

Conseils

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit:

- adressez-vous exclusivement à nos Services après-vente agréés
- exigez toujours l'utilisation de pièces détachées originales.

- 1 Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- 2 Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.
- 3 Ce mode d'emploi concerne un appareil classe 2 (libre pose) ou classe 2-sous-classe 1 (encastré entre 2 meubles).
- 4 Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure.
- 5 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, et avant toute utilisation, consultez un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc) ne doivent pas être laissés à portée des enfants car ils pourraient être dangereux.
- 6 L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel qualifié. 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.
- 7 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 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 qualifié 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.
- 8 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.
- 9 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 qualifié.
- 10 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts.
- 11 En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, remplacez cette prise par une autre appropriée et, pour ce faire, faites appel à un technicien qualifié qui devra également 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.
- 12 Ne laissez pas votre appareil branché inutilement. Eteignez l'interrupteur général de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- 13 **Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.**
- 14 Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le câble est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréés par le fabricant.
- 15 Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- 16 L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir:
 - ne pas toucher l'appareil les pieds ou les mains mouillés ou humides
 - ne jamais utiliser l'appareil pieds nus
 - ne jamais utiliser de rallonges ou bien le faire avec un maximum de précautions
 - ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
 - ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc)
 - ne pas laisser utiliser l'appareil, sans surveillance, par des enfants ou par des personnes incapables de le faire.
- 17 Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.
- 18 Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
- 19 Ne placez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs ou sur les plaques électriques pour éviter tout risque de renversement. Placez-les sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, vous éviterez ainsi de les heurter par mégarde.
- 20 Certaines parties de l'appareil dont les plaques électriques notamment demeurent chaudes longtemps après l'usage. Attention à ne pas les toucher.
- 21 N'utilisez jamais de liquides inflammables (alcool, essence...) près de l'appareil quand vous êtes en train de l'utiliser.
- 22 Si vous utilisez de petits électroménagers à proximité de la table, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne touche pas à des parties chaudes de l'appareil.
- 23 Contrôlez toujours que les manettes soient bien dans la position "•"/"o" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- 24 **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- 25 **Les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier pour un fonctionnement correct. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.**
- 26 Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.
- 27 Le couvercle en verre (qui n'existe que sur certains modèles) peut se briser en surchauffant; il faut donc toujours vérifier si les plaques et les brûleurs sont bien éteints avant de fermer le couvercle.
- 28 Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Instructions pour l'installation

Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié afin d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de la manière la plus correcte et conformément aux normes en vigueur.

Important: n'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc..., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Conditions réglementaires d'installation

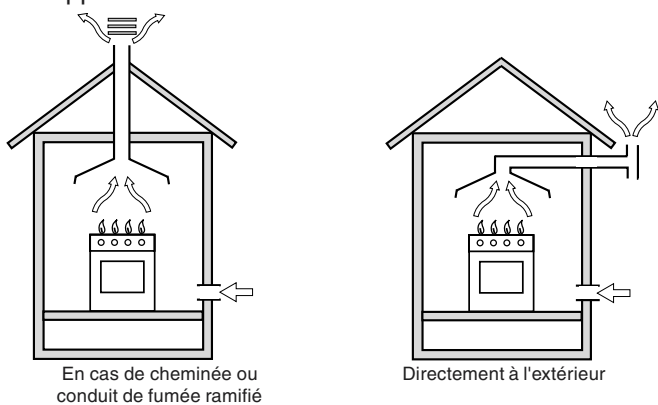
Le raccordement gaz devra être fait par un professionnel qualifié qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

Positionnement

Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, il faut que la pièce dans laquelle se trouve l'appareil comporte une ventilation haute et basse, ainsi qu'une fenêtre. Il faut respecter les conditions suivantes:

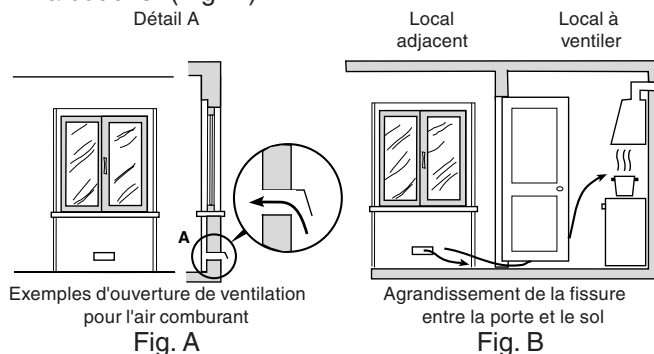
- a) La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



(réservé aux appareils de cuisson)

- b) La pièce doit prévoir un système qui consent l'afflux d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h par kW de puissance installée. Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins 100 cm² de section adaptée de manière à ce qu'il ne puisse être accidentellement bouché (Fig.A). Ou, de manière indirecte depuis des milieux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; les susdits milieux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, ni présenter des danger d'incendie, ni être des chambres

à coucher (Fig. B).



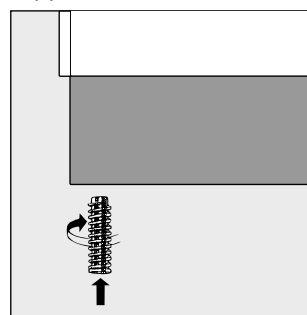
Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

- c) En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire pourrait être nécessaire; dans ce cas, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de l'aspiration mécanique si vous disposez d'une hotte.
- d) Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation par le bas, des fuites éventuelles de gaz. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou déposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de tenir dans le local, uniquement la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures supérieures à 50°C.

