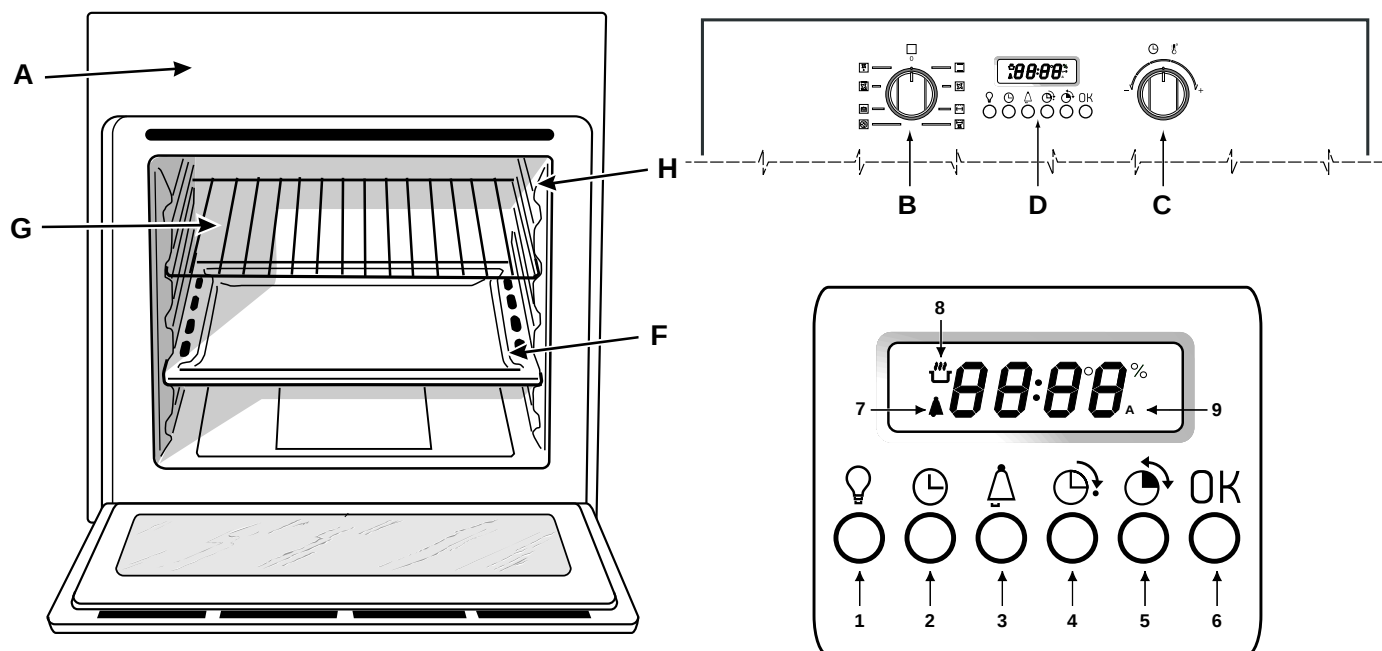


La ringraziamo per aver scelto un prodotto Ariston, sicuro e davvero facile da usare. Per conoscerlo, utilizzarlo al meglio e a lungo, le consigliamo, prima di utilizzare l'apparecchio, di leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione. Grazie.

Visto da vicino



- A. **Cruscotto comandi**
- B. **Manopola di selezione funzioni di cottura**
- C. **Manopola per la temperatura di cottura**
- D. **Programmatore elettronico** - Consente di programmare qualsiasi funzione di cottura impostando la durata e l'ora di fine cottura. Ha anche una funzione di contaminuti.
- F. **Leccarda o piano di cottura**
- G. **Griglia ripiano del forno**
- H. **Guide di scorrimento di leccarde e griglie**

- 1. **Luce forno**
- 2. **Regolazione orologio**
- 3. **Regolazione contaminuti**
- 4. **Fine cottura**
- 5. **Durata cottura**
- 6. **Conferma regolazione**
- 7. **Indicatore contaminuti**
- 8. **Indicatore preriscaldamento** (☐ lampeggiante) o cottura (☐ fissa) in corso
- 9. **Indicatore programmazione avvenuta**

Il **7 Cuochi** riunisce in un unico apparecchio i pregi dei tradizionali forni a convezione naturale (statici) a quelli dei moderni forni a convezione forzata (ventilati).

È un apparecchio estremamente versatile che permette di scegliere in modo facile e sicuro fra 7 diversi metodi di cottura. La selezione delle diverse funzioni offerte si ottiene agendo sulla manopola di selezione **"B"** presente sul cruscotto.

Attenzione: Alla prima accensione consigliamo di far funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Quindi trascorso tale tempo spegnerlo, aprire la porta ed areare il locale. L'odore che talvolta si avverte durante questa operazione è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno durante l'intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l'installazione del prodotto.

Impostare l'orologio digitale

L'impostazione dell'ora è possibile solo con la manopola **"B"** in posizione **0**.

Dopo l'allacciamento alla rete o dopo una mancanza di corrente, il display lampeggia su: **0.00**.

Ruotare la manopola **C** per regolare l'ora e quindi premere **OK** per confermare. Ruotare nuovamente **C** per regolare i minuti ed infine premere **OK** per confermare definitivamente. Eventuali aggiornamenti possono essere effettuati premendo il tasto **2** e seguendo la procedura sopra indicata.

Funzione contaminuti

Il timer non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno ma emette solamente un allarme acustico a tempo scaduto che può essere arrestato premendo un tasto qualsiasi.

Per impostare il contaminuti premere il tasto **3**, regolare tramite la manopola **"C"** e quindi premere il tasto **OK** per confermare. L'icona  vi ricorderà che il timer è attivo.

Al termine del conteggio si udirà un segnale acustico che terminerà dopo 1 min. o dopo la pressione di un tasto qualsiasi.

La luce forno

A forno spento può essere accesa in qualunque momento premendo il tasto **1**.

Ventilazione di raffreddamento

Al fine di ottenere una riduzione delle temperature esterne una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra frontalino e porta forno.

Nota: A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non sarà sufficientemente freddo.

Nota: In "Fast cooking" ed in "Pasticceria" la ventola si attiva automaticamente solo a forno caldo.

Attenzione: l'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. L'utente ne viene informato tramite messaggi del tipo **"Fn m"** (*n* ed *m*=numeri ad 1 cifra). In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica in quanto il forno non è funzionante.

Utilizzo del forno

Ruotando la manopola **"B"** è possibile selezionare il programma di cottura desiderato. Il forno entrerà immediatamente nella fase di preriscaldamento durante la quale lampeggia sul display l'icona  e compare la temperatura di cottura associata al programma selezionato: se tale valore non dovesse essere quello da voi desiderato, lo potete modificare semplicemente ruotando la manopola **"C"**.

Completato il riscaldamento udirete un segnale acustico e vedrete l'icona  accesa in modo permanente, a questo punto potete introdurre nel forno ben caldo il cibo da cuocere.

Nota: per le funzioni **FAST COOKING** e **GRILL** non è prevista la fase di preriscaldamento.

Ricordate che durante la cottura sarà sempre possibile:

- modificare il programma agendo sulla manopola **"B"**;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola **"C"**;
- programmare la durata e l'ora di fine (vedi paragrafo "Programmare la cottura").
- interromperla in qualunque momento riportando la manopola **"B"** in posizione **0**.

Nota: Per ciascuna funzione di cottura è preimpostata, per motivi di sicurezza, una durata di 2 ore. Nel caso in cui non venga modificata il forno si spegne automaticamente trascorso tale tempo.

Attenzione: Utilizzare il primo ripiano dal basso, posizionandoci la leccarda in dotazione per raccogliere sughi e/o grassi, solamente nel caso di cotture al grill o con girarrosto (presente solo su alcuni modelli). Per le altre cotture non utilizzate mai il primo ripiano dal basso e non appoggiate mai oggetti sul fondo del forno mentre state cuocendo perché potreste causare danni allo smalto. Ponete sempre i Vostri recipienti di cottura (pirofile, pellicole di alluminio, ecc. ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio, appositamente inserita nelle guide del forno.

Forno Tradizionale

Posizione manopola termostato **"C"**: Tra **40°C** e **250°C**.

In questa posizione si accendono i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. È il classico forno della nonna che è stato però portato ad un eccezionale livello di distribuzione della temperatura e di contenimento dei consumi. Il forno tradizionale resta insuperato nei casi in cui si debbano cucinare piatti i cui ingredienti risultano composti da due o più elementi che concorrono a formare un piatto unico come ad esempio: cavoli con costine di maiale, baccalà alla spagnola, stoccafisso all'anconetana, teneroni di vitello con riso etc... Ottimi risultati si ottengono nella preparazione di piatti a base di carni di manzo o vitello quali: brasati, spezzatini, gulasch, carni di selvaggina, cosciotto e lombo di maiale etc... che necessitano di cottura lenta con costante aggiunta di liquidi. Resta comunque il miglior sistema di cottura per i dolci, per la frutta e per le cotture con recipienti coperti specifici per le cotture al forno. Nella cottura al forno tradizionale utilizzate un solo ripiano, in quanto su più ripiani si avrebbe una cattiva distribuzione della temperatura. Usando i diversi ripiani a disposizione potrete bilanciare la quantità di calore tra la parte superiore ed inferiore. Se la

cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzate rispettivamente i ripiani inferiori o superiori.

Forno Multicottura

Posizione manopola termostato "C": Tra **40°C** e **250°C**.
Si attivano alternativamente gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poichè il calore è costante ed uniforme in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme in tutti i punti. Potete cuocere contemporaneamente anche pietanze diverse tra loro, purchè le temperature di cottura siano simili. E' possibile utilizzare fino ad un massimo di 2 ripiani contemporaneamente seguendo le avvertenze riportate nel paragrafo "Cottura contemporanea su più ripiani".

Questa funzione è particolarmente indicata per piatti che necessitano di gratinatura o per piatti che necessitano di cottura abbastanza lunga ad esempio: lasagne, maccheroni pasticcianti, pollo e patate arrosto etc... Notevoli vantaggi si ottengono nella cottura degli arrosti di carne in quanto la migliore distribuzione della temperatura consente di utilizzare temperature più basse che riducono la dispersione degli umori mantenendo la carne più morbida con minor calo di peso. Il Multicottura è particolarmente apprezzato per la cottura dei pesci che possono essere cucinati con pochissima aggiunta di condimenti mantenendo così inalterato l'aspetto e il sapore. Per i contorni, eccellenti risultati si ottengono nelle cotture di verdure brasate quali zucchine, melanzane, peperoni, pomodori ecc..

Dessert: risultati sicuri si ottengono cuocendo torte lievitate. La funzione "Multicottura" può anche essere usata per uno scongelamento rapido carne bianca o rossa, pane, impostando una temperatura di 80 °C. Per scongelare cibi più delicati potete impostare 60°C o usare la sola circolazione di aria fredda impostando la manopola termostato a 0°C.

Grill

Posizione manopola termostato "C": Tra **50%** e **100%**.
Si accende l'elemento riscaldante superiore e si mette in funzione il girarrosto (ove presente).

La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc...

Effettuare le cotture con la porta forno semiaperta tranne nel caso di cottura con girarrosto.

Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo "Consigli pratici per la cottura".

Ruotando la manopola "C", il display indicherà livelli di potenza compresi tra un minimo di 50% ad un massimo di 100%.

Gratin

Posizione manopola termostato "C": Tra **40°C** e **250°C**.
Si accende l'elemento riscaldante superiore e si mette in funzione la ventola ed il girarrosto (ove presente).

Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Risultati eccellenti si ottengono uti-

lizzando il grill ventilato per spiedini misti di carne e verdura, salsicce, costine di maiale, costole di agnello, pollo alla diavola, quaglie alla salvia, filetto di maiale etc...

Effettuare le cotture al "gratin" con porta del forno chiusa.
Il "gratin" è insuperabile nella cottura di tranci di cernia, di tonno, di pesce spada, seppioline ripiene etc...

Forno Pizza

Posizione manopola termostato "C": Tra **40°C** e **250°C**.
Si attivano gli elementi riscaldanti inferiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno grazie alla notevole potenza erogata (2800 W), con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso.

La funzione forno pizza è particolarmente indicata per cibi che richiedono una elevata quantità di calore, ad esempio: la pizza e gli arrosti di grandi dimensioni. Utilizzate una sola leccarda o griglia alla volta, nel caso queste siano più di una è necessario scambiarle tra loro a metà cottura.

Forno Pasticceria

Posizione manopola termostato "C": Tra **40°C** e **250°C**.
Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola garantendo un calore delicato ed uniforme all'interno del forno.

Questa funzione è indicata per la cottura dei cibi delicati, in particolare i dolci che necessitano di levitazione ed alcune preparazioni "mignon" su 3 ripiani contemporaneamente. Alcuni esempi: bignè, biscotti dolci e salati, salatini in sfoglia, biscotto arrotolato e piccoli tranci di verdure gratinate, ecc....

Forno "Fast cooking"

Posizione manopola termostato "C": Tra **40°C** e **250°C**.
Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola garantendo un calore costante ed uniforme all'interno del forno.

Questa funzione è particolarmente indicata per cotture veloci (non necessita di preriscaldamento) di cibi preconfezionati (esempio: surgelati o precotti) e per alcune "preparazioni casalinghe".

Nella cottura "Fast cooking" i risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano (il 2° partendo dal basso), vedi tabella "Consigli pratici per la cottura".

Forno "Scongelamento"

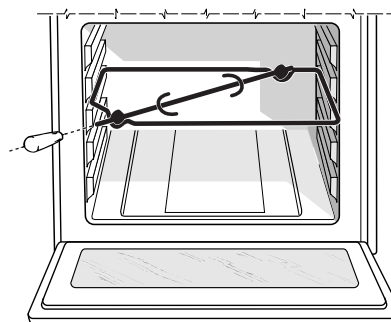
Posizione manopola termostato "C": **qualunque**

La ventola posta sul fondo del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente attorno al cibo. E' indicato per lo scongelamento di qualsiasi tipo di cibo, ma in particolare per cibi delicati che non vogliono calore come ad esempio: torte gelato, dolci alla crema o con panna, dolci di frutta. Il tempo di scongelamento viene all'incirca dimezzato. Nel caso di carni pesci o pane è possibile accelerare utilizzando la funzione "multicottura" impostando una temperatura di 80° - 100°C.

Il girarrosto (solo su alcuni modelli)

Per azionare il girarrosto procedere nel modo seguente:

- posizionare la leccarda al 1° ripiano;
- inserire l'apposito sostegno del girarrosto al 3° ripiano e posizionare lo spiedo inserendolo, attraverso l'apposito foro, nel girarrosto posizionato nel retro del forno;
- azionare il girarrosto selezionando con la manopola "B" la posizione  / .



Programmare la cottura

La programmazione della durata e/o dell'ora di fine cottura va eseguita dopo aver selezionato la funzione da voi desiderata.

Programmare la durata della cottura

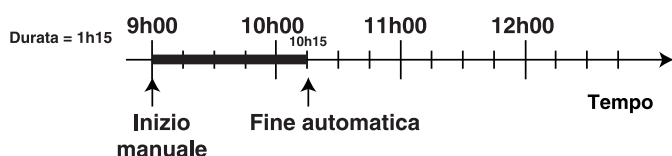
Premere il tasto 5 e quindi regolare la durata ruotando la manopola C. Premendo il tasto OK l'impostazione verrà memorizzata e sul display verrà visualizzata, alternatively, la temperatura selezionata che si può variare con la manopola C ed il tempo rimanente per la fine della cottura.

Trascorso tale tempo sul display comparirà «end» e verrà emessa una sequenza di segnali acustici ad indicare che la cottura è terminata.

- Premere qualunque tasto per interrompere il segnale acustico.
- Riportare la manopola B in posizione 0 per far scomparire la scritta «end».

Esempio

Sono le ore 9:00 e viene programmata una durata di cottura di 1 ora e 15 minuti. La cottura si arresterà automaticamente alle ore 10:15.



Programmare l'ora di fine cottura

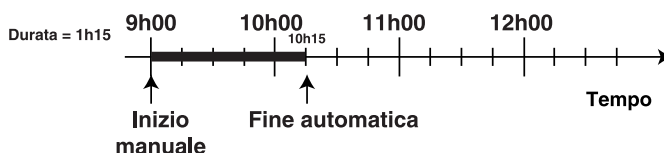
Premere il tasto 4 e quindi regolare ruotando la manopola C. Premendo il tasto OK l'impostazione verrà memorizzata e il display vi ricorderà, alternatively, la temperatura selezionata ed il tempo rimanente per la fine della cottura.

Allo scadere dell'ora di fine cottura precedentemente selezionata, sul display comparirà «end» e verrà emessa una sequenza di segnali acustici ad indicare che la cottura è terminata.

- Premere qualunque tasto per interrompere il segnale acustico.
- Riportare la manopola B in posizione 0 per far scomparire la scritta «end».

Esempio

Sono le ore 9:00 e viene impostata l'ora di fine cottura alle 10:15. La cottura avrà la durata di 1 ora e 15 minuti.



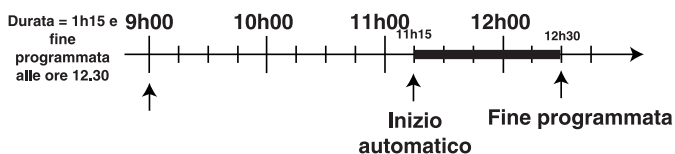
Programmare una cottura ritardata

Premere il tasto 5 e quindi regolare la durata ruotando la manopola C. Premendo il tasto OK l'impostazione verrà memorizzata e sul display verrà visualizzata, alternatively, la temperatura ed il tempo precedentemente selezionato.

Premere il tasto 4 e quindi regolare l'ora di fine ruotando la manopola C. Premendo il tasto OK l'impostazione verrà memorizzata e il display vi ricorderà, alternatively, l'ora di fine e la temperatura impostata.

Esempio

Sono le ore 9:00 e viene programmata una durata di cottura di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. La cottura inizierà automaticamente alle ore 11:15.



L'icona A vi ricorderà che avete programmato la durata e/o l'ora di fine cottura.

Per annullare una programmazione

Per cancellare qualsiasi programmazione effettuata, ruotare la manopola "B" fino alla posizione "0".

NON TI ALLARMARE SE

- 1 a fine cottura esce ancora aria ventilata dal forno per un certo tempo: è la normale fase di raffreddamento della cavità del forno;
- 2 nel funzionamento "grill" la resistenza superiore non rimane sempre accesa (colore rosso): il funzionamento è controllato da un termostato;
- 3 fuoriesce una vampata di vapore, aprendo la porta durante la cottura;
- 4 si formano delle gocce di acqua o del vapore all'interno del forno, lasciando i cibi nel forno, dopo la cottura;

Come tenerlo in forma

Prima di ogni operazione disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Per una lunga durata del forno è indispensabile eseguire frequentemente una accurata pulizia generale, tenendo presente che:

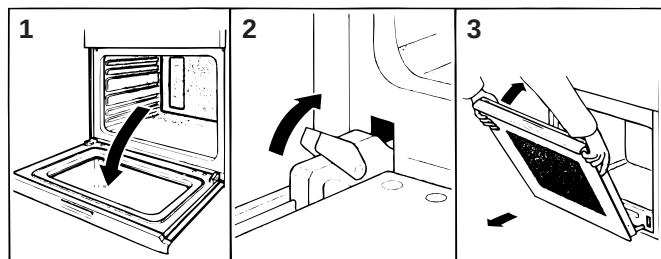
- **per la pulizia non utilizzare apparecchi a vapore**
- le parti esterne smaltate o inox vanno lavate con acqua tiepida senza usare polveri abrasive e sostanze corrosive che potrebbero rovinarle. L'acciaio inox può rimanere macchiato. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici normalmente in commercio. Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia.
- l'interno del forno va pulito, preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido usando acqua calda e detersivo, risciacquando e asciugando poi accuratamente con un panno morbido. Evitare l'uso di detersivi abrasivi (ad esempio le polveri, ecc...) e di spugne abrasive per piatti oppure acidi (ad esempio anticalcare, ecc...), perchè potrebbero rovinare lo smalto. Se lo sporco è particolarmente duro da togliere, usare un prodotto specifico per la pulizia del forno, secondo le istruzioni riportate sulla confezione.
- se usate il forno per un tempo prolungato ci potrebbe essere formazione di condensa. Asciugatela usando un panno morbido.
- attorno all'apertura del forno, una guarnizione in gomma garantisce il suo corretto funzionamento. Controllate quindi periodicamente lo stato di questa guarnizione. Se necessario pulitela evitando di usare prodotti o oggetti abrasivi. In caso risulti danneggiata rivolgetevi al Centro Assistenza più vicino. E' consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.
- non rivestite mai il fondo forno con fogli di alluminio, poichè l'accumulo di calore conseguente comprometterebbe la cottura danneggiando anche lo smalto.
- pulire il vetro della porta forno utilizzando prodotti e spugne non abrasive ed asciugare con un panno morbido.

Come togliere la porta forno

Per una pulizia più accurata è possibile togliere la porta del forno. Procedere nel seguente modo:

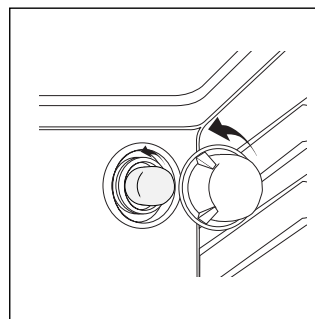
- aprite completamente la porta;
- alzate e ruotate le levette poste sulle due cerniere;
- afferrate la porta ai due lati esterni, richiudetela lentamente ma non completamente;
- tirate la porta verso di voi estraendola dalla sua sede;

Rimontare la porta seguendo il procedimento sopra descritto in senso contrario.



Sostituzione della lampada nel vano forno

- Togliere l'alimentazione al forno tramite l'interruttore onnipolare utilizzato per il collegamento del forno all'impianto elettrico, o scollegare la spina, se accessibile;
- Svitare il coperchio in vetro del portalampada;
- Svitare la lampada e sostituirla con una resistente ad alta temperatura (300°C) con queste caratteristiche:
 - Tensione 230/240 V
 - Potenza 25W
 - Attacco E14
- Rimontare il coperchio in vetro e ridare alimentazione al forno.



Consigli pratici per la cottura

Il forno mette a vostra disposizione una vasta gamma di possibilità che consentono di cuocere ogni cibo nella maniera migliore. Con il tempo potrete sfruttare al meglio questo versatile apparecchio di cottura, pertanto le note riportate di seguito sono solamente delle indicazioni di massima che potrete ampliare con la vostra esperienza personale.

Cottura contemporanea su più ripiani

Se dovete cuocere su più ripiani potete utilizzare o la funzione “**pasticceria**”  o la funzione  “**Multicottura**”, le uniche che consentono tale possibilità.

Per la cottura di cibi delicati su più ripiani, utilizzare la funzione “**pasticceria**”  che consente di cuocere contemporaneamente 3 ripiani (1°, 3° e 5°). Alcuni esempi sono riportati nella tabella “Consigli pratici per la cottura”.

Per le altra cottura su più ripiani utilizzate la funzione  “**Multicottura**” tenendo conto dei seguenti suggerimenti:

- Il forno è dotato di 5 ripiani. Nella cottura ventilata utilizzate due dei tre ripiani centrali, il primo in basso e l'ultimo in alto sono investiti direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare delle bruciature sui cibi delicati;
- Normalmente utilizzate il 2° ed il 4° ripiano dal basso, inserendo nel 2° ripiano i cibi che richiedono maggior calore. Ad esempio nel caso della cottura di arrostiti di carne contemporaneamente ad altri cibi, inserite l'arrosto al 2° ripiano, lasciando il 4° a cibi più delicati;
- Nella cottura contemporanea di cibi che hanno tempi e temperature di cottura diversi impostate una temperatura intermedia tra le due, infornate il cibo più delicato al 4° ripiano ed estraete dal forno prima l'alimento con tempo di cottura più breve;
- Utilizzate la leccarda al ripiano inferiore e la griglia a quello superiore;

Utilizzo della funzione “Fast cooking”

Funzionale, veloce e pratica per coloro che utilizzano prodotti “preconfezionati” (esempio: surgelati o precotti) e non solo, comunque utili suggerimenti sono riportati nella tabella “Consigli pratici per la cottura”.

Utilizzo del grill

Il forno “7 Cuochi” mette a vostra disposizione diverse possibilità di grigliare.

Utilizzate la funzione  “**grill**”, a porta chiusa, posizionando il cibo al centro della griglia posta al 3° o 4° ripiano partendo dal basso.

Per raccogliere sughi e/o grassi, posizionare la leccarda in dotazione al 1° ripiano.

Quando si utilizza tale funzione, si raccomanda di impostare il livello di energia al massimo anche se si possono impostare livelli inferiori semplicemente regolando la manopola del termostato su quello desiderato.

Nei modelli provvisti di girarrosto , nella funzione “**grill**” è possibile utilizzare il kit spiedo in dotazione. In questo caso, effettuare la cottura con la porta del forno chiusa, posizionando il kit spiedo al 3° ripiano (partendo dal basso) e la leccarda al 1° per raccogliere sughi e/o grassi.

La funzione  “**Gratin**”, esclusivamente con porta forno chiusa, è utilissima per grigliature veloci, si distribuisce il calore emesso dal grill consentendo contemporaneamente alla doratura superficiale anche una cottura nella parte inferiore.

Potete anche usarla nella parte finale della cottura dei cibi che abbiano bisogno di doratura superficiale, ad esempio è l'ideale per dorare la pasta al forno a fine cottura.

Nell'utilizzo di tale funzione disponete la griglia sul 2° o 3° ripiano partendo dal basso (vedi tabella cottura) dopodiché, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete una leccarda nel 1° ripiano dal basso.

Importante: effettuare la cottura al “Gratin” con porta del forno chiusa, ciò per ottenere migliori risultati ed un sensibile risparmio di energia (10% circa).

Quando si utilizza tale funzione, si raccomanda di impostare il termostato a 200 °C, perchè questa è la condizione di rendimento ottimale, che si basa sull'irraggiamento ai raggi infrarossi. Questo, però, non significa che non si possano utilizzare temperature inferiori, semplicemente regolando la manopola del termostato sulla temperatura desiderata.

Nei modelli provvisti di girarrosto , nella funzione “**gratin**” è possibile utilizzare il kit spiedo in dotazione. In questo caso, posizionare il kit spiedo al 3° ripiano (partendo dal basso) e la leccarda al 1° per raccogliere sughi e/o grassi.

Pertanto i migliori risultati nell'utilizzo delle funzioni grill si ottengono disponendo la griglia sugli ultimi ripiani partendo dal basso (vedi tabella cottura) dopodiché, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete la leccarda in dotazione nel primo ripiano dal basso.

Cottura dei dolci

Nella cottura dei dolci infornate sempre a forno caldo. Non aprite la porta durante la cottura, per evitare un abbassamento del dolce. In generale:

Dolce troppo secco

La prossima volta impostate una temperatura di 10°C superiore e riducete il tempo di cottura.

Dolce si abbassa

Usate meno liquido o abbassate la temperatura di 10°C.

Dolce scuro superiormente

Inseritelo ad altezza inferiore, impostate una temperatura più bassa e prolungate la cottura.

Buona cottura esterna, ma interno colloso

Usate meno liquido, riducete la temperatura, aumentate il tempo di cottura.

Dolce non si stacca dallo stampo

Ungete bene lo stampo e cospargetelo anche con un pò di farina oppure utilizzate carta forno.

Ho cotto su più ripiani (nella funzione "ventilato") e non tutti sono allo stesso avanzamento di cottura

Impostate una temperatura inferiore.
Non necessariamente ripiani inseriti contemporaneamente debbono essere tolti insieme.

Cottura della pizza

Per una buona cottura della pizza utilizzate la funzione

 "forno pizza":

- Preriscaldare bene il forno per almeno 10 minuti
- Utilizzare una teglia in alluminio leggero appoggiandola sulla griglia in dotazione. Utilizzando la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante
- Non aprite frequentemente il forno durante la cottura
- Nel caso di pizze molto farcite (capricciosa, quattro stagioni) è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.
- Nel caso di cottura contemporanea su più ripiani (fino a 2) è preferibile utilizzare la funzione forno Multicottura  in quanto la funzione forno pizza  cuocerebbe di più il 1° ripiano in basso.

Cottura del pesce e della carne

Per le carni bianche, i volatili ed il pesce utilizzate temperature da 180 °C a 200 °C.

Per le carni rosse che si vuole siano ben cotte all'esterno conservando all'interno il sugo, è bene utilizzare una temperatura iniziale alta (200°C-220°C) per breve tempo, per poi diminuirla successivamente.

In generale, più grosso è l'arrosto, più bassa dovrà essere la temperatura e più lungo il tempo di cottura. Ponete la carne da cuocere al centro della griglia ed inserite sotto la griglia la leccarda per raccogliere i grassi.

Inserite la griglia in modo che il cibo si trovi al centro del forno. Se volete più calore da sotto, utilizzate i ripiani più bassi. Per ottenere arrosti saporiti (in particolare anatra e selvaggina) bardate la carne con lardo o pancetta e posizionatela in modo che sia nella parte superiore.

