne sont par conséquent qu'indicatives, vous pourrez les enrichir au gré de votre expérience personnelle.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

Seules les fonctions "pâtisserie"  ou la fonction  "multicuisson" vous permettent de cuire sur plusieurs niveaux.

Pour la cuisson de vos mets délicats sur plusieurs niveaux, utilisez la fonction "pâtisserie"  qui vous permet de cuire simultanément sur 3 niveaux (1er, 3e et 5e). Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le tableau "Conseils utiles pour la cuisson".

Pour les autres cuissons sur plusieurs niveaux, utilisez la fonction  "Multicuisson" en tenant compte des conseils suivants :


- Le four dispose de 5 niveaux. Utilisez deux des trois niveaux du milieu, ce sont les plus indiqués pour la cuisson ventilée, le premier du bas et le dernier du haut sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler des mets délicats;
- Utilisez de préférence le 2e et le 4e niveaux en partant du bas en enfournant sur le 2e les plats qui exigent plus de chaleur. Si vous cuisinez par exemple un rôti de viande en même temps que d'autres plats, enfournez le rôti sur le 2e niveau et vos plats plus délicats sur le 4e;
- Lors de la cuisson simultanée de plats dont les temps et les températures de cuisson varient, choisissez une température intermédiaire, enfournez le plat le plus délicat sur le 4e niveau et sortez du four, avant les autres, le plat dont la cuisson est plus rapide;
- Utilisez la lèchefrite sur le niveau du bas et la grille sur celui du haut ;

Utilisation de la fonction "Cuisson rapide"

Fonctionnelle, rapide et pratique pour tous ceux qui utilisent des produits "préparés" (par exemple: surgelés ou précuits) et autres; vous trouverez des conseils utiles dans le tableau "Conseils utiles pour la cuisson".


Utilisation du grill

Le four "7 Cuochi" vous offre plusieurs modes de cuisson barbecue.


Utilisez la fonction  "grill", **uniquement porte fermée**, placez le plat au milieu de la grille placée au 3e ou au 4e niveau en partant du bas.

Placez la lèchefrite fournie avec l'appareil sur le 1e niveau pour recueillir les graisses et/ou le jus.

Quand vous utilisez cette fonction, il est recommandé de sélectionner le niveau d'énergie maximum même s'il est possible de sélectionner des niveaux inférieurs en réglant tout simplement le bouton du thermostat sur le niveau désiré.

Sur les modèles équipés de tournebroche , vous pouvez utiliser en fonction "grill" le kit correspondant. Dans ce cas, fermez la porte du four pendant la cuisson et placez la broche sur le 3e niveau (en partant du bas) et la

lèchefrite sur le 1e pour recueillir les graisses et/ou le jus.


La fonction  "Gratin", **uniquement porte fermée**, est extrêmement utile pour des grillades rapides, la chaleur produite par le grill, bien distribuée, permet de dorer en surface et de cuire en dessous aussi.

Vous pouvez vous en servir pour parfaire la cuisson d'aliments ayant besoin de dorer en surface, c'est l'idéal par exemple pour dorer vos gratins de pâtes en fin de cuisson.

Quand vous choisissez cette fonction, placez la grille sur le 2e ou 3e gradin en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez une lèchefrite sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.

Important : pour la cuisson en fonction "Gratin", la porte du four doit être fermée, vous obtiendrez de meilleurs résultats et ferez des économies d'énergie (10% environ).

Quand vous utilisez cette fonction, nous vous conseillons de régler votre thermostat sur 200 °C, le grill dont le fonctionnement se base sur l'émission d'infrarouges en sera d'autant plus performant. Ceci ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses que vous sélectionnez à l'aide du bouton du thermostat.

Sur les modèles équipés de tournebroche , vous pouvez utiliser en fonction "gratin" le kit correspondant. Dans ce cas, positionnez le kit tournebroche sur le 3e niveau (en partant du bas) et la lèchefrite sur le 1e pour recueillir le jus et/ou les graisses.

Pour obtenir d'excellents résultats en cuisson barbecue, placez la grille sur les derniers gradins en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez la lèchefrite fournie sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.

Cuisson de la pâtisserie

Enfourez toujours vos gâteaux quand le four est chaud. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, votre gâteau risquerait de s'affaisser. En général :

Pâtisserie trop sèche

La prochaine fois programmez une température de 10°C supérieure et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau s'affaisse

Utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.

