



**MARQUE: ARISTON**

**REFERENCE: C 65 P6 XF INOX**

**CODIC: 1827774**



# Conseils

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

- adressez-vous exclusivement aux Centres d'assistance technique agréés
- demander toujours l'utilisation de pièces détachées originales.

- 1 Cet appareil a été conçu pour une utilisation non professionnelle, à l'intérieur d'une habitation.
- 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 de classe 1 (isolé) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastrement entre 2 meubles)
- 4 Lisez attentivement le présent livret car il contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez soigneusement ce livret pour toute consultation ultérieure.
- 5 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il ne soit pas endommagé. En cas de doute, avant d'utiliser l'appareil, adressez-vous à du personnel qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc ...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils pourraient être dangereux.
- 6 L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié conformément aux instructions du fabricant. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages provoqués à des personnes, des animaux ou des choses en cas d'installation incorrecte de l'appareil.
- 7 La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à l'installation de mise à la terre, conformément aux normes de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale est bien remplie; en cas de doute, adressez-vous à une personne qualifiée 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 figurant sur la plaquette (placée sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de la ligne d'alimentation électrique et de distribution du gaz.
- 9 Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant peut supporter la charge max. de l'appareil, figurant sur la plaquette.
- 10 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture entre les contacts supérieure ou égale à 3 mm.
- 11 En cas d'incompatibilité entre la fiche de l'appareil et la prise, remplacez cette dernière par une prise adéquate et, pour ce faire, adressez-vous à une personne qualifiée qui devra également vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance max de l'appareil indiquée sur la plaquette. Généralement, il est préférable de ne pas utiliser d'adaptateurs ou de prises multiples, ni de rallonges. S'il est indispensable d'adopter de telles solutions, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples ou des rallonges conformes aux normes de sécurité tout en veillant à ne pas dépasser la charge limite indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.
- 12 Déconnectez l'appareil lorsqu'il est inutilisé. Coupez l'alimentation par l'interrupteur général lorsque l'appareil est inutilisé et fermez le robinet du gaz.
- 13 Ne bouchez pas les fentes d'aération ou de dissipation de la chaleur.
- 14 Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le cordon est endommagé ou s'il faut le remplacer, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréé par le fabricant.
- 15 Cet appareil doit être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (telle que le chauffage d'une pièce, par exemple) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'usage impropre de l'appareil.
- 16 L'usage de tout appareil électrique implique le respect de quelques règles fondamentales. A savoir:
  - ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides
  - n'utilisez jamais l'appareil pieds nus
  - évitez d'utiliser des rallonges ou, le cas échéant, prenez le maximum de précautions
  - ne tirez jamais le cordon d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
  - n'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc)
  - ne laissez pas utiliser l'appareil par des enfants ou par des personnes incapables de le faire, sans surveillance.
- 17 Avant toute opération de nettoyage ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou en agissant sur l'interrupteur pour couper l'électricité.
- 18 Si vous décidez de ne plus utiliser votre appareil, faites le nécessaire pour le rendre inutilisable en le débranchant de la prise et en coupant le cordon d'alimentation. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout vis à vis des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
- 19 Ne pas déposer des casseroles instables ou déformées sur les brûleurs, ainsi que sur les plaques électriques afin d'éviter tout renversement accidentel. Positionnez-les sur le plan de cuisson de façon à ce que les manches soient tournés vers l'intérieur, pour éviter de les heurter accidentellement.
- 20 Certaines parties de l'appareil, les plaques électriques en particulier, restent chaudes pendant longtemps après usage. Faites attention et n'y touchez pas.
- 21 Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence...) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- 22 Si on utilise de petits électroménagers à proximité du plan de cuisson, veiller bien à éviter tout contact entre le cordon d'alimentation et les parties chaudes de l'appareil.
- 23 Vérifier que les manettes soient bien sur la position "●"/"○" quand vous n'utilisez pas l'appareil.
- 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 nécessitent, pour un correct fonctionnement, d'être installés dans des pièces bien aérées. Vérifier donc que lors de l'installation les conditions indiquées au paragraphe "Positionnement" soient bien remplies.**
- 26 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.
- 27 Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