Impostazione selezionata	Tipo di cibo	Peso (Kg)	Posizione della griglia rispetto al fondo del forno	Tempo di preriscaldamento (min.)	Impostazione termostato	Durata della cottura (min.)
1 Tradizionale 	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	3	15	180	15-20
	Crostate	1	3	15	180	30-35
2 Multicottura 	Pizza (su 2 ripiani)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	2-4	15	200	60-70
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Bignè (su 2 ripiani)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscotti (su 2 ripiani)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Pan di Spagna (su 1 ripiano)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di Spagna (su 2 ripiani)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	3	15	200	25-30
3 Grill 	Sogliole e seppie	0.7	4	-	100%	10-12
	Spiedini di calamari e gamberi	0.6	4	-	100%	8-10
	Seppie	0.6	4	-	100%	10-15
	Filetto di merluzzo	0.8	4	-	100%	10-15
	Verdure alla griglia	0.4	3/4	-	100%	15-20
	Bistecca di vitello	0.8	4	-	100%	15-20
	Salsicce	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	100%	10-12
	Sgombri	1	4	-	100%	15-20
	Toast (o pane tostato)	n.° 4-6	4	-	100%	3-5
	Con girarrosto (ove presente)					
	Vitello allo spiedo	1.0	-	-	100%	80-90
	Pollo allo spiedo	1.5	-	-	100%	70-80
	Agnello allo spiedo	1.0	-	-	100%	70-80
4 Gratin 	Pollo alla griglia	1.5	2	10	200	55-60
	Seppie	1.5	2	10	200	30-35
	Con girarrosto (ove presente)					
	Vitello allo spiedo	1.5	-	10	200	70-80
	Agnello allo spiedo	1.5	-	10	200	70-80
	Pollo (allo spiedo) + patate (sulla leccarda)	1.5	-	10	200	70-75
5 Pizza 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2/3	10	180	60-70
6 Pasticceria 	Crostate	0.5	3	15	180	20-30
	Torta di frutta	1	2/3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pan di Spagna	0.5	3	15	160	25-30
	Creps farcite (su 2 ripiani)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Cake piccoli (su 2 ripiani)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Salatini di sfoglia al formaggio (su 2 ripiani)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Bignè (su 3 ripiani)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1-3-5	15	90	180
	Precotti					
7 Fast cooking 	Ali di pollo dorate	0.4	2	-	200	20-25
	Cibi Freschi					
	Biscotti (di frolla)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Salatini di sfoglia al formaggio	0.2	2	-	210	10-12
	Surgelati					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0.4	2	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Panetti dorati	0.4	2	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0.4	2	-	220	15-20
8 Scongelo 	Tutti i cibi surgelati					

NB: i tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai propri gusti personali. Nelle cotture al Grill o Gratin, la leccarda va posta sempre al 1° ripiano a partire dal basso.

Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:

- rivolgetevi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati
- richiedete sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali

- **Per movimentare l'apparecchio, onde evitare danni a persone e al prodotto stesso, servirsi sempre delle apposite maniglie ricavate sulle fiancate del forno.**
- L'apparecchio è concepito per uso non professionale nelle abitazioni e le sue caratteristiche non vanno modificate.
- Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza.
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**

Trattandosi di fonti di pericolo, evitare che bambini e incapaci abbiano contatti con:

- i comandi e l'apparecchio in genere;
- gli imballaggi (sacchetti, polistirolo, chiodi ecc.);
- l'apparecchio, durante e subito dopo il funzionamento del forno e del grill, visto il surriscaldamento;
- l'apparecchio inutilizzato (in questo caso vanno rese in nocue le parti che potrebbero essere pericolose).

Vanno evitate le seguenti operazioni:

- toccare l'apparecchio con parti del corpo umide;
- l'uso quando si è a piedi nudi;
- tirare l'apparecchio o il cavo di alimentazione per staccarlo dalla presa di corrente;
- operazioni improprie e pericolose;
- ostruire le aperture di ventilazione o smaltimento calore;
- che il cavo di alimentazione di piccoli elettrodomestici finisca su parti calde dell'apparecchio;
- l'esposizione ad agenti atmosferici (pioggia, sole);
- l'utilizzo del forno come ripostiglio;
- l'utilizzo di liquidi infiammabili nei pressi;

- l'impiego di adattatori, prese multiple e/o prolunghe;
- tentativi di installazione o riparazione senza l'intervento di personale qualificato.

Occorre assolutamente rivolgersi a personale qualificato nei seguenti casi:

- installazione (secondo le istruzioni del costruttore);
- quando si hanno dubbi sul funzionamento;
- sostituzione della presa in caso di incompatibilità con la spina dell'apparecchio.

Occorre rivolgersi a centri di assistenza autorizzati dal costruttore nei seguenti casi:

- in caso di dubbio sull'integrità dell'apparecchio dopo aver tolto l'imballaggio;
- danneggiamento o sostituzione del cavo di alimentazione;
- in caso di guasto o cattivo funzionamento, richiedendo i ricambi originali.

È opportuno effettuare le seguenti operazioni:

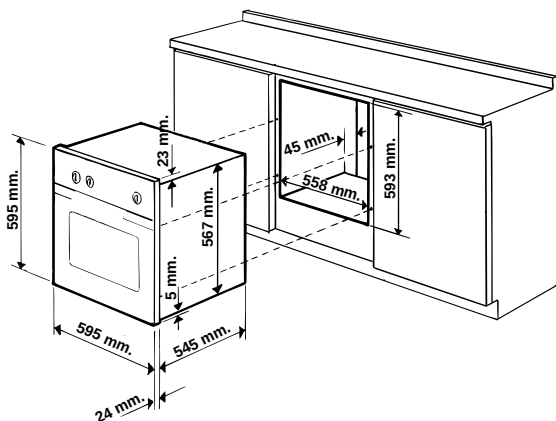
- solo la cottura dei cibi evitando altre operazioni;
 - verificare l'integrità dopo aver tolto l'imballaggio;
 - disconnettere l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica in caso di cattivo funzionamento e prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione;
 - quando inutilizzato, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica e chiudere il rubinetto del gas (se previsto);
 - utilizzare guanti da forno per inserire o estrarre recipienti;
 - impugnare sempre la maniglia della porta al centro dato che all'estremità potrebbe essere più calda a causa di eventuali uscite d'aria;
 - controllare sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"o" quando l'apparecchio non è utilizzato;
 - tagliare il cavo di alimentazione dopo averlo disconnesso dalla rete elettrica quando si decide di non utilizzare più l'apparecchio.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da: errata installazione, usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

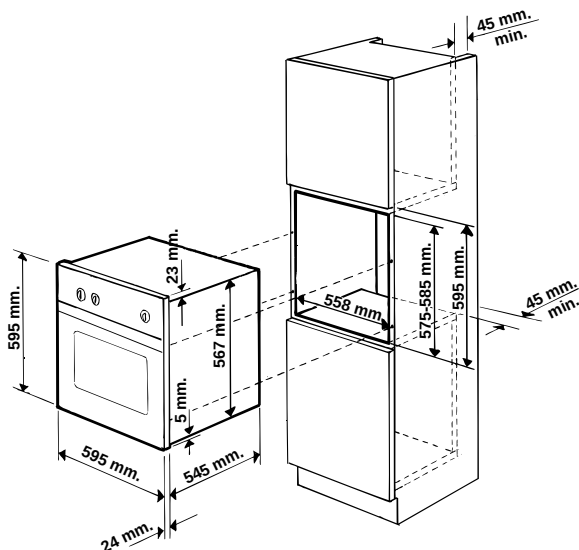
Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con il forno elettricamente disinserito.

Installazione dei forni da incasso

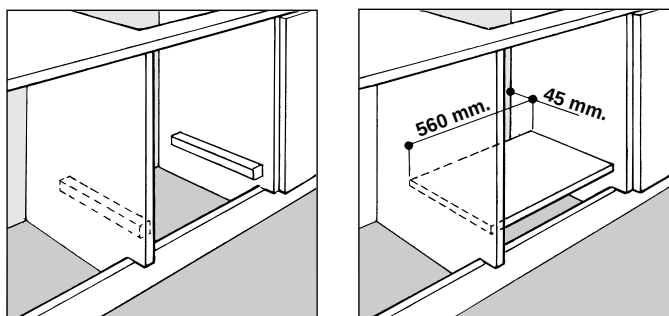
Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte. Nella figura sottostante vengono riportate le dimensioni del vano del mobile nell'inserimento sottotavolo ed a colonna.



N.B.: Installazione per dichiarazione consumi



Per garantire una buona areazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano, è preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno; nel caso in cui sia presente un piano continuo di appoggio questo deve avere un'apertura di almeno 45 x 560 mm.



I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallacciato le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 100 °C.

In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le pareti elettriche.

Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolta senza l'aiuto di qualche utensile.

Per un corretto centraggio regolare i 4 tacchetti posti lateralmente al forno in corrispondenza dei 4 fori sulla cornice perimetrale. In particolare se lo spessore della fiancata del mobile:

- è di 20 mm: la parte mobile del tacchetto deve essere rimossa (Fig. A);
- è di 18 mm: utilizzare la prima scanalatura; già predisposto in fabbrica (Fig. B);
- è di 16 mm: utilizzare la seconda scanalatura (Fig. C).

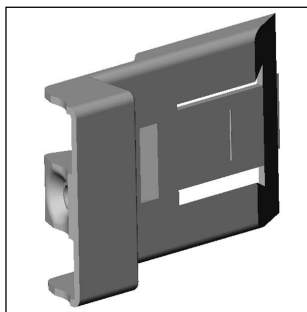


Fig. A

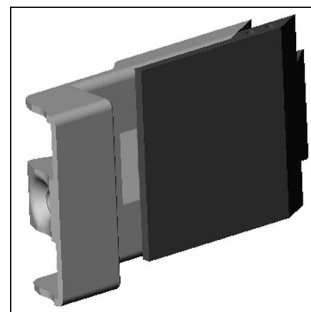


Fig. B

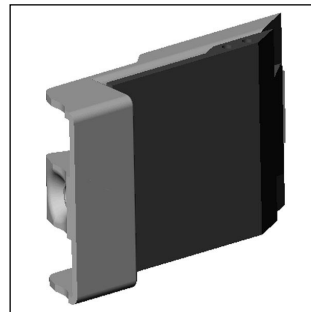
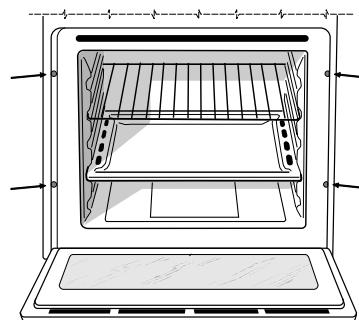


Fig. C

Per fissare il forno al mobile aprirete la porta del forno e fissate il forno tramite 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.



Collegamento elettrico

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sull'apparecchio) e sul libretto istruzioni. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde.

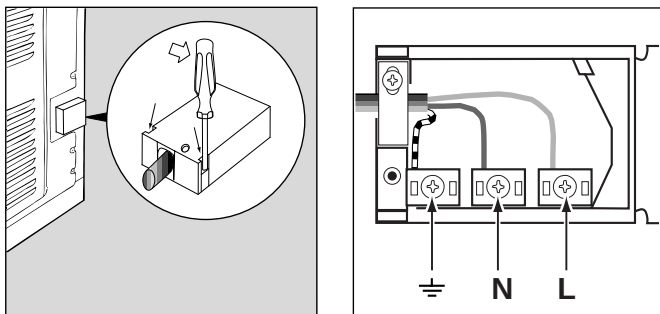
Montaggio cavo di alimentazione

Apertura morsettieria:

- Servendosi di un cacciavite, fare leva sulle linguette laterali del coperchio della morsettieria;
- Tirare ed aprire il coperchio della morsettieria.

Per la messa in opera del cavo eseguire le seguenti operazioni:

- svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N- $\equiv$
- fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori: **Blu** (N) **Marrone** (L) **Giallo-Verde** $\equiv$
- fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo e chiudere il coperchio



Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato sulla targhetta caratteristiche, nel caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore omipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore).

Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa (posti sull'apparecchio e/o sull'imballo) siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica e gas.
- Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Quando il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo. **La spina e la presa devono essere facilmente accessibili.**

Caratteristiche tecniche

Dimensioni utili del forno:

larghezza cm. 43,5
profondità cm. 40
altezza cm. 32

Volume utile del forno:

litri 56

ENERGY LABEL

Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici
Norma EN 50304

Consumo energia convezione Naturale

funzione di riscaldamento: ☐ Tradizionale

Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata

funzione di riscaldamento: ☒ Pasticceria

Tensione e frequenza di alimentazione:

230V ~ 50Hz 2800W

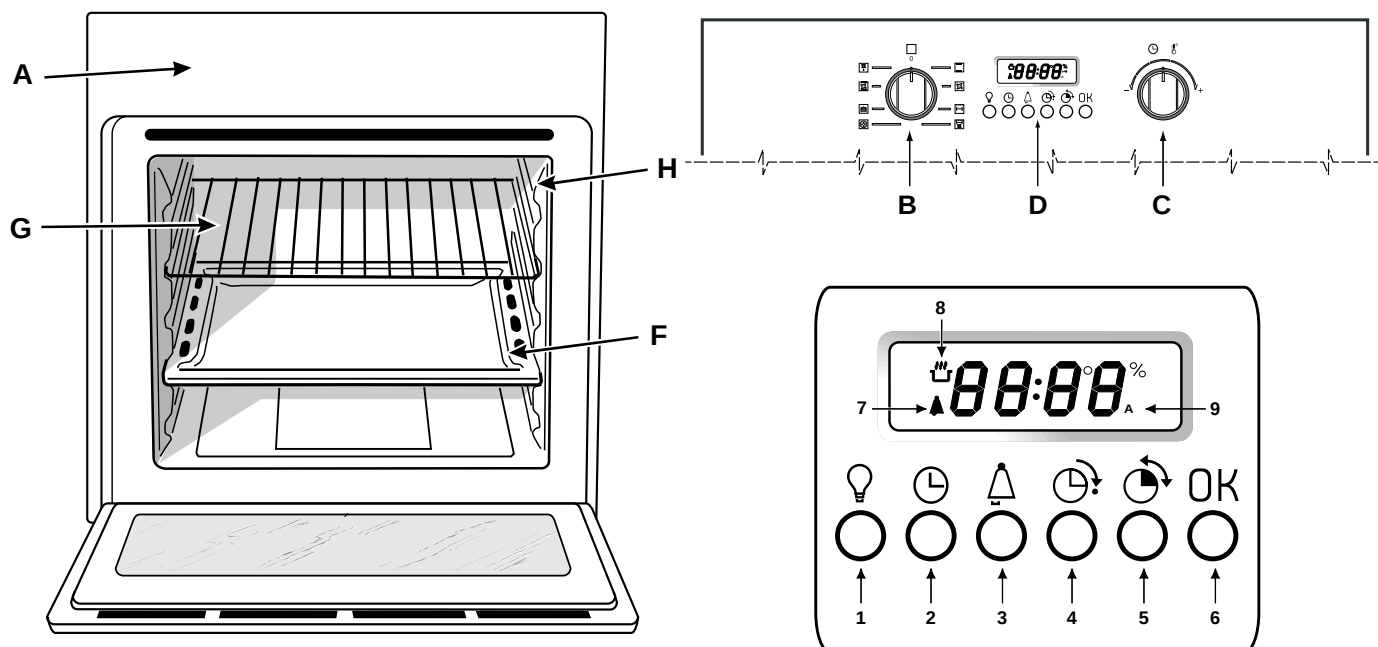


Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.

Congratulations on choosing an Ariston appliance, which you will find is dependable and easy to use. We recommend that you read the instructions in this owner's manual carefully before use for the best performance and to extend the life of your appliance, as it will provide you with all the instructions you require to ensure its safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future. Thank you.

Close-up view



- A. **Control Panel**
 - B. **Cooking mode selection knob**
 - C. **Cooking temperature selection knob**
 - D. **Electronic programmer** - Allows you to programme the desired cooking mode by selecting the cooking time and the end cooking time. It can also be used as a timer.
 - F. **Dripping Pan or Baking Sheet**
 - G. **Oven Rack**
 - H. **Guides for sliding the racks or dripping pan in and out**
- 1. **Oven Light**
 - 2. **Clock adjustment**
 - 3. **Timer adjustment**
 - 4. **End cooking time**
 - 5. **Cooking time**
 - 6. **Setting confirmation**
 - 7. **Timer indicator**
 - 8. **Pre-heating (flashing) or cooking (on) under way indicator**
 - 9. **Programming complete indicator**

How to use your appliance

The **7 Cuochi** oven combines the advantages of traditional convection ovens with those of the more modern fan assisted models in a single appliance.

It is an extremely versatile appliance that allows you to choose easily and safely between 7 different cooking modes. The various features offered by the oven are selected by means of selector knob “B” situated on the control panel.

Notice: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for at least half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Setting the digital clock

The time can only be set on the clock when knob “B” is in position 0.

After the appliance has been connected to the power supply, or when the power has gone out, the clock display will automatically reset to 0:00 and begin to blink. 0.00.

Turn knob C to set the hours and then press OK to confirm. Turn knob C again to set the minutes and then press OK to confirm the time definitively. Any changes can be made by pressing button 2 and following the above procedure.

Timer Feature

The timer does not control the starting or stopping of the oven, it merely sounds a buzzer when the time is up and can be interrupted at any time just by pressing a button. To set the timer, press button 3, adjust it using knob C and then press the OK button to confirm. The  icon will remind you the timer is on.

Once the countdown is over, a buzzer will sound, and will stop doing so after 1 minute or if you press any button whatsoever.

The oven light

It can be turned on at any time with the oven turned off, simply by pressing button 1.

Cooling ventilation

In order to reduce the temperature of the exterior of the oven, a cooling fan generates a flow of air that can be heard exiting between the oven door and the control panel.

Note: When cooking is done, the fan stays on until the oven cools down sufficiently.

Note: In “Fast cooking” mode, the fan comes on automatically only when the oven is hot.

Reminder: the appliance is fitted with a diagnosis system which detects any malfunctions. The user is informed of the latter by messages such as “Fn m” that come up on the display (n and m = single digit numbers). In these cases, you need to call for technical assistance as the oven is faulty.

How To Use Your Oven

Turn knob B to select the desired cooking mode. The oven will immediately start the pre-heating phase, during which the icon  will flash on the display, and the cooking temperature associated with the mode selected will be displayed: should this value not be the one you desire, you can modify it simply by turning knob C.

Once pre-heating is complete, an acoustic signal will sound and the icon  will come on permanently, and at this stage you can place the food to be cooked inside the pre-heated oven.

Note: the **FAST COOKING** and **GRILL** modes do not include a pre-heating phase. Please remember that you can always do the following when cooking is under way:

- change the cooking mode by turning knob “B”;
- change the temperature by turning knob “C”;
- programme the cooking time and end cooking time (see paragraph entitled “Programming the cooking mode”).
- stop it at any time by setting knob “B” back to 0.

Note: For safety reasons, a cooking time of 2 hours is set for each cooking mode by default. Should this time fail to be adjusted, the oven will be automatically turned off once this time is up.

Notice: Place the oven tray provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the turnspit (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel coating. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grid provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

Convection Oven

Position of thermostat knob “C”: Between **40°C** and **250°C**. On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, local stockfish recipes, tender veal with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing meat-based dishes as well: braised meats, stew, goulash, game, ham etc. which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes and pastries as well as fruit and cooking casseroles. When cooking in convection mode, use only one rack, as the temperature would not be distributed evenly on several racks. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

Multi-Cooking Mode

Position of thermostat knob “C”: Between **40°C** and **250°C**. The heating elements and the fan come on alternately. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: “Cooking On More Than One Rack”.

This cooking mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta

bakes, roast chicken and potatoes, etc... Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The Multi-cooking mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavour and appearance. Excellent results can be attained when cooking vegetable-based side dishes like courgettes, aubergines, peppers, etc.

Desserts: this mode is also perfect for baking leavened cakes. Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.

Grill

Position of thermostat knob "C": Between **50%** and **100%**. The top heating element and the turnspit (where present) come on.

The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...

Always leave the oven door ajar during cooking, except when using the turnspit.

Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph.

Turn knob "C" and the display will indicate the different energy percentages which represent the minimum (50%) and maximum (100%) settings.

Gratin

Position of thermostat knob "C": Between **40°C** and **250°C**. The top heating element, the fan and the turnspit (where present) come on.

This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.

All "gratin" cooking must be done with the oven door shut.

The "gratin" mode is ideal for cooking grouper steaks, tuna, swordfish, stuffed cuttlefish etc.

Pizza Mode

Position of thermostat knob "C": Between **40°C** and **250°C**. The bottom and circular heating elements, as well as the fan, will come on. This combination rapidly heats the oven due to the large amounts of power used by the appliance (2800 W), which results in the production of considerable heat coming prevalently from the bottom.

The pizza mode is ideal for foods requiring high temperatures to cook, like pizzas and large roasts. Only use one oven tray or rack at a time. However, if more than one is used, these must be switched halfway through the cooking process.

Baking Mode

Position of thermostat knob "C": Between **40°C** and **250°C**. The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven.

This mode is ideal for baking and cooking delicate foods - especially cakes that need to rise - and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savoury biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc.....

"Fast cooking" Mode

Position of thermostat knob "C": Between **40°C** and **250°C**. The heating elements and the fan come on, guaranteeing constant heat distributed uniformly throughout the oven.

This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (as pre-heating is not necessary), such as for example: frozen or pre-cooked food) as well as for a few "home-made" dishes.

The best results when cooking using the "Fast cooking" mode are obtained if you use one cooking rack only (the second from the bottom), please see the table entitled "Practical Cooking Advice".

"Defrosting" Mode

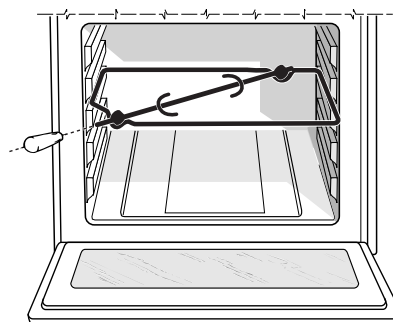
Position of thermostat knob "C": **any**

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C.

The turnspit (only available on certain models)

To start the turnspit, proceed as follows:

- place the oven tray on the 1st rack;
- insert the special turnspit support on the 3rd rack and position the spit by inserting it through the special hole into the turnspit at the back of the oven;
- start the turnspit using knob "B" to select setting  / .



Programming the cooking mode

The cooking time and/or end cooking time can be programmed after the desired cooking mode has been selected.

Programming the cooking time

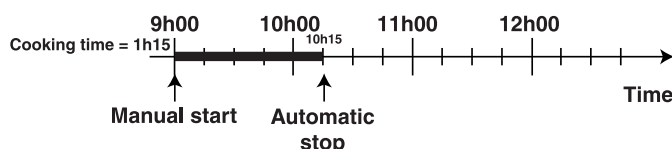
Press button 5 and then adjust the cooking time by turning knob **C**. Press the **OK** button to store the setting. The temperature selected (which can be adjusted using knob **C**) and the amount of time left until cooking is complete will be displayed alternately.

Once this time is up, the word “end” will be displayed and a sequence of acoustic signals will be emitted to indicate that cooking is complete.

- Press any button to silence the acoustic signal.
- Turn knob **B** back to position 0 to remove the word “end” from the display.

For example

It is 9:00 a.m. and a cooking time of 1 hour and 15 minutes is programmed. Cooking will stop automatically at 10:15 a.m..



Programming the end cooking time

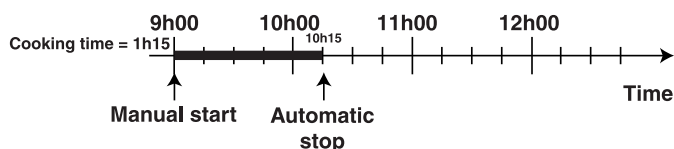
Press button 4 and then adjust by turning knob **C**. Press the **OK** button to store the setting. The display will remind you alternately of the temperature selected and the amount of time left until cooking is complete.

When the end cooking time selected previously is up, the word “end” will be displayed and a sequence of acoustic signals will be emitted to indicate that cooking is complete.

- Press any button to silence the acoustic signal.
- Turn knob **B** back to position 0 to remove the word “end” from the display.

For example

It is 9:00 a.m. and the end cooking time is set at 10:15 a.m.. Cooking will last 1 hour and 15 minutes.



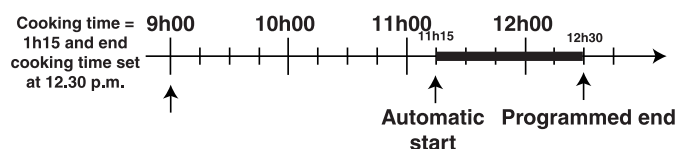
Delayed cooking programming

Press button 5 and then adjust the cooking time by turning knob **C**. Press the **OK** button to store the setting. The temperature and the time set previously will be displayed alternately.

Press button 4 and then adjust the end cooking time by turning knob **C**. Press the **OK** button to store the setting and the display will remind you of the end cooking time and of the temperature set alternately.

For example

It is 9:00 a.m. and a cooking time of 1 hour and 15 minutes and 12:20 as the end cooking time are programmed. Cooking will start automatically at 11:15 a.m..



The icon **A** will remind you that you have programmed the cooking time and/or the end cooking time.

To cancel a programmed time

To cancel any programming you have made, set knob “**B**” to position “0”.

DO NOT WORRY IF

- 1 you see ventilated air exiting the oven for a while when cooking is complete: it is due to the normal cooling phase of the oven interior;
- 2 when using the “grill” mode, the top heating element isn’t always on (red in colour): its operation is controlled by a thermostat;
- 3 a blast of hot steam exits the oven when you open the door during cooking;
- 4 drops of water or steam form inside the oven if you leave food inside the oven after cooking is complete;

How to Keep Your Oven in Shape

Before cleaning your oven, or performing maintenance, disconnect it from the power supply.

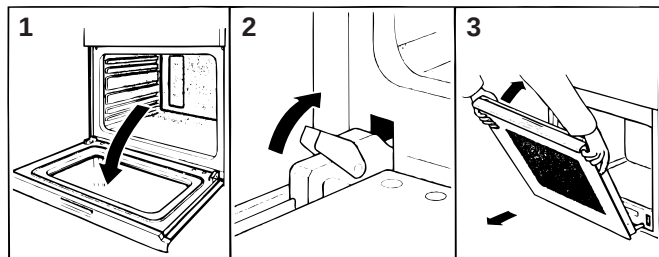
To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently, keeping in mind that:

- **Do not use steam equipment to clean the appliance.**
- the enamelled or stainless steel parts should be washed with lukewarm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them; Stainless steel could get stained. If these stains are difficult to remove, use special products available on the market. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry.
- the inside of the oven should preferably be cleaned immediately after use, when it is still warm, with hot water and soap; the soap should be rinsed away and the interior dried thoroughly. Avoid using abrasive detergents (for example cleaning powders, etc...) and abrasive sponges for dishes or acids (such as limescale-remover, etc...) as these could damage the enamel. If the grease spots and dirt are particularly tough to remove, use a special product for oven cleaning, following the instructions provided on the packet.
- if you use your oven for an extended period of time, condensation may form. Dry it using a soft cloth.
- there is a rubber seal surrounding the oven opening which guarantees its perfect functioning. Check the condition of this seal on a regular basis. If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. Should it become damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre. We recommend you avoid using the oven until it has been repaired.
- never line the oven bottom with aluminium foil, as the consequent accumulation of heat could compromise the cooking and even damage the enamel.
- clean the glass door using non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.

How to remove the oven door

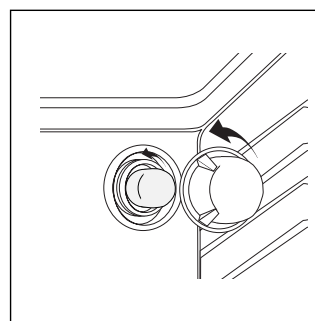
For a more thorough clean, you can remove the oven door. Proceed as follows:

- open the door fully;
 - lift up and turn the small levers situated on the two hinges;
 - grip the door on the two external sides, shut it slowly but not completely;
 - pull the door towards you, pulling it out of its seat;
- Reassemble the door by following the above procedures backwards.



Replacing the Oven Lamp

- Disconnect the oven from the power supply by means of the omnipolar switch used to connect the appliance to the electrical mains; or unplug the appliance if the plug is accessible;
- Remove the glass cover of the lamp-holder;
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300°C) with the following characteristics:
 - Voltage: 230/240 V
 - Wattage 25W
 - Type E14
- Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains power supply.



Practical Cooking Advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Cooking on More Than One Rack

If you have to cook food using several racks, use either the “baking” mode  or the “Multi-cooking” mode , as these are the only modes that allow you to do so. When cooking delicate food on more than one rack, use the “baking” mode , which allows you to cook on 3 racks at the same time (the 1st, 3rd and 5th from the

bottom). Some examples are included in the “Practical Cooking Advice” table.