Gâteau foncé sur le dessus

Enfourez-le à un niveau plus bas, choisissez une température plus basse et prolongez la cuisson

Bonne cuisson extérieure, mais intérieur collant

Utilisez moins de liquide, abaissez la température, augmentez le temps de cuisson.


Le gâteau ne se démoule pas



Beurrez bien votre moule et farinez-le un peu ou bien utilisez du papier sulfurisé.

"J'ai enfourné sur plusieurs niveaux (en fonction "ventilé") mais je n'ai pas obtenu sur tous les mêmes résultats de cuisson".

Sélectionnez une température inférieure. Il n'est pas dit que des plats enfournés en même temps doivent obligatoirement être sortis ensemble.

Cuisson de la pizza

Pour une bonne cuisson de la pizza utilisez la fonction  "four pizza":

- Préchauffez le four pendant au moins 10 minutes
- Utilisez un plat en aluminium léger, posez-le sur la grille du four. L'utilisation de la lèchefrite prolonge le temps de cuisson et vous obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- N'ouvrez pas souvent le four pendant la cuisson
- Si vos pizzas sont bien garnies ("capricciosa", "quattro stagioni") n'ajoutez la mozzarella qu'à mi-cuisson.
- Si vous enfournez simultanément plusieurs pizzas (sur 2 niveaux) choisissez de préférence la fonction four Multicuisson  car la fonction four pizza  ferait cuire davantage la pizza placée sur le 1er niveau du bas.

Cuisson du poisson et de la viande

Pour les viandes blanches, les volailles et le poisson utilisez des températures entre 180°C et 200 °C.

Pour rissoler les viandes rouges à l'extérieur et les garder juteuses à l'intérieur, sélectionnez au départ une température élevée (200-220°C) pendant un bref laps de temps puis diminuez-la par la suite.

En général, plus votre rôti est gros, plus vous devez choisir une température basse et prolonger la durée de cuisson. Placez la viande au milieu de la grille et placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les graisses.

Enfourez la grille de manière à ce que la viande se trouve au centre du four. Si vous voulez plus de chaleur en dessous, choisissez les gradins les plus bas. Pour obtenir des rôtis savoureux (canard et gibier notamment), bardez votre viande de lard ou de petit salé en faisant en sorte qu'ils se trouvent sur le dessus de la viande quand vous l'enfourez.

Caractéristiques Techniques

Dimensions utiles du four:

largeur : cm 43,5
profondeur : cm 40
hauteur : cm 32

Volume utile du four:

litres 56

ETIQUETTE ENERGIE

Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
Norme EN 50304

Consommation énergie convection naturelle

fonction four : Traditionnel

Consommation énergie déclarée pour Classe convection forcée

fonction four : Pâtisserie

Tension et fréquence d'alimentation :

230V ~ 50Hz 2800W

Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives ;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives ;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.
- 2002/96/EC