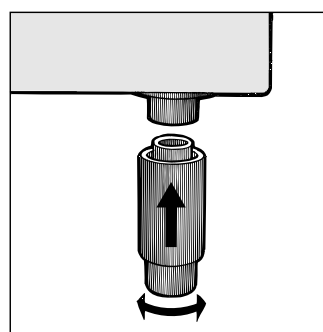
Nivellement (Il n'est présent que sur certains modèles)

Dans la partie inférieure de la cuisinière se trouvent 4 pieds réglables au moyen de vis qui permettent la mise à niveau de l'appareil, en cas de besoin. Il est indispensable de positionner l'appareil à l'horizontale.



Montage pieds (Il n'est présent que sur certains modèles)

La cuisinière est fournie de pieds à monter par encastrement sous la base.



Installation de la cuisinière

Possibilité d'installation côte à côte avec des meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. La paroi en contact avec la paroi postérieure de la cuisinière doit être réalisée en matériel non inflammable. Pendant le fonctionnement, la paroi postérieure de la cuisinière peut atteindre une température de 50°C supérieure à celle ambiante. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte de la cuisinière:

- Les meubles situés à côté, dont la hauteur est supérieure à celle des plans de travail, doivent être situés à au moins 600 mm du bord du plan même.
- Les hottes doivent être installées selon les conditions indiquées dans leurs livrets d'instructions et à au moins 650 mm de distance.
- Si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 700 mm (millimètres) de distance du plan. Les meubles près de la hotte devront maintenir une distance minimum du plan du travail de 420 mm comme indiqué Fig. C et D.

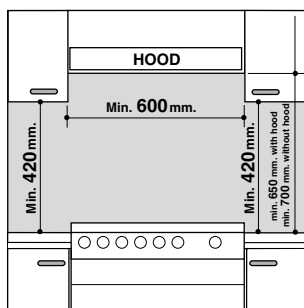


Fig. C

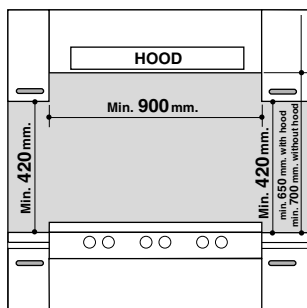


Fig. D

Raccordement gaz

Raccorder l'appareil à la tuyauterie ou à la bouteille de gaz conformément aux Normes en vigueur uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Si nécessaire, effectuer les opérations décrites dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Certains modèles prévoient l'alimentation de gaz tant à droite qu'à gauche, selon les cas; pour changer le raccordement, il faut inverser le porte-tuyau avec le bouchon de fermeture et remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utiliser les régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

Important: pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

Raccordement du tuyau flexible

Le raccordement doit être effectué au moyen d'un tuyau flexible pour gaz conforme aux caractéristiques indiquées dans les normes en vigueur. Le diamètre interne du tuyau à utiliser doit être de:

- 8mm pour l'alimentation avec gaz liquide;
- 13mm pour l'alimentation avec gaz méthane.

Plus particulièrement, pour la mise en oeuvre des tuyaux flexibles, il faut respecter les prescriptions suivantes:

- Aucune partie du tuyau ne doit être en contact, en

aucun point, avec des températures supérieures à 50°C.

- Sa longueur doit être inférieure à 1500 mm;
- Le tuyau ne doit pas être soumis à traction ou torsion, en outre il ne doit pas présenter de chicanes trop étroites ou des étranglements;
- Le tuyau ne doit pas être en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives et il ne doit être ni écrasé ni placé contre des parties mobiles;
- Le tuyau doit être placé de manière à pouvoir vérifier son état de conservation tout le long de son parcours; Vérifier que le tuyau soit bien installé aux deux extrémités et le fixer au moyen de bagues de serrages conformes à la norme en vigueur. Si l'une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent pas être respectées, il faut installer des tuyaux métalliques flexibles conformes à la norme en vigueur. Si la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 sous-classe 1, il faut se raccorder au réseau gaz uniquement par tuyau métallique flexible conforme à la norme en vigueur.

Raccordement avec tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Éliminer le porte-tuyau installé sur l'appareil. Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique. Utiliser exclusivement des tuyaux conformes à la Norme en vigueur et des joints d'étanchéité conformes à la Norme en vigueur. La mise en service de ces tuyaux doit être effectuée de manière à ce que leur longueur ne dépasse pas 2000 mm. en extension maximum.

Vérification de l'étanchéité

Important: une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme. Après avoir effectué le branchement, veillez à ce que le tuyau métallique flexible ne soit pas écrasé ni placé contre des parties mobiles.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une fiche normalisée pour la charge indiquée sur la plaquette des caractéristiques; en cas de branchement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimum de 3 mm. entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes NFC 15-100 (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre). Le câble d'alimentation ne doit pas être soumis à des températures supérieures de 50°C à celle ambiante. Avant de procéder au branchement, vérifier que:

- le plomb réducteur et l'installation de l'appartement peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation électrique est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et dispositions de la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire peuvent aisément être atteints à cuisinière installée.