When cooking other food on several racks, use the “Multi-cooking” mode  keeping the following suggestions in mind:

- The oven is fitted with 5 racks. During fan assisted cooking, use two of the three central racks; the lowest and highest racks receive the hot air directly and therefore delicate foodstuffs could be burnt on these racks.
- As a general rule, use the 2nd and 4th rack from the bottom, placing the foodstuffs that require greater heat on the 2nd rack from the bottom. For example, when

cooking meat roasts together with other food, place the roast on the 2nd rack from the bottom and the more delicate food on the 4th rack from the bottom.

- When cooking food that requires differing times and temperatures, set a temperature that is somewhere between the two temperatures required, place the more delicate food on the 4th rack from the bottom and take the food requiring less time out of the oven first.
- Use the dripping pan on the lower rack and the grid on the upper;

Using the “Fast Cooking” Mode

Functional, fast and practical for those of you who use pre-packed products (such as for example: frozen or pre-cooked food) along with other food items. You will find useful suggestions in the “Practical Cooking Advice” table.

Using the Grill

The “7 Cuochi” oven offers you several different grilling modes.

Use the “grill” mode , with the oven door shut, placing the food under the centre of the grill (situated on the 3rd or 4th rack from the bottom).

To catch any fat and/or grease that may drip from the rack, place the dripping pan provided on the first rack from the bottom.

When using this mode, we recommend you set the energy level to the highest setting, even though lower levels can be set, simply by adjusting the thermostat knob to the desired level.

In models fitted with a rotisserie , you can use the spit kit provided when using the “grill” mode. In this case, cook with the oven door shut, placing the spit kit on the third oven rack from the bottom and the dripping pan on the bottom rack to collect any sauce and /or dripping fat.

The “Gratin” mode , only with the oven door shut, is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part.

Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process, such as adding that gratin finish to pasta bakes, for example.

When using this mode, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st rack from the bottom.

Important: always cook in “Gratin” mode with the oven door shut. This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approximately 10%).

When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200°C, as it is the most efficient way to use the grill, which is based on the use of infrared rays. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

In models fitted with a rotisserie , you can use the spit kit provided when using the “gratin” mode. In this case, place the spit kit on the third oven rack from the bottom and the dripping pan on the bottom rack to collect any sauce and /or dripping fat.

Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Baking Cakes

When baking cakes, always place them in a preheated oven. Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping. In general:

Pastry is too dry

Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

Pastry dropped

Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top

Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside

Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The pastry sticks to the pan

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

I used more than one level (in the function “ventilated oven”) and they are not all at the same cooking point

Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Cooking Pizza

For best results when cooking pizza, use the “Pizza Mode” .

- Preheat the oven for at least 10 minutes
- Use a light aluminium pizza pan, placing it on the rack supplied with the oven. If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;
- If the pizza has a lot of toppings (three or four), we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process.
- If cooking on more than one rack (up to 2), we advise you to use the Multi-cooking Mode , as the Pizza Mode  would heat the bottom rack more than the others.

Cooking Fish and Meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 180 °C to 200 °C.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savoury roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

Setting made	Type of food	Weight (in kg)	Position of the rack from the oven bottom	Preheating time (min.)	Thermostat setting	Cooking time (min.)
1 Convection mode 	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
2 Multicottura 	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2-4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Fruitcake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
3 Grill 	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	100%	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	100%	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	100%	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	100%	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3/4	-	100%	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	100%	15-20
	Sausages	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	100%	10-12
	Mackerels	1	4	-	100%	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	n.° 4-6	4	-	100%	3-5
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.0	-	-	100%	80-90
	Chicken on the spit	1.5	-	-	100%	70-80
	Lamb on the spit	1.0	-	-	100%	70-80
4 Gratin 	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.5	-	10	200	70-80
	Lamb on the spit	1.5	-	10	200	70-80
	Chicken (on the spit) + potatoes (roasted))	1.5	-	10	200	70-75
5 Pizza 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2/3	10	180	60-70
6 Baking 	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2/3	15	180	40-45
	Fruitcake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1-3-5	15	90	180
7 Fast cooking 	Frozen food					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rollsi	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Fruitcake	0.6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12
8 Defrosting 	All frozen food					

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the Grill or Gratin mode, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Safety Is A Good Habit To Get Into

To maintain the efficiency and safety of this appliance, we recommend that you do the following:

- only call the Service Centres authorised by the manufacturer
- always use original spare parts

- **When handling the appliance, we recommend you always use the purpose provided handles recessed into the sides of the oven to prevent harming people or damaging the appliance itself.**
- This appliance is designed for non-professional, household use and its functions must not be changed.
- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear on the manual and the serial number plate.
- The electrical system of this appliance can only be used safely when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with current safety standards.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**

The following items are potentially dangerous, and therefore appropriate measures must be taken to prevent children and the disabled from coming into contact with them:

- Controls and the appliance in general;
- Packaging (bags, polystyrene, nails, etc.);
- The appliance itself, immediately after use of the oven or grill due to the heat generated;
- The appliance itself, when no longer in use (potentially dangerous parts must be made safe).

Avoid the following:

- Touching the appliance with wet parts of the body;
- Using the appliance when barefoot;
- Pulling on the appliance or the supply cable to unplug it from the electrical outlet;
- Improper or dangerous operations;
- Obstructing the ventilation or heat dissipation slots;
- Allowing power supply cables of small appliances to come into contact with the hot parts of the appliance;
- Exposing the appliance to atmospheric agents such as rain, or sunlight;
- Using the oven for storage purposes;
- Using flammable liquids near the appliance;

- Using adapters, multiple sockets and/or extension leads;
- Attempting to install or repair the appliance without the assistance of qualified personnel.

Qualified personnel must be contacted in the following cases:

- Installation (following the manufacturer's instructions);
- When in doubt about operating the appliance;
- Replacing the electrical socket when it is not compatible with the appliance plug.

Service Centres authorised by the manufacturer must be contacted in the following cases:

- If in doubt about the soundness of the appliance after removing it from its packaging;
- If the power supply cable has been damaged or needs to be replaced;
- If the appliance breaks down or functions poorly; ask for original spare parts.

It is a good idea to do the following:

- Only use the appliance to cook food and nothing else;
- Check the soundness of the appliance after it has been unpacked;
- Disconnect the appliance from the electrical mains if it is not functioning properly and before cleaning or performing maintenance;
- When left unused, unplug the appliance from the electricity mains and turn off the gas tap (if foreseen);
- Use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it;
- Always grip the oven door handle in the centre as the extremities of the same may be hot due to any hot air leaks;
- Make sure the knobs are in the "•"/"o" position when the appliance is not in use.
- Cut the power supply cable after disconnecting it from the mains when you decide not to use the appliance any longer.
- The manufacturer may not be held responsible for any damage due to: incorrect installation, improper, incorrect and irrational use.

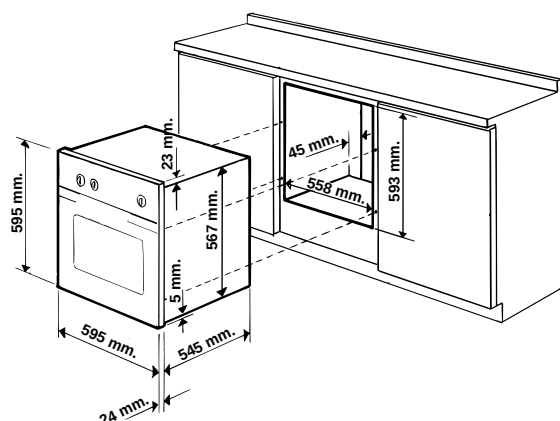
Installation

The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

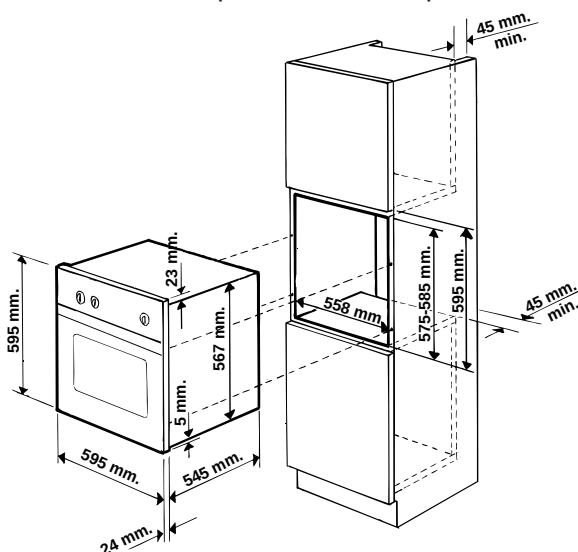
Important: The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

Installation of Built-in Ovens

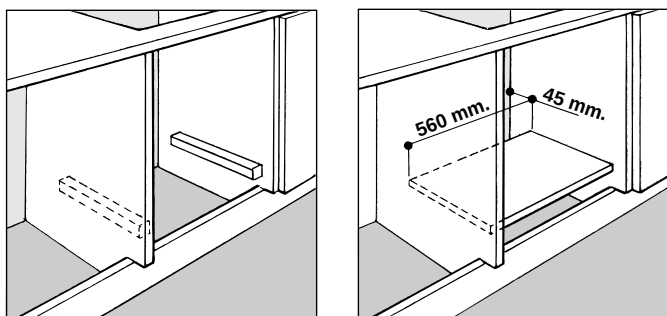
In order to ensure that the built-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate. The figure below gives the dimensions of the cut-out for installation under the counter or in a wall cabinet unit.



N.B.: Installation in compliance with the consumption declaration



In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable. If the oven rests on a continuous, flat surface, there must be an aperture of at least 45 x 560 mm.



The panels of the adjacent cabinets must be made of heat-resistant material. In particular, cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100 °C.

In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the oven must not be possible once it has been installed.

All parts which ensure the safe operation of the appliance must be removable only with the aid of a tool.

For the correct centring of your appliance, position the 4 tabs on the sides of the oven in correspondence with the 4 holes on the perimeter of the frame. In particular, if the cabinet side panel:

- is 20 mm thick: the removable part of the tab must be removed (Fig. A);
- is 18 mm thick: use the first groove, which is factory-set (Fig. B);
- is 16 mm thick: use the second groove (Fig. C)

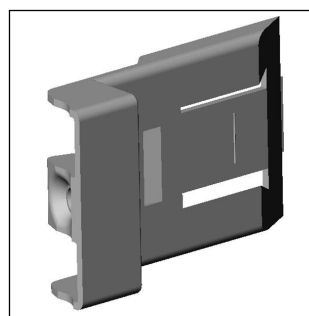


Fig. A

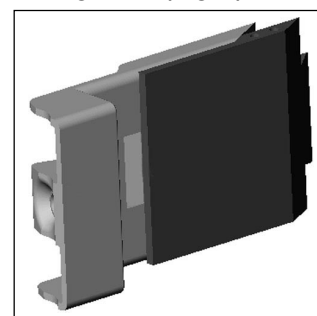


Fig. B

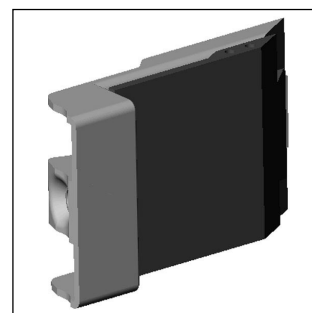
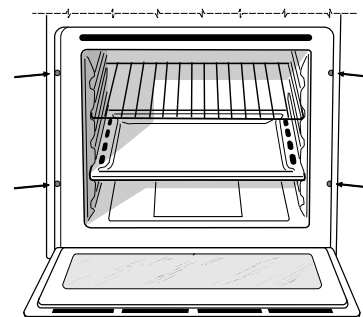


Fig. C

To fasten the oven to the cabinet, open the door of the oven and attach it by inserting the 4 wooden screws into the 4 holes located on the perimeter of the frame.



Electrical Connection

Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with an alternating current with the voltage and frequency indicated on the data plate (located on the appliance) and in the instruction manual. The wire for earthing the appliance is yellow-green in colour.

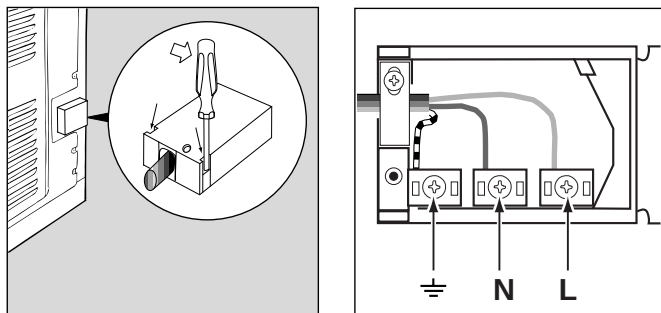
Fitting on a Power Supply Cable

Opening the terminal board:

- Using a screwdriver, prise on the side tabs of the terminal board cover;
- Pull open the cover of the terminal board.

To install the cable, proceed as follows:

- Remove the wire clamp screw and the three contact screws L-N- $\equiv$
- Fasten the wires beneath the screwheads using the following colour scheme: **Blue (N)** **Brown (L)** **Yellow-Green $\equiv$**
- Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.



Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, anywhere along its length.

Before making the connection, check that:

- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the data plate (on the appliance and/or packaging) correspond to those of the electrical mains system of your home.
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If you have any doubts, call in a qualified technician.
- If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter. **The plug and socket must be easily accessible.**

Technical Specifications

Inner dimensions of the oven:

Width 43.5 cm
Depth 40 cm
Height 32 cm

Inner Volume of the Oven:

56 litres

ENERGY LABEL

Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens

Norm EN 50304

Energy consumption for Natural convection

heating mode: ☐ Convection

Declared energy consumption for Forced convection Class

heating mode: ☒ Baking

Voltage and Frequency of Power Supply:

230V ~ 50Hz 2800W

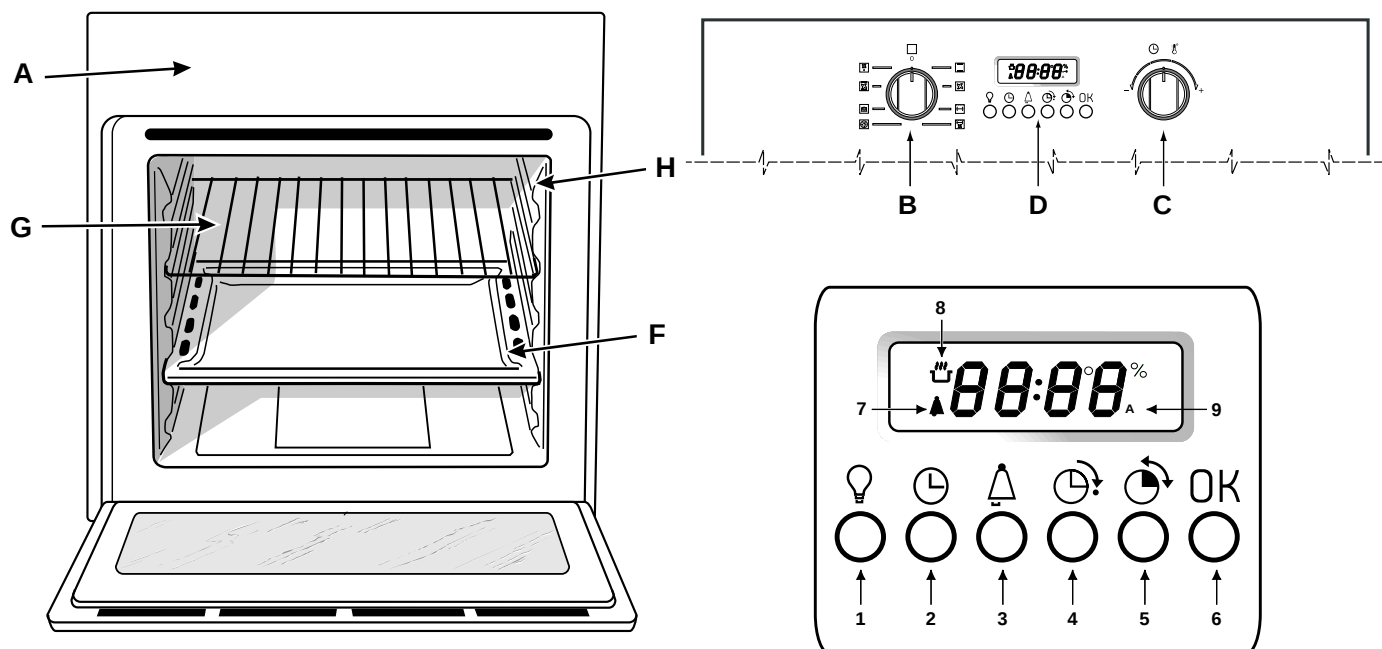


This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

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

Vu de près



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

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

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

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

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

Mise à l'heure de l'horloge digitale

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

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

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

Fonction minuterie

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

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

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

Eclairage du four

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

Système de refroidissement

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

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

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

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

Utilisation du four

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

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

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

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

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

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

Four Traditionnel

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

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

Four Multicuisson

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

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

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

Desserts : vous réussirez à coup sûr vos gâteaux levés.

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

Grill

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

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

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

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

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

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

Gratin

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

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

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

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

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

Four Pizza

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

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

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

Four Pâtisserie

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

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

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

Four "Cuisson rapide"

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

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

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

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

Four "Décongélation"

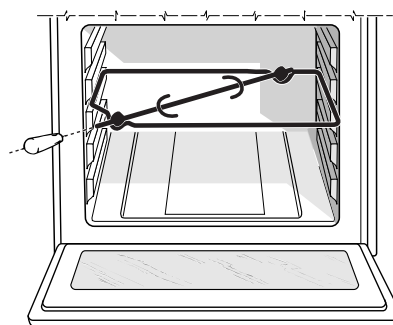
Position bouton thermostat "C" : **quelconque**

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

Le tournebroche (n'existe que sur certains modèles)

Pour activer le tournebroche, procédez comme suit :

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



Comment programmer la cuisson

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

Programmation de la durée de cuisson

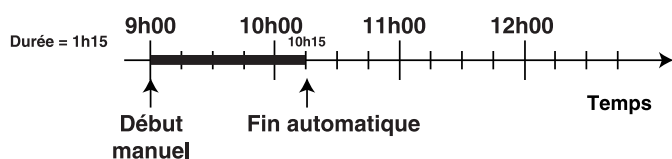
Appuyez sur la touche **5**, tournez ensuite le bouton **C** pour régler la durée de cuisson. Pour mémoriser la sélection, appuyez sur la touche **OK**, l'écran affichera à tour de rôle la température sélectionnée que vous pouvez modifier à l'aide du bouton **C** et le temps restant avant la fin de cuisson.

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

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

Exemple

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



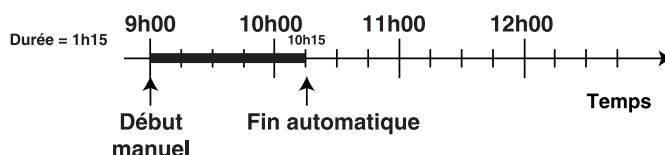
Programmation de l'heure de fin de cuisson

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

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

Exemple

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

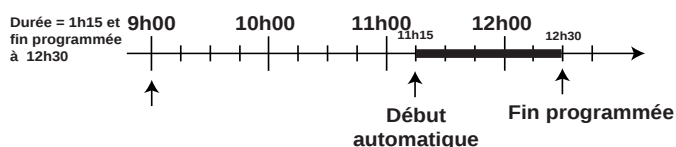


Programmation d'une cuisson différée

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

Exemple

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



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

Pour annuler une programmation

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

NE VOUS INQUIETEZ PAS SI

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

Comment le garder en forme

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

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

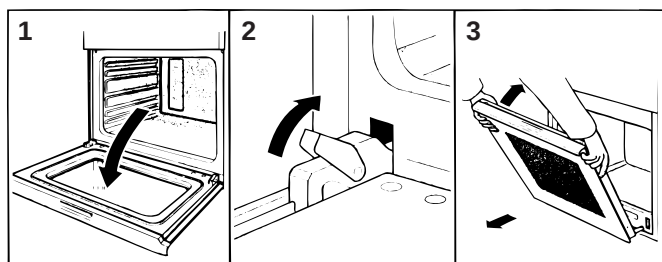
- **pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur**
- les parties extérieures émaillées ou inox doivent être lavées à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives ou de produits corrosifs qui pourraient les abîmer. L'acier inox peut se tacher. Si les taches sont difficiles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

Dépose de la porte du four

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

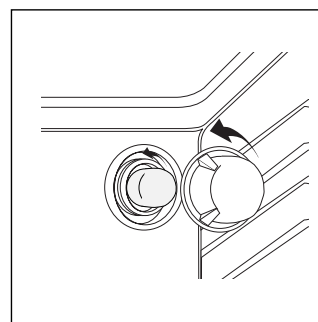
- ouvrez la porte complètement ;
- soulevez et faites pivoter les leviers situés sur les deux charnières ;
- saisissez la porte par les côtés extérieurs, refermez-la lentement mais pas complètement ;
- tirez-la vers vous en la sortant de son logement;

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



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

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



Conseils utiles pour la cuisson

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

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

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

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

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

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

Utilisation de la fonction "Cuisson rapide"

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

Utilisation du grill

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cuisson de la pâtisserie

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

Pâtisserie trop sèche

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

Le gâteau s'affaisse

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

Gâteau foncé sur le dessus

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

Bonne cuisson extérieure, mais intérieur collant

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

Le gâteau ne se démoule pas

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

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

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

Cuisson de la pizza

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

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

Cuisson du poisson et de la viande

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

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

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

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

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

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

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit

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

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

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

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

Évitez :

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

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

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

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

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

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

Effectuez les opérations suivantes :

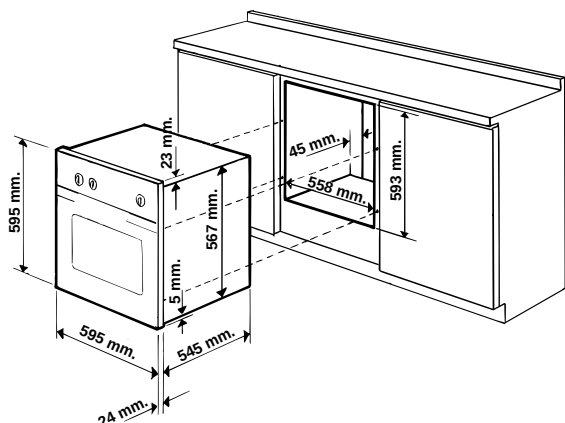
- évitez toute opération autre que la cuisson ;
- vérifiez le bon état de l'appareil lors de son déballage ;
- déconnectez l'appareil en cas de mauvais fonctionnement et avant toute opération de nettoyage ou d'entretien ;
- quand il est inutilisé, débranchez l'appareil de la prise de courant et fermez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

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

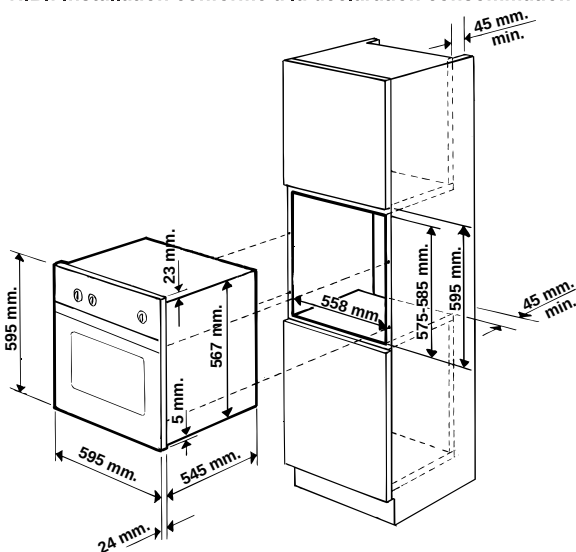
Important : déconnectez le four avant de procéder à toute opération de réglage, d'entretien etc.

Installation des fours à encastrer

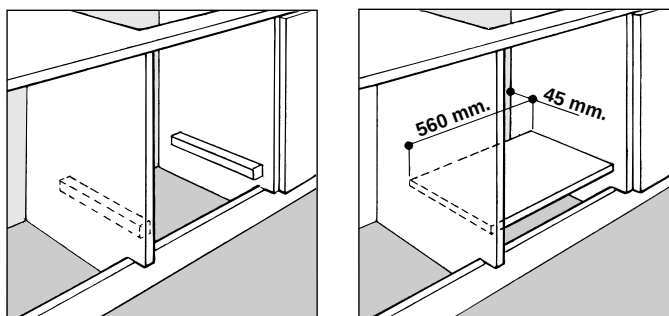
Pour garantir un bon fonctionnement d'un appareil à encastrer, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises. Les dimensions de la niche à l'intérieur du meuble en cas d'installation sous plan ou en colonne sont indiquées sur la figure qui suit.



N.B.: Installation conforme à la déclaration consommation



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



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

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

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

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

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

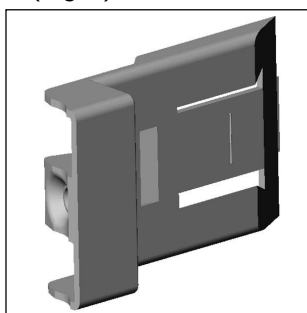


Fig. A

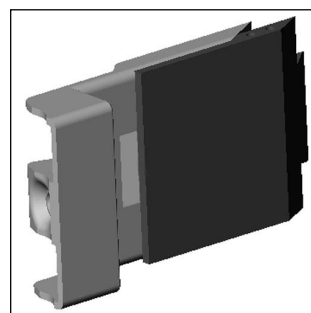


Fig. B

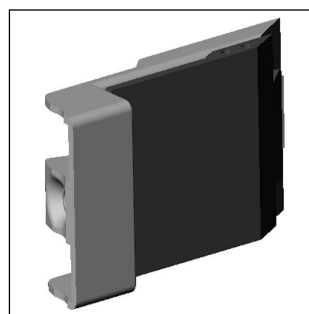
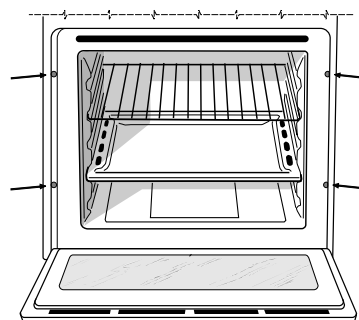


Fig. C

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



Raccordement électrique

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

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

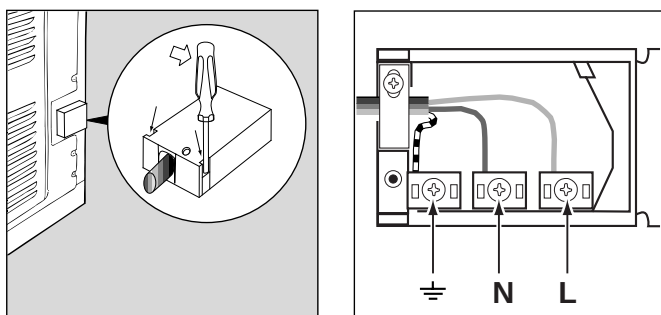
Montage du cordon d'alimentation

Ouverture du bornier :

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

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

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



Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

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

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

Avant de procéder au branchement, vérifiez que :

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

Caractéristiques Techniques

Dimensions utiles du four:

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

Volume utile du four:

litres 56

ETIQUETTE ENERGIE

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

Consommation énergie convection naturelle

fonction four : ☐ Traditionnel

Consommation énergie déclarée pour Classe convection forcée

fonction four : ☐ Pâtisserie

Tension et fréquence d'alimentation :

230V ~ 50Hz 2800W

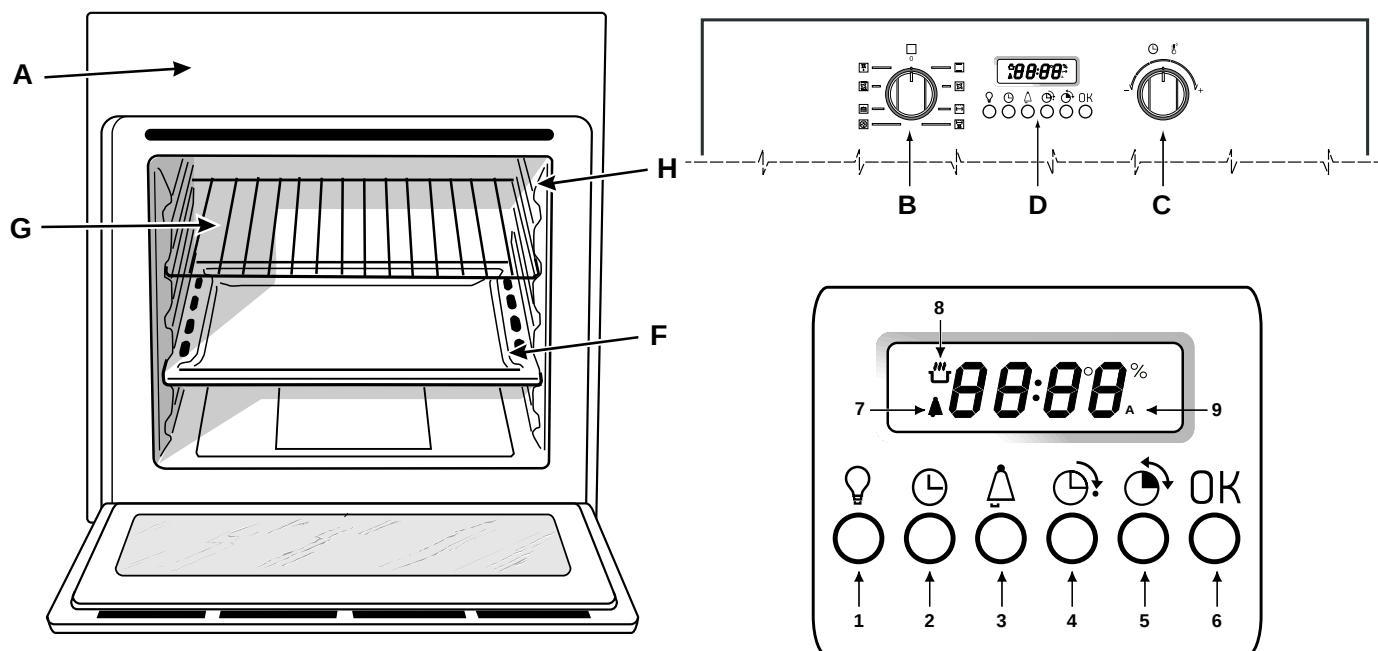


Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

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

Le agradecemos por haber elegido un producto Ariston, seguro y realmente fácil de usar. Para conocerlo y utilizarlo bien y por mucho tiempo, le aconsejamos, antes de utilizar el aparato, leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual, ya que suministran importantes indicaciones referidas a la seguridad, la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas. Gracias.

