



MARQUE: ARISTON

REFERENCE: FM 751 RC BLANC

CODIC: 0405035

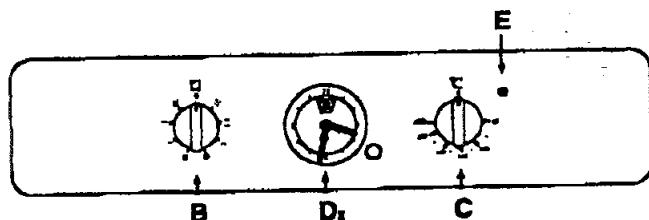
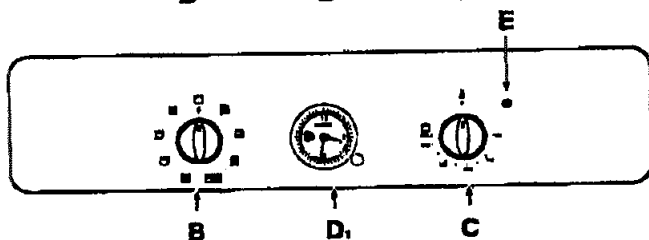
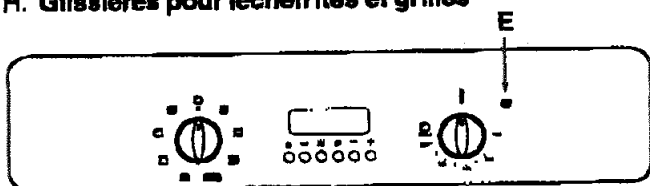
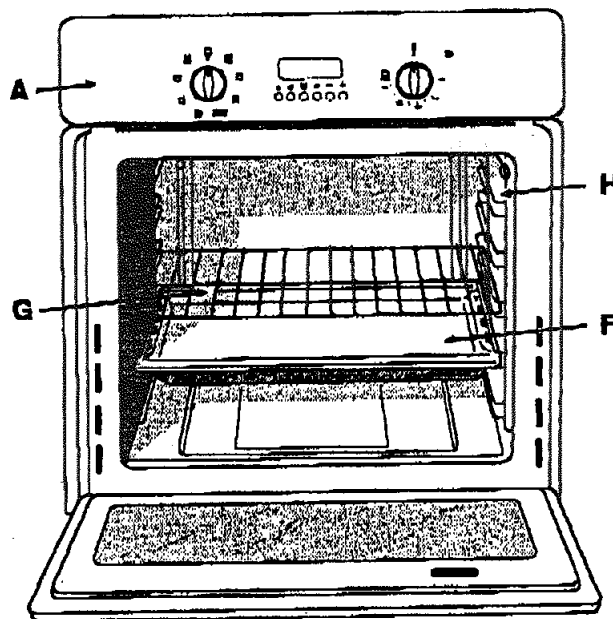
FM 87 F
FM 87 FC
FM 87 VC
FM 751 RC
FM 752 RC IX
FM 743 DC

(IT)	Nuovo forno "7 Cuochi" Istruzioni per l'installazione e l'uso	2
(GB)	New oven "7 Chefs" Instructions for installation and use	11
(FR)	Nouveau four "7 Chefs" Instruction pour l'installation et l'emploi	20
(ES)	Nuevo horno "7 Cocineros" Instrucciones para la instalación y uso	29
(PT)	Nove forno "7 Cozinheiros" Instruções para a instalação e o uso	38
(NL)	Nieuwe oven "7 Koks" Gebruiksaanwijzingen voor de plaatsing en gebruik	47

Merci d'avoir choisi un produit Ariston, fiable et facile à utiliser. Pour mieux le connaître et l'utiliser le plus longtemps possible, nous vous conseillons de lire attentivement ce livret. Merci.