# 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

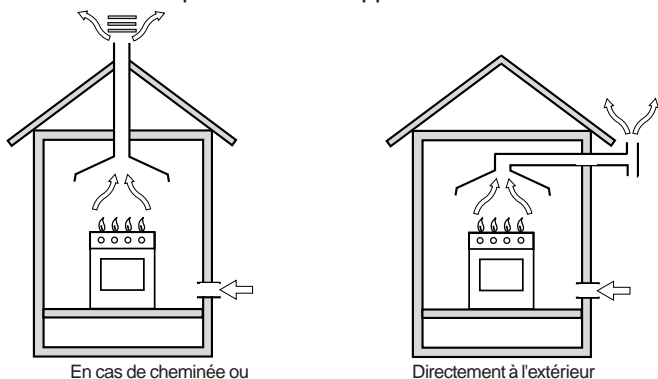
Le raccordement gaz devra être fait par un professionnel qualifié qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation 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'hydrocarbures 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.

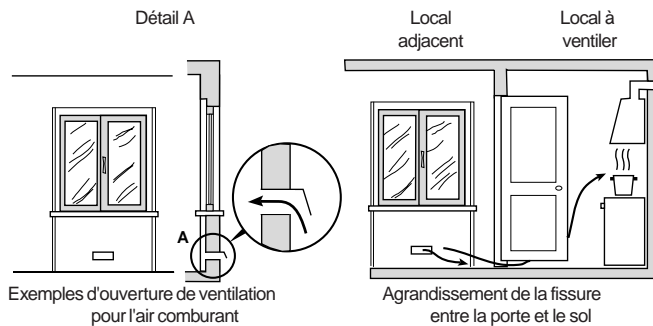


En cas de cheminée ou conduit de fumée ramifié

Directement à l'extérieur

(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  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  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  $100 \text{ cm}^2$  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 dangers 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

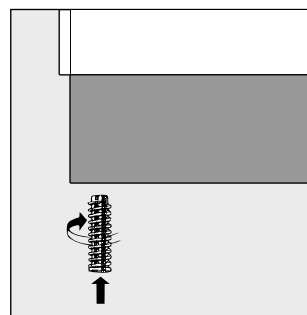
Fig. A

Fig. B

- 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  $50^\circ\text{C}$ .

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

Des petits pieds de réglage sont fournis de manière à pouvoir niveler la cuisinière. Si nécessaire, ces petits pieds peuvent être vissés dans les logements adaptés prévus sur les angles à la base de la cuisinière.



## 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  $50^\circ\text{C}$  supérieure à celle ambiante. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte de la cuisinière:

- a) Installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio, jamais dans une salle de bains.
- b) Les meubles entourant l'appareil dont le plan de travail dépasse en hauteur le plan de la cuisinière doivent être placés à au moins  $600 \text{ mm}$  de distance de cette dernière. Ne placez pas de rideaux juste derrière la cuisinière ou sur les côtés, à moins de  $200 \text{ mm}$ .

- c) Pour l'installation de hottes, suivez les instructions contenues dans leur mode d'installation.
- d) Si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm (millimètres) de distance du plan. Les meubles de cuisine inflammables installés juste au-dessus du plan de cuisson doivent être positionnés à au moins 700 mm de distance de ce dernier (comme indiqué Fig. C et D).
- e) La paroi en contact avec la paroi postérieure de la cuisinière doit être réalisée en matériel non inflammable.