Visto de cerca



- A. **Panel de mando**
- B. **Perilla para selección de las funciones de cocción**
- C. **Perilla para la temperatura de cocción**
- D. **Programador electrónico** - Permite programar cualquier función de cocción fijando la duración y la hora a la que finaliza la cocción. Cumple también una función de contador de minutos.
- F. **Bandeja o superficie de cocción**
- G. **Parrilla del horno**
- H. **Guías de deslizamiento de bandejas y parrillas**

- 1. **Luz del horno**
- 2. **Regulación del reloj**
- 3. **Regulación del contador de minutos**
- 4. **Fin de la cocción**
- 5. **Duración de la cocción**
- 6. **Confirmación de la regulación**
- 7. **Indicador del contador de minutos**
- 8. **Indicador de precalentamiento (☐ centelleante) o de cocción (☐ fija) en curso**
- 9. **Indicador de una programación realizada**

El horno **7 Cuochi** reúne, en un único aparato, las ventajas de los tradicionales hornos de convención natural ("convencionales") con las de los modernos hornos de convención forzada ("ventilados").

Se trata de un aparato sumamente versátil, que permite elegir, de modo fácil y seguro, entre 7 diferentes métodos de cocción. La selección de las diferentes funciones ofrecidas, se obtiene con la perilla de selección "**B**" presente en el panel de mandos.

Atención: Cuando se enciende por primera vez, aconsejamos hacer funcionar el horno vacío, al menos durante una hora, con el termostato al máximo y la puerta cerrada. Una vez transcurrido ese tiempo, apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente. El olor que a veces se advierte durante esta operación es causado por la evaporación de sustancias empleadas para proteger el horno y el grill durante el lapso de tiempo que transcurre entre fabricación e instalación del producto.

Puesta en hora del reloj digital

La modificación de la hora es posible sólo con la perilla "**B**" en la posición **0**.

Después de la conexión a la red o después de un corte de corriente, el display centellea en: **0.00**.

Gire la perilla **C** para modificar la hora y luego pulse **OK** para confirmar. Gire nuevamente **C** para modificar los minutos y, por último, pulse **OK** para confirmar definitivamente. Se pueden realizar actualizaciones pulsando el botón **2** y siguiendo el procedimiento indicado arriba.

Función contador de minutos

El temporizador no controla el encendido y apagado del horno, solamente emite una alarma sonora, una vez cumplido el tiempo, que se puede detener presionando una tecla cualquiera.

Para configurar el contador de minutos, pulse el botón **3**, regule con la perilla **C** y luego pulse el botón **OK** para confirmar. El icono  le recordará que el temporizador está funcionando.

Al finalizar la cuenta, se escuchará una señal sonora que durará 1 min. o que terminará después de presionar una tecla cualquiera.

La luz del horno

Con el horno apagado se puede encender en cualquier momento pulsando el botón **1**.

Ventilación de enfriamiento

Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento produce un chorro de aire que sale entre el panel frontal y la puerta del horno.

Nota: Cuando finaliza la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Nota: En "Cocción rápida" el ventilador comienza a funcionar automáticamente sólo cuando el horno está caliente.

Atención: el aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Se informa sobre los mismos al usuario mediante mensajes del tipo "**F_n m**" (*n* y *m* = números de 1 cifra). En estos casos, es necesaria la intervención de la

asistencia técnica, ya que el horno no funciona.

Uso del horno

Girando la perilla **B** se puede seleccionar el programa de cocción deseado. El horno entrará inmediatamente en la fase de precalentamiento durante la cual centellea en el display el icono  y aparece la temperatura de cocción asociada al programa seleccionado: si dicho valor no fuera el que Ud. desea, lo puede modificar simplemente girando la perilla **C**.

Una vez completado el calentamiento, escuchará una señal sonora y verá el icono  encendido de modo permanente, a partir de ese momento, podrá introducir, en el horno bien caliente, la comida que va a cocinar.

Nota: para las funciones **COCCIÓN RÁPIDA** y **GRILL** no está prevista la fase de precalentamiento. Recuerde que durante la cocción será siempre posible:

- modificar el programa con la perilla "**B**";
- modificar la temperatura con la perilla "**C**";
- programar la duración y la hora de finalización (véase el párrafo "Programar la cocción").
- interrumpirla en cualquier momento llevando la perilla "**B**" hasta la posición **0**.

Nota: Para cada función de cocción se ha fijado, por motivos de seguridad, una duración de 2 horas. Si dicha duración no se modifica, el horno se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo fijado.

Atención: Utilice el primer piso, desde abajo, colocando la bandeja suministrada con el aparato, para recoger jugos y/o grasa, solamente en el caso de cocciones en el grill o con asador automático (presente sólo en algunos modelos). Para otras cocciones no utilice nunca el primer piso, desde abajo, y nunca apoye objetos en el fondo del horno mientras está cocinando, porque podría causar daños al esmalte. Coloque siempre sus recipientes de cocción (fuentes para horno, películas de aluminio, etc.) sobre la parrilla suministrada con el aparato, ubicada en las guías del horno.

Horno Tradicional

Posición de la perilla del termostato "**C**": Entre **40°C** y **250°C**.

En esta posición se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Es el clásico horno de la abuela, pero que se llevó a un excepcional nivel de distribución de la temperatura y de limitación del consumo. El horno tradicional es insuperable en los casos en que se deban cocinar platos cuyos ingredientes estén compuestos por dos o más elementos que contribuyen a formar un plato único, como por ejemplo: coles con costillas de cerdo, bacalao a la española, bacalao seco a la anconetana, medallones de ternera con arroz, etc... Se obtienen óptimos resultados en la preparación de platos a base de carnes de vaca o de ternera como: estofados, gulasch, carnes de animales de caza, pierna y lomo de cerdo, etc... que necesitan de cocción lenta con un constante agregado de líquidos. Sigue siendo el mejor sistema de cocción para las tortas, para la fruta y para las cocciones con recipientes tapados, específicos para cocinar al horno. Cuando cocine en el horno tradicional utilice un solo nivel, ya que si se utilizan más, se produciría una mala distribución de la temperatura.

Usando los distintos niveles que tiene a disposición, podrá balancear la cantidad de calor entre la parte superior e inferior. Si la cocción necesita mayor calor desde abajo o desde arriba, utilice los niveles superiores o inferiores.

Horno Multicocción

Posición de la perilla del termostato “C”: Entre **40°C** y **250°C**.

Se activan alternadamente los elementos calentadores y entra en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y dora los alimentos de modo uniforme en todos los puntos. También se pueden cocinar simultáneamente comidas diferentes entre sí, siempre que las temperaturas de cocción sean similares. Es posible utilizar hasta un máximo de 2 niveles simultáneamente siguiendo las advertencias contenidas en el párrafo “Cocción simultánea en varios niveles”.

Esta función está particularmente indicada para platos que necesitan un gratinado o para platos que necesitan de una cocción bastante larga, por ejemplo: lasañas, macarrones sazonados, pollo asado con patatas, etc... Se obtienen notables ventajas en la cocción de los asados de carne ya que la mejor distribución de la temperatura permite utilizar temperaturas más bajas que reducen la dispersión de líquidos manteniendo la carne más tierna con una menor pérdida de peso. El horno Multicocción se aprecia particularmente en la cocción de pescados, porque pueden cocinarse con muy poco sazonado manteniendo así inalterado su aspecto y sabor. Para las legumbres de aderezo, excelentes resultados se obtienen en las cocciones de verduras como calabazas, berenjenas, pimientos, tomates, etc..

Postres: resultados seguros se obtienen cocinando tortas con levadura.

La función “Multicocción” se puede también usar para una descongelación rápida de carnes blancas o rojas y de pan seleccionando una temperatura de 80 °C. Para descongelar alimentos más delicados, puede seleccionar 60°C o usar sólo la circulación de aire frío colocando la perilla del termostato en 0°C.

Grill

Posición de la perilla del termostato “C”: Entre **50%** y **100%**.

Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el asador automático (cuando existe).

La temperatura elevada y directa del grill permite el inmediato dorado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos internamente. La cocción al grill está particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de elevada temperatura superficial: bistecs de ternera y vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc...

Realice las cocciones con la puerta del horno semiabierta salvo en el caso de una cocción con asador automático.

Algunos ejemplos de uso se encuentran en el párrafo “Consejos prácticos para la cocción”.

Girando la perilla “C”, el display indicará niveles de potencia comprendidos entre un mínimo de 50% y un máximo de 100%.

Gratin

Posición de la perilla del termostato “C”: Entre **40°C** y **250°C**.

Se enciende el elemento calentador superior y se ponen en funcionamiento el ventilador y el asador automático (cuando existe).

Une a la irradiación térmica unidireccional, la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilizando el grill ventilado se obtienen resultados excelentes en broquetas mixtas de carne y verdura, salchichas, costillas de cerdo, chuletas de cordero, pollo a la diablo, codorniz a la salvia, solomillo de cerdo, etc...

Realice las cocciones al “gratin” con la puerta del horno cerrada.

El “gratin” es insuperable en la cocción de lonjas de cherna, de atún, de pez espada, sepías rellenas, etc...

Horno Pizza

Posición de la perilla del termostato “C”: Entre **40°C** y **250°C**.

Se activan los elementos calentadores inferior y circular y entra en funcionamiento el ventilador. Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno gracias a la notable potencia erogada (2800 W), con un fuerte aporte de calor preferentemente desde abajo.

La función horno pizza es particularmente aconsejable para comidas que requieren una gran cantidad de calor, por ejemplo: la pizza y los asados de grandes dimensiones. Utilice una sola bandeja o parrilla a la vez, si se utilizara más de una, es necesario intercambiarlas entre sí en la mitad de la cocción.

Horno Pastelería

Posición de la perilla del termostato “C”: Entre **40°C** y **250°C**.

Se activa el elemento calentador posterior y entra en funcionamiento el ventilador garantizando un calor delicado y uniforme en el interior del horno.

Esta función es aconsejable para la cocción de alimentos delicados, en especial las tortas que necesitan leudado y algunas preparaciones “mignon” en 3 niveles simultáneamente. Algunos ejemplos son: bignè, bizcochos dulces y salados, bizcochitos salados de hojaldre, bizcocho arrollado, pequeños trozos de verduras al horno, etc....

Horno “Cocción rápida”

Posición de la perilla del termostato “C”: Entre **40°C** y **250°C**.

Se activan los elementos calentadores y entra en funcionamiento el ventilador garantizando un calor constante y uniforme en el interior del horno.

Esta función es particularmente aconsejable para cocciones veloces (no necesita precalentamiento) de alimentos envasados (por ejemplo: congelados o precocidos) y para algunas “preparaciones caseras”.

En el horno “Cocción rápida” los mejores resultados se obtienen utilizando un sólo nivel (el 2° comenzando desde abajo), ver la tabla “Consejos prácticos para la cocción”.

Horno "Descongelación"

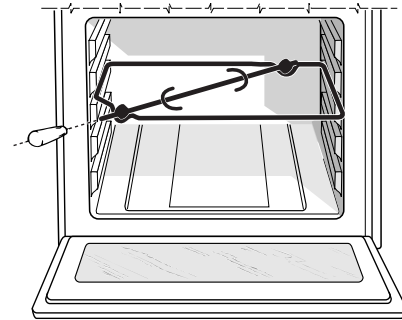
Posición de la perilla del termostato "C": **cualquiera**

El ventilador colocado en el fondo del horno, hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor del alimento. Es aconsejable para la descongelación de cualquier tipo de alimento, pero en particular para alimentos delicados que no deben recibir calor, por ejemplo: tortas heladas, postres o tortas con crema, tortas de fruta. El tiempo de descongelación se reduce aproximadamente a la mitad. Cuando se trate de carne, pescado o pan, es posible reducir los tiempos utilizando la función "multicocción" y seleccionando una temperatura de 80° 100°C.

El asador automático (sólo en algunos modelos)

Para accionar el asador automático proceda del siguiente modo:

- coloque la grasera en el 1° piso;
- introduzca el soporte del asador automático en el 3° piso y coloque el espetón introduciéndolo, a través del orificio correspondiente, en el asador automático colocado en la parte posterior del horno;
- accione el asador automático seleccionando la posición  /  con la perilla "B".



NO SE ALARME SI:

- al finalizar la cocción continúa saliendo aire del horno durante un cierto tiempo: es la fase de enfriamiento normal de la cavidad del horno;
- durante el funcionamiento "grill" la resistencia superior no permanece siempre encendida (color rojo): su funcionamiento está controlado por un termostato;
- al abrir la puerta durante la cocción, se escapa demasiado vapor;
- cuando se dejan comidas en el horno después de la cocción, se forman gotas de agua o de vapor en el interior del mismo;

Programar la cocción

La programación de la duración y/o de la hora de finalización de la cocción se debe realizar después de haber seleccionado la función que desea utilizar.

Programar la duración de la cocción

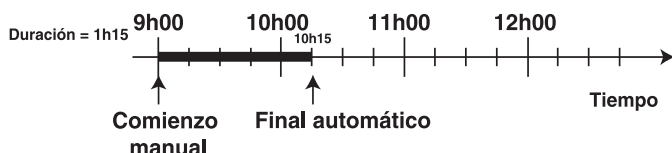
Pulse el botón **5** y luego programe la duración girando la perilla **C**. Pulsando el botón **OK**, se memorizará el valor seleccionado y en el display se visualizarán, alternatively, la temperatura seleccionada, que se puede variar con la perilla **C**, y el tiempo que falta para la finalización de la cocción.

Una vez transcurrido dicho tiempo, en el display aparecerá "end" y se emitirá una secuencia de señales sonoras que indican que la cocción ha finalizado.

- Pulse cualquier botón para interrumpir la señal sonora.
- Lleve la perilla **B** hasta la posición **0** para hacer desaparecer la palabra "end".

Ejemplo:

Son las 9:00 horas y se programa una duración de cocción de 1 hora y 15 minutos. La cocción se detendrá automáticamente a las 10:15 horas.



Programar la hora de finalización de la cocción

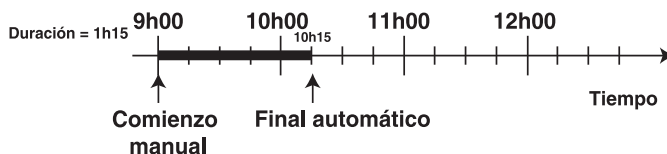
Pulse el botón **4** y luego realice la programación girando la perilla **C**. Pulsando el botón **OK**, se memorizará la selección realizada y en el display se visualizarán, alternatively, la temperatura seleccionada y el tiempo que falta para la finalización de la cocción.

Cuando llega la hora de finalización de la cocción precedentemente seleccionada, en el display aparecerá la palabra "end" y se emitirá una secuencia de señales sonoras para indicar que la cocción ha finalizado.

- Pulse cualquier botón para interrumpir la señal sonora.
- Lleve la perilla **B** hasta la posición **0** para hacer desaparecer la palabra "end".

Ejemplo:

Son las 9:00 horas y se selecciona la hora de finalización de la cocción a las 10:15. La cocción tendrá una duración de 1 hora y 15 minutos.



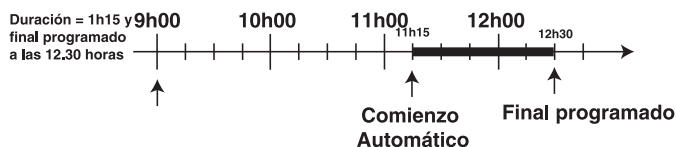
Programar una cocción retrasada

Pulse el botón **5** y luego programe la duración girando la perilla **C**. Pulsando el botón **OK**, se memorizará el valor seleccionado y en el display se visualizarán, alternatively, la temperatura y el tiempo precedentemente seleccionado.

Pulse el botón **4** y luego programe la hora de finalización girando la perilla **C**. Pulsando el botón **OK** la selección se memorizará y el display le recordará, alternatively, la hora de finalización y la temperatura seleccionada.

Ejemplo:

Son las 9:00 horas y se programa una duración de cocción de 1 hora y 15 minutos y las 12:30 como hora de finalización. La cocción comenzará automáticamente a las 11:15 horas.



El icono **A** le recordará que ha programado la duración y/o la hora de finalización de la cocción.

Para anular una programación

Para cancelar cualquier programación efectuada, gire la perilla "**B**" hasta la posición "**0**".

Cómo mantenerlo en buenas condiciones

Antes de efectuar cualquier operación, desconectar el aparato de la alimentación eléctrica.

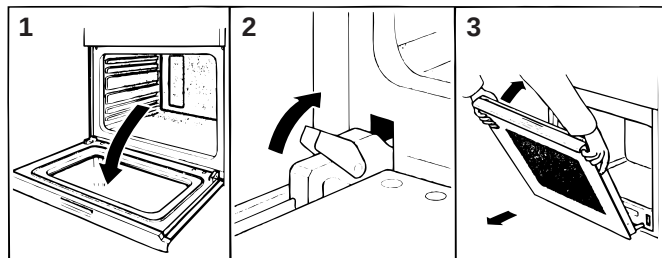
Para una duración prolongada del horno es indispensable realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza general, teniendo presente que:

- **Para la limpieza no utilice aparatos a vapor.**
- las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable se deben lavar con agua tibia sin usar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que podrían arruinarlas. El acero inoxidable puede quedar manchado. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos que se encuentran normalmente en el comercio. Se sugiere un aclarado abundante y secado inmediato después de la limpieza.
- El interior del horno se debe limpiar, preferentemente cada vez que se usa, cuando todavía está tibio, usando agua caliente y detergente, enjuagando y secando luego cuidadosamente con un paño suave. Evite el uso de detergentes abrasivos (por ejemplo los polvos, etc...) y de esponjas abrasivas para platos o ácidos (por ejemplo, anticaliza, etc...), porque podrían arruinar el esmalte. Si la suciedad es particularmente difícil de eliminar, use un producto específico para la limpieza del horno, siguiendo las instrucciones contenidas en el paquete.
- si usa el horno por un tiempo prolongado se podría formar líquido de condensación. Séquelo usando un paño suave.
- una junta de goma alrededor de la apertura del horno garantiza su correcto funcionamiento. Por lo tanto, controle periódicamente el estado de dicha junta. Si es necesario límpiela evitando usar productos o elementos abrasivos. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparado.
- no revista nunca el fondo del horno con hojas de aluminio, porque la consiguiente acumulación de calor perjudicaría la cocción dañando también el esmalte.
- limpie el vidrio de la puerta del horno utilizando productos y esponjas no abrasivos y séquelo con un paño suave.

Cómo extraer la puerta del horno

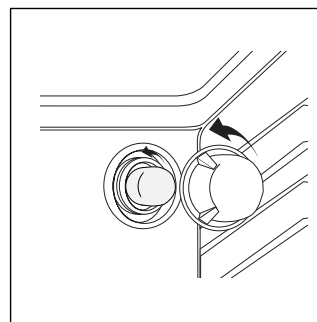
Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno. Proceda del siguiente modo:

- abra completamente la puerta;
 - alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras;
 - agarre la puerta de los dos lados externos, ciérrela lentamente pero no completamente;
 - tire la puerta hacia Ud. extrayéndola de su alojamiento;
- Vuelva a montar la puerta siguiendo el procedimiento descrito arriba pero en sentido contrario.



Reemplazo de la lámpara en la bóveda del horno

- Quitar a la cocina la alimentación mediante el interruptor omnipolar utilizado para la conexión a la instalación eléctrica, o desenchufarlo.
- Aflojar la tapa de vidrio del portalámpara;
- Desenroscar la lámpara y sustituirla con una resistencia a alta temperatura (300°C) con las siguientes características:
 - Tensión 230/240 V
 - Potencia 25W
 - Casquillo E14
- Colocar de nuevo la tapa de vidrio. Volver a darle alimentación a la cocina.



Consejos prácticos para la cocción

El horno ofrece una amplia gama de posibilidades para guisar cualquier comida de la mejor manera. Con el tiempo el usuario podrá aprovechar muy bien este aparato ideal para la cocina, por lo que las advertencias que damos a continuación son solo sugerencias que podrán ampliarse con la experiencia personal de cada uno.

Cocción simultánea en distintos pisos

Si debe cocinar en varios pisos, puede utilizar la función «pastelería»  o la función  «Multicocción», que son las únicas que permiten dicha posibilidad.

Para la cocción de comidas delicadas en varios pisos,

utilice la función «pastelería»  que permite cocinar simultáneamente en 3 pisos (1°, 3° y 5°). Algunos ejemplos se encuentran en la tabla «Consejos prácticos para la cocción».

Para otros tipos de cocción en varios pisos, utilice la función  «Multicocción» teniendo en cuenta las siguientes sugerencias:

- El horno posee 5 pisos. En la cocción ventilada utilice dos de los tres pisos centrales, el primero de abajo y el último de arriba son los que reciben directamente el embate de aire caliente, lo cual podría quemar las

- comidas delicadas;
- En general, utilice el 2° y 4° piso desde abajo, colocando en el 2° piso las comidas que requieren mayor calor. Por ejemplo, cuando se trate de cocción de asados de carne simultáneamente con la de otras comidas, colocar el asado en el 2° piso, dejando el 4° para los alimentos más delicados;
 - Cuando se trate de la cocción simultánea de comidas que tienen tiempos y temperaturas de cocción diferentes, seleccione una temperatura intermedia entre ellas, coloque en el 4° piso la comida más delicada y extraiga antes del horno la comida con tiempo de cocción más breve;
 - Utilice la bandeja en el nivel inferior y la rejilla en el superior.

Uso de la función «Cocción rápida»

Funcional, veloz y práctica no solamente para quienes utilizan productos «envasados previamente» (por ejemplo: congelados o precocidos). En la tabla «Consejos prácticos para la cocción» se encuentran útiles sugerencias.

Uso del grill

El horno «7 Cuochi» pone a su disposición diferentes posibilidades de asar.

Utilice la función  «grill», con la puerta del horno cerrada, colocando la comida en el centro de la parrilla ubicada en el 3° o 4° piso comenzando desde abajo.

Para recoger jugos y/o grasas, coloque la bandeja suministrada con el equipo, en el 1° piso.

Cuando se utiliza dicha función, se recomienda seleccionar el nivel de energía máximo. Se pueden seleccionar niveles inferiores simplemente colocando la perilla del termostato en el valor deseado.

En los modelos provistos de asador automático , en la función «grill» se puede utilizar el kit espetón suministrado con el equipo. En este caso, realice la cocción con la puerta del horno cerrada, colocando el kit espetón en el 3° piso (comenzando desde abajo) y la bandeja en el 1° para recoger jugos y/o grasas.

La función  «Gratin», exclusivamente con la puerta del horno cerrada, es muy útil para asados veloces. Cuando se utiliza, se distribuye el calor emitido por el grill permitiendo junto con el dorado superficial, obtener también la cocción de la parte inferior.

Puede usarla también en la parte final de la cocción de los alimentos que necesiten dorado superficial, por ejemplo, es ideal para dorar la pasta al horno, al final de la cocción.

Cuando utilice dicha función coloque la parrilla en el 2° o 3° piso comenzando desde abajo (ver la tabla de cocción) luego, para recoger la grasa y evitar la formación de humo, coloque una bandeja en el 1° piso, desde abajo.

Importante: realice la cocción al «Gratin» con la puerta del horno cerrada, para obtener, juntamente con los mejores resultados, un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).

Cuando se utiliza dicha función, se recomienda colocar el termostato en 200 °C porque esta es la condición de rendimiento óptimo basada en la radiación de los rayos infrarrojos. Pero esto no significa que no se puedan utili-

zar temperaturas inferiores simplemente llevando la perilla del termostato hasta la temperatura deseada.

En los modelos provistos de asador automático , en la función «gratin» se puede utilizar el kit espetón suministrado con el equipo. En este caso, colóquelo en el 3° piso (comenzando desde abajo) y la bandeja en el 1° para recoger jugos y/o grasas.

Por lo tanto, al utilizar las funciones grill, se obtienen los mejores resultados colocando la parrilla en los últimos pisos comenzando desde abajo (ver la tabla de cocción) y luego, para recoger la grasa y evitar la formación de humo, colocando la bandeja suministrada con el aparato, en el primer piso, desde abajo.

Preparación de postres y repostería en general

En la cocción de dulces, cocine siempre con el horno caliente. No abra la puerta durante la cocción para evitar que la torta se baje. En general:

Masa de dulce muy seca

En la próxima oportunidad seleccionar temperatura con 10°C superior y reducir el tiempo de cocción.

Cuando el bizcocho no fermenta

Usar menos líquido o bajar la temperatura de 10°C.

Torta oscura en la superficie

Colocar el molde más abajo, seleccionar una temperatura menor y prolongar el tiempo de cocción

Buen aspecto por fuera, pegadizo por dentro

Usar menos líquido, reducir la temperatura, aumentar el tiempo de cocción

La torta no se desprende del molde

Unte bien el molde y esparza sobre él un poco de harina o utilice papel para horno.

"Cociné en varios niveles (en la función "ventilado") y en todos ellos, la cocción no está en el mismo estado de avance "

Seleccione una temperatura inferior. No necesariamente aquellos niveles que se han introducido simultáneamente se deben extraer al mismo tiempo.

Cocción de la pizza

Para lograr una buena cocción de la pizza utilice la función  "horno pizza":

- Precaliente bien el horno durante 10 minutos, como mínimo
- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la bandeja del horno aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- No abra frecuentemente el horno durante la cocción.
- En el caso de pizzas muy condimentadas (caprichosa, cuatro estaciones) es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.
- En el caso de una cocción simultánea en varios pisos (hasta 2) es preferible utilizar la función horno Multicocción  ya que la función horno pizza  cocinaría más en el 1° piso comenzando desde abajo.

Cocción del pescado y de la carne

Para las carnes blancas, las aves y el pescado utilice temperaturas desde 180 °C a 200 °C.

Para las carnes rojas, que deben estar bien cocidas en la parte externa, conservando en su interior el jugo, es importante comenzar con una temperatura inicial alta (200°C-220°C) por un breve tiempo, para después disminuirla.

En general, cuanto más grande es el trozo de asado, menor deberá ser la temperatura y más largo el tiempo de cocción. Coloque los trozos de carne en el centro de la parrilla y la grasera por debajo para recoger jugos y grasa.

Coloque bien la parrilla de manera que la carne ocupe el centro del horno. Cuando se necesite calor por debajo, utilice los pisos más bajos. Para obtener asados sabrosos (en particular pato y animales de caza) condimente la carne con tocino o panceta y colóquela de modo que quede en la parte superior.