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



Sélection choisie	Type d'aliment	Poids (Kg)	Position de la grille par rapport à la sole du four	Préchauffage (min.)	Sélection thermostat	Durée de la cuisson (min.)	
1 Traditionnel <input type="checkbox"/>	Canard	1	3	15	200	65-75	
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75	
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80	
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20	
	Tartes	1	3	15	180	30-35	
2 Multicuisson <input checked="" type="checkbox"/>	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2-4	15	230	15-20	
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35	
	Agneau	1	2	10	180	40-45	
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2-4	15	200	60-70	
	Maquereau	1	2	10	180	30-35	
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50	
	Choux à la crème (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	190	20-25	
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	180	10-15	
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20	
	Génoise (sur 2 niveaux)	1.0	2-4	10	170	20-25	
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30	
3 Gril <input checked="" type="checkbox"/>	Soles et seiches	0.7	4	-	100%	10-12	
	Brochettes de calmars et de crevettes	0.6	4	-	100%	8-10	
	Seiches	0.6	4	-	100%	10-15	
	Tranches de colin	0.8	4	-	100%	10-15	
	Légumes grillés	0.4	3/4	-	100%	15-20	
	Steaks de veau	0.8	4	-	100%	15-20	
	Saucisses	0.6	4	-	100%	15-20	
	Hamburgers	0.6	4	-	100%	10-12	
	Maquereaux	1	4	-	100%	15-20	
	Croque-monsieur ou toasts	n.° 4-6	4	-	100%	3-5	
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)						
		Veau à la broche	1.0	-	-	100%	80-90
		Poulet à la broche	1.5	-	-	100%	70-80
	Agneau à la broche	1.0	-	-	100%	70-80	
4 Gratin <input checked="" type="checkbox"/>	Poulet grillé	1.5	2	10	200	55-60	
	Seiches	1.5	2	10	200	30-35	
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)						
		Veau à la broche	1.5	-	10	200	70-80
		Agneau à la broche	1.5	-	10	200	70-80
		Poulet (à la broche) + pommes de terre (dans lèche-frite)	1.5	-	10	200	70-75
5 Pizza <input checked="" type="checkbox"/>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20	
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30	
	Poulet	1	2/3	10	180	60-70	
6 Pâtisserie <input checked="" type="checkbox"/>	Tartes	0.5	3	15	180	20-30	
	Tarte aux fruits	1	2/3	15	180	40-45	
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50	
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30	
	Crêpes farcies (sur 2 niveaux)	1.2	2-4	15	200	30-35	
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0.6	2-4	15	190	20-25	
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2-4	15	210	15-20	
	Choux à la crème (sur 3 niveaux)	0.7	1-3-5	15	180	20-25	
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1-3-5	15	180	20-25	
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1-3-5	15	90	180	
	7 Fast cooking (Cuisson rapide) <input checked="" type="checkbox"/>	Surgelés					
Pizza		0.3	2	-	250	12	
Mélange de courgettes et crevettes en croûte		0.4	2	-	200	20	
Feuilleté aux épinards		0.5	2	-	220	30-35	
Chaussons		0.3	2	-	200	25	
Lasagnes		0.5	2	-	200	35	
Petits pains dorés		0.4	2	-	180	25-30	
Poulet en morceaux		0.4	2	-	220	15-20	
Précuits							
Ailes de poulet dorées		0.4	2	-	200	20-25	
Aliments Frais							
Biscuits (pâte brisée)		0.3	2	-	200	15-18	
Plum-cake		0.6	2	-	180	45	
Friands au fromage	0.2	2	-	210	10-12		
8 Décongélation <input checked="" type="checkbox"/>	Tous les aliments surgelés						

NB : les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au Gril ou au Gratin, placez toujours la lèche-frite sur le 1er gradin en partant du bas.

La sécurité, une bonne habitude

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit

- adressez-vous exclusivement à des Centres d'assistance technique agréés
- exigez toujours l'utilisation de pièces détachées originales.

- **Pour déplacer l'appareil servez-vous toujours des poignées prévues sur les côtés du four, vous éviterez ainsi tout risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil.**
- Cet appareil a été conçu pour un usage non professionnel, à domicile, et ses caractéristiques ne peuvent être modifiées.
- Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation....
- La sécurité de cet appareil n'est garantie que si ce dernier a été correctement raccordé à une installation de mise à la terre efficace conforme aux normes de sécurité.
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**

Ce dernier pouvant représenter un danger, évitez que des enfants ou des incapables aient accès :

- aux commandes et à l'appareil en général ;
- aux emballages (sachets, polystyrène, clous etc.) ;
- à l'appareil, pendant et tout de suite après l'utilisation du four et du gril, à cause de la surchauffe ;
- à l'appareil inutilisé (dans ce cas il faut rendre inoffensives les parties pouvant s'avérer dangereuses)...

Évitez :

- de toucher l'appareil avec des parties du corps humides ;
- de l'utiliser pieds nus ;
- de tirer sur l'appareil ou sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise de courant ;
- toute opération inappropriée et dangereuse ;
- de boucher les fentes d'aération ou de déperdition de la chaleur ;
- que le cordon d'alimentation de petits électroménagers touchent à des parties chaudes de l'appareil ;
- l'exposition aux agents atmosphériques (pluie, soleil) ;
- d'utiliser le four comme rangement ;
- d'utiliser des liquides inflammables à proximité ;

- d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges ;
- toute tentative d'installation ou de réparation sans l'intervention de personnel qualifié.