Vu de près

- A. **Bandeau de commandes**
- B. **Manette de sélection des fonctions de cuisson**
- C. **Manette pour la température de cuisson**
- D. **Programmateur électronique** (il n'est présent que sur certains modèles) - Il permet de programmer n'importe quelle fonction de cuisson en réglant la durée et l'heure de fin de cuisson. Il sert aussi de minuteur.
- D₁. **Le programmateur analogique début/fin de cuisson** (il n'est présent que sur certains modèles)
- D₂. **Horloge Rustique avec minuteur** (il n'est présent que sur certains modèles)
- E. **Voyant de fonctionnement du four** (présent uniquement sur certains modèles) - Il est allumé pendant la phase de préchauffage et jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.
- F. **Lèche-frite ou plateau à pâtisserie**
- G. **Grille coulissante**
- H. **Gilasières pour lèche-frites et grilles**



Comment l'utiliser

7 Cuochi réunit en un seul appareil les avantages des fours traditionnels à convection naturelle: "statiques" aux avantages des fours modernes à convection forcée: "ventilés".

C'est un appareil extrêmement complet offrant le choix entre 7 modes de cuisson différents. Les manettes de sélection "B" et le thermostat "C" présents sur le bandeau permettent de sélectionner les différentes fonctions disponibles.

Attention: Lors du premier allumage, nous vous conseillons de faire fonctionner votre four, à vide, pendant une demi-heure environ, le thermostat étant réglé au maximum. Ouvrez ensuite la porte du four et aérez la pièce. L'odeur qui se dégage parfois au cours de cette opération est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four pendant le laps de temps qui s'écoule entre la production et l'installation du produit.

Four Statique

Position manette du thermostat "C": Entre 60°C et Max. Les deux éléments chauffants du haut et du bas, externes s'allument. La chaleur est distribuée de façon homogène par le bas et par le haut. La fonction statique est conseillée lors de la préparation de plats de viande de boeuf ou de veau devant être constamment arrosée de jus et cuite lentement. C'est l'idéal pour la cuisson des biscuits secs et des fruits en général. Lorsque vous cuisez au four statique, n'utilisez qu'une seule lèche-frite ou grille à la fois, vous risqueriez autrement d'avoir une mauvaise distribution de la température. Si la cuisson exige plus de chaleur par le bas ou par le haut, utilisez les gradins d'enfournement du haut ou du bas.

Four Pâtisserie

Position manette du thermostat "C": Entre 60°C et Max.
Le ventilateur se met en marche et l'on obtient par combinaison de tous les éléments réchauffants une chaleur *délicate* principalement par le bas.
Cette fonction est indiquée pour la cuisson de mets délicats comme les gâteaux levés, par exemple, car leur levage est favorisé par la chaleur provenant du bas.

Four Pizza

Position manette du thermostat "C": Entre 60°C et Max.
Les éléments réchauffants du bas et circulaire sont branchés et le ventilateur se met en marche. Cette combinaison permet de chauffer le four très vite grâce à la puissance considérable appliquée (2800-2900 W), avec un important apport de chaleur principalement par le bas.
La fonction four pizza est particulièrement indiquée pour des aliments qui exigent une quantité de chaleur élevée, comme par exemple: la pizza et les gros rôtis. N'utilisez qu'une seule lèchefrite ou grille à la fois; si vous devez en utiliser plus d'une, il faut les changer de place entre elles à mi-cuisson.

Four ventilé

Position manette du thermostat "C": Entre 60°C et Max.
Les éléments chauffants s'allument et le ventilateur se met en marche. La chaleur étant constante et homogène dans tout le four, l'air cuit et dore uniformément les aliments en tous points. Vous pouvez cuire en même temps des plats différents à condition qu'ils cuisent à la même température. Vous pouvez cuire en même temps sur 2 niveaux maximum en suivant les conseils du paragraphe "Cuisson simultanée sur plusieurs étages".
Vous obtiendrez d'excellents résultats avec des plats devant être gratinés et à la cuisson assez longue.
Pour les rôtis de viande, la chaleur mieux distribuée permet d'utiliser les températures les plus basses, les viandes gardent ainsi tout leur jus, elles sont plus tendres et perdent moins de poids.
La chaleur brassée est particulièrement appréciée lors de la cuisson de poissons car ils n'ont besoin que de très peu de condiment, leur aspect et leur saveur demeurent ainsi inaltérés.
Vous pouvez aussi utiliser cette fonction pour décongeler de la viande rouge ou blanche, du poisson, du pain, il suffit de régler la température sur 80°-100°C. Pour décongeler des aliments plus délicats, vous pouvez choisir 60°C ou n'utiliser que la circulation d'air froid en amenant la manette du thermostat sur 0°C.