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

Adaptation du plan de cuisson aux différents types de gaz

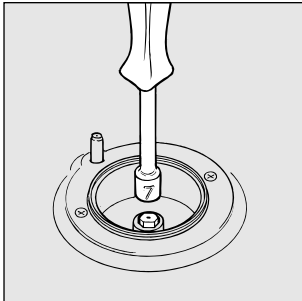
Pour adapter la cuisinière à un type de gaz différent de celui pour lequel elle est prédisposée (indiqué sur les étiquettes fixées sur le couvercle), il faut procéder comme suit:

a) remplacer le porte-tuyau installé en usine par celui fourni dans la boîte "accessoires cuisinière".

Attention: le porte-tuyau pour gaz liquide est identifié par le numéro 8, celui pour gaz méthane par le numéro 13). Il faut de toute façon installer des joints d'étanchéité.

b) Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:

- enlever les grilles du plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement;
- dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. et les remplacer par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").



- remonter les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

c) Réglage des minima des brûleurs:

- placer le robinet sur la position minimum;
 - enlever le bouton et tourner la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;
- N.B.:** en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.

- vérifier si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.

d) Réglage de l'air primaire des brûleurs:

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

Attention

En fin d'opération remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

Note

Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme aux Normes Nationales en vigueur sur les "régulateurs pour gaz canalisés".

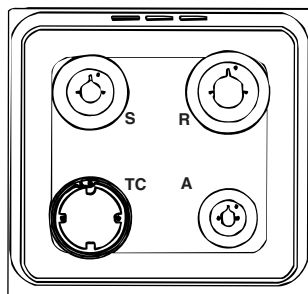
Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

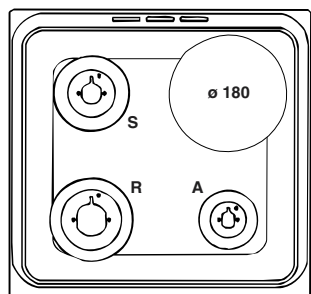
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz liquide				Gaz naturel			Air Propané (1)	
		Nomin.	Réd.	Bipasse 1/100 (mm)	injecteur 1/100 (mm)	débit* g/h		injecteur 1/100 (mm)	débit* l/h		injecteur 1/100 (mm)	débit* l/h
						***	**		G20	G25		
Rapide (Grand)(R)	100	3,00	0,70	41	86	218	214	116	286	332	275	420
Semi Rapide (Moyen)(S)	75	1,90	0,40	30	70	138	136	106	181	210	183	266
Auxiliaire (Petit)(A)	55	1,00	0,40	30	50	73	71	79	95	111	136	140
Triple Couronne (TC)	130	3,25	1,50	63	91	236	232	133	309	360	330	455
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar)					28-30	37		20	25	8	
	Minimum (mbar)					20	25		17	20	6	
	Maximum (mbar)					35	45		25	30	15	

(1) Uniquement pour la France, voir la plaquette des caractéristiques de l'appareil. Pour le passage au gaz à air propané, commandez le kit injecteurs à un Service Après-vente Merloni Elettrodomestici.

- * A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
- ** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
- *** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
- Naturel G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³
- Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³
- Air Propané P.C.S. = 25,72 MJ/m³



C 65 F8 F



C 61 F8 F

Caractéristiques Techniques

Dimensions utiles du four:

largeur cm 43,5
profondeur cm 40
hauteur cm 32

Volume utile du four:

litres 56

Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:

- largeur cm 46
- profondeur cm 42
- hauteur cm 8,5

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:

voir plaquette signalétique

Brûleurs:

adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la
plaquette signalétique



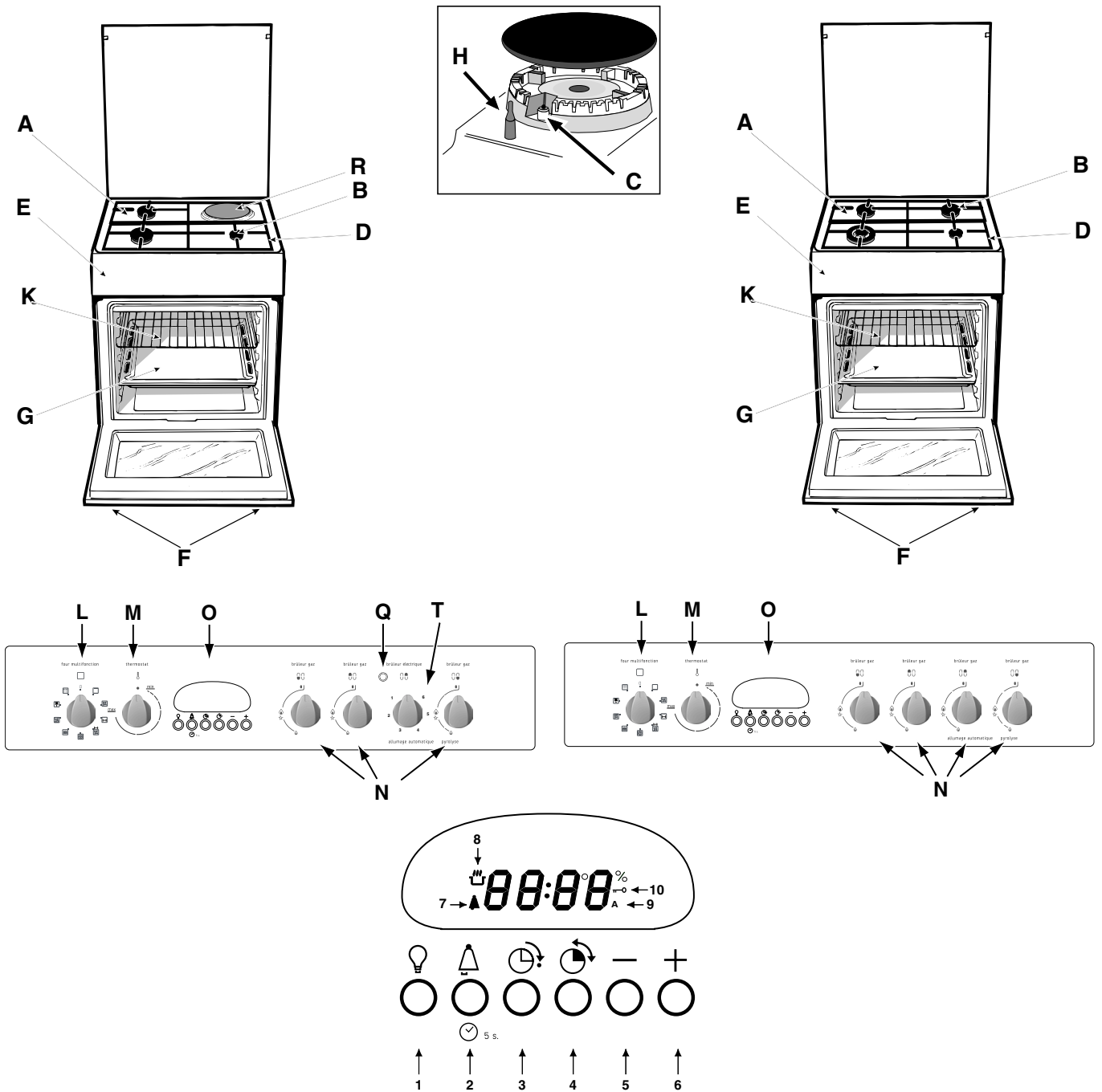
Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 90/396/CEE du 29/06/90 (Gaz) 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.

La cuisinière avec Nouveau four "7 Cuochi"



- A Plateau du plan de cuisson
- B Brûleur à gaz
- C Dispositif d'allumage électronique instantané
- D Grille du plan de cuisson
- E Tableau de bord
- F Pieds réglables
- G Lèche-frite ou plaque de cuisson
- H Système sécurité gaz (n'existe que sur certains modèles)
- K Grille du four
- L Manette du four
- M Manette du thermostat
- N Manettes des brûleurs à gaz du plan de cuisson
- O Programmeur 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.
- Q Voyant de fonctionnement de la plaque électrique
- R Plaque électrique
- T Manette de la plaque électrique
- 1 Eclairage du four
- 2 Réglage minuterie/horloge
- 3 Fin de cuisson
- 4 Durée cuisson
- 5 Diminution minutes
- 6 Augmentation minutes
- 7 Indicateur minuterie activé
- 8 Indicateur préchauffage (🔥 clignotant) ou cuisson (🔥 fixe) en cours
- 9 Indicateur programmation durée/fin de cuisson effectuée
- 10 Indicateur porte verrouillée

Mode d'emploi

! Avant toute utilisation, vous devez impérativement enlever les films plastiques situés sur les côtés de l'appareil.

Pour sélectionner les différentes fonctions du four, servez-vous des dispositifs de commande de son tableau de bord.

Les manettes de commande des brûleurs à gaz du plan de cuisson (N)

Vis à vis de chaque manette, un petit cercle plein ● indique la position du brûleur à gaz commandé par cette dernière. Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond et tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une

montre pour l'amener dans la position **maximum** 🔥. Chaque brûleur peut fonctionner à différents niveaux de puissance allant d'un maximum à un minimum en passant par des puissances intermédiaires. Sur la manette, les positions sont identifiées par des symboles: ● correspond

à l'arrêt, 🔥 au **maximum** et 🔥 au **minimum**.

Pour les sélectionner, à partir de la position d'arrêt, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tandis que pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole ●.

Allumage électronique des brûleurs du plan de cuisson

Pour allumer le brûleur choisi, appuyez à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des

aiguilles d'une montre jusqu'à la position **maximum** 🔥 tout en continuant à appuyer jusqu'au déclenchement du train d'étincelles.

Attention: en cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la manette et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Modèles équipés d'un dispositif de sécurité gaz sur les brûleurs du plan de cuisson (n'existe que sur certains modèles)

Ces modèles se distinguent par la présence du dispositif (Voir détail H).

Important: les brûleurs du plan de cuisson étant équipés d'un dispositif de sécurité gaz, après l'allumage, **gardez la manette enfoncée pendant 3 secondes environ** pour permettre au gaz de passer jusqu'à ce que le thermocouple de sûreté se soit réchauffé.

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 "L" du tableau de bord.