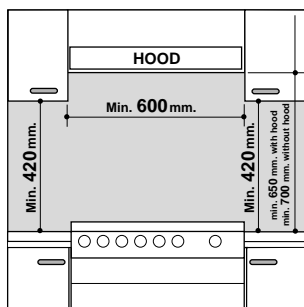


Fig. C

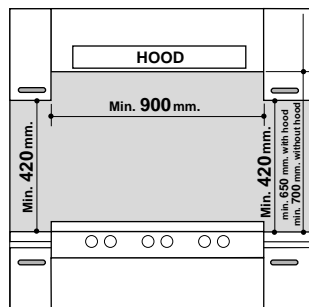


Fig. D

### 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:

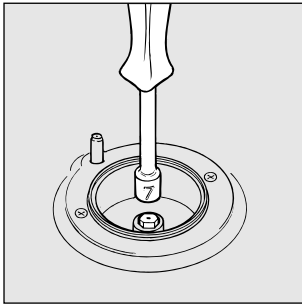
a) remplacer le porte-tuyau installé en usine par celui fourni dans la boîte "accessoires cuisinière".

**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 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 :  Statique

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 (uniquement pour modèles à gaz);
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.

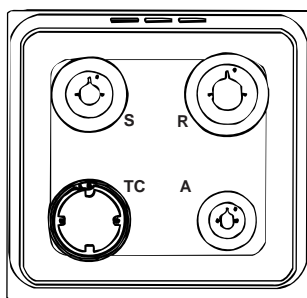
# Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

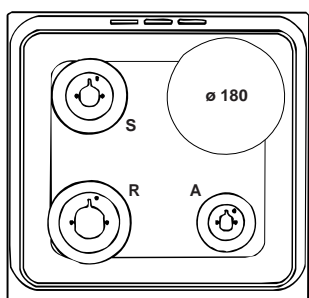
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz liquide				Gaz naturel			Air Propané (1)	
		Nomin.	Réd.	Bipasse 1/100 (mm)	injecteur 1/100 (mm)	débit* g/h		injecteur 1/100 (mm)	débit* l/h		injecteur 1/100 (mm)	débit* l/h
						***	**		G20	G25		
Rapide (Grand)(R)	100	3,00	0,70	41	86	218	214	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/m<sup>3</sup>
- Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>
- Air Propané P.C.S. = 25,72 MJ/m<sup>3</sup>

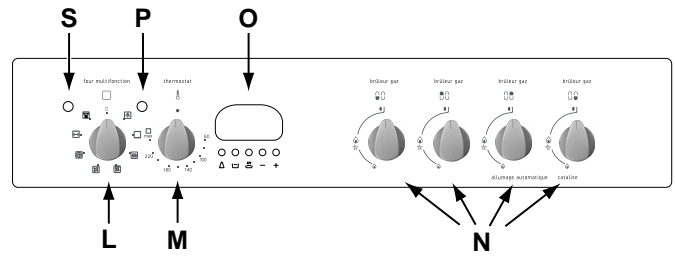
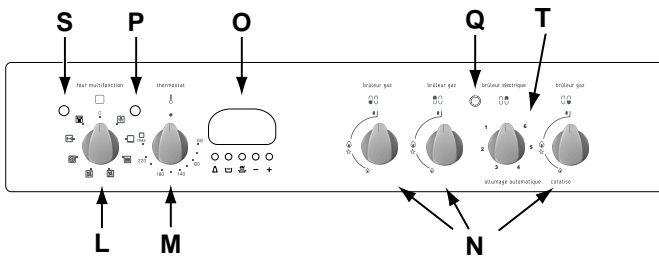
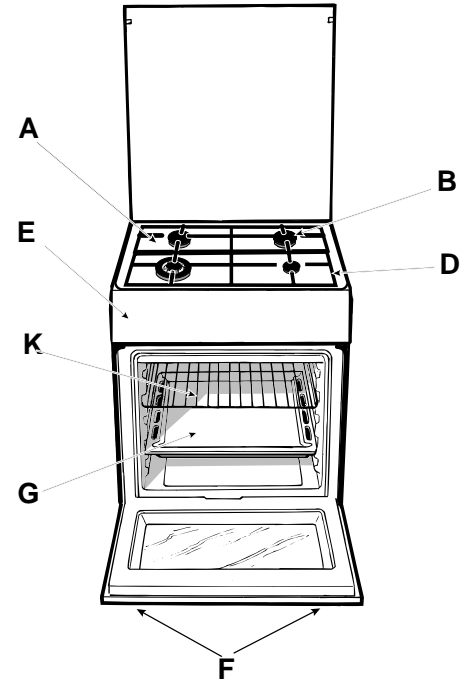
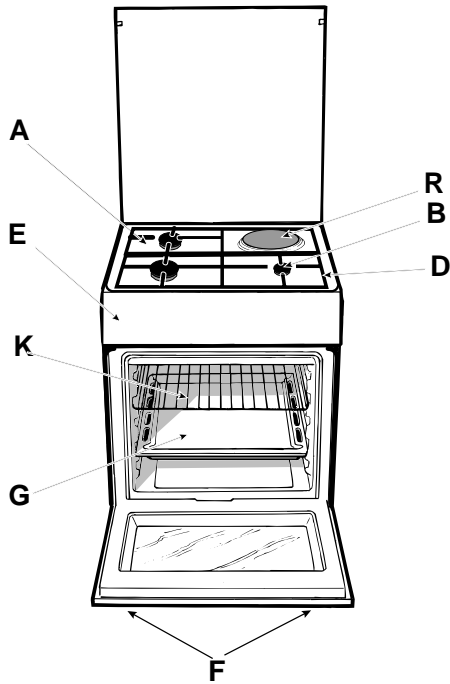
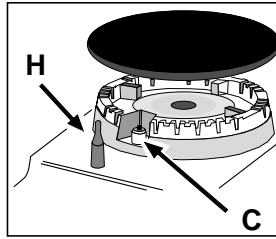