Faites toujours appel à des techniciens qualifiés dans les cas suivants :

- installation (conforme aux instructions du fabricant) ;
- quand vous avez des doutes sur son fonctionnement ;
- remplacement de la prise en cas d'incompatibilité avec la fiche de l'appareil.

Faites appel aux centres de service après-vente agréés par le fabricant dans les cas suivants :

- en cas de doute sur le bon état de l'appareil lors de son déballage ;
- endommagement ou remplacement du cordon d'alimentation ;
- en cas de panne ou de mauvais fonctionnement, exigez des pièces détachées d'origine.

Effectuez les opérations suivantes :

- évitez toute opération autre que la cuisson ;
 - vérifiez le bon état de l'appareil lors de son déballage ;
 - déconnectez l'appareil en cas de mauvais fonctionnement et avant toute opération de nettoyage ou d'entretien ;
 - quand il est inutilisé, débranchez l'appareil de la prise de courant et fermez le robinet du gaz (s'il y en a un de prévu) ;
 - utilisez des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four ;
 - saisissez toujours la poignée de porte en son milieu car à ses extrémités les sorties d'air chaud pourraient la rendre plus chaude ;
 - contrôlez toujours si les manettes sont bien sur "●"/"o" quand l'appareil n'est pas utilisé.
 - coupez le cordon d'alimentation après l'avoir débranché de la prise quand vous décidez de ne plus utiliser votre appareil.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par : une mauvaise installation, un usage impropre et erroné.

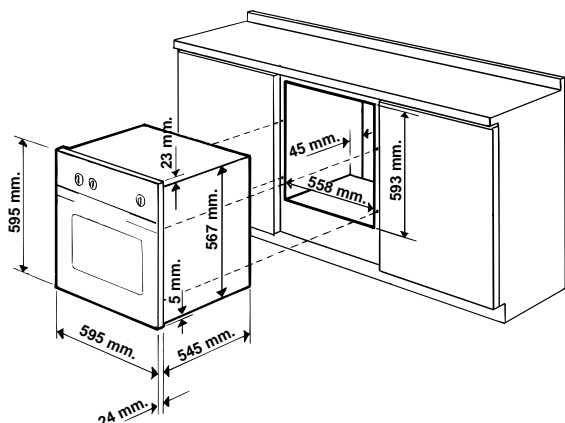
INSTALLATION

L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel du secteur. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des choses du fait d'une installation incorrecte de l'appareil.

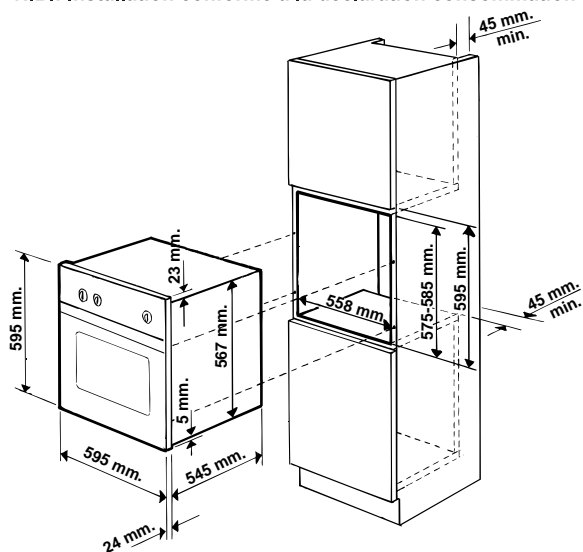
Important : déconnectez le four avant de procéder à toute opération de réglage, d'entretien etc.

Installation des fours à encastrer

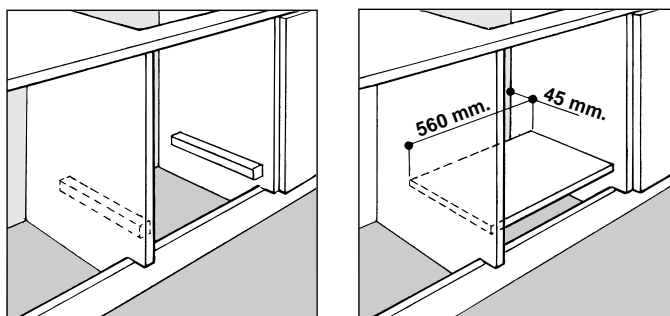
Pour garantir un bon fonctionnement d'un appareil à encastrer, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises. Les dimensions de la niche à l'intérieur du meuble en cas d'installation sous plan ou en colonne sont indiquées sur la figure qui suit.