Opción seleccionada	Tipo de comida	Peso (Kg)	Posición de la parrilla con respecto al fondo del horno	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Regulación del termostato	Duración de la cocción (min.)
1 Tradicional 	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	3	15	180	15-20
	Torta glaseada	1	3	15	180	30-35
2 Multicocción 	Pizza (en 2 pisos)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasañas	1	3	10	180	30-35
	Cordero	1	2	10	180	40-45
	Pollo asado + patatas	1+1	2-4	15	200	60-70
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Bizcochos con uvas	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (en 2 pisos)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Bizcochos (en 2 pisos)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 piso)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 pisos)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Tortas saladas	1.5	3	15	200	25-30
3 Grill 	Lenguados y sepias	0.7	4	-	100%	10-12
	Broquetas de calamares y cangrejos	0.6	4	-	100%	8-10
	Sepias	0.6	4	-	100%	10-15
	Filete de merluza	0.8	4	-	100%	10-15
	Verduras a la parrilla	0.4	3/4	-	100%	15-20
	Bistec de ternera	0.8	4	-	100%	15-20
	Salchichas	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburguesas	0.6	4	-	100%	10-12
	Caballa	1	4	-	100%	15-20
	Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan tostado))	n.º 4-6	4	-	100%	3-5
	Con asador automático (cuando existe)					
	Asado de ternera	1.0	-	-	100%	80-90
	Pollo asado	1.5	-	-	100%	70-80
	Cordero asado	1.0	-	-	100%	70-80
4 Gratin 	Pollo a la parrilla	1.5	2	10	200	55-60
	Sepias	1.5	2	10	200	30-35
	Con asador automático (cuando existe)					
	Asado de ternera	1.5	-	10	200	70-80
	Cordero asado	1.5	-	10	200	70-80
	Pollo (asado) + patatas (en la bandeja)	1.5	-	10	200	70-75
5 Pizza 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Asado de ternera o de vaca	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2/3	10	180	60-70
6 Pastelería 	Torta glaseada	0.5	3	15	180	20-30
	Torta de fruta	1	2/3	15	180	40-45
	Bizcochos con uvas	0.7	3	15	180	40-50
	Bizcocho	0.5	3	15	160	25-30
	Creps rellenos (en 2 pisos)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Tortas pequeñas (en 2 pisos)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso (en 2 pisos)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Hojaldre relleno con crema (en 3 pisos)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Bizcochos (en 3 pisos)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Merengue (en 3 pisos)	0.5	1-3-5	15	90	180
7 Cocción rápida 	Alimentos congelados					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mixto de calabacín y cangrejo	0.4	2	-	200	20
	Torta rústica de espinaca	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti (ravioles grandes italianos)	0.3	2	-	200	25
	Lasañas	0.5	2	-	200	35
	Panecillos dorados	0.4	2	-	180	25-30
	Bocaditos de pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Precocidos					
	Alas de pollo doradas	0.4	2	-	200	20-25
	Alimentos Frescos					
	Bizcochos (de pastaflora)	0.3	2	-	200	15-18
	Bizcochos con uvas	0.6	2	-	180	45
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0.2	2	-	210	10-12
8 Descongelación 	Todos los alimentos congelados					

Nota: los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill o Gratin, la bandeja se coloca siempre en el 1º piso a partir de abajo.

La seguridad como una buena costumbre

Para garantizar la eficiencia y la seguridad de este electrodoméstico:

- diríjase exclusivamente a centros de asistencia técnica autorizados
- requiera siempre el uso de repuestos originales

- **Para mover el aparato y con el fin de evitar daños a personas y al mismo aparato, utilice siempre las manijas especiales que se encuentran en los costados del horno.**
- El aparato está destinado a un uso no profesional en las viviendas y sus características no se deben modificar.
- Las instrucciones son válidas sólo en los países de destino cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.
- La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada solamente cuando el mismo está correctamente conectado a una eficiente instalación de puesta a tierra de acuerdo a lo previsto por las normas vigentes sobre seguridad.
- **Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**

Tratándose de fuentes de peligro, evite que los niños e incapaces se pongan en contacto con:

- los mandos y el aparato en general;
- los embalajes (bolsitas, poliestireno, clavos, etc.);
- el aparato, durante e inmediatamente después del funcionamiento del horno y del grill, debido al sobrecalentamiento;
- un aparato inutilizado (en este caso, se deben proteger las partes que podrían ser peligrosas).

Evite las siguientes operaciones:

- tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas;
- el uso cuando está descalzo;
- tirar del aparato o del cable de alimentación eléctrica para desconectarlo del tomacorriente;
- operaciones impropias y peligrosas;
- obstruir los orificios de ventilación o para eliminación del calor;
- que el cable de alimentación de pequeños electrodomésticos quede en contacto con las partes calientes del aparato;
- la exposición a agentes atmosféricos (lluvia, sol);
- el uso del horno como trastero;
- el uso de líquidos inflamables cerca del aparato;

- el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o prolongaciones;
- intentos de instalación o reparación sin la intervención de personal calificado.

Es absolutamente necesario llamar a personal especializado en los siguientes casos:

- instalación (según las instrucciones del fabricante);
- cuando se tienen dudas sobre el funcionamiento;
- sustitución del toma en caso de incompatibilidad con el enchufe del aparato.

Es necesario llamar a centros de asistencia autorizados por el fabricante, en los siguientes casos:

- dudas sobre la integridad del aparato después de haber quitado el embalaje;
- daño o sustitución del cable de alimentación;
- avería o mal funcionamiento, solicitando repuestos originales.

Es conveniente efectuar las siguientes operaciones:

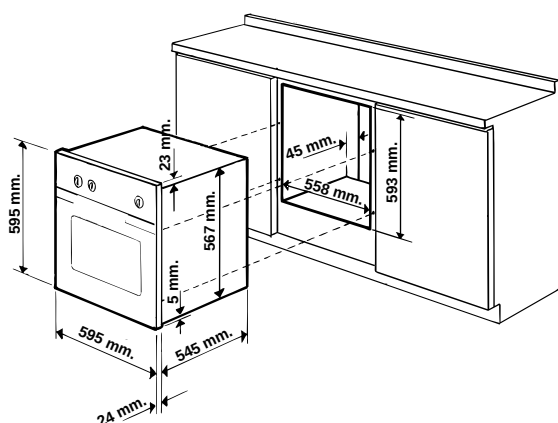
- sólo la cocción de alimentos evitando otras operaciones;
- verificar la integridad después de haber quitado el embalaje;
- desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica en caso de mal funcionamiento y antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento;
- cuando no se utiliza, desconecte el aparato de la red eléctrica y cierre la llave de gas (si está previsto);
- utilice guantes para horno para introducir o extraer recipientes;
- tome siempre la manija de la puerta en el centro debido a que los extremos podrían estar más calientes con motivo de eventuales salidas de aire;
- controlar siempre que las perillas estén en la posición «•»/»0» cuando no se utiliza el aparato.
- cortar el cable de alimentación después de haberlo desconectado de la red eléctrica cuando se decide no utilizar más el aparato.
- El fabricante no se puede considerar responsable por eventuales daños derivados de: errores en la instalación, usos impropios, erróneos e irracionales.

La instalación debe efectuarse según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado. Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

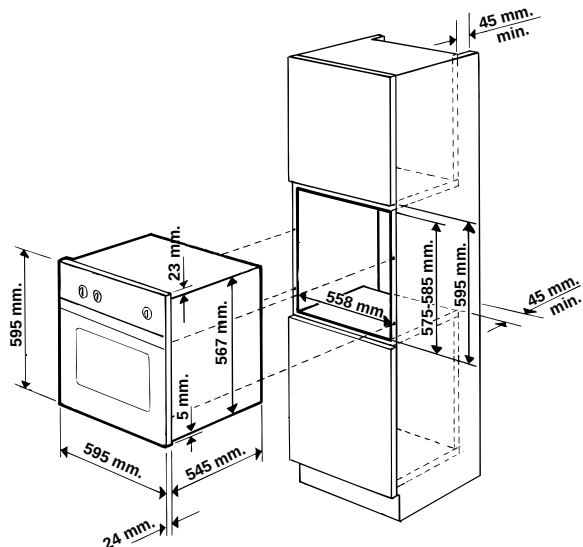
Importante: cualquier intervención de regulación, mantenimiento, etc. se debe realizar con el horno desconectado de la red de alimentación eléctrica.

Instalación de los hornos empotrables

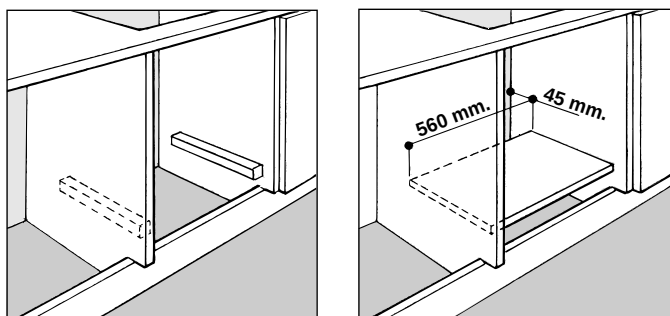
Para garantizar un buen funcionamiento del aparato empotrable, es necesario que el mueble tenga las características adecuadas. En la siguiente figura se indican las dimensiones del espacio en el mueble cuando el horno se instala bajo encimera y en columna.



Nota: Instalación para declaración de consumos



Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del espacio para el horno, es preferible instalarlo de modo que apoye sobre dos listeles de madera; en el caso de que sea una superficie continua de apoyo, la misma debe tener una abertura de 45 x 560 mm como mínimo.



Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de un material resistente al calor. En particular, en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deberán ser resistentes a una temperatura de 100 °C. En conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no se deben producir contactos con las paredes en las que hay instalaciones eléctricas. Todas las partes que garanticen la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta. Para un correcto centrado, regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno, a la altura de los 4 orificios del marco. En particular, si el espesor del costado del mueble es:

- de 20 mm: la parte móvil del taco se debe extraer (Fig. A);
- de 18 mm: utilice la primera ranura; ya predispuesta de fábrica (Fig. B);
- de 16 mm: utilice la segunda ranura (Fig. C).

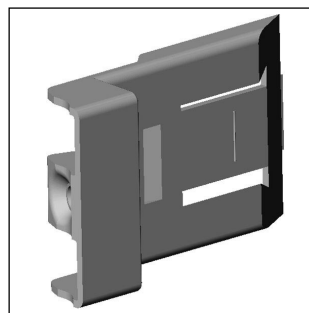


Fig. A

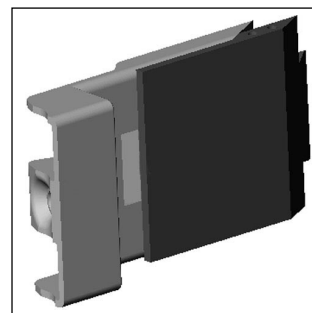


Fig. B

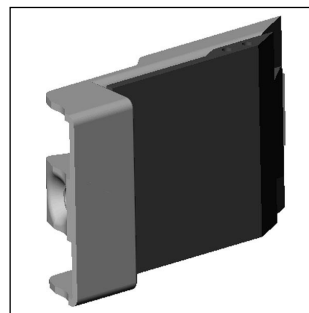
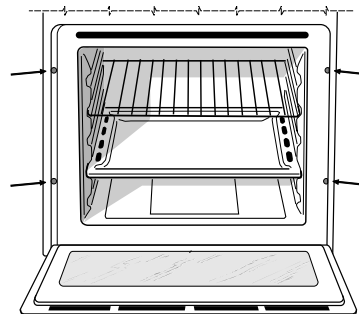


Fig. C

Para fijar el horno al mueble abra la puerta del horno y fíjelo mediante 4 tornillos para madera en los 4 orificios ubicados en el marco.



Conexión eléctrica

Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están preparados para el funcionamiento con corriente alterna a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada en el aparato) y en el manual de instrucciones. El conductor de tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde.

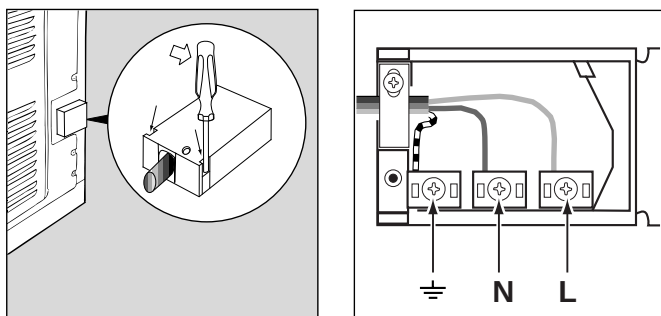
Montaje del cable de alimentación

Apertura del tablero de bornes:

- Con la ayuda de un destornillador, haga palanca en las lengüetas laterales de la tapa del tablero de bornes;
- Tirar y abrir la tapa del tablero de bornes.

Para la colocación del cable, realizar las siguientes operaciones:

- aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N- $\equiv$
- fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores: **Azul (N) Marrón (L) Amarillo-Verde $\equiv$**
- fijar el cable de alimentación en el correspondiente sujetacable y cerrar la tapa.



Conexión del cable de alimentación a la red

Instalar, en el cable, un enchufe normalizado para la potencia indicada en la placa de características; en caso de conexión directa a la red, es necesario colocar entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm, adecuado a la potencia y conforme a las normas en vigencia (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor).

El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que, en ningún punto alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión comprobar que:

- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra conforme a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control cuidadoso de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
- Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa de características (ubicada en el aparato y/o en el embalaje) correspondan a los de la red de distribución eléctrica y gas.
- Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación y la de los tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características. En caso de duda, dirigirse a personal profesionalmente especializado.
- En caso de incompatibilidad entre el toma de corriente y el enchufe del aparato, llamar a personal técnico para reemplazar el toma con otro adecuado. El técnico, en particular, deberá también comprobar que la sección de los cables del toma de corriente resulte adecuada a la potencia absorbida por el aparato. En general, no es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si su uso fuera indispensable es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongaciones conformes a las normas vigentes de seguridad, teniendo cuidado de no superar el límite de capacidad de corriente marcado en el adaptador simple y en las prolongaciones, y el de máxima potencia marcado en el adaptador múltiple. **El enchufe y el toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.**

Características técnicas

Dimensiones útiles del horno:

ancho: 43,5 cm.
profundidad: 40 cm.
altura: 32 cm.

Volumen útil del horno:

litros 56

ENERGY LABEL

Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos
Norma EN 50304

Consumo de energía por convección Natural

función de calentamiento: ☐ Tradicional

Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada

función de calentamiento: ☒ Pastelería

Tensión y frecuencia de alimentación:

230V ~ 50Hz 2800W

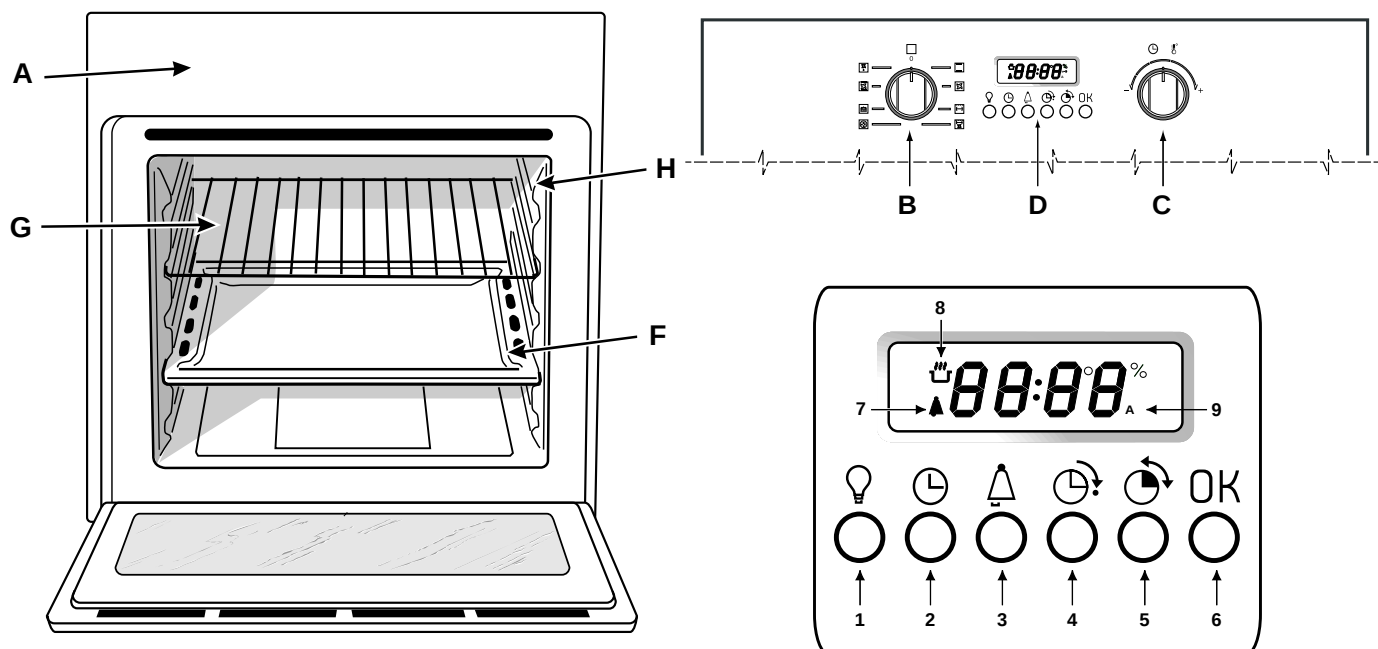


Este aparato ha sido fabricado conforme con las siguientes Directivas Comunitarias

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.

Agradecemos a sua escolha de um produto Ariston, seguro e realmente fácil de utilizar. Para conhecê-lo, utilizá-lo da melhor maneira e durante longo tempo, é aconselhável, antes de utilizar o aparelho, ler atentamente as advertências contidas no presente folheto, que fornecem importantes indicações relativas a segurança na instalação, na utilização e na manutenção. Guarde cuidadosamente este folheto para consultas futuras. Obrigado

Visto de perto



- A. Painel de comandos
- B. Botão selector das funções de cozedura
- C. Selector para a temperatura de cozedura
- Programador electrónico** - Possibilita programar quaisquer funções de cozedura se for definida a duração e a hora de final de cozedura. Também desempenha a função de contador de minutos.
- F. Bandeja pingadeira ou prateleira de cozedura
- G. Grelha da prateleira do forno
- H. Carris de deslizamento para bandejas pingadeiras e grelhas

- 1. Luz do forno
- 2. Acertar o relógio
- 3. Regular o contador de minutos
- 4. Final da cozedura
- 5. Duração da cozedura
- 6. Confirmar uma regulação
- 7. Indicador do contador de minutos
- 8. Indicador do pré-aquecimento (☐ a piscar) ou de cozedura (☐ fixa) sendo realizada
- 9. Indicador de programação completada

O forno **7 Cuochi** reúne em um único aparelho as vantagens dos tradicionais fornos de convecção natural (estáticos) às dos modernos fornos de convecção forçada (ventilados). Trata-se de um aparelho extremamente versátil que possibilita escolher de modo fácil e seguro dentre 7 diferentes métodos de cozedura. A selecção das diferentes funções proporcionadas é realizada mediante o selector “**B**” presente no painel.

Atenção: Quando o acenderem pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar a vácuo o forno pelo menos durante uma hora com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Depois que tiver passado este tempo, desligue-o, abra a porta do forno e ventile o local. O cheiro que às vezes se sente durante esta operação deve-se à evaporação das substâncias usadas para proteger o forno e o grill durante o período entre a produção e a instalação do produto.

Acertar o relógio digital

É possível acertar a hora somente com o botão “**B**” na posição **0**.

Depois da ligação à rede eléctrica ou depois de falta de corrente, o mostrador piscará com : **0.00**.

Rode o selector **C** para acertar a hora e, em seguida, carregue em **OK** para confirmar. Rode novamente **C** para acertar os minutos e finalmente carregue em **OK** para confirmar definitivamente. Para acertar posteriormente, se for necessário, carregue na tecla **2** e siga o processo acima apresentado.

Função contador de minutos

O timer não comanda para acender nem apagar o forno mas, quando terminar o tempo, toca um alarme acústico que pode ser desligado carregando em qualquer tecla.

Para configurar o contador de minutos carregue na tecla **3**, regule mediante o selector **C** e, em seguida, carregue na tecla

OK para confirmar. O ícone  indica que o timer está activado.

Quando terminar a contagem, ouve-se um sinal acústico que termina depois de 1 min. ou depois que carregar em qualquer tecla.

A luz do forno

Quando o forno estiver desligado, pode ser ligada a qualquer momento carregando na tecla **1**.

Ventilação de refrigeração

Para obter uma redução das temperaturas externas uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel frontal e a porta do forno.

Observação: depois de acabar a cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Observação: No modo de “Fast cooking” a ventoinha activa-se automaticamente somente com o forno quente.

Atenção: este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais mau funcionamentos. O utilizador será informado mediante mensagens tais como “**Fn m**” (**n** e **m** = números de 1 algarismo). Nestes casos é necessária a intervenção da assistência técnica porque o forno não vai funcionar.

Utilização do forno

Se rodar o selector **B** será possível seleccionar o programa de cozedura que desejar. O forno imediatamente passará à fase de pré-aquecimento, durante a qual o ícone  permanecerá acesso intermitente no display e será indicada a temperatura de cozedura associada ao programa seleccionado: se esta temperatura não for a que deseja, é possível mudá-la, é suficiente rodar o selector **C**.

Quando tiverem terminado de aquecer, irão ouvir um sinal acústico e ver o ícone  ligado de forma permanente; nesta altura poderão introduzir no forno bem quente a comida a ser cozida.

Observação: para os funcionamentos com **FAST COOKING** e **GRILL** não há fase de pré-aquecimento. Lembre-se que durante a cozedura sempre é possível:

- modifique a temperatura mediante o selector “**B**”;
- modificar a temperatura mediante o selector “**C**”;
- programe a duração e a hora para terminar (veja o parágrafo “Programar a cozedura”).
- interrompa-a a qualquer momento se colocar novamente o selector “**B**” na posição **0**.

Observação: Para cada uma das funções de cozedura há predefinida, por motivos de segurança, uma duração de 2 horas. Se não for modificada, o forno desliga-se automaticamente depois deste prazo.

Atenção: Utilize a primeira prateleira a partir de baixo, e coloque a bandeja pingadeira fornecida, para a colecta do suco e/ou gordura derretida, somente se cozer no grill ou com espeto giratório (presente somente em alguns modelos). Para as demais cozeduras, nunca utilize a primeira prateleira de baixo e nunca apoie objectos no fundo do forno enquanto estiver a cozer, porque poderá causar danos ao esmalte do forno. Coloque sempre os recipientes de cozedura (formas, películas de alumínio etc. etc.) na grelha fornecida com o aparelho apropriadamente colocada nos carris do forno.

Forno Tradicional

Posição do selector do termostato “**C**”: Entre **40°C** e **250°C**. Nesta posição acendem-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. É o clássico forno da vó que entretanto foi melhorado a um nível excepcional de distribuição da temperatura e de diminuição dos consumos. O forno tradicional continua insuperável se for cozer pratos cujos ingredientes forem constituídos por dois ou mais elementos que ajuntam-se para formar um prato único como por exemplo: couves com costeletas de porco, bacalhau com hortaliças, peixe com hortaliças, carne de vitela com arroz etc. ... Obtêm-se óptimos resultados na preparação de pratos a base de carne de vaca ou vitela, tais como: carne na brasa, febras, gulasch, caça, coxa e lombo de porco etc. ... que necessitem de cozedura lenta e frequentemente deitar-lhes líquidos. Em todo o caso continua a ser o melhor sistema de cozedura para doces, frutas e para pratos com recipientes tampados específicos para assar no forno. Na cozedura com forno tradicional, utilize apenas uma prateleira, porque com mais de uma prateleira haverá má distribuição da temperatura. Se utilizar mais de uma prateleira, a disposição das prateleiras poderá equilibrar a quantidade de calor entre a parte superior e a inferior. Se a cozedura precisar de mais

calor por baixo ou por cima, utilize respectivamente as prateleiras superiores ou inferiores.

Forno de Cozedura Múltipla

Posição do selector do termostato “C”: Entre **40°C e 250°C**. Activam-se os elementos de aquecimento de maneira alternada e entra em funcionamento a ventoinha. O calor é constante e uniforme no inteiro forno, o ar coze e cora os alimentos de modo uniforme em todos os pontos. É possível cozer contemporaneamente pratos mesmo diferentes, desde que as temperaturas de cozedura sejam similares. É possível utilizar até 2 prateleiras contemporaneamente no máximo, a obedecer as advertências apresentadas no parágrafo “Cozedura contemporânea em mais de uma prateleira”.

Esta função é especialmente indicada para pratos gratinés ou para pratos que necessitem de cozedura durante bastante tempo, como por exemplo: lasanha, macarrão com molho denso, frango assado com batata etc. ... Obtêm-se notáveis vantagens ao assar carne porque a melhor distribuição da temperatura possibilita empregar temperaturas mais baixas que redizem a dispersão da humidade natural e a carne fica mais macia e diminui menos de peso. A cozedura múltipla é especialmente aconselhado para os peixes que puderem ser cozidos com poucos temperos, mantendo assim inalterados o seu aspecto e sabor. Para os acompanhamentos, obtêm-se ótimos resultados ao cozinhar verduras assadas nomeadamente abóboras, berinjelas, pimentos, tomates etc..

Sobremesas: resultados seguros são obtidos ao assar bolos com levedo.

A função “cozedura múltipla” também pode servir para degelar rapidamente carnes brancas ou vermelhas, ou pão, com a temperatura colocada em 80 °C. Para degelar comidas mais delicadas, coloque em 60° C, ou empregue apenas a circulação de ar frio, com o selector do termostato deixado em 0°C.

Grill

Posição do selector do termostato “C”: Entre **50% e 100%**. Liga-se o elemento aquecedor superior e começa a funcionar o espeto rotatório (se houver).

A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres etc. ...

Cozer com a porta do forno semiaberta, excepto se empregar o espeto giratório.

Alguns exemplos de utilização estão apresentados na parágrafo “Conselhos práticos para a cozedura”.

Se girar o selector “C”, no display aparecerão os níveis de potência entre no mínimo 50% e no máximo 100%.

Gratin

Posição do selector do termostato “C”: Entre **40°C e 250°C**. Liga-se o elemento aquecedor superior central e começam a funcionar a ventoinha e o espeto rotatório (se houver).

Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Obtêm-se resultados

excelentes mediante o grill ventilado para espetinhos mistos de carne e verduras, chouriços, costelas de porco, costeletas de carneiro, frango piri-piri, codornas à salva, filés de porco etc. ...

Realize as cozeduras “gratinadas” com a porta do forno fechada.

O modo “gratinado” é insuperável para cozer fatias de cherne, de atum, de peixe espada, chocas recheadas etc. ...

Forno para Pizza

Posição do selector do termostato “C”: Entre **40°C e 250°C**. Activam-se os elementos aquecedores inferior e circular, e entra em função a ventoinha. Esta combinação possibilita um rápido aquecimento do forno, graças à notável potência fornecida (2.800 W), com um forte fornecimento de calor em prevalência por baixo.

A função forno para pizza é especialmente indicada para pratos que necessitem de grande quantidade de calor, por exemplo: pizza e assados grandes. Utilize uma única bandeja pingadeira ou grade de cada vez, se for utilizada mais de uma será necessário trocá-las de lugar na metade da cozedura.

Forno para Pastéis

Posição do selector do termostato “C”: Entre **40°C e 250°C**. Activa-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno.

Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, especialmente doces que necessitem de levitação e algumas preparações “mignon” em 3 prateleiras simultaneamente. Alguns exemplos: bignés, biscoitos doces e salgados, salgadinhos esfolhados, biscoitos enrolados. pequenas fatias de verduras gratinadas etc.

Forno “Fast cooking”

Posição do selector do termostato “C”: Entre **40°C e 250°C**. Activa-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno.

Esta função é especialmente indicada para cozeduras rápidas (não necessita pré-aquecimento) de comidas preparadas (por exemplo: congelados ou pré-cozidos) e para algumas “preparações caseiras”.

Na cozedura “Fast cooking” os melhores resultados são obtidos utilizando apenas uma prateleira (a 2a de baixo para cima), veja a tabela “Conselhos práticos para a cozedura”.

Forno para “Degelar”

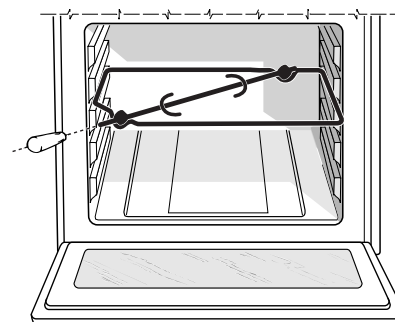
Posição do selector do termostato “C”: **qualquer uma**

A ventoinha situada no fundo do forno faz circular o ar a temperatura ambiente ao redor dos alimentos. É indicado para descongelar quaisquer tipos de comida, mas especialmente para comidas delicadas que não se deve aquecer, tais como por exemplo: tortas geladas, doces de creme o de nata, doce de frutas. O tempo de descongelamento diminui pela metade. No caso de carnes, peixes ou pão, é possível acelerar se utilizar a função “cozedura múltipla” e definir a temperatura entre 80° e 100°C.

O espeto rotatório (somente em alguns modelos)

Para accionar o espeto rotatório proceda da seguinte maneira:

- a) coloque a bandeja pingadeira na 1ª prateleira;
- b) coloque o apropriado apoio do espeto rotatório na 3ª prateleira e coloque o espeto enfiado no furo apropriado, no virador do espeto, situado na parte traseira do forno;
- c) accione o espeto rotatório, seleccione com o selector "B" a posição  / .