Attention : Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une demi-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.

Désactivation "Demo Mode"

Si l'écran affiche le message "DEMO ON", positionner le bouton "L" sur 0, appuyer à la suite sur les touches de "1" à "6" puis à nouveau sur la touche "1". La cuisinière se remet en mode fonctionnement.

Mise à l'heure de l'horloge digitale

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

Après raccordement à la ligne électrique ou après une coupure de courant, mettre à l'heure en gardant la touche "2" enfoncée jusqu'à ce que l'écran affiche l'heure puis procéder au réglage à l'aide des touches — et/ou +.

Fonction minuterie

N'oubliez pas que 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 programmer la minuterie, appuyez sur la touche "2" et procédez au réglage à l'aide des touches — et/ou +. 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.

N.B.: Si l'afficheur est sur "end" la minuterie n'est pas sélectionnable.

Eclairage du four

Four éteint, vous pouvez l'allumer/l'éteindre à tout moment en appuyant sur la touche "1" ou en ouvrant la porte. Il reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.

Système de refroidissement

Pour réduire la température à l'extérieur du four, certains modèles sont équipés d'un ventilateur de refroidissement qui se met automatiquement en marche quand le four est chaud.

Pendant son fonctionnement, le ventilateur envoie de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four.

Remarque : le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.


Rappel : En "Fast cooking" le ventilateur ne se met automatiquement en marche qu'à four chaud.


Attention : l'appareil monte un système de diagnostic qui permet de détecter tout défaut de fonctionnement. L'utilisateur est informé par des messages du type "Er xy" (xy=code numérique compris entre 01 et 99). Dans ce cas, faites appel au service d'assistance technique car votre four ne fonctionne pas.

Utilisation du four

Rappel : Quand la porte du four est verrouillée (par exemple, quand un FAST CLEAN vient tout juste de s'achever), impossible de faire démarrer une cuisson à cause de la température trop élevée à l'intérieur du four. L'écran signale cet état par affichage du message "HOT". Une nouvelle cuisson ne pourra démarrer qu'après l'extinction du symbole "clé".

Tournez le bouton "L" 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 "M".

Trois signaux acoustiques consécutifs vous avertiront dès que le préchauffage sera terminé et vous verrez que l'icône  reste toujours allumée. Vous pouvez alors enfourner vos plats dans le four bien chaud.

Rappel : 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 "L";
- modifier la température à l'aide du bouton "M";
- 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 "L" sur 0.
- programmer la minuterie.

Attention : Installez la lèche-frite 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 sélecteur des températures "M": 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 sélecteur de températures "M": entre 40°C et 250°C. Mise en marche 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 fournissant 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. Cette fonction convient aussi 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.

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 sélecteur de températures "M": entre 1 et 5.

Mise en marche de l'élément chauffant supérieur central 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".

Remarque : quand vous tournez le bouton «M», l'écran affiche des numéros de 1 à 5 pour indiquer respectivement le niveau d'énergie minimum (1) et maximum (5).

Gratin

Position sélecteur de températures "M": entre 40°C et 250°C.

Mise en marche de l'élément chauffant supérieur central, 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.

Quant aux poissons, le Gratin n'a pas son pareil pour la cuisson de tranches de mérrou, de thon, d'espadon, de sépioles farcies etc...

Four Pizza

Position sélecteur de températures "M": 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 (2650 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 sélecteur des températures "M": 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. L'absorption électrique de cette fonction est de 1600 W seulement.

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 "Fast cooking" ("Cuisson rapide")

Position sélecteur des températures "M": 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 préemballés (par exemple: surgelés ou précuits) et pour certaines «préparations maison».

Avec la cuisson «Fast cooking» («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 "M": **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 ne supportent pas 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.

Nettoyage automatique par fast clean

C'est le nettoyage intégral du four. Pour tous renseignements sur fast clean, consultez le paragraphe "Le nettoyage automatique par fast clean".

Les manettes de commande des plaques électriques du plan de cuisson (T)

Les cuisinières peuvent être équipées de plaques électriques normales ou rapides (les plaques rapides se distinguent des autres à leur pastille rouge). Pour éviter toute déperdition de chaleur et ne pas endommager les plaques, il est conseillé d'utiliser des casseroles à fond plat dont le diamètre n'est pas plus petit que celui de la plaque. Dans le tableau suivant, vous trouverez les correspondances entre les positions indiquées sur les manettes et l'utilisation pour laquelle les plaques sont conseillées.

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Cuisson de légumes verts, poissons
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone
4	Rôtir (moyen)
5	Rôtir (fort)
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps



Avant d'utiliser vos plaques de cuisson pour la première fois, faites-les chauffer pendant 4 minutes à leur température maximum sans casserole. Au cours de cette phase initiale, le revêtement protecteur durcit et atteint sa résistance maximum.

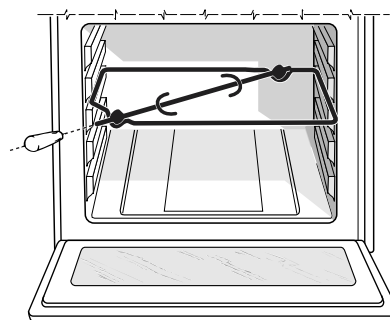
Le voyant de fonctionnement (Q)

Il s'allume dès la mise en marche d'une résistance électrique quelconque d'un plan de cuisson équipé de plaques électriques.