Gril

Position de la manette du thermostat "C": Max.
L'élément chauffant central du gril s'allume. La cuisson est obtenue par irradiation thermique unidirectionnelle du haut vers le bas d'une résistance électrique incandescente. La température assez élevée et directe du gril permet de dorer immédiatement les viandes en surface, ce qui empêche au jus de s'échapper et rend la viande plus tendre.


Double Gril

Position manette du thermostat "C": Max.
Les deux éléments du gril s'allument en même temps. Un gril plus grand qu'à l'accoutumée au design tout nouveau: son rendement de cuisson est augmenté de 50%. Le double gril élimine les zones d'angle privées de chaleur.

Double Gril ventilé

Position manette du thermostat "C" Entre 60°C et 200°C.
Les deux éléments chauffants du gril s'allument et le ventilateur commence à tourner. Il unit à l'irradiation thermique unidirectionnelle la circulation forcée de l'air à l'intérieur du four. Ceci empêche que les aliments ne brûlent en surface et augmente la pénétration de la chaleur.

L'éclairage du four

Pour éclairer votre four tournez la manette "B" jusqu'au symbole . La lumière du four s'allume et reste allumée dès que l'on branche une résistance quelconque à l'intérieur du four.

La ventilation forcée

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, certains modèles sont équipés d'un ventilateur de refroidissement que l'on met en marche en tournant la manette de sélection des programmes "B". Le ventilateur demeure branché pendant toute la durée de la cuisson, vous pouvez en effet sentir un souffle d'air passer entre le bandeau et la porte du four. En fin de cuisson, nous conseillons de garder le programme sélectionné pendant quelques minutes encore en positionnant la manette du thermostat sur "•", pour obtenir un refroidissement du four rapide. Vous pouvez installer sur tous les modèles dépourvus de cette fonction, un kit supplémentaire (code 053414) disponible auprès du Service Après-vente Merloni Elettrodomestici le plus proche de chez vous.

3^e vitre

Pour obtenir un abaissement supplémentaire de la température de la porte du four et une plus faible consommation d'énergie, un kit de protection supplémentaire est disponible. Ce kit devrait toujours être installé quand il y a de jeunes enfants. Pour installer le kit troisième vitre (code 053413) adressez-vous au Service Après-vente Merloni Elettrodomestici le plus proche de votre domicile.

Conseils

Ne posez jamais de récipients à même la base du four car vous n'obtiendriez pas de cuisson uniforme et le fond bombé (pour garantir une meilleure rigidité aux déformations) ne représenterait pas un plan d'appui stable.

Il permet de programmer les fonctions suivantes du four ou du gril:

- début de cuisson retardé avec durée établie;
- début immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches:

- △ : minuteur heures, minutes;
- : durée de cuisson;
- ☺ : fin de cuisson;
- ☺ : commutation manuelle;
- ▬ : réglage du temps en arrière;
- ⊕ : réglage du temps en avant.

Comment remettre à l'heure l'horloge numérique

Après branchement à la ligne électrique ou après une coupure de courant, l'écran affiche en clignotant: 0.00

- Appuyez sur la touche ☺ puis (dans les 4 secondes qui suivent) mettez à l'heure à l'aide des touches ▬ et ⊕

La touche ⊕ permet d'augmenter le temps.

La touche ▬ permet de diminuer le temps.

Pour des réglages éventuels de l'heure, procédez comme indiqué ci-dessus.

Fonctionnement manuel du four

Après programmation de l'heure, le programmeur se place automatiquement en position manuelle (apparition du symbole ☺).



Dans toutes les autres conditions, appuyez sur la touche ☺.