N.B.: Installation conforme à la déclaration consommation



Pour garantir une bonne aération il faut éliminer la paroi arrière de la niche, il vaut mieux installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois; s'il y a par contre un plan d'appui continu, ce dernier doit avoir une ouverture d'au moins 45 x 560 mm.



Les panneaux des meubles adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur. Dans le cas notamment de meubles en bois plaqué, il faut que les colles résistent à une température de 100 °C.

Conformément aux normes de sécurité, après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.

Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

Pour bien le centrer, positionnez les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre du four. Attention à l'épaisseur des joues du meuble :

- si elle est de 20 mm : enlevez la partie amovible du taquet (Fig. A) ;
- si elle est de 18 mm : utilisez la première rainure ; déjà prévu en usine (Fig. B) ;
- si elle est de 16 mm : utilisez la deuxième rainure (Fig.C).

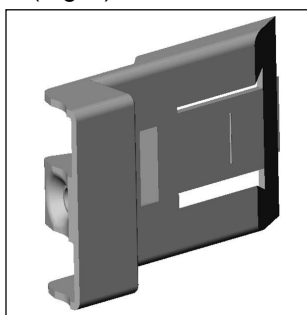


Fig. A

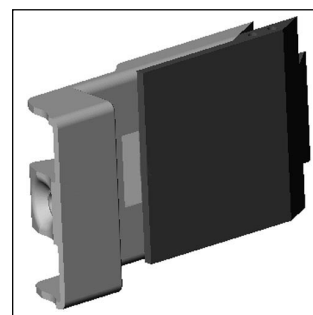


Fig. B

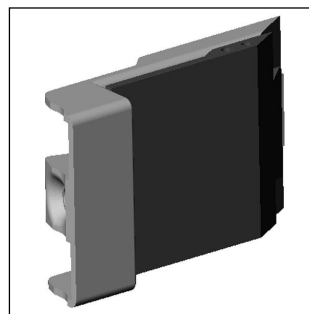
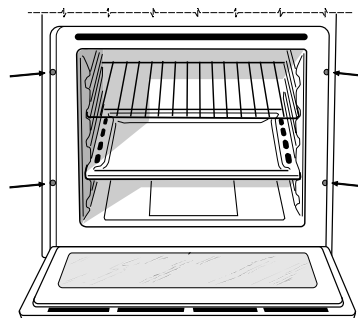


Fig. C

Pour fixer le four au meuble, ouvrez la porte du four et fixez le four à l'aide des 4 vis à bois dans les 4 trous situés sur le pourtour.



Raccordement électrique

Les fours munis d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sur l'appareil) et

dans le livret d'instructions. Le conducteur de terre du câble est jaune-vert.

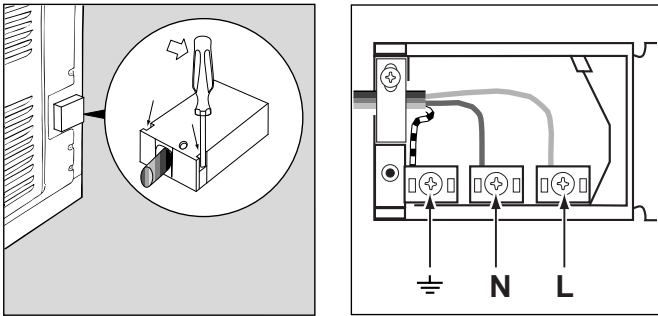
Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier :

- Faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle du bornier ;
- Tirez et ouvrez le couvercle du bornier.

Pour monter le cordon d'alimentation, procédez comme suit:

- dévissez la vis du serre-câble de même que les trois vis des contacts L-N- \perp
- fixez les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs : **Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert \perp**
- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle



Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercalez entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes applicables (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre).

Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, vérifiez que :

- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes applicables en matière de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes (apposées sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de votre installation électrique .
- Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximum de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faites remplacer cette prise par une autre appropriée par un professionnel du secteur. Ce dernier devra aussi vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple. **La fiche et la prise doivent être d'un accès facile.**