C 65 P6 F



C 61 P6 F

# 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 Programmateur électronique
- P Voyant lumineux thermostat
- Q Voyant de fonctionnement de la plaque électrique
- R Plaque électrique
- S Voyant lumineux vert
- T Manette de la plaque électrique

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.

**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.

**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. Enfournerez 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.

**Remarque:** Pour utiliser le four électrique équipant les appareils dotés de programmeur électronique, appuyez en même temps sur les touches  et  (affichage du symbole ) avant de sélectionner la fonction de cuisson désirée.

## Les manettes du four

Le four "7 Cuochi" réunit en un seul appareil les qualités des fours traditionnels à convection naturelle : "statiques" à celles des fours modernes à convection forcée: "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" et le sélecteur de températures "M" du tableau de bord.

## 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.

**Remarque:** Pour utiliser le four électrique équipant les appareils dotés de programmeur électronique, appuyez sur la touche  (affichage du symbole ) avant de sélectionner la fonction de cuisson désirée.

## Eclairage du four

Pour l'allumer, amenez le bouton "L" en face du symbole .

La lampe s'allume et reste allumée chaque fois qu'une résistance électrique du four se met en marche.

## Four Traditionnel

Position sélecteur des températures "M": entre **60°C** et **Max**. 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 cuisinez 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 Pâtisserie**

Position sélecteur des températures "M": entre **60°C** et **Max**. 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 **60°C** et **Max**. 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 Multicuisson**

Position sélecteur de températures "M": entre **60°C** et **Max**. 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 enfournant plusieurs plats ensemble à condition qu'ils cuisent à la même température. Pour cuire simultanément sur 2 niveaux, suivez les conseils fournis dans le paragraphe "Cuisson groupée sur plusieurs niveaux".

C'est la fonction qui convient le mieux à des plats gratinés ou à la cuisson prolongée tels que : lasagnes, gratins de pâtes, poulet rôti et pommes de terre au four etc... Le choix de températures plus basses, possible grâce à une meilleure répartition de la chaleur, vous permettra d'obtenir des rôtis de viande plus juteux et tendres à souhait avec une moindre perte de poids. 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.

#### **Four Pizza**

Position sélecteur de températures "M": entre **60°C** et **Max**. Mise en marche des éléments chauffants, inférieur et circulaire ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide grâce à sa très grande puissance (2800 W), l'apport de chaleur étant dans ce cas plus important dans le bas du four.

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

#### **Grill**

Position sélecteur de températures "M": **Max**.