Comment programmer

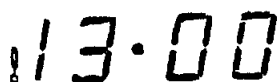
Il faut régler la durée de la cuisson et l'heure de fin de cuisson. Supposons que l'écran affiche 10,00 heures

- 1 Placez les manettes de commande du four sur la fonction et sur la température désirées (par exemple: four traditionnel, 200°C)
- 2 Appuyez sur la touche □ puis (dans les 4 secondes qui suivent) programmez la durée désirée à l'aide des touches ▬ et ⊕. Supposons de devoir programmer une cuisson de 30 minutes; l'écran affiche:



En lâchant la touche, au bout de 4 secondes, on revient sur l'heure qu'il est avec le symbole ☺ et avec l'indication auto

- 3 Appuyez sur la touche ☺ puis successivement sur les touches ▬ et ⊕ jusqu'à ce que vous ayez réglé l'heure de fin de cuisson désirée, supposons que ce soit 13,00 heures



- 4 En lâchant la touche, au bout de 4 secondes, on revient sur l'heure qu'il est:



L'affichage de l'indication auto rappelle qu'on a programmé une durée et une fin de cuisson en fonction automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12,30 heures de manière à s'éteindre au bout de 30 minutes. Quand le four est

allumé, la petite casserole ☺ est affichée pendant toute la durée de la cuisson. On peut afficher, à tout moment, en

appuyant sur la touche □ a durée programmée, et en

appuyant sur la touche ☺ l'heure de fin de cuisson.

Une sonnerie retentit en fin de cuisson pendant quelques minutes; pour l'interrompre, appuyez sur une

touche quelconque sauf sur les touches ▬ et ⊕.

En ne programmant que la durée (point 2) la cuisson démarre immédiatement.

Fonction minuteur

Le fonctionnement du minuteur prévoit la programmation d'un temps à partir duquel part un compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni la mise en route ni l'arrêt du four, elle n'émet qu'une alarme sonore une fois le temps écoulé.

Appuyez sur la touche △ l'écran affiche:



A l'aide des touches ⊕ et ▬ programmez alors le temps désiré. En lâchant la touche, le temps commence à courir à la seconde même, l'écran affiche l'heure qu'il est.



Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit, pour l'arrêter

appuyez sur une touche quelconque (sauf sur les touches ⊕ et ▬) le symbole △ s'éteint.

Correction effacement des données

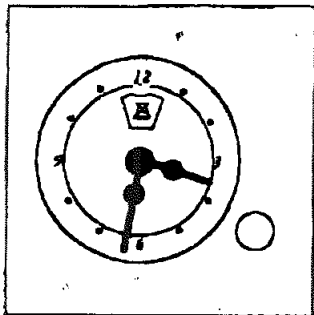
- Les données programmées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant sur la touche correspondante et en appuyant sur les touches ⊕ ou ▬.
- L'effacement de la durée de fonctionnement entraîne aussi l'effacement automatique de la fin de fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas de temps de fin de cuisson antérieurs à ceux du début de cuisson proposés par l'appareil.
- En appuyant sur la touche ☺ (manuel) des programmations éventuelles déjà introduites sont effacées.

Comment modifier le son de la sonnerie

On a le choix entre 3 sons différents:

En appuyant une première fois sur la touche ▬ on peut entendre la note sonore programmée et active. En lâchant la touche puis en appuyant à nouveau, on peut entendre (et programmer) les autres notes.

Horloge Rustique avec minuteur



Comment la remettre à l'heure

Le four doit être connecté à la ligne électrique. Tirez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre la manette jusqu'à ce que vous ayez remis l'heure exacte. N.B.: L'horloge est électrique, donc, en cas de coupure de courant, elle s'arrêtera pendant toute la durée de la panne. Après quoi, il faudra répéter l'opération de remise à l'heure.


Fonction minuteur


Le minuteur permet de régler un temps à partir duquel commence un compte à rebours. Cette fonction ne contrôle pas la mise en marche ou l'arrêt du four, elle n'émet qu'une alarme acoustique lorsque le temps est échu.