Le tournebroche

Pour activer le tournebroche, procédez comme suit :

- placez la lèchefrite sur le 1er gradin ;
- installez le support du tournebroche sur le 3ème gradin et introduisez la broche sur le tournebroche positionné dans le fond du four en la faisant passer à travers le trou prévu;
- branchez le tournebroche en amenant le sélecteur «L» sur la position correspondante  / .



Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas:

- d'utiliser des récipients appropriés à chaque brûleur (voir tableau) pour éviter que les flammes ne dépassent de sous les casseroles.
- de n'utiliser que des casseroles à fond plat.
- de tourner la manette dans la position minimum au moment de l'ébullition.
- de toujours utiliser des casseroles avec couvercle.

Brûleurs	ø Récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi-rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Triple Couronne (TC)	24 - 26

N.B. Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utilisez cette dernière que pour le brûleur auxiliaire quand vous utilisez des casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Rétablissement après une panne de courant

A condition que la température à l'intérieur du four ne soit pas descendue au-dessous d'un seuil trop bas, un système spécial permet de faire repartir une cuisson/pyrolyse du moment où elle a été interrompue par la panne de courant. N'oubliez pas que cette fonction sera désactivée si vous agissez sur les boutons "L" et "M" pendant la panne de courant. Dès que la cuisson/pyrolyse s'achève, n'oubliez pas de remettre l'heure, si vous le désirez.

REMARQUE

Ne pas oublier que, pour des raisons de sécurité, les programmations concernant les cuissons/pyrolyses en attente de démarrage ne sont pas rétablies dès retour du courant.

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

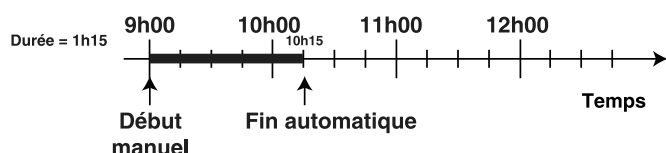
Appuyez sur la touche "4" et réglez la durée en appuyant sur les touches — et +. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche "4", l'écran affichera à tour de rôle la température sélectionnée que vous pouvez modifier à l'aide du bouton "M" et le temps restant avant la fin de cuisson.

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 "L" 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

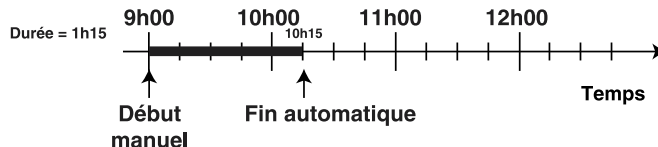
Appuyez sur la touche "3" et appuyez sur les touches — et + pour régler l'heure. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche "3", l'écran affichera à tour de rôle la température sélectionnée et le temps restant avant la fin de la cuisson.

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 "L" 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.



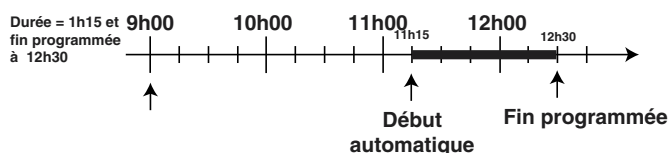
Programmation d'une cuisson différée

Appuyez sur la touche "4" et réglez la durée en appuyant sur les touches — et +. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche "4", l'écran affichera à tour de rôle la température et le temps précédemment sélectionné.

Appuyez sur la touche "3" et réglez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les touches — et +. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche "3", 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 "L" jusqu'à la position "0".

Le nettoyage automatique par fast clean

Quand vous activez la fonction **fast clean**, la température à l'intérieur du four atteint 500 °C qui est la température nécessaire pour carboniser les résidus. Vous pouvez voir à travers la vitre du four des particules qui **s'illuminent** pendant leur carbonisation par pyrolyse en entrant au contact des résistances: il s'agit d'une combustion instantanée, **phénomène tout à fait normal et sans danger**.

Précautions à prendre avant une pyrolyse

1- Veillez à **éliminer** les projections alimentaires **importantes** avec une éponge humide. Il est vivement déconseillé d'utiliser des produits détergents ou tout autre produit conseillé pour le nettoyage des fours.

2- Sortez tous les accessoires, qui ne sont en effet pas conçus pour résister à des températures aussi élevées. De plus, certains d'entre eux altéreraient le résultat de la pyrolyse en faisant obstacle à la circulation de la chaleur sur toutes les parois. Les accessoires peuvent être facilement nettoyés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.

3 - Ne laissez pas de torchon de cuisine sur la poignée.

Attention : au cours du nettoyage automatique, les surfaces peuvent devenir extrêmement chaudes. Gardez les enfants à distance.

Comment activer la fonction fast clean

- Fermez la porte.
- Amenez le sélecteur sur
- Pour programmer la durée et/ou l'heure finale du fast clean, suivez les instructions fournies dans le paragraphe "Programmation de Fast clean". N'oubliez pas que vous pouvez choisir une durée comprise entre 60 et 120 minutes selon l'état de salissure de votre four.