NÃO SE ALARMAR SE

- 1 no final da cozedura sai ainda ar ventilado do forno por algum tempo : é a fase normal de arrefecimento da cavidade do forno;
- 2 no funcionamento "grill" a resistência superior não fica sempre ligada (cor vermelha): o funcionamento é controlado por um termóstato;
- 3 sai uma baforada de vapor, abrindo a porta durante a cozedura;
- 4 formam-se gotas de água ou do vapor no interior do forno, deixando a comida no forno, depois da cozedura;

Programação da cozedura

A programação da duração e/ou da hora para terminar a cozedura deve ser realizada depois de ter seleccionado a função que desejar.

Programação da duração da cozedura

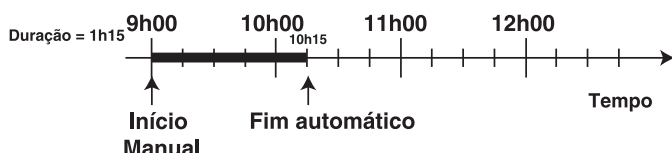
Carregar na tecla **5** e depois regular a duração rodando o punho **C**. Carregando na tecla **OK**, a configuração será memorizada e no display será visualizada, alternadamente, a temperatura seleccionada que pode ser variada com o punho **C** e o tempo restante para o final da cozedura).

Passado este tempo, no display irá aparecer “end” e será emitida uma sequência de sinais acústicos a indicarem que a cozedura terminou.

- Premer qualquer tecla para interromper o sinal acústico.
- Pôr o punho **B** em posição **0** para fazer desaparecer a escrita “end”.

Por exemplo

São as horas 9:00 e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. A cozedura irá parar automaticamente às horas 10:15.



Programação da hora para terminar a cozedura

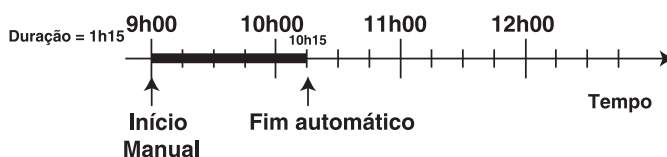
Carregar na tecla **4** e depois regular a duração rodando o punho **C**. Carregando na tecla **OK** a configuração será memorizada e o display vos lembrará, alternadamente, a temperatura seleccionada e o tempo restante para o final da cozedura).

Quando bater a hora do final de cozedura anteriormente seleccionada, no display irá aparecer “end” e será emitida uma sequência de sinais acústicos a indicarem que a cozedura terminou.

- Premer qualquer tecla para interromper o sinal acústico.
- Pôr o punho **B** em posição **0** para fazer desaparecer a escrita “end”.

Por exemplo

São as horas 9:00 e é configurada a hora do final de cozedura às 10:15. A cozedura terá a duração de 1 hora e 15 minutos.



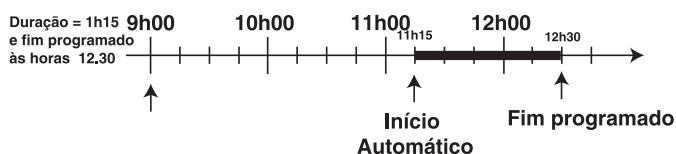
Programar uma cozedura atrasada

Carregar na tecla **5** e depois regular a duração rodando o punho **C**. Carregando na tecla **OK**, a configuração será memorizada e no display será visualizada, alternadamente, a temperatura e o tempo anteriormente seleccionado.

Carregar na tecla **4** e depois regular a hora do final rodando o punho **C**. Carregando na tecla **OK**, a configuração será memorizada e o display vos lembrará, alternadamente, a hora do final e a temperatura configurada.

Por exemplo

São as horas 9:00 e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos e as 12:30 como hora do final. A cozedura irá começar automaticamente às horas 11:15.



O ícone **A** serve para lembrarmo-nos que foi programada uma duração e/ou uma hora para terminar a cozedura.

Como anular uma programação

Para anular quaisquer programações realizadas, rode o selector “**B**” até a posição “**0**”.

Como mantê-lo em forma

Antes de cada operação de limpeza, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

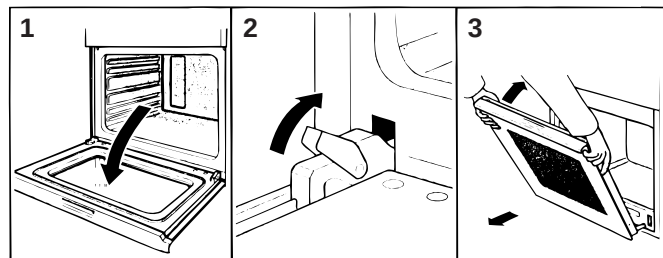
Para uma longa duração do forno é indispensável realizar frequentemente uma cuidadosa limpeza geral, lembre-se que:

- **Para a limpeza não utilizar aparelhos a vapor.**
- as peças exteriores esmaltadas ou inoxidáveis devem ser lavadas com água morna sem usar pós abrasivos nem substâncias corrosivas que poderão estragá-las. O aço inoxidável poderá manchar-se. Se for difícil tirar as manchas, empregue produtos específicos a venda normalmente no comércio. Aconselha-se enxaguar com muita água e enxugar após a limpeza.
- o interior do forno deve ser limpo, preferivelmente todas as vezes que terminar de utilizá-lo, enquanto ainda estiver quente, empregue água quente e detergente, enxágue e, em seguida, enxugue com cuidado usando um pano macio. Evite utilizar detergentes abrasivos (por exemplo produtos em pó etc. ...), esponjas abrasivas de limpeza de loiça e ácidos (por exemplo contra calcário etc. ...), porque poderão estragar o esmalte. Se a sujidade for muito difícil de tirar, use um produto específico para limpeza de forno, segundo as instruções apresentadas na embalagem do produto.
- se usar o forno durante muito tempo, pode ser que se forme condensação. Enxugue-a com um pano macio.
- ao redor da abertura do forno, uma guarnição em borracha garante um funcionamento correcto do mesmo. Portanto periodicamente verifique o estado desta guarnição. Se for necessário, limpe-a mas evite usar produtos ou objectos abrasivos. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais perto. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.
- nunca forre o fundo do forno com folhas de alumínio, porque a acumulação de calor consequente perturbará a cozedura e também danificará o esmalte.
- limpe o vidro da porta do forno utilizando produtos e esponjas não abrasivas e enxugue com um pano macio.

Como tirar a porta do forno

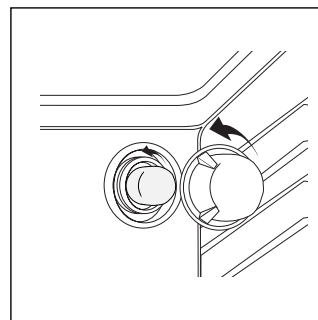
Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível tirar a porta do forno. Proceda da seguinte maneira:

- abra inteiramente a porta;
 - levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças;
 - segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a de novo de vagar mas não inteiramente;
 - puxe a porta na direcção de si a tirá-la do lugar;
- Monte a porta realizando na ordem contrária as operações acima descritas.



Troca da lâmpada no vão do forno

- Desligue o forno da rede de alimentação através do interruptor onipolar utilizado para a ligação do forno ao sistema eléctrico, ou desligue a ficha, se for acessível;
- Desatarraxe a tampa de vidro da porta lâmpada;
- Desatarraxe a lâmpada e substitua-a com uma resistente à alta temperatura (300°C) que tenha as seguintes características:
 - Tensão 230/240 V.
 - Potência 25 W.
 - Bocal E14
- Atarraxe a tampa de vidro e ligue novamente o forno à rede.



Conselhos práticos para a cozedura

O forno coloca à sua disposição uma vasta gama de possibilidades que permitem cozinhar todos os alimentos da melhor maneira. O tempo e a experiência permitirão aproveitar ao máximo este aparelho tão versátil, portanto as seguintes observações constituem apenas indicações gerais que poderão ser ampliadas com a experiência pessoal.

Cozedura simultânea em várias prateleiras

Se desejar cozer em mais de uma prateleira, é possível utilizar a função “**pastéis**” ou a função “**cozedura múltipla**” , são as únicas que permitem esta possibilidade

de.

Para cozer pratos delicados em mais de uma prateleira, utilize a função “**pastéis**” que possibilita cozer simultaneamente em 3 prateleiras (1a, 3a e 5a). Alguns exemplos são apresentados na tabela “Conselhos práticos para a cozedura”.

Para as demais cozeduras com mais de uma prateleira, utilize a função “**Cozedura múltipla**” e leve em consideração as seguintes sugestões:

- O forno é equipado com 5 prateleiras. Na cozedura

ventilada utilize duas das três prateleiras, a primeira de baixo e a última em cima estão atingidas directamente pelo ar mais quente que poderá provocar queimaduras nos alimentos delicados;

- Utilize normalmente a 2a e a 4a prateleira a partir de baixo, coloque na 2a prateleira os alimentos que requerem mais calor. Por exemplo no caso da cozedura dum assado de carne simultaneamente com outros alimentos, coloque o assado na 2a prateleira, e deixe a 4a para alimentos mais delicados;
- Na cozedura simultânea de alimentos que têm tempos e temperaturas de cozedura diferentes, marque uma temperatura intermediária entre as duas, coloque os alimentos mais delicados na 4a prateleira e tire primeiro do forno o alimento com tempo de cozedura mais rápido;
- Utilize a bandeja pingadeira na prateleira de baixo e a grelha na de cima;

Utilização da função "Fast cooking"

Funcional, rápida e prática para quem utilizar produtos já "preparados" (por exemplo: congelados ou pré-cozidos) e não somente, em todo o caso úteis sugestões são apresentadas na tabela "Conselhos práticos para a cozedura".

Utilização do grill

O forno põe à disposição 2 possibilidades diferentes de grelhar.

Utilize a função  "grill", com a porta fechada, coloque o alimento no centro da grade colocada na 3a ou na 4a prateleira a partir de baixo.

Para colectar o molho e/ou a gordura, coloque na 1a prateleira a bandeja pingadeira fornecida.

Quando for utilizar esta função, é recomendado configurar o nível de energia no máximo, entretanto é possível deixar em níveis mais baixos, é suficiente colocar o selector do termostato na temperatura que desejar.

Nos modelos equipados com espeto giratório , na função "grill" é possível utilizar o jogo de espeto fornecido. Neste caso, coza com a porta do forno fechada e coloque o jogo de espeto na 3a prateleira (a partir de baixo) e a bandeja pingadeira na 1a para colectar o molho e/ou gordura.

A função  "Gratin", exclusivamente com a porta fechada, é utilíssima para grelhadas rápidas, distribui o calor emitido pelo grill e assim possibilita contemporaneamente dourar a superfície e também cozer bem a parte de baixo.

Também é possível utilizá-la na parte final da cozedura de pratos que necessitem dourar a superfície, por exemplo, é ideal para dourar massa assada no fim da cozedura.

Ao utilizar esta função, coloque a grelha na 2a ou 3a prateleira a partir de baixo (veja a tabela de cozedura), posteriormente, para a colecta da gordura derretida e para evitar formar fumo, coloque a bandeja pingadeira na 1a prateleira a partir de baixo.

Importante: efectue a cozedura com "Gratin" com a porta do forno fechada, desta maneira obterá, além de

melhores resultados, uma sensível economia de energia (aproximadamente 10 %).

Quando utilizar esta função, é recomendável colocar o termostato em 200 °C, porque esta é a condição de melhor performance, que se baseia na irradiação de raios infravermelhos. Entretanto isto não quer dizer que não é possível utilizar temperaturas mais baixas, é suficiente colocar o selector do termostato na temperatura desejada.

Nos modelos equipados com espeto giratório , na função "gratin" é possível utilizar o jogo de espeto fornecido. Neste caso, coza com a porta do forno fechada e coloque o jogo de espeto na 3a prateleira (a partir de baixo) e a bandeja pingadeira na 1a para colectar o molho e/ou gordura.

Portanto os melhores resultados na utilização das funções de grill são obtidas se colocar a grelha nas últimas prateleiras a partir de baixo (veja a tabela de cozedura) posteriormente, para a colecta da gordura derretida e para evitar formar fumo, coloque a bandeja pingadeira fornecida na primeira prateleira a partir de baixo.

Cozedura de sobremesas

Quando for cozer doces, coloque-os sempre no forno já quente. Não abra a porta durante a cozedura, para evitar que o doce abaixe-se. Em geral:

Bolo muito seco

A próxima vez aumentar a temperatura de 10°C e reduzir o tempo de cozedura

O bolo abaixou-se

Utilizar menos líquido ou abaixar a temperatura de 10°C.

Bolo escuro por cima

Colocá-lo a uma altura inferior, seleccionar uma temperatura mais baixa e deixá-lo cozer mais tempo.

Boa cozedura por fora mas mole por dentro

Utilizar menos líquido, reduzir a temperatura, aumentar o tempo de cozedura.

O doce não se solta da forma

Unte bem a forma e deite também na mesma um pouco de farinha ou utilize papel de forno.

"Assei em várias prateleiras (na função "ventilado") e não tudo assou-se uniformemente"

Regule para uma temperatura mais baixa. As prateleiras empregadas contemporaneamente podem ser tiradas a medida que ficarem prontas.

Cozedura de pizza

Para uma boa cozedura de pizzas utilize a função  “Forno para Pizza”:

- Aqueça previamente o forno pelo menos 10 minutos.
- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno. Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- Não abra frequentemente o forno durante a cozedura.
- No caso de pizzas com muita cobertura (capricciosa, quatro estações), é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.
- No caso de cozedura simultânea em várias prateleiras (até 2) é preferível utilizar a função forno de cozedura múltipla  porque com a função forno para pizza  cozerá mais a 1ª prateleira mais embaixo.

Cozedura de peixe ou carne

Para carnes brancas, aves e peixe utilize temperaturas entre 180 °C e 200 °C.

Para a carne ficar bem cozida por fora e conservar o suco por dentro, é melhor começar com uma temperatura alta (200°C ~ 220°C) por pouco tempo, para depois diminuí-la sucessivamente.

Em geral, quanto maior for o pedaço de carne a ser assado, menor deverá ser a temperatura e mais longo o tempo de cozedura. Coloque a carne a ser cozida no meio da grelha e o tabuleiro que recolhe a gordura debaixo da grelha.

Instale a grelha na parte central do forno. Se desejar mais calor de baixo use a 1ª prateleira a partir de baixo. Para obter assados saborosos (especialmente patos e caça), coloque uma camada de banha ou toucinho na carne, de modo que esteja na parte superior.

Programação seleccionada	Tipo de cibo	Peso (Kg.)	Posição da grelha em relação ao fundo do forno	Tempo de pré aquecimento (minutos)	Configuração do termostato	Duração da cozedura (min.)
1 Tradicional 	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	5	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
2 Cozedura múltipla 	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasanha	1	3	10	180	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	40-45
	Frango assado com batatas	1+1	2-4	15	200	60-70
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Bignés (em 2 prateleiras)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0.5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Tortas salgadas	1.5	3	15	200	25-30
3 Grill 	Linguado e chocas	0.7	4	-	100%	10-12
	Espetinhos de calamares e camarão	0.6	4	-	100%	8-10
	Chocas	0.6	4	-	100%	10-15
	File de bacalhau	0.8	4	-	100%	10-15
	Verduras na grelha	0.4	3/4	-	100%	15-20
	Bife de vitela	0.8	4	-	100%	15-20
	Chouriços	0.6	4	-	100%	15-20
	Hambúrgueres	0.6	4	-	100%	10-12
	Cavala	1	4	-	100%	15-20
	Tostas	n.º 4-6	4	-	100%	3-5
	Com espeto giratório (se houver)					
	Vitela no espeto	1.0	-	-	100%	80-90
	Frango no espeto	1.5	-	-	100%	70-80
	Cordeiro no espeto	1.0	-	-	100%	70-80
4 Gratin 	Frango na grelha	1.5	2	10	200	55-60
	Chocas	1.5	2	10	200	30-35
	Com espeto giratório (se houver)					
	Vitela no espeto	1.5	-	10	200	70-80
	Cordeiro no espeto	1.5	-	10	200	70-80
	Frango (no espeto) com batatas (na bandeja pingadeira)	1.5	-	10	200	70-75
		-	2	10	200	70-75
5 Pizza 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	10	220	25-30
	Frango	1	2/3	10	180	60-70
6 Pastéis 	Tortas doces	0.5	3	15	180	20-30
	Tortas de frutas	1	2/3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pão-de-ló	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes recheadas (em 2 prateleiras)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Queques pequenos (em 2 prateleiras)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Salgadinhos folhados como queijo (em 2 prateleiras)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Bignés (em 3 prateleiras)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscoitos (em 3 prateleiras)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Merengues (em 3 prateleiras)	0.5	1-3-5	15	90	180
7 Fast cooking 	Congelados					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Misto abóbora e camarão panado	0.4	2	-	200	20
	Torta rústica de espinafre	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotte	0.3	2	-	200	25
	Lasanha	0.5	2	-	200	35
	Pãezinhos dourados	0.4	2	-	180	25-30
	Bolinhas de frango	0.4	2	-	220	15-20
	Pré-cozidos					
	Asas de frango douradas	0.4	2	-	200	20-25
	Comidas Frescas					
	Biscoitos (de massa tenra)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Salgadinhos folhados de queijo	0.2	2	-	210	10-12
8 Degelar 	Todos alimentos congelados					

Obs: os tempos de cozedura são indicativos e poderão serem modificados em função dos próprios gostos pessoais. Ao cozer com o Grill ou Gratin, a pingadeira deve ser colocada sempre na 1ª prateleira a partir de baixo.

A segurança um bom costume

Para garantir a eficiência e a segurança deste electrodoméstico:

- **dirija-se exclusivamente aos centros de assistência técnica autorizados**
- **solicite sempre a utilização de peças de reposição originais**

- **Para deslocar o aparelho, ao fim de evitar prejuízos a pessoas e ao próprio produto, utilizar sempre apropriadas empunhaduras criadas aos lados do forno.**
- Este aparelho foi concebido para utilização não profissional nas moradas e as suas características não podem ser modificadas.
- As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.
- A segurança eléctrica deste aparelho é garantida somente quando o mesmo tiver sido correctamente ligado a um eficiente sistema de ligação à terra da maneira prevista pelas normas de segurança em vigor.
- **Durante o uso do aparelho os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam muito quentes. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**

Por serem fontes de perigo, evite que crianças e incapazes entrem em contacto com:

- os comandos e o aparelho em geral;
- as embalagens (saquinhos, poliestirol, pregos etc.);
- o aparelho, durante e logo após o funcionamento do forno e do grill, por causa do superaquecimento;
- o aparelho inutilizado (neste é preciso tornar inócuos os componentes que poderão ser perigosos).

É preciso evitar as seguintes operações:

- tocar o aparelho com partes do corpo húmidas;
- utilizá-lo com os pés descalços;
- puxar o aparelho ou o cabo de alimentação eléctrica para tirar a ficha da tomada de corrente;
- operações impróprias e perigosas;
- tapar as aberturas de ventilação ou de escoamento do calor;
- que o cabo de alimentação de pequenos electrodomésticos entrem em contacto com partes quentes do aparelho;
- a exposição aos elementos atmosféricos (chuva, sol);
- a utilização do forno para guardar utensílios;
- a utilização de líquidos inflamáveis nas proximidades;

- o emprego de adaptadores, fichas múltiplas e/ou extensões;
- tentativas de instalação ou reparação sem a intervenção de pessoal qualificado.

É absolutamente necessário dirigir-se a pessoal qualificado nos seguintes casos:

- instalação (segundo as instruções do fabricante);
- quando houver dúvidas sobre o funcionamento;
- troca de tomada eléctrica no caso de incompatibilidade com a ficha do aparelho.

É preciso dirigir-se aos centros de assistência técnica autorizados pelo fabricante nos seguintes casos:

- no caso de dúvida sobre o bom estado do aparelho, ao tirá-lo da embalagem;
- danos ou troca do cabo de alimentação eléctrica;
- anomalia ou mau funcionamento, solicite sempre peças de reposição originais.

É oportuno efectuar as seguintes operações:

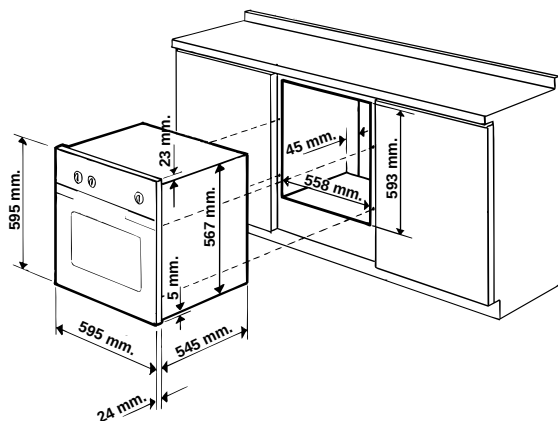
- somente a cozedura de alimentos, evite outras operações;
- verifique o bom estado, logo após tirar da embalagem;
- desligue o aparelho da rede de alimentação eléctrica no caso de mau funcionamento e antes de quaisquer operações de limpeza ou manutenção;
- quando não for utilizá-lo, desligue o aparelho da rede eléctrica e feche a torneira do gás (se houver);
- utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes do forno;
- segure sempre a maçaneta da porta pelo meio, porque a ponta pode estar mais quente por causa de eventual saídas de ar;
- controle sempre que os botões estejam na posição “•”/“o” quando o aparelho não for utilizado.
- corte o cabo de alimentação eléctrica depois de tê-lo desligado da rede eléctrica, quando for decidido não mais utilizar o aparelho.
- O fabricante não poderá ser considerado responsável por eventuais danos derivantes de: errada instalação, ou utilizações impróprias, erradas e não racionais.

A instalação deve ser efectuada conforme as instruções do fabricante, por pessoal profissionalmente qualificado. Uma instalação errada pode causar danos às pessoas, animais ou objectos, em relação aos quais o fabricante não pode ser responsabilizado.

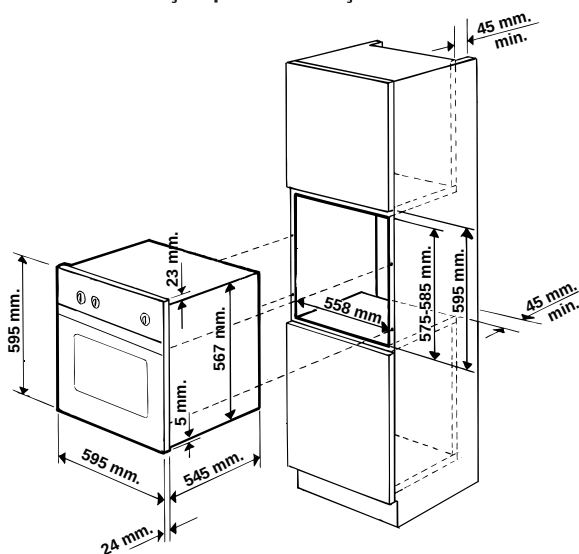
Importante: quaisquer intervenções de regulação, manutenção etc. precisam ser efectuadas com o forno desligado da electricidade.

Instalação dos fornos de encaixar

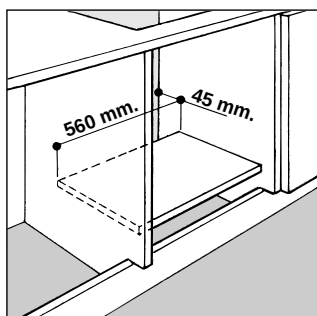
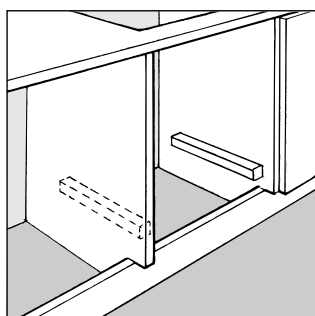
Para garantir um bom funcionamento do aparelho de encaixar é necessário que o móvel seja de características adequadas. Na figura a seguir, são apresentadas as dimensões do vão do móvel na introdução embaixo de uma mesa ou numa coluna.



Obs.: Instalação para declaração dos consumos



Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar o painel traseiro do vão, é preferível instalar o forno de modo que apoie sobre ripas de madeira; se houver um plano contínuo de apoio, o mesmo precisa possuir uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm.



Os painéis dos móveis adjacentes ao forno precisam ser de material resistente ao calor. Especialmente no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas da mesma precisam ser resistentes a temperatura de 100 °C.

Em conformidade com as normas de segurança, depois de instalar o aparelho encaixado, não deve ser possível o contacto com componentes eléctricos.

Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

Para centralizar correctamente, regule os 4 taquinhos laterais do forno em correspondência aos 4 furos na moldura do perímetro. Especialmente se a espessura do painel lateral do móvel:

- for de 20 mm.: a parte móvel do taquinho deve ser tirada (Fig. A);
- for de 18 mm.: utilize a primeira canaleta; já realizada na fábrica (Fig. B);
- for de 16 mm.: utilize a segunda canaleta (Fig. C).

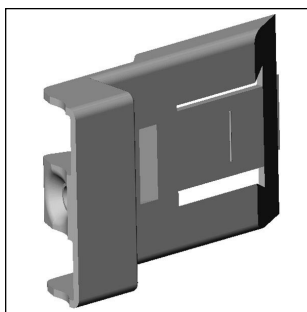


Fig. A

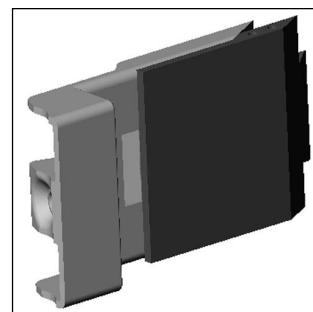


Fig. B

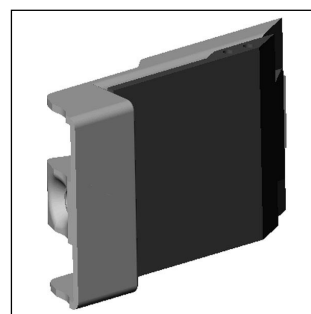
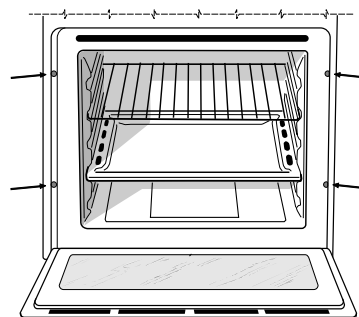


Fig. C

Para prender o forno no móvel, abra a porta do forno e prenda o forno usando 4 parafusos para madeira nos 4 furos situados na moldura do perímetro.



Ligação eléctrica

Os fornos equipados com cabo eléctrico tripolar, são preparados para o funcionamento com corrente alternada na tensão e frequência eléctricas indicadas na placa de identificação (situada no aparelho) e no folheto de instruções. O fio

de ligação à terra do cabo distingue-se pelas cores amarelo-verde.

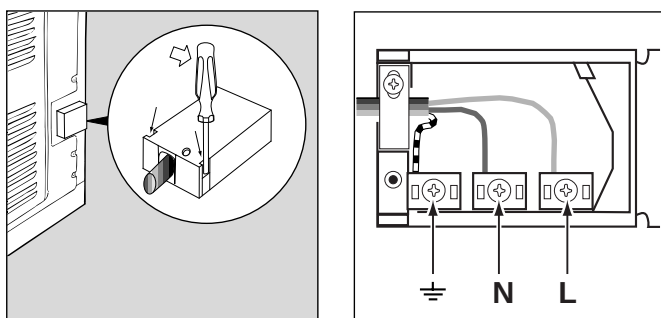
Montagem do cabo de alimentação

Abertura da caixa de bornes:

- Utilize uma chave de fenda para fazer alavanca nas linguetas laterais da tampa da caixa de bornes;
- Puxe e abra a tampa da caixa de bornes.

Para a instalação do cabo efectue as seguintes operações:

- desatarraxe o parafuso da braçadeira e os três parafusos dos contactos L-N- $\perp$
- prenda os cabinhos embaixo da cabeças dos parafusos, respeite as cores: **Azul (N) Marrom (L) Amarelo-Verde $\perp$**
- prenda o cabo de alimentação na apropriada braçadeira e feche a tampa.



Ligação do cabo de alimentação à rede

Monte uma ficha normalizada no cabo, apropriada à carga indicada na placa de características. Em caso de ligação directa à rede, é preciso interpor entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm., dimensionado à carga e de acordo com as normas em vigor (o fio de terra não deve ser interrompido pelo interruptor).

O cabo de alimentação deve estar colocado de modo a não atingir em ponto algum uma temperatura que ultrapasse temperatura ambiente de mais de 50°C.