Comment régler le minuteur

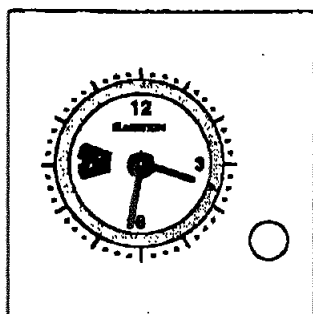
Tournez la manette jusqu'à ce que le repère soit placé sur le temps désiré (Couronne intérieure), visible à travers la «fenêtre» du repère.

Le compte à rebours commencera immédiatement.

La sonnerie s'arrêtera automatiquement au bout de 2 minutes environ et le minuteur se positionnera sur le symbole  (fonction horloge).

Pour interrompre la sonnerie, ou pour utiliser uniquement la fonction horloge placez le repère en face du symbole .

Le programmeur analogique début/in de cuisson



Comment remettre à l'heure


Le four doit être branché électriquement.

Appuyez sur la manette et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous obteniez l'heure exacte.

N.B.: Le programmeur fonctionne électriquement, en cas de coupure de courant, il s'arrêtera par conséquent pendant toute la durée correspondante. Il faudra ensuite répéter l'opération de mise à l'heure.

Fonctionnement manuel

N.B.: A utiliser dans tous les cas où des cuisson programmées ne sont pas nécessaires.

- 1 Tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans la fenêtre.
- 2 Tirez la manette et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère mobile soit placé en face de l'heure exacte. Un déclic indiquera la fin de l'opération.


Choisissez à l'aide de la manette de sélection du four le programme de cuisson désiré. Pour éteindre le four ramenez la manette sur la position "0".

Programmation cuisson avec début immédiat

- 1 Tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous voyez apparaître dans la fenêtre le temps de cuisson désiré.
- 2 Tirez la manette et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère mobile soit placé en face de l'heure exacte. Un déclic indiquera la fin de l'opération.

Choisissez à l'aide de la manette de sélection du four le programme de cuisson désiré.

Le four s'allume immédiatement et fonctionne pendant toute la durée de cuisson programmée. Un signal acoustique signale quand le four s'éteint.

Pour le faire cesser, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans la fenêtre.

Programmation cuisson avec début différé

1 Durée cuisson:


Tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous voyez apparaître dans la fenêtre le temps de cuisson désiré.

2 Début de cuisson:

Tirez la manette et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère mobile soit placé en face de l'heure de début de cuisson désirée.

Choisissez à l'aide de la manette de sélection du four le programme de cuisson désiré.

Le four s'allumera à l'heure de début de cuisson prévue et fonctionnera pendant toute la durée programmée. Un signal acoustique signale quand le four s'éteint.

Pour le faire cesser, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans la fenêtre.

Comment le garder en forme

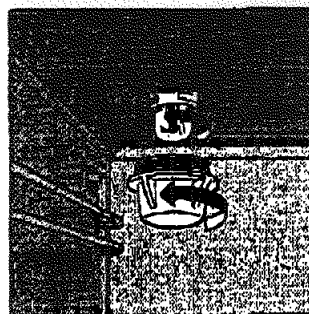
Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

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

- les panneaux autonettoyants (si votre appareil en est équipé) ainsi que les parties émaillées doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives ou de produits corrosifs;
- l'intérieur du four doit être nettoyé, après toute utilisation, quand il est encore tiède avec de l'eau chaude et du détergent, en rinçant et en essuyant ensuite soigneusement;
- des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau fortement calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Il vaut également mieux essuyer tout débordement d'eau;
- n'habillez jamais le fond de votre four avec du papier alu, car l'accumulation de chaleur qui s'en suivrait compromettrait non seulement la cuisson mais endommagerait aussi l'émail.

Remplacement de la lampe à l'intérieur du four

- Coupez l'alimentation du four 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 la lampe et remplacez-la par une autre résistant aux températures élevées (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes:
 - Tension 230/240 V
 - Puissance 25W
 - Culot E14
- Remontez le couvercle en verre et rebranchez le four.