Les sécurités

Compte tenu de la température très élevée, le four est équipé de dispositifs de sécurité :

- la porte est **automatiquement verrouillée** dès que la température atteint des valeurs élevées pour éviter tout risque de brûlures;
- les **éléments chauffants ne sont plus sous tension**, à titre préventif au cas où un événement anormal viendrait à se produire.
- Une fois que la porte est verrouillée, aucune modification de sélection de durée et d'heure finale n'est plus possible.
- Quand, dans la zone des composants électriques de l'appareil, la température atteint une valeur de sécurité, le "Fast clean" ne peut pas être lancé. L'afficheur affichera le message "HOT". Attendez que le ventilateur du système de refroidissement s'éteigne avant de faire partir le "Fast clean".

Que se passe-t-il en fin de pyrolyse ?

A la fin de la pyrolyse, l'affichage indique "**end**" et un bip sonore retentit, pour l'arrêter il suffit d'appuyer sur une touche quelconque. Pour faire disparaître l'inscription "end", amenez la manette "**L**" sur "**0**".

Pour pouvoir ouvrir la porte du four, il faudra attendre que la température du four descende à un niveau acceptable.

Vous pourrez alors constater des dépôts de poudre blanche sur la sole et sur les parois du four; enlevez-les avec une éponge mouillée une fois que le four aura complètement refroidi.

Si vous voulez par contre profiter de la chaleur accumulée pour lancer une cuisson, n'hésitez pas car ces poudres ne présentent aucun danger pour les aliments à cuire.

Attention: pour optimiser les performances et la longévité de votre appareil, nous vous conseillons de procéder à son autonettoyage, table de cuisson éteinte.

Programmation de Fast clean

Programmez la durée et/ou l'heure de fin du programme fast clean après avoir sélectionné la fonction fast clean ou pendant les 10 premières minutes de fonctionnement.

Programmation de la durée de fast clean

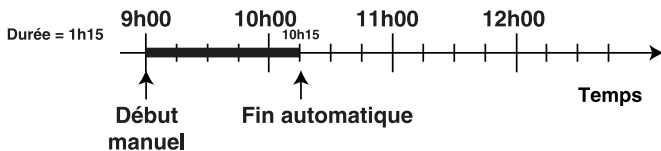
Appuyez sur la touche "4" et appuyez sur les touches — et + pour régler la durée. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche "4", l'écran affichera le temps restant avant la fin du programme fast clean.

Une fois ce temps écoulé, l'écran affichera "end" et une série de bips sonores retentira pour signaler que le cycle de nettoyage est terminé.

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

Exemple

Il est 9h00 et vous programmez une durée de fast clean de 1 heure 15 minutes. Le cycle de fast clean s'arrêtera automatiquement à 10h15.



Programmation de l'heure de fin de fast clean

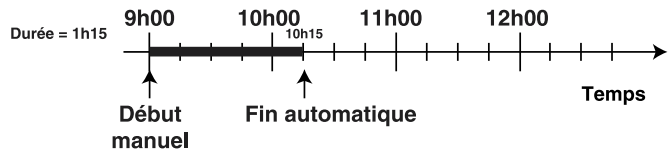
Appuyez sur la touche "3" et appuyez sur les touches — et + pour régler l'heure. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche "3", l'écran affichera le temps restant avant la fin du programme fast clean.

Dès que l'heure de fin de fast clean sélectionnée précédemment est atteinte, l'affichage indiquera "end" et une série de bips sonores indiquera que le fast clean est terminé.

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

Exemple

Il est 9h00 et vous programmez l'heure de fin du cycle fast clean à 10h15. Le fast clean aura une durée de 1 heure 15 minutes.



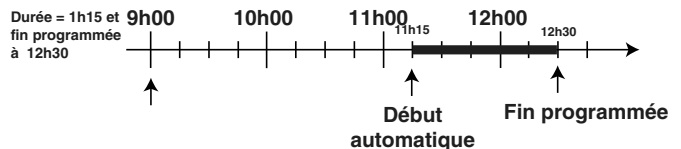
Programmation d'un fast clean différé

Appuyez sur la touche "4" et réglez la durée en appuyant sur les touches — et +. Pour mémoriser la sélection et l'afficher, appuyez sur la touche "4".

Appuyez sur la touche "3" et réglez l'heure de fin du cycle en appuyant sur les touches — et +. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche "3", l'écran affichera, à tour de rôle, l'heure de fin du cycle et la durée sélectionnée.

Exemple

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



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

Pour annuler une programmation

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

NE VOUS INQUIETEZ PAS SI



- 1 au début du cycle fast clean le système de refroidissement fonctionne à faible vitesse;
- 2 durant l'utilisation du programme Fast Clean, le disjoncteur de votre installation électrique saute: c'est qu'il y a surcharge de l'installation électrique (trop d'appareils électriques en fonctionnement en même temps);
- 3 la porte de votre four est verrouillée pendant le programme Fast Clean: c'est un dispositif de sécurité supplémentaire; la porte ne se déverrouillera qu'après refroidissement complet du four;
- 4 après le cycle de Fast Clean il reste de petites taches sur l'enceinte du four: il est conseillé d'éliminer les projections plus importantes avant de lancer


- 5 l'autonettoyage et de sélectionner un programme d'une durée adaptée au degré de saleté du four;
- 6 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;
- 7 en mode de fonctionnement "grill" la résistance supérieure ne reste pas allumée en permanence (rouge): son fonctionnement est contrôlé par un thermostat;
- 8 de la vapeur s'échappe quand vous ouvrez la porte en cours de cuisson;
- 9 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;


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 (1°, 3° et 5°). 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 2° et le 4° niveaux en partant du bas en enfournant sur le 2° 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 2° niveau et vos plats plus délicats sur le 4°;
- 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 4° 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 "préemballés" (par exemple: surgelés ou précuits) et pas seulement; vous trouverez des conseils utiles dans le tableau "Conseils utiles pour la cuisson".