Antes de efectuar a ligação verificar se:

- A segurança eléctrica deste aparelho está assegurada somente quando o mesmo estiver ligado a uma instalação com contacto de terra eficiente, conforme as normas de segurança eléctrica em vigor. É necessário verificar este requisito fundamental de segurança e, em caso de dúvida, mandar efectuar um controle metódico da instalação por pessoal profissionalmente qualificado. O fabricante não se responsabiliza por danos eventuais provocados pela falta de ligação à terra da instalação.
- Antes de ligar o aparelho assegure-se de que os dados da plaqueta (colocada sobre o aparelho e/ou na embalagem) coincidam com os da rede de distribuição eléctrica e de gás.
- Verifique se a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas de corrente são apropriadas para a potência máxima do aparelho que está indicada na plaqueta. Em caso de dúvida dirija-se a pessoal profissionalmente qualificado.
- No caso de incompatibilidade entre a ficha do aparelho, mande um técnico profissionalmente qualificado trocar a ficha por outra de tipo adequado. Este técnico deverá também especificamente certificar-se que o diâmetro dos cabos da ficha seja idóneo para a potência absorvida pelo aparelho. Em geral é desaconselhável o uso de adaptadores, fichas múltiplas e/ou extensões. Se o uso de adaptadores for indispensável, use somente adaptadores simples ou múltiplos, e extensões conformes às normas de segurança em vigor, porém tome cuidado para não ultrapassar o limite de capacidade da corrente, indicado no adaptador simples e nas extensões, nem o limite de potência máxima indicado no adaptador múltiplo. **A ficha e a tomada devem ser facilmente acessíveis.**

Características técnicas

Medidas úteis do forno:

largura: 43,5 cm.
profundidade: 40 cm.
altura: 32 cm.

Volume útil do forno:

56 litros

ETIQUETA DE ENERGIA

Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos
Norma EN 50304

Consumo de energia com convecção Natural

função de aquecimento: ☐ Tradicional

Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada

função de aquecimento: ☐ Pastelaria

Tensão e frequência da alimentação eléctrica:

230V ~ 50Hz 2800W

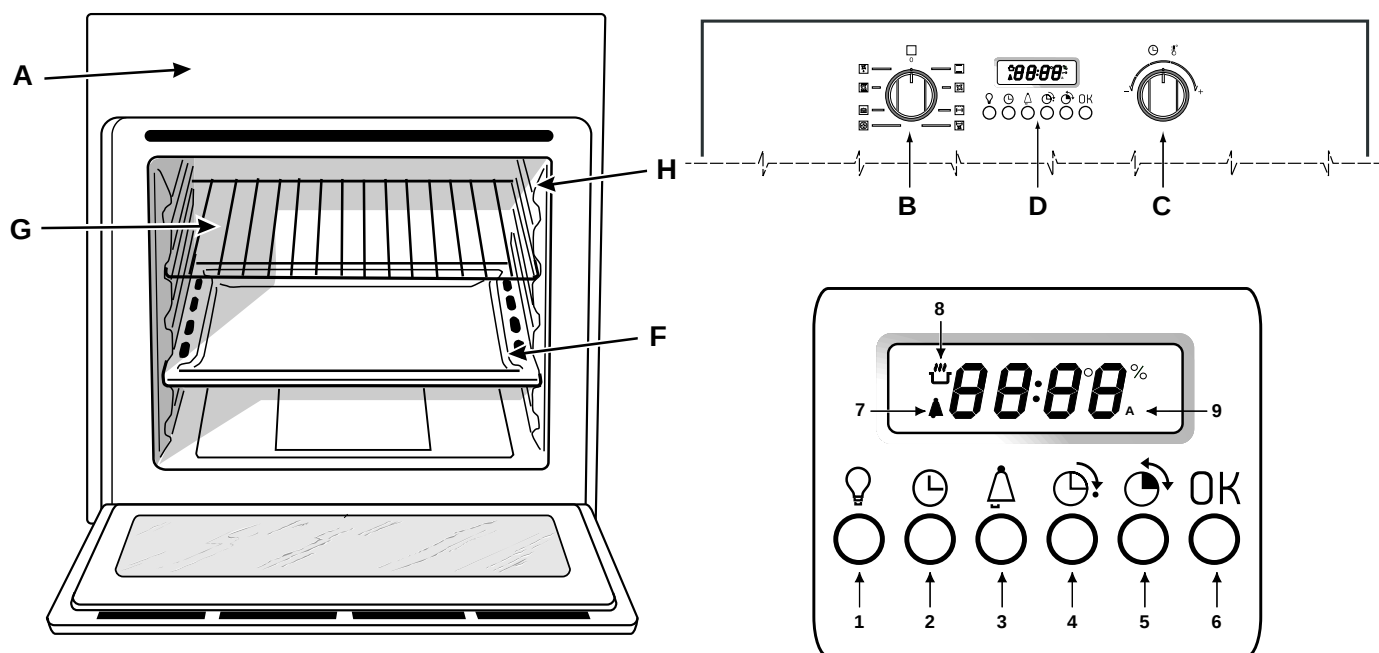


Este equipamento é em conformidade com as seguintes Directivas Comunitárias:

- 773/23/CEE de 19/02/73 (Baixa Tensão) e sucessivas modificações;
- 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e sucessivas modificações;
- 93/68/CEE de 22/07/93 e sucessivas modificações.

Wij danken u dat u een Ariston product heeft gekozen, veilig en gemakkelijk in het gebruik. Teneinde de oven beter te leren kennen, beter te gebruiken en er langer plezier van te hebben raden wij u aan de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen voordat u hem voor de eerste keer gaat gebruiken, er staan belangrijke aanwijzingen in met betrekking op de veiligheid van installeren, het gebruik en onderhoud. Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Dank u.

Van dichtbij gezien



- A. Bedieningspaneel
- B. Keuzeknop kookfuncties
- C. Temperatuurknop

D. Elektronische programmeerknop - Hiermee kunt u iedere functie voor het koken programmeren met het instellen van kooktijd en einde kooktijd. Hij is ook voorzien van een timer. Ha anche una funzione di contaminuti.

- F. Lekplaat of bakplaat
- G. Ovenrek

- H. Glijders lekplaat en ovenrek

- 1. Ovenverlichting
- 2. Instellen juiste tijd
- 3. Regelen timer
- 4. Einde kooktijd
- 5. Kooktijd
- 6. Bevestiging instelling
- 7. Indicator timer
- 8. Indicator voorverwarming (🔥 knippert) of kooktijd (🔥 stil) begonnen
- 9. Indicator programmering uitgevoerd

De “**7 Cuochi**” oven verenigt in één enkel apparaat de voordelen van de traditionele oven (“statisch”) met die van de moderne heteluchtoven (“geventileerd”).

Dit is een veelzijdig apparaat waarmee u op eenvoudige en veilige wijze kunt kiezen tussen 7 verschillende manieren van koken. U kiest de verschillende functies met behulp van de keuzeknop “B” op het bedieningspaneel.

Belangrijk: Wij raden aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren op maximum temperatuur en met de deur dicht. Als deze tijd verlopen is opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De geur die men soms gedurende deze handeling waarneemt is te wijten aan het verdampen van de middelen die gebruikt worden om de oven te beschermen gedurende het tijdsverloop tussen de productie en het installeren van het product.

Het gelijk zetten van de digitale klok

Het gelijk zetten van de klok is alleen mogelijk met de knop “B” in de positie 0.

Na het aansluiten aan het net of na uitvallen van de stroom knippert op de display **0.00**.

Draai aan knop **C** voor het gelijk zetten van de klok en druk vervolgens op **OK** voor het bevestigen. Draai opnieuw aan knop **C** voor het gelijk zetten van de minuten en druk op **OK** voor de definitieve bevestiging. Eventuele latere gelijkstellingen kunnen worden uitgevoerd door op toets **2** te drukken en vervolgens de hierboven aangegeven handelingen uit te voeren.

Timer

Vergeet niet dat de timer niet het aan en uitgaan van de oven controleert, maar alleen een geluidssignaal geeft als de tijd op is, en dit kan worden afgezet door op een willekeurige knop te drukken.

Voor het instellen van de timer druk op toets **3**, regel met knop **C** en druk vervolgens op de toets **OK** voor het bevestigen.

Het symbool  laat u weten dat de timer aan is.

Aan het einde van het aftellen hoort u een geluidssignaal dat na 1 min. ophoudt of na het indrukken van een willekeurige knop.

Ovenlicht

Ook als de oven uit is kan het ovenlicht op ieder willekeurig moment aan worden gedaan door op toets **1** te drukken.

Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het voorpaneel en de ovendeur ontsnapt.

N.B.: Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator aan totdat de oven voldoende is afgekoeld.

N.B.: In “Fast cooking” gaat de ventilator automatisch aan als de oven warm is.

Belangrijk: het apparaat is voorzien van een diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoot. De gebruiker wordt hierover ingelicht door middel van boodschappen van het soort “Fn m” (n en m=nummers van 1 cijfer). In dit geval moet de technische dienst erbij worden gehaald aangezien de oven niet functioneert.

Gebruik oven

Draaiend aan knop **B** kunt u het gewenste kookprogramma kiezen. De oven gaat meteen in de voorverwarmingsfase en het symbool  op de display gaat knipperen; de kooktemperatuur die bij het gekozen programma hoort verschijnt: mocht dit niet de temperatuur zijn die u wilt hebben, dan kunt u hem eenvoudigweg veranderen door aan knop **C** te draaien.

Als het voorverwarmen klaar is hoort u een geluidssignaal en ziet u dat het symbool  aan is zonder knipperen: nu kunt u het gerecht in de warme oven zetten.

N.B.: bij de functies **FAST COOKING** en **GRILL** hoort geen voorverwarmingsfase. Vergeet niet dat gedurende het koken nog altijd de mogelijkheid bestaat:

- het programma te veranderen met behulp van knop “B”;
- de temperatuur te veranderen met behulp van knop “C”;
- de duur en het einde van de kooktijd te programmeren (zie paragraaf “Kooktijd programmeren”).
- te onderbreken wanneer u maar wilt door de knop “B” op de positie 0 terug te zetten.

N.B.: Voor iedere kookfunctie is voor de veiligheid een tijdsduur ingesteld van 2 uren. Als deze niet wordt veranderd gaat de oven automatisch uit als deze tijd is afgelopen.

Belangrijk: Gebruik de eerste ovenstand van beneden af om de bijgeleverde lekplaat voor het opvangen van sappen en/of druipend vet op te zetten, maar alleen als u de grill of het braadspit (slechts bij enkele modellen aanwezig) gebruikt. Voor ander soort koken nooit de onderste ovenstand gebruiken en geen voorwerpen onderin de oven plaatsen terwijl u aan het koken bent, aangezien dit schade aan het email kan veroorzaken. Plaats altijd uw ovenschotels, aluminiumfolie en dergelijken op het bijgeleverde rek, dat u in de gleuven van de oven steekt.

Traditionele oven

Positie thermostaatknop “C”: Tussen **40°C** en **250°C**.

In deze positie gaan de twee onderste en bovenste verwarmingselementen aan. Dit is de klassieke ouderwetse oven, die verheven is tot een uitzonderlijk niveau van temperatuurverspreiding en energiebesparing. De traditionele oven blijft onovertroffen voor het koken van ovenschotels, waarvan de verschillende ingrediënten een geheel vormen zoals b.v.: kool met varkensvlees, stokvisschotel, rijst met kalfsvlees enz... Uitstekende resultaten verkrijgt u bij het koken van gerechten die gebaseerd zijn op varkensvlees of kalfsvlees zoals: stoofschotels, goulash, wild, varkenshaas enz... die langzaam gekookt en bedrogen moeten worden. Het is ook het beste systeem voor het bakken van taarten en koekjes, gestoofde vruchten en voor het koken in speciaal voor de oven geschikte bakken. U gebruikt bij het koken in de traditionele oven slechts één rek aangezien op meerdere rekken koken de juiste verspreiding van de warmte enigszins verhindert. Bij gebruik van meerdere rekken kunt u de hoeveelheid warmte tussen de bovenste stand en de onderste stand tegen elkaar afwegen. Als meer boven- of onderwarmte vereist is zet u de schotel hoger of lager in de oven.

Multiniveaus heteluchtoven

Positie thermostaatknop "C": Tussen **40°C** en **250°C**.

Alle verwarmingselementen gaan om de beurt aan en de ventilator gaat werken. De warmte is constant en gelijkmatig in de hele oven, de lucht kookt en bruint de gerechten op gelijkmatige wijze op alle punten. U kunt ook verschillende gerechten tegelijkertijd koken mits de kooktijden gelijk zijn. Het is mogelijk 2 rekken tegelijk te gebruiken volgens de aanwijzingen in de paragraaf "Tegelijkertijd op meerdere niveaus koken".

Deze functie is vooral aangewezen voor gerechten die gegratineerd moeten worden of die vrij lang koken nodig hebben, zoals: lasagna, macaronischotel, kip met geroosterde aardappelen enz.... Goede resultaten krijgt u ook met braadstukken aangezien de verspreiding van de temperatuur het mogelijk maakt lagere temperaturen te gebruiken, hetgeen maakt dat minder vleessappen verloren gaan zodat het braadstuk mals blijft en minder aan gewicht verliest. De oven is vooral bijzonder goed voor het stoven van vis, waarbij slechts weinig kruiden en andere toevoegingen nodig zijn zodat de vorm en smaak van de vis bewaard blijven. Van de groenten zijn zeer geschikt voor stoven: savoyekool, wortels, zucchini, aubergine, paprika, tomaten enz....

Dessert: uitstekend geschikt voor cakes die moeten rijzen. De "Multiniveaus heteluchtoven" kan ook worden gebruikt voor het ontdooien van vlees, vis, brood, met een temperatuur van 80°C. Voor het ontdooien van meer kwetsbare gerechten zet u de temperatuur op 60°C of u gebruikt alleen het circuleren van de koude lucht, thermostaat op 0°C.

Grill

Positie thermostaatknop "C": Tussen **50%** en **100%**.

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en het braadspit (waar aanwezig) gaat werken.

De hoge en rechtstreekse hitte bruint de oppervlakten van het vlees onmiddellijk zodat er geen vocht verloren gaat en de binnenkant mals blijft. De grill wordt aangeraden voor b.v. biefstuk, varkensvlees, entrecote, filet, hamburgers enz....

Houd de ovendeur half open gedurende het koken behalve als u het braadspit gebruikt.

U vindt enkele voorbeelden in de tabel "Praktische raadgevingen voor het koken".

Als u aan knop "C" draait geeft de display niveaus van stroomsterkte aan die gaan van een minimum van 50% tot een maximum van 100%.

Gratineren

Positie thermostaatknop "C": Tussen **40°C** en **250°C**.

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator en het braadspit (waar aanwezig) gaan werken.

Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden en de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. U verkrijgt uitstekende resultaten met de hetelucht grill bij het bereiden van kebab-stokjes, worstjes, varkenskarbonade, lamscootelet, kip, patrijs, varkenshaas enz.

Houd bij het koken "au gratin" de ovendeur dicht.

De "au gratin" manier is onovertroffen voor het koken van schijven tandbaars, zwaardvis, gevulde inktvis enz....

Pizza-oven

Positie thermostaatknop "C": Tussen **40°C** en **250°C**.

De verwarmingselementen boven en onder gaan aan en de ventilator gaat werken. Met deze combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen (2800 W) dat vooral van onderaf komt.

De pizza oven is vooral geschikt voor gerechten die een hoge temperatuur nodig hebben, b.v. pizza en grote braadstukken. Gebruik één niveau per keer; indien u op meer niveaus kookt moeten de gerechten op de helft van de kooktijd onderling van plaats verwisseld worden.

Patisserie-oven

Positie thermostaatknop "C": Tussen **40°C** en **250°C**.

Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken zodat een uniforme en delicate warmte gegarandeerd is.

Deze functie wordt aangeraden voor het bakken van fijne desserts en vooral voor gebak dat moet rijzen en sommige "mignon" taartjes gelijktijdig op 3 ovenstanden. Enkele voorbeelden: beignets, zoete koekjes en kaaskoekjes, bladerdeeg, opgerolde koekjes, gegratineerde groentenschijfjes, enz....

"Fast cooking" oven

Positie thermostaatknop "C": Tussen **40°C** en **250°C**.

De verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat werken zodat een gelijkmatige en constante warmte is gegarandeerd.

Deze functie is vooral aangewezen voor het vlug koken (zonder voorverwarming) van b.v. diepvriesproducten, voorgekookte gerechten en eventuele "eigen gerechten".

De "Fast cooking" resultaten zijn het beste als slechts één rek wordt gebruikt (het 2° van beneden af), zie tabel "Praktische raadgevingen voor het koken".

"Ontdooi" oven

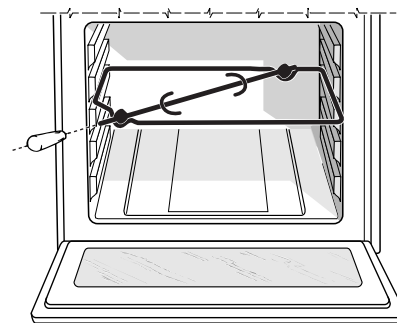
Positie thermostaatknop "C": **waar u wilt**

De ventilator achter in de oven doet de lucht op kamertemperatuur circuleren. Dit wordt aangeraden voor het ontdooien van vrijwel alle etenswaren, maar in het bijzonder van gerechten die geen hitte kunnen verdragen, zoals ijskaart, taarten met slagroom, dessert met vruchten. De ontdooitijd wordt met deze methode gehalveerd. Bij vlees, vis of brood kunt u de tijd versnellen door de hetelucht-functie op een temperatuur in te stellen van 80° - 100°C.

Het braadspit (slechts op enkele modellen aanwezig)

Voor het activeren van het braadspit gaat u als volgt te werk:

- plaats de lekplaat op de 1° stand;
- zet de steun van het braadspit op de 3° stand en steek de vleespen door het gat heen in het braadspit achterin de oven;
- activeer het braadspit door met knop "B" de positie  /  te kiezen.



Geprogrammeerd koken

Het programmeren van de duur en/of het einde van de kooktijd moet worden uitgevoerd nadat de gewenste functie is gekozen.

Programmeren van de kooktijd

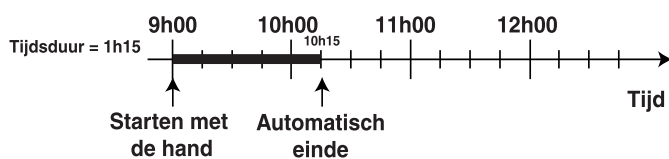
Druk op knop **5** en regel vervolgens de tijdsduur door aan knop **C** te draaien. Door op de knop **OK** te drukken wordt de instelling gememoriseerd en op de display ziet u afwisselend de gekozen temperatuur, die met de knop **C** veranderd kan worden, en de tijd die nog over is tot aan het einde van de kooktijd.

Als deze tijd is afgelopen ziet u op de display het woord "end" en hoort u een aantal geluidssignalen die aankondigen dat de kooktijd over is.

- Druk op een willekeurige knop om het geluidssignaal te onderbreken.
- Zet knop **B** op **0** voor het verwijderen van het woord "end".

B.v.:

Het is 9:00 uur en een kooktijd van 1 uur en 15 minuten wordt geprogrammeerd. De kooktijd wordt automatisch onderbroken om 10:15 uur.



Programmeren van het einde van de kooktijd

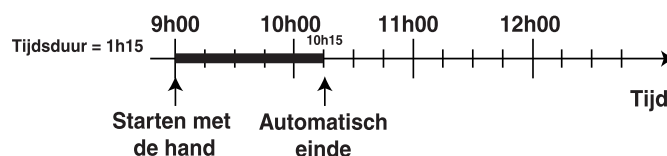
Druk op knop **4** en regel vervolgens het einde van de kooktijd door aan knop **C** te draaien. Door op de knop **OK** te drukken wordt de instelling gememoriseerd en op de display ziet u afwisselend de gekozen temperatuur en de tijd die nog over is tot het einde van de kooktijd.

Als deze tijd is afgelopen ziet u op de display het woord "end" en hoort u een aantal geluidssignalen die aankondigen dat de kooktijd over is.

- Druk op een willekeurige knop om het geluidssignaal te onderbreken.
- Zet knop **B** op **0** voor het verwijderen van het woord "end".

B.v.:

Het is 9 uur en het einde van de kooktijd wordt op 10:15 ingesteld. De kooktijd zal 1 uur en 15 minuten duren.



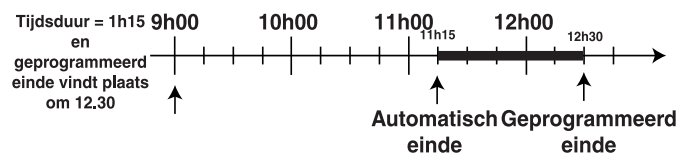
Programmeren van een uitgestelde kooktijd

Druk op knop **5** en regel vervolgens de tijdsduur door aan knop **C** te draaien. Door op de knop **OK** te drukken wordt de instelling gememoriseerd en op de display ziet u afwisselend de temperatuur en de gekozen tijdsduur.

Druk op knop **4** en regel vervolgens het uur van het einde van de kooktijd door knop **C** te draaien. Door op de knop **OK** te drukken wordt de instelling gememoriseerd en op de display ziet u afwisselend het uur van het einde van de kooktijd en de ingestelde temperatuur.

B.v.:

Het is 9:00 uur, een kooktijd van 1 uur en 15 minuten wordt geprogrammeerd en het einde om 12:30. De kooktijd zal automatisch om 11:15 beginnen.



Het symbool **A** laat zien dat u de duur en/of het einde van de kooktijd heeft geprogrammeerd.

Het annuleren van een programma

Voor het annuleren van een reeds ingesteld programma draait u de knop "B" tot aan de positie "0".

- 1 aan het einde van de bereidingstijd nog even geventileerde lucht uit de oven komt: dit is de normale fase voor het afkoelen van de oven;
- 2 bij de grill-functie de bovenste weerstand niet aldoor aan blijft (rood): het functioneren wordt door een thermostaat geregeld;
- 3 stoom ontsnapt wanneer de deur gedurende het koken wordt geopend;
- 4 zich waterdruppels of stoom vormen binnen in de oven als u na de bereidingstijd het gerecht nog in de oven laat staan;

Onderhoud

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Het is belangrijk voor de lange duurzaamheid van het apparaat dat u het regelmatig nauwkeurig schoonmaakt, als volgt:

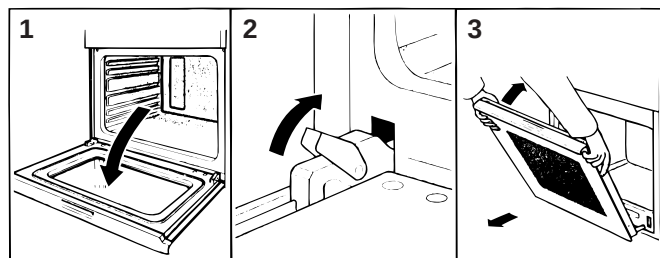
- **Gebruik voor het reinigen geen stoomapparaat.**
- de buitenkant, geëmailleerd en roestvrij staal, wordt met een lauwwarm sopje gewassen, gebruik nooit schuurmiddelen of oplosmiddelen, die beschadigingen kunnen veroorzaken; roestvrij staal kan permanent gevlekt blijven. Gebruik voor hardnekkige vlekken speciale producten die normaal in de handel te krijgen zijn. Spoel ze dus na het reinigen goed af en droog ze af.
- de binnenkant van de oven wordt gereinigd als de oven nog lauwwarm is, liefst na ieder gebruik, met een warm sopje, dan gespoeld en zorgvuldig gedroogd met een zachte doek. Gebruik nooit schuurmiddelen (b.v. vim enz...) of de harde kant van de afwasspons of zuren (b.v. ontkalker enz...) aangezien die het email kunnen beschadigen. Als het vuil moeilijk te verwijderen is, gebruik dan een speciaal product voor het schoonmaken van de oven en volg de aanwijzingen op de verpakking hiervan.
- als de oven lange tijd gebruikt wordt kan zich condenswater vormen. Droog af met een zachte doek.
- de rubber afwerking om de oven heen zorgt voor het goed functioneren. Controleer dus af en toe de staat waarin deze afdichting zich bevindt. Maak hem schoon indien nodig maar vermijd producten of voorwerpen die schuren of scherp zijn. Indien de afdichting beschadigd is moet u zich wenden tot de installateur. Gebruik de oven pas weer als dit gerepareerd is.
- bekleed de bodem van de oven nooit met aluminium folie, aangezien het ophopen van hitte zowel uw gerecht als het email kan beschadigen.
- reinig de ruit van de oven deur met niet-schurende producten en sponzen, en droog hem met een zachte doek.

Het verwijderen van de oven deur

Voor een grondige reiniging kunt u de oven deur verwijderen. Ga als volgt te werk:

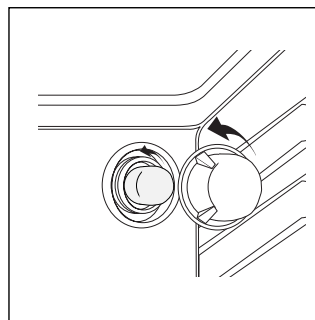
- open de deur helemaal;
- trek omhoog en draai de hendeltjes op de twee scharnieren;
- pak de deur aan beide kanten vast, doe hem langzaam maar niet helemaal dicht;
- trek de deur naar u toe en uit zijn behuizing.

Monteer de deur weer op tegenovergestelde wijze.



Het vervangen van de ovenlamp

- Sluit de stroom van de oven af door middel van de schakelaar die de installatie aan het net verbindt, of door de stekker uit het stopcontact te trekken, indien deze bereikbaar is.
- Schroef het glazen lampekopje los;
- Schroef het lampje los en vervang het met een nieuw lampje dat hittebestendig is (300°C) met de volgende kenmerken:
 - Spanning 230/240 V
 - Vermogen 25W
 - Fitting E14
- Monteer het lampekopje en sluit de stroom weer aan.



De oven biedt een grote verscheidenheid van mogelijkheden die het mogelijk maken ieder soort gerecht op de beste wijze te koken. Met verloop der tijd zult u leren het fornuis op de beste wijze te gebruiken; de hiervolgende aanwijzingen zijn dus relatief en zullen door uw persoonlijke ervaringen worden uitgebreid.

Tegelijkertijd op meer ovenrekken koken

Als u op meer rekken wilt koken kunt u de functie “**gebak oven**”  gebruiken of de functie  “**Multikoken**”, dit zijn de enigen waarbij deze mogelijkheid bestaat.

Voor het koken van fijne gerechten op meer dan een rek kunt u het beste de functie “**gebak oven**”  gebruiken, die de mogelijkheid biedt om op 3 rekken tegelijkertijd te koken (1°, 3° en 5°). U vindt enkele voorbeelden in de tabel “Praktische raadgevingen voor het koken”.

Voor andere gerechten op meer rekken gebruikt u de functie  “**Multikoken**” en houdt u rekening met de volgende raadgevingen:

- De oven heeft 5 posities. Bij hetelucht gebruikt u twee van de drie middelste posities, de laagste van beneden af en de hoogste positie van de oven worden rechtstreeks door de hete lucht geraakt, hetgeen bij meer kwetsbare gerechten aanbranden zou kunnen veroorzaken.
- Normaal gesproken gebruikt u het 2° en het 4° rek van beneden af, en plaatst u op de 2° verdieping het gerecht dat de meeste warmte nodig heeft. Als u b.v. een braadstuk wilt braden tegelijkertijd met een ander gerecht, plaats dan het braadstuk op de 2° verdieping en het andere gerecht op de 4°.
- Als u verschillende gerechten tegelijkertijd in de oven heeft, en deze hebben verschillende kooktijden en temperaturen nodig, stel dan een gemiddelde temperatuur tussen de twee in, zet het meest kwetsbare gerecht op de 4de positie en haal het gerecht dat de minste tijd nodig heeft het eerste uit de oven.
- Gebruik de lekplaat op de onderste positie en de grill op de bovenste positie.

Gebruik van de functie “Fast cooking”

Functioneel, snel en praktisch voor wie “voorgekookte” producten gebruikt (b.v.: diepvries of kant en klare gerechten) en niet alleen deze; u vindt nuttige raadgevingen in de tabel “Praktische raadgevingen voor het koken”.

De grill

De “7 Koks oven” biedt verschillende mogelijkheden voor het bakken onder de grill.

Gebruik de functie  “**grill**”, met de ovendeur dicht, plaats het gerecht in het midden van het rek op de 3° of 4° stand van beneden af.

Plaats de bijgeleverde lekplaat voor het opvangen van druipend vet op de 1° verdieping.

Als u deze functie gebruikt is het raadzaam de stroomsterkte op maximum in te stellen, ook al kunt u lagere instellen door de thermostaatknop op de door u gewenste stand te zetten.

Bij de modellen die zijn voorzien van braadspit , kunt u bij de “**grill**” functie de bijgeleverde braadspit-set gebruiken. Houd in dit geval de ovendeur dicht, plaats het spit op de 3° verdieping (van beneden af) en de lekplaat op de 1° verdieping.

De functie  “**au gratin**” altijd met de ovendeur dicht, is handig voor snel grillen; de hitte van de grill wordt verspreid zodat zowel de bovenkant bruin wordt en de onderkant gaar wordt.

U kunt deze functie ook gebruiken voor gerechten die op het einde aan de bovenkant gebruid moeten worden, zoals b.v. een macaronischotel.