Conseils pratiques pour la cuisson

Préchauffage

Si vous devez préchauffer le four, en principe chaque fois que vous devez cuire des mets levés, vous pouvez utiliser la fonction PIZZA "four pizza" qui permet d'atteindre très vite la température désirée tout en réduisant la consommation d'énergie.

Après avoir enfourné, vous pouvez passer à la fonction de cuisson la plus indiquée.

Cuisson simultanée sur plusieurs étages

Si vous devez cuire sur plusieurs étages, n'utilisez que la fonction "ventilé", c'est la seule qui vous permette de le faire.

Utilisez le 2^e et le 3^e gradin en partant du bas car l'air chaud qui frappe directement le 1^{er} et le 4^e gradin pourrait brûler les aliments les plus délicats.

Si vous voulez cuisiner simultanément sur 3 étages, utilisez les 3 gradins du milieu, dans ce cas il se peut qu'il faille inverser le 3^e avec le 4^e à mi-cuisson.

Utilisation du grill

7 cuochi vous offre le choix entre 3 modes de griller.

Utilisez la position "gril" pour de petites pièces, la consommation n'est dans ce cas que de 1200 W, mais vous obtenez un résultat parfait pour de petites pièces comme des croque-monsieur, des saucisses de Strasbourg etc...

Placez votre plat au milieu de la grille, car seule la partie centrale de la résistance du haut est branchée, les aliments placés dans les coins ne sont pas cuits.

La position "double grill" permet de griller sur toute la surface de la grille, cette fonction est utile quand les aliments sont bien disposés uniformément et quand l'on désire qu'ils soient bien dorés.

La position "double grill ventilé" 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.

Important: lors de la cuisson au grill, la porte du four doit être fermée, vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats et ferez des économies d'énergie (10% environ). Le fonctionnement du grill qui se base sur l'irradiation de rayons infrarouges est meilleur si l'on positionne la manette du thermostat sur la position maximum.

Ceci n'empêche que, l'on puisse, au besoin, régler le thermostat du grill sur des températures inférieures au maximum en réglant tout simplement la manette du thermostat sur la température désirée.

Lorsque vous utilisez le grill, placez la grille sur les gradins du haut (voir tableau cuisson), pour recueillir la graisse qui s'écoule et éviter ainsi toute formation de fumée, placez une lèche-frite sur le premier gradin du bas.

Cuisson de la pâtisserie

Enfournés toujours vos gâteaux à four chaud, attendez que l'extinction du voyant rouge "E" vous signale que le préchauffage est terminé. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, votre gâteau risquerait de s'affaisser. Les pâtes molles ne doivent pas être trop fluides, pour ne pas trop prolonger les temps de cuisson. 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

Enfournez-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 détache pas du moule

Beurrez bien le moule et saupoudrez-le de panure ou de farine.

J'ai cuit sur plusieurs niveaux mais ils ne sont pas tous au même degré de cuisson

Choisissez une température plus basse. Des niveaux enfournés simultanément ne doivent pas obligatoirement être sortis ensemble.

Cuisson de la pizza

Pour bien cuire vos pizzas, utilisez la fonction PIZZA "four pizza":

- Préchauffez le four pendant au moins 10 minutes
- Utilisez un plat en aluminium léger, posez-le sur la grille du four. Si vous utilisez la lèchefrite vous prolongerez 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") ne mettez la mozzarella qu'à mi-cuisson.
- En cas de cuisson simultanée sur plusieurs étages (3 maximum) il vaut mieux utiliser la fonction four ventilé

car la fonction four pizza PIZZA cuirait davantage sur le 1° étage du bas.

Cuisson du poisson et de la viande

La viande doit peser au moins 1 Kg. pour éviter qu'elle ne se dessèche trop. Pour les viandes blanches, les volailles et le poisson, utilisez des températures basses (150°C-175°C). Pour les viandes rouges que l'on désire bien cuites à l'extérieur mais juteuses à l'intérieur, il vaut mieux commencer par une température élevée (200°C-220°C) pendant un bref laps de temps et l'abaisser ensuite. En général, plus le rôti est gros, plus la température doit être basse et la durée de la cuisson prolongée. Posez la viande au centre de la grille et placez la lèchefrite sous la grille pour recevoir la graisse qui s'écoule.