Utilisation du grill

Le four «7 Cuochi» vous offre 2 possibilités de griller avec porte de four obligatoirement fermée.


Utilisez la fonction  "grill" en plaçant vos aliments au milieu de la grille (placée au 3ème ou au 4ème niveau en partant du bas) car seule la partie centrale de la résistance du haut est allumée.

Placez la lèchefrite fournie avec l'appareil sur le premier niveau en partant du bas pour recueillir les graisses et les jus.

Quand vous utilisez cette fonction, n'oubliez pas de régler votre thermostat sur le maximum. 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 "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 position  "gratin" est extrêmement utile pour des grillades rapides, la chaleur produite par le grill bien distribuée permet de dorer en surface et de cuire le 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 2ème ou 3ème 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 au grill, 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.

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 à four 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°C-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.

Enfournez 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'enfournez.

Conseils utiles pour la cuisson

Sélection choisie	Type d'aliment	Poids (Kg)	Position de la grille par rapport à la sole du four	Durée du préchauffage (min.)	Sélection du thermostat	Durée de la cuisson (min.)	
1 Traditionnel 	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 Pâtisserie 	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 niv.)	1.2	2-4	15	200	30-35	
	Petits gâteaux (sur 2niv.)	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 niv)	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	
3 Cuisson rapide 	Surgelés						
	Pizza	0.3	2	-	Max	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		
4 Multicuisson 	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 (su 2niv.)	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	
	5 Pizza 	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 Gril 	Soles et seiches	1	4	-	5	8-10	
	Brochettes de calmars et de crevettes	1	4	-	5	6-8	
	Tranches de colin	1	4	-	5	10	
	Légumes grillés	1	3/4	-	5	10-15	
	Steaks de veau	1	4	-	5	15-20	
	Côtelettes	1	4	-	5	15-20	
	Hamburgers	1	4	-	5	7-10	
	Maquereaux	1	4	-	5	15-20	
	Croque-monsieur	n.° 4	4	-	5	2-3	
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)						
	Veau à la broche	1.0	-	-	5	80-90	
	Poulet à la broche	1.5	-	-	5	70-80	
	Agneau à la broche	1.0	-	-	5	70-80	
	7 Gratin 	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 lèchefrite)		1.5	-	10	200	70-75	
		-	2	10	200	70-75	

N.B.: 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 lèchefrite sur le 1er gradin en partant du bas.

Maintenance ordinaire et entretien de la cuisinière

Avant toute opération, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière. Pour prolonger la durée de vie de votre cuisinière, nettoyez-la fréquemment, en n'oubliant pas que:

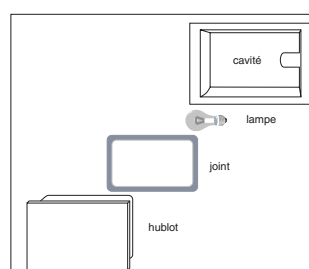
- **pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur**
- les parties émaillées et les panneaux auto-nettoyants, s'il y en a, doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives et de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'enceinte du four doit être nettoyée assez souvent, quand elle est encore tiède à l'eau chaude avec un peu de détergent. Rincez-la et essuyez-la ensuite soigneusement;
- les chapeaux des brûleurs doivent être lavés fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement les incrustations.
- Dans le cas de cuisinières équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz des répartiteurs de flamme ne sont pas bouchés;
- nettoyez les plaques électriques à l'aide d'un chiffon humide et graissez-les avec un peu d'huile quand elles sont encore tièdes;
- des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. De plus, essuyez aussitôt tout débordement d'eau.
- nettoyez le couvercle en verre des modèles qui en sont équipés à l'eau chaude, n'utilisez ni chiffons rêches ni produits abrasifs.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

N.B.: n'abaissez pas le couvercle tant que les brûleurs gaz ou les plaques électriques sont chauds. Essuyez tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir.

Important: contrôlez périodiquement l'état de conservation du tuyau flexible de raccordement du gaz et remplacez-le dès que vous constatez quelque anomalie; il faut de toute manière le changer une fois par an.

Remplacement de la lampe du four

- Avant toute opération, déconnectez l'appareil en le débranchant ou en agissant sur l'interrupteur général pour couper l'électricité.
- A l'aide d'un objet étroit et plat (tournevis, manche de cuillère,...), retirez le couvercle en verre.
- Dévissez la lampe et remplacez-la par une lampe de même type:
 - tension 230/240 V
 - puissance 15 W
 - culot E 14
- Remettez en place la vitre en prenant bien soin de repositionner correctement le joint.



Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

N.B.: Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.