L'élément chauffant supérieur central est branché.

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....

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

#### **Gratin**

Position sélecteur de températures "M": entre **60°C** et **200°C**. Mise en marche de l'élément chauffant supérieur central ainsi que de la turbine.

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...

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

**Remarque:** cuisinez au gril (fonctions 5, 6, 7), **porte fermée**.

#### **Voyant lumineux thermostat (P)**

Il indique la phase de montée en température de ce dernier, il s'éteint quand la température sélectionnée à l'aide de la manette est atteinte à l'intérieur du four. A partir de là le voyant lumineux s'allume et s'éteint alternativement pour indiquer que le thermostat fonctionne correctement et permet de maintenir la température du four au degré près.

#### **Le voyant lumineux vert (S)**

Il s'allume chaque fois qu'une résistance électrique du four se met en marche.

### 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.**

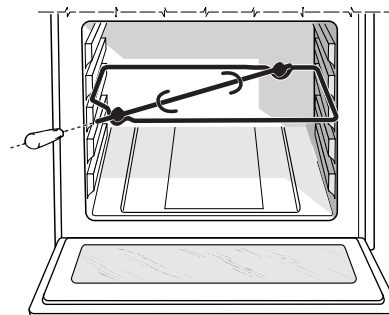
### Le voyant de fonctionnement (Q)

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 1<sup>er</sup> gradin ;
- installez le support du tournebroche sur le 3<sup>ème</sup> 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.

# Le programmateur de cuisson électronique

Il permet de programmer le four ou le gril comme suit:

- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches :

: minuteur heures, minutes

: durée cuisson

: fin de cuisson

: sélection temps à rebours

: sélection temps en avant

## Comment remettre à l'heure l'horloge digitale

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

- Appuyez simultanément sur les touches et puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches et .

La touche sert à augmenter le temps.

La touche sert à diminuer le temps.

Pour toute remise à l'heure, procédez comme susmentionné.

## Fonctionnement manuel du four

Après la sélection de l'heure, le programmateur va automatiquement sur la position manuelle.

**Remarque:** Pour revenir au fonctionnement manuel après toute cuisson en "Automatique", appuyez simultanément sur les touches et

## Départ cuisson différé avec durée établie

Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson. Supposons que l'afficheur indique 10 heures

1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four statique, 200°C)
2. Appuyez sur la touche puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches et la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 30 minutes; il y a affichage de:

0:30

En lâchant la touche, 4 secondes après, l'heure courante réapparaît avec le symbole et la lettre "A" (AUTO)

3. Appuyez sur la touche puis, sur les touches et jusqu'à la sélection de l'heure de fin de cuisson désirée, supposons que ce soit 13 heures

13:00

4. En lâchant la touche, l'afficheur indique au bout de 4 secondes l'heure courante:

10:00

La lettre "A" allumée rappelle qu'il y a programmation de la durée et de l'heure de fin de cuisson en automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12h30 pour s'éteindre ensuite au bout de 30 minutes.

Quand le four est allumé, la casserole allumée apparaît pendant toute la durée de cuisson. En

appuyant sur la touche à n'importe quel moment, vous pouvez afficher la durée programmée, en appuyant sur la touche vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson.

**En fin de cuisson, un signal acoustique retentit; pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque sauf sur et .**

## Départ immédiat avec durée établie

En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.

## Pour annuler une cuisson déjà programmée

Appuyez simultanément sur les touches et

## Fonction minuteur

Le fonctionnement du minuteur prévoit la sélection d'un temps qui fait partir un compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, il n'y a qu'un signal acoustique une fois le temps écoulé.

Appuyez sur la touche il y a affichage de:

0:00

A l'aide des touches et sélectionnez le temps désiré. En lâchant la touche le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.

10:00

Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf touches et ) et le symbole s'éteint.

## Correction effacement des données

- les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche ou .
- En effaçant la durée de cuisson, il y a aussi effacement automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.


## Réglage volume signal acoustique

Après avoir choisi et confirmé les sélections de l'horloge, vous pouvez régler le volume du signal acoustique à l'aide de la touche .