Enfournez la grille de manière à ce que la pièce à cuire se trouve au centre du four. Si vous désirez plus de chaleur par le bas, utilisez les gradins les plus bas. Pour obtenir des rôtis plus savoureux (c'est le cas notamment pour le canard et le gibier) bardez votre viande et placez-la dans le haut du four.

Position manette sélection	Aliment à cuire	Poids (Kg)	Position cuisson étages à partir du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Position manette thermostat	Temps de cuisson (minutes)
<input type="checkbox"/>					<input type="checkbox"/>	
1 Statique	Canard	1	3	15	200	65-75
<input type="checkbox"/>	Rôti de boeuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits	-	3	15	180	15-20
2 Four pâtisserie	Tartes	0,5	3	15	180	20-30
<input type="checkbox"/>	Gâteaux aux fruits	1	2/3	15	180	45-50
3 Four pizza	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
<input type="checkbox"/>	Rôti de boeuf	1	3	10	200	45-55
	Poulet	1	2/3	10	180	60-70
4 Ventilé	Pizza (sur plusieurs étages)	1	2/3	15	220	15-20
<input checked="" type="checkbox"/>	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Tagliatelles au gratin	1	3	10	180	20-30
	Gratin de pâtes	1	3	10	180	20-30
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet	1	3	15	200	60-70
	Maquereaux	1	2	10	180	50-55
	Denté	1,5	2	10	180	55-60
	Gâteau au chocolat	1	3	10	180	50-60
5 Gril	Soles et petites seiches	1	4	5	Max	8
<input type="checkbox"/>	Brochettes de calmars et crevettes	1	4	5	Max	4
	Tranches de cabillaud	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3-4	5	Max	8-10
6 Double Gril	Côtes de veau	1	4	5	Max	15-20
<input type="checkbox"/>	Côtelettes	1,5	4	5	Max	25
	Steaks hachés	1	3	5	Max	7
	Maquereaux	1	4	5	Max	20-25
7 Double grill ventilé	Poulet grillé	1,5	2	5	200	55-60
<input checked="" type="checkbox"/>	Seiches farcies	1,5	2	5	200	40-45

Note: les temps de cuisson sont purement indicatif et peuvent varier en fonction des goûts de l'utilisateur.

La sécurité une bonne habitude

- 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.

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 inappropriées 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:

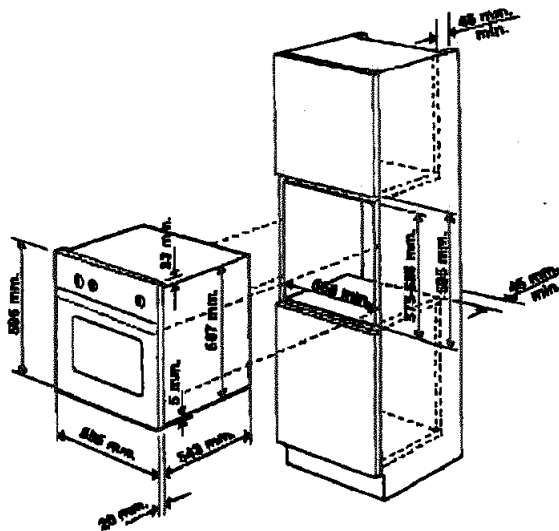
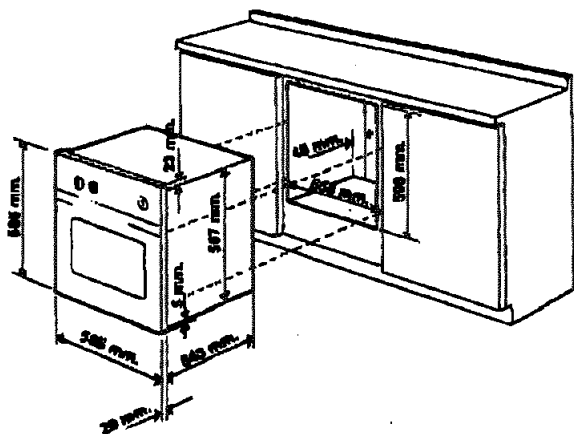
- évitez toute opération autre que la cuisson ;
- vérifiez le bon état de l'appareil lors de son déballage; débranchez l'appareil de la prise de courant en cas de mauvais fonctionnement et avant toute opération de nettoyage ou d'entretien;
- quand il est inutilisé, débranchez l'appareil de la prise et 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 la porte au centre car ses extrémités pourraient être plus chaudes à cause de l'air chaud qui peut s'en échapper;
- veillez à ce que les manettes soient toujours sur la position "0"/"o" quand l'appareil est inutilisé;
- 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 dus à: une mauvaise installation, à des usages impropres, incorrects et déraisonnables.

Installation

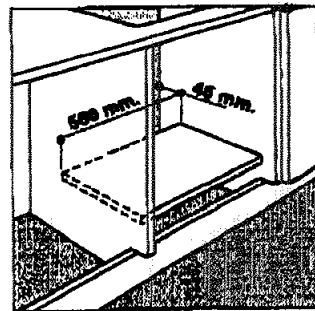
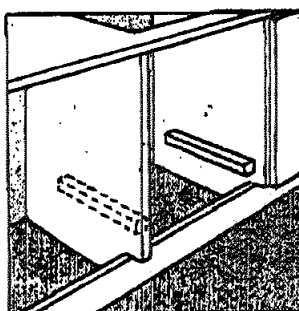
Important: débranchez le four avant de procéder à toute opération de réglage, d'entretien etc.

Installation des fours à encastrer

Pour garantir un bon fonctionnement d'un appareil à encastrer, il faut que le meuble ait certaines caractéristiques bien précises. Dans la figure ci dessous vous trouverez les dimensions de la niche à l'intérieur du meuble pour installation sous plan ou en colonne.



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.



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.

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, il faut qu'après avoir encastré l'appareil il n'y ait plus aucun contact possible avec les parties électrifiées.

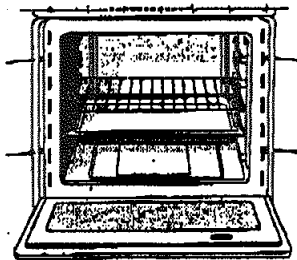
Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

Raccordement électrique

Les fours munis d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévus pour un fonctionnement à 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:



- Dévissez la vis "V"
 - 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- \oplus
 - fixez les petits câbles sous les têtes de vis en respectant les couleurs : Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert \oplus
 - fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant, fermez le couvercle et fixez-le à l'aide de la vis "V"

Raccordement du cordon d'alimentation au réseau

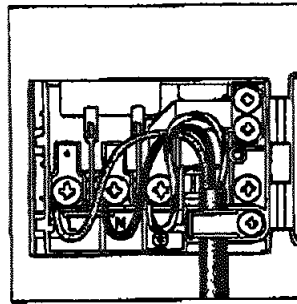
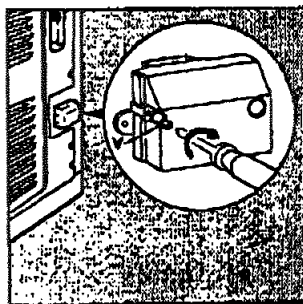
L'appareil doit être raccordé directement au réseau en intercalant entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'Interrupteur).

Le cordon d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au raccordement, vérifiez que:

- la soupape réductrice et l'installation de la maison puissent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation d'alimentation soit dotée d'un raccordement à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions prévues par la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire soient facilement accessibles une fois que le four a été installé.

N.B: n'utilisez ni réducteurs, ni adaptateurs, ni dérivations, ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.



Caractéristiques techniques

Dimensions utiles du four:

largeur cm. 40
profondeur cm. 39
hauteur cm. 34

Volume utile du four électrique:

litres 53

Consommations:

pour atteindre 200°C: kWh 0,45
pour garder 200°C: kWh 0,7
consommation totale: kWh 1,15

Tension et fréquence d'alimentation:

230V / 50Hz / 2100W



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.