## 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.


### Préchauffage


Quand il faut préchauffer le four, en gros chaque fois que vous devez enfourner des pâtes levées, vous pouvez utiliser la fonction  "four pizza" qui permet d'atteindre la température désirée très rapidement tout en réduisant la consommation d'énergie.

Une fois que vous avez enfourné, vous pouvez passer à la fonction de cuisson la plus indiquée.

### 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.

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.

**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

Enfournez toujours vos gâteaux à four chaud, attendez que l'extinction du voyant rouge "P" vous signale que le préchauffage est terminé. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, votre gâteau risquerait de s'affaisser. En général :

#### 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.

#### 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

**"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.



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.)	
<b>1 Traditionnel</b> <input type="checkbox"/>	Canard	1	3	15	200	65-75	
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75	
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80	
	Biscuits (pâte Brisée)	-	3	15	180	15-20	
	Tartes	1	3	15	180	30-35	
<b>2 Pâtisserie</b> <input type="checkbox"/>	Tartes	0.5	3	15	180	20-30	
	Tarte aux fruits	1	2/3	15	180	40-45	
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50	
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30	
	Crêpes farcies (sur 2 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	
<b>3 Cuisson rapide</b> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>Surgelés</b>						
	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	
	<b>Précuits</b>						
	Ailes de poulet dorées	0.4	2	-	200	20-25	
	<b>Aliments Frais</b>						
	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		
<b>4 Multicuisson</b> <input checked="" type="checkbox"/>	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2-4	15	230	15-20	
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35	
	Agneau	1	2	10	180	40-45	
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2-4	15	200	60-70	
	Maquereau	1	2	10	180	30-35	
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50	
	Choux à la crème (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	
	<b>5 Pizza</b> <input checked="" type="checkbox"/>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
		Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
Poulet		1	2/3	10	180	60-70	
<b>6 Grill</b> <input checked="" type="checkbox"/>	Soles et seiches	1	4	5	Max	8-10	
	Brochettes de calmars et de crevettes	1	4	5	Max	6-8	
	Tranches de colin	1	4	5	Max	10	
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15	
	Steaks de veau	1	4	5	Max	15-20	
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20	
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10	
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20	
	Croque-monsieur	n.° 4	4	5	Max	2-3	
	<b>Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)</b>						
	Veau à la broche	1.0	-	5	Max	80-90	
	Poulet à la broche	1.5	-	5	Max	70-80	
	Agneau à la broche	1.0	-	5	Max	70-80	
<b>7 Gratin</b> <input checked="" type="checkbox"/>	Poulet grillé	1.5	2	5	200	55-60	
	Seiches	1.5	2	5	200	30-35	
	<b>Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)</b>						
	Veau à la broche	1.5	-	5	200	70-80	
	Agneau à la broche	1.5	-	5	200	70-80	
	Poulet (à la broche) + pommes de terre (dans lèche-frite)	1.5	-	5	200	70-75	
		-	2	5	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 grill ou au gratin placez toujours la lèche-frite sur le 1er gradin en partant du bas.

**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:

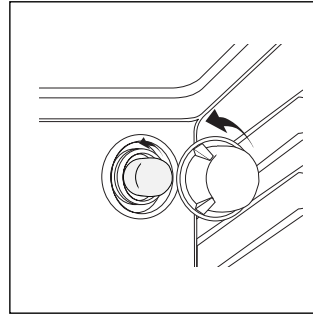
- **pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur**
- les parties émaillées et les panneaux auto-nettoyants, s'il y en a, doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives et de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'enceinte du four doit être nettoyée 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 (s'il y en a) 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.

**N.B.: n'abaissez pas le couvercle tant que les brûleurs gaz sont chauds. Essayez 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 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 l'ampoule et remplacez-la par une ampoule résistant aux températures élevées (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:
  - Tension 230V
  - Puissance 25W
  - Culot E14
- Remontez le couvercle en verre et rétablissez l'alimentation électrique du four.



## 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.**