Bij gebruik van deze functie plaatst u het gerecht op de 2° of 3° verdieping van beneden af (zie tabel) en plaats de lekplaat voor het opvangen van druipend vet op de 1° verdieping van beneden af.

Belangrijk: houd bij het koken “au gratin” de ovendeur dicht, u krijgt zo betere resultaten en een belangrijke energiebesparing (ongeveer 10%).

Bij deze functie wordt aangeraden de thermostaat op 200°C te zetten aangezien dit het beste rendement geeft, gebaseerd op het uitstralen van de infrarode stralen. Natuurlijk kunt u ook lagere temperaturen instellen door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur te zetten.

Bij de modellen met braadspit , kunt u in de “**au gratin**” versie de bijgeleverde braadspit-set gebruiken. In dit geval plaatst u de braadspit-set op de 3° verdieping (van beneden af) en de lekplaat op de 1° verdieping.

De beste resultaten bij gebruik van de grill krijgt u met het rek op de hoogste standen (zie tabel) en de bijgeleverde lekplaat op de laagste stand.

Desserts

Bij het bakken van taarten en cakes moet de oven altijd warm zijn voordat u ze erin zet. Open de ovendeur niet gedurende het bakken om inzakken te vermijden. In het algemeen:

Taart te droog

Stel de volgende keer een temperatuur in die 10°C hoger is en maak de baktijd korter.

Taart zakt in

Maak deeg minder vloeibaar of verlaag de temperatuur met 10°C.

Taart te donker bovenop

Plaats hem op een lagere stand in de oven, stel een lagere temperatuur in en verleng de baktijd.

Buitenkant goed, maar van binnen niet gaar

Maak deeg minder vloeibaar, verlaag de temperatuur, verleng de baktijd.

De taart komt niet uit de vorm

Boter de vorm goed in en sprinkel er wat bloem overheen, of gebruik ovenpapier.

"Bakken op meer ovenrekken (in de "hetelucht" versie) met gerechten die niet in dezelfde tijd gaar worden"

Stel een lagere temperatuur in. U kunt de verschillende gerechten op verschillende tijden uit de oven halen.

Pizza

Gebruik voor het bakken van een goede pizza de functie

 "pizza-oven":

- Verwarm de oven minstens 10 minuten voor.
- Gebruik een lichte aluminium vorm en zet hem op het ovenrek. Bij gebruik van de bakplaat (lekplaat) duurt het langer en krijgt u geen crocante pizza.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk gedurende het bakken.
- Bij hoog opgevulde pizza's (capricciosa, quattro stagioni) raden wij aan de mozzarella pas halverwege de kooktijd erbij te doen.
- Als u op meer dan een rek tegelijkertijd kookt (tot aan 2) kunt u het beste de ovenfunctie Multikoken  gebruiken aangezien de functie pizza-oven  de 1° stand van benedenaf meer zou verwarmen.

Vis en vlees

Voor blank vlees, gevogelte en vis gebruikt u temperaturen van 180 °C tot 200 °C.

Bij rood vlees is het goed te beginnen met een hogere temperatuur (200°C - 220°C) en vervolgens de temperatuur te verlagen.

Over het algemeen geldt de regel: hoe groter het stuk vlees, hoe lager de temperatuur en hoe langer de tijd van braden. Zet het vlees in het midden van het ovenrek en zet er de lekplaat onder.

Plaats het rek zodanig dat het vlees zich midden in de oven bevindt. Voor meer onderwarmte zet u het rek wat lager. Voor een heerlijk braadstuk kunt u het met spek of spekvet bedekken (vooral ook eend en wild) en zo plaatsen dat het zich boven in de oven bevindt.

Gekozen instelling	Gerecht	Gewicht (kg)	Positie ovenrek ten opzichte van de bodem van de oven	Voorverwarmingstijd (min.)	Instelling thermostaat	Kooktijd (min.)
1 Traditionele 	Eend	1	3	15	200	65-75
	Braadstuk	1	3	15	200	70-75
	Varkensvlees	1	3	15	200	70-80
	Koekjes (kruimeldeeg)	-	3	15	180	15-20
	Jamtaart	1	3	15	180	30-35
2 Multiniveaus 	Pizza (op 2 rekken)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamsvlees	1	2	10	180	40-45
	Kip + aardappels	1+1	2-4	15	200	60-70
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Beignets (op 2 rekken)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (op 2 rekken)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Pan di spagna (op 1 rek)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di spagna (op 2 rekken)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Quiche	1.5	3	15	00	25-30
3 Grill 	Tong en inktvis	0.7	4	-	100%	10-12
	Calamari- en garnalenspiesjes	0.6	4	-	100%	8-10
	Inktvis	0.6	4	-	100%	10-15
	Kabeljauwfilet	0.8	4	-	100%	10-15
	Groenten onder de grill	0.4	3/4	-	100%	15-20
	Kalbsbiefstuk	0.8	4	-	100%	15-20
	Worstjes	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	100%	10-12
	Makreel	1	4	-	100%	15-20
	Toast (of brood roosteren)	n.º 4-6	4	-	100%	3-5
	Aan het spit (waar aanwezig)					
	Kalbsvlees aan het spit	1.0	-	-	100%	80-90
	Kip aan het spit	1.5	-	-	100%	70-80
	Lamsvlees aan het spit	1.0	-	-	100%	70-80
4 Gratinen 	Gegrilde kip	1.5	2	10	200	55-60
	Inktvis	1.5	2	10	200	30-35
	Aan het spit (waar aanwezig)					
	Kalbsvlees aan het spit	1.5	-	10	200	70-80
	Lamsvlees aan het spit	1.5	-	10	200	70-80
5 Pizza 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Braadstuk	1	2	10	220	25-30
	Kip	1	2/3	10	180	60-70
6 Patisserie 	Jamtaart	0.5	3	15	180	20-30
	Vruchtentaart	1	2/3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pan di spagna	0.5	3	15	160	25-30
	Gevulde flensjes (op 2 rekken)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Kleine gebakjes (op 2 rekken)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Kaaskoekjes (op 2 rekken)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Beignets (op 3 rekken)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (op 3 rekken)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Schuimgebak (op 3 rekken)	0.5	1-3-5	15	90	180
7 Fast cooking 	Diepvries					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgettes en garnalen in deeg	0.4	2	-	200	20
	Spinazie- quiche	0.5	2	-	220	30-35
	Saucijzebroodjes	0.3	2	-	200	25
	Lasagna	0.5	2	-	200	35
	Broodjes bakken	0.4	2	-	180	25-30
	Kip-snacks	0.4	2	-	220	15-20
	Voorgekookte gerechten					
	Ali di pollo dorate	0.4	2	-	200	20-25
	Verse etenswaren					
8 Ontdooien 	Koekjes (kruimeldeeg)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Kaaskoekjes	0.2	2	-	210	10-12
	Alle diepvriesproducten					

N.B.: de kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak worden aangepast. Bij koken onder de Grill of 'Au gratin' moet de lekplaat altijd op de 1ste stand vanaf beneden worden geplaatst.

Veiligheid is een goede gewoonte

Voor het garanderen van de efficiëntie en veiligheid van het apparaat:

- Wendt u zich alleen tot een erkend technisch service center
- Vereis altijd originele onderdelen

- **Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkanten van de oven als u het apparaat moet verplaatsen, zo vermijdt u schade aan personen en aan de oven zelf.**

- Dit apparaat is geschikt voor niet-professioneel gebruik thuis en zijn kenmerken mogen niet veranderd worden.
- De instructies gelden alleen voor de landen van bestemming waarvan de symbolen in de gebruiksaanwijzing voorkomen en op het registratieplaatje.
- De veiligheid van dit apparaat is slechts dan gegarandeerd als het van een volgens de geldende veiligheidsnormen aangelegde aarding is voorzien.
- **Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de oven deur heet. Raak er niet aan en houd de kinderen op een afstand.**

Zorg ervoor dat kinderen en onbekwame personen niet in contact komen met:

- het bedieningspaneel en het apparaat in het algemeen;
- de verpakking (plastic zakken, piepschuim, spijkers enz.);
- het apparaat gedurende en direct na gebruik van de oven of grill, vanwege de hitte;
- het apparaat ongebruikt (in dit geval moeten onderdelen onschadelijk gemaakt worden).

De volgende handelingen moeten vermeden worden:

- het apparaat met natte handen aanraken;
- het apparaat gebruiken als u blootsvoets bent;
- aan het apparaat trekken of aan de voedingskabel om de stekker uit te trekken;
- verkeerde en/of gevaarlijke manipulaties uitvoeren;
- ventilatie-openingen verstopen;
- de elektrische draden van kleine keukenapparaten op warme delen van het apparaat laten liggen;
- blootstellen aan weersomstandigheden (regen, zon);
- de oven gebruiken als opbergplaats;
- het gebruik van ontvlambare vloeistoffen nabij de oven;

- het gebruik van adapters, verlengsnoeren en/of dubbelstekkers;
- zelf installeren of repareren zonder de hulp van een erkende installateur.

Het is noodzakelijk zich tot een erkende installateur te wenden in de volgende gevallen:

- het installeren (volgens de aanwijzingen van de fabrikant);
- als u niet zeker bent of het apparaat wel goed functioneert;
- voor het vervangen van het stopcontact, als de stekker niet past.

Het is noodzakelijk zich tot de technische service van de fabrikant te wenden in de volgende gevallen:

- als het apparaat na het uitpakken beschadigd lijkt;
- als de voedingskabel beschadigd is en vervangen moet worden;
- eis bij het vervangen altijd een origineel onderdeel.

Houdt u zich aan het volgende:

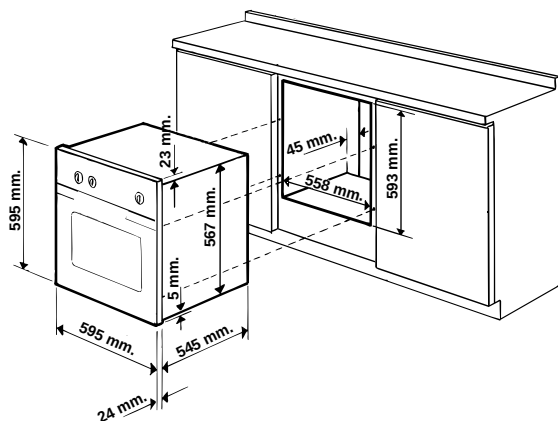
- alleen koken, en geen ander gebruik van het apparaat;
- na uitpakken controleren op schade;
- de stroom van het apparaat afsluiten bij storingen en voordat u tot onderhoud overgaat;
- als de oven niet gebruikt wordt moet u de stroom uitschakelen en de gaskraan dicht doen (indien aanwezig);
- gebruik ovenwanten voor het in- en uitladen van gerechten;
- pak het handvat van de deur altijd in het midden aan, aangezien de uiteinden warm kunnen worden door een eventuele luchtstroom;
- controleer altijd dat de knoppen in de positie "•"/"o" staan als het fornuis niet gebruikt wordt.
- als u het apparaat niet meer gaat gebruiken, sluit dan de stroom af en snijd de voedingskabel door.
- de fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele schade veroorzaakt door: foutief installeren, onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.

Het installeren moet uitgevoerd worden door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde aansluiting kan schade veroorzaken aan personen, dieren of dingen en voor deze gevallen kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld.

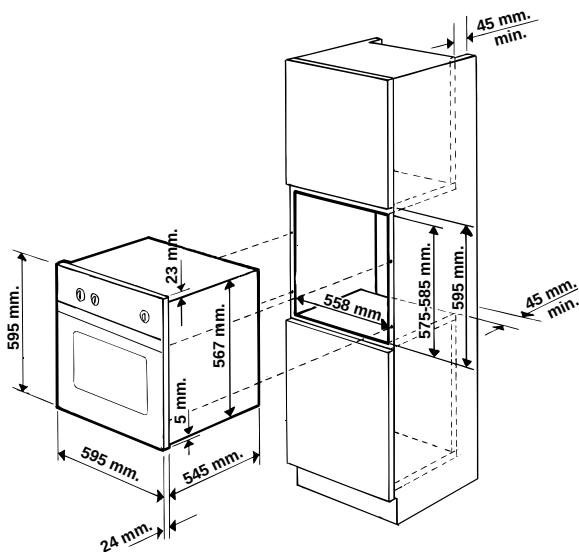
Belangrijk: sluit altijd eerst de stroom af voordat u overgaat tot regelen, onderhoud enz.

Installeren inbouwovens

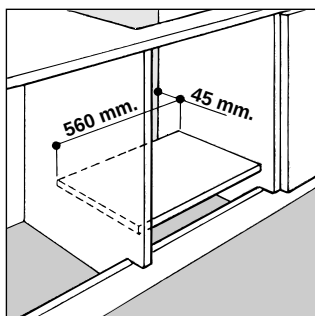
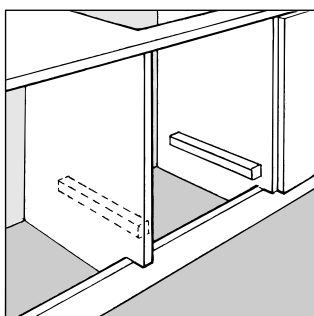
Voor een goede werking van het apparaat moet het meubel de juiste kenmerken hebben. In de afbeelding vindt u de afmetingen van de uitspaarruimte voor het plaatsen onder de aanrecht of stapelbouw.



N.B.: Installatie voor aangifte energieverbruik



De achterwand van de uitspaarruimte moet verwijderd worden voor het luchten. Het is het beste als de oven op twee houten randen steunt. Indien er een doorlopende steunplaat aanwezig is moet deze van een opening worden voorzien van minstens 45 x 560 mm.



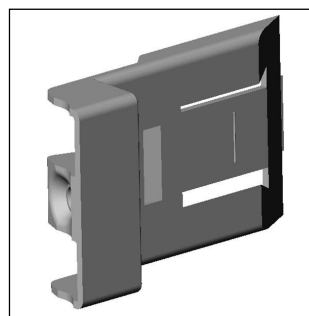
De wanden van aangrenzende kastjes moeten van hittebestendig materiaal zijn. Vooral in het geval van kastjes met fineer moet de lijm bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.

Volgens de veiligheidsnormen mogen de elektrische panelen na het installeren niet aanraakbaar zijn.

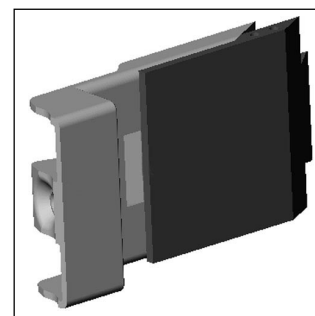
Alle beschermende onderdelen moeten zodanig zijn bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

Voor het centreren laat u de 4 poten aan de zijkant van de oven samenvallen met de 4 gaten in de lijst. Vooral als de dikte van de wand van het kastje:

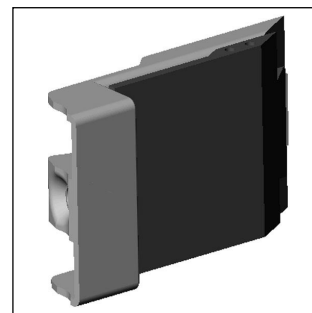
- 20 mm is: moet het bewegelijke deel van de poot verwijderd worden (afb. A);
- 18 mm is: gebruik de eerste groef die reeds in de fabriek is voorbereid (afb. B);
- 16 mm is: gebruik de tweede groef (afb. C).



Afb. A

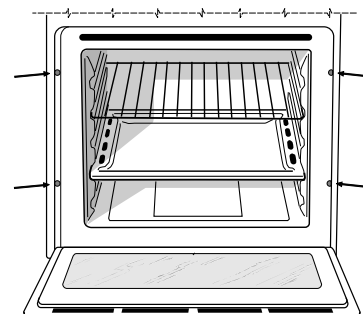


Afb. B



Afb. C

Voor het bevestigen van de oven aan het meubel opent u de ovendeur en schroeft u hem vast met 4 houtschroeven in de 4 gaten in de zijrand.



Elektrische aansluiting

De ovens die voorzien zijn van een driepolige voedingskabel zijn gebruiksklaar voor wisselstroom met voltage en frequentie zoals aangegeven op het typeplaatje (op het apparaat) en in de gebruiksaanwijzing. De aarding van de kabel is geel/groen.

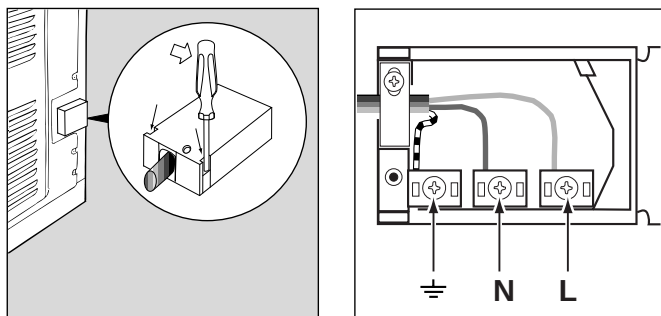
Monteren voedingskabel

Opening klemmenbord:

- Licht met een schroevendraaier de lipjes aan de zijkant van de deksel van het klemmenbord op;
- trek de deksel van het klemmenbord open.

Het aansluiten van de kabel:

- schroef de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N- $\perp$ los
- bevestig de draden onder de kop van de schroefjes en let op de kleuren: **Blauw** (N), **Bruin** (L), **Geel/groen** $\perp$
- zet de kabel vast in de kabelklem en sluit de deksel



Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Bevestig een stekker op de voedingskabel, die geschikt is voor de lading die aangegeven wordt op het typeplaatje. In het geval er een directe aansluiting aan het net plaatsvindt, moet men tussen het apparaat en het net een veelpolige schakelaar aanbrengen met een minimum afstand tussen de kontaktpunten van 3 mm. Deze moet aan de lading aangepast zijn en aan de geldende normen voldoen (de geaarde kabel mag niet door de schakelaar onderbroken worden).

De voedingskabel moet zodanig geplaatst zijn, dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur.

Voor het aansluiten moet men controleren dat:

- De elektrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan verzekerd als het op de juiste wijze is geaard zoals voorgeschreven door de geldende normen voor elektrische veiligheid. Het is belangrijk zich hiervan te verzekeren en, in geval van twijfel, een controle te laten uitvoeren door een bevoegde electricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt is door nalatigheid betreffende het aarden van de installatie.
- Voordat het apparaat wordt aangesloten moet men zich ervan verzekeren dat de gegevens van het typeplaatje (op het apparaat en/of de verpakking) overeenkomen met de kenmerken van het elektrische net en de gasleiding.
- Controleer dat het elektrische vermogen van het net en van de stopcontacten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet u zich tot een bevoegde electricien wenden.
- Als de stekker en het stopcontact niet passen, dan moet de stekker vervangen worden met een passende stekker door een bevoegde electricien. Deze moet vooral ook controleren dat de doorsnede van de kabels van het stopcontact voldoende is voor het vermogen van het apparaat. Het is in het algemeen af te raden adapters, dubbelstekkers en/of verlengsnoeren te gebruiken. Als het gebruik hiervan onvermijdelijk is dan moet men enkelvoudige of meervoudige adapters en verlengsnoeren gebruiken die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen. Let echter op de vermogensgrens van de stroom niet te overschrijden zoals deze is aangegeven op de enkele adapter en op de verlengsnoeren, en het maximum vermogen aangegeven op de meervoudige adapter. **Stekker en stopcontact moeten gemakkelijk te bereiken zijn.**

Technische gegevens

Afmetingen van de oven:

breedte : 43,5 cm

diepte: 40 cm

hoogte: 32 cm

Inhoud van de oven:

56 liters

ENERGY LABEL

Richtlijn 2002/40/CE op etiket van de elektrische ovens
Norm EN 50304

Energieverbruik convector Natuurlijk

verwarmingsfunctie: ☐ Traditionaal

Energieverbruik verklaring Klasse convector Hetelucht

verwarmingsfunctie: ☒ Gebak

Voltage en frequentie van de stroomvoorzorging:

230V ~ 50Hz 2800W



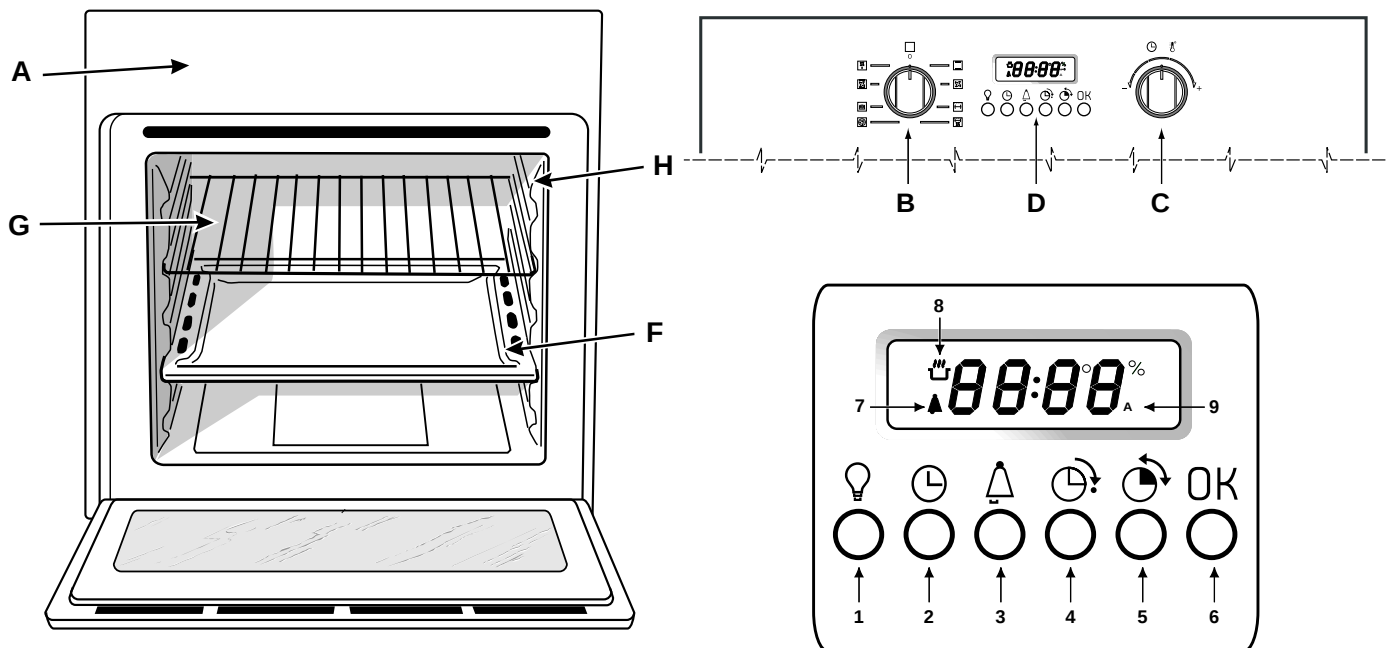
Dit apparaat voldoet aan de volgende EEG

Richtlijnen:

- 73/23/EEG van 19/02/73 (laagspanning) en successievelijke modificaties;
- 89/336/EEG van 03/05/89 (elektromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- 93/68/EEG van 22/07/93 en successievelijke modificaties;

Wir danken Ihnen, dass Sie dieses sichere und äußerst leicht zu bedienende Ariston-Gerät gewählt haben. Um sich mit diesem vertraut zu machen und es auf optimale Art zu gebrauchen lernen, empfehlen wir Ihnen, dieses Handbuch vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam zu lesen, da es wichtige Hinweise hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung liefert. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können. Danke.

Aus der Nähe betrachtet



- | | |
|--|---|
| A. Schalterblende | 1. Backofenbeleuchtung |
| B. Drehknopf Garfunktionen | 2. Einstellung der Uhr |
| C. Drehknopf Gartemperaturen | 3. Einstellung des Kurzzeitweckers |
| D. Elektronischer Garzeitprogrammierer - Mit dieser Zeitschaltautomatik kann durch Eingabe der Garzeit und der als Garende vorgesehenen Uhrzeit jede mögliche Garfunktion programmiert werden. Sie kann auch als Kurzzeitwecker eingesetzt werden. | 4. Garende |
| F. Fettpfanne bzw. Backblech | 5. Garzeit (Dauer) |
| G. Backofenrost | 6. Bestätigung der Einstellung |
| H. Gleitführungen für Backblech und Backofenroste | 7. Zeitanzeige |
| | 8. Anzeige Vorheizen (🔥 blinkt) oder Garvorgang (🔥 Dauerlicht) läuft ab |
| | 9. Anzeige Garvorgang wurde programmiert |

Der **'7 Cuochi'**-Backofen vereint in einem einzigen Gerät die Vorzüge der herkömmlichen Backöfen mit "statischem"-Wärmeübergang und die der modernen "Heißluft"-Backöfen mit Wärmeströmung.

Es handelt sich um ein äußerst vielseitiges Gerät, das es Ihnen ermöglicht, zwischen 7 einfachen und sicheren Brat-/Backmethoden wählen zu können. Eingestellt werden diese verschiedenen Funktionen über den Funktionswähler **"B"** der Schalterblende.

Vorsicht: Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Nach Ablauf dieser Zeit schalten Sie den Backofen aus, öffnen die Backofentür und lüften die Küche. Der hierbei evtl. entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens während des Zeitraums zwischen Produktion und erster Inbetriebnahme aufgetragenen Stoffe verursacht.

Einstellen der Digitaluhr

Die Einstellung der Uhrzeit ist nur möglich, wenn der Drehknopf **"B"** auf **0** steht.

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt auf dem Display die Anzeige: **0.00**.

Zum Einstellen der Uhr drehen Sie den Knopf **C** und drücken dann zum Bestätigen auf **OK**. Drehen Sie erneut den Knopf **C**, um die Minuten einzustellen, und drücken Sie abschließend **OK**, um die Einstellung zu bestätigen. Um die vorgenommenen Einstellungen zu ändern, betätigen Sie die Taste **2** und gehen Sie wie oben beschrieben vor.

Kurzzeitwecker-Funktion

Der Kurzzeitwecker steuert weder das Ein- noch das Ausschalten des Backofens; nach abgelaufener Zeit ertönt nur ein akustisches Signal, das durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden kann.

Zum Einstellen des Kurzzeitweckers drücken Sie zunächst die Taste **3** und stellen Sie dann mit Hilfe des Drehknopfes **C** die gewünschte Zeit ein. Betätigen Sie anschließend die Taste

OK, um die Einstellung zu bestätigen. Die Ikone  erinnert Sie daran, dass der Timer aktiviert wurde.

Ist die Zeit abgelaufen, vernehmen Sie ein kurzes Tonsignal, das sich nach Drücken einer beliebigen Taste nach 1 Sekunde abschaltet.

Die Backofenbeleuchtung

Bei ausgeschaltetem Backofen kann die Beleuchtung jederzeit durch Drücken der Taste **1** eingeschaltet werden.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken wird dank eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen Frontblende und Backofentür austritt.

Anmerkung: Nach Abschluss des Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Anmerkung: Beim Intensivbacken "Fast cooking" aktiviert sich das Gebläse erst bei heißem Backofen automatisch.

Vorsicht: Das Gerät ist mit einem Diagnose-System ausgestattet, dank dessen eventuelle Betriebsstörungen

erfasst werden können. Dem Verbraucher werden diese durch Anzeigen des Typs **"Fn Fm"** (*n* und *m*=einstellige Zahlen) gemeldet. In diesen Fällen ist der Kundendienst anzufordern, da der Backofen nicht funktioniert.

Gebrauch des Backofens

Durch Drehen des Drehknopfes **B** kann das gewünschte Garprogramm ausgewählt werden. Der Backofen beginnt sofort mit der Vorwärmphase, während der auf dem Display die Ikone  blinkt und die dem ausgewählten Garprogramm entsprechende Gartemperatur erscheint. Sollte diese nicht der von Ihnen gewünschten Temperatur entsprechen, können Sie sie einfach durch Drehen des Knopfes **C** ändern.

Ist die Aufheizphase abgeschlossen, ertönt ein akustisches Signal und die Ikone  schaltet auf Dauerlicht. Nun kann das Gargut in den gut vorgeheizten Backofen eingeschoben werden.

Anmerkung: Die Funktionen **FAST COOKING** und **GRILL** besitzen keine Vorheizphase. Beachten Sie, dass während des Garvorganges folgende Einstellungen jederzeit vorgenommen werden können:

- Änderung des Programms durch Betätigen des Drehknopfes **"B"**;
- Änderung der Temperatur, und zwar über den Drehknopf **"C"**;
- Programmieren der Programmdauer und des Programmendes (siehe Abschnitt "Garzeit-Programmierung").
- Unterbrechen des Garprogrammes zu jedem beliebigen Zeitpunkt (stellen Sie hierzu den Drehknopf **"B"** auf Position **0**).

Anmerkung: Für jede Garfunktion ist aus Sicherheitsgründen eine Garzeit von 2 Std. voreingestellt. Wird diese Garzeit nicht abgeändert, schaltet sich der Backofen automatisch nach Ablauf dieser Zeit aus.

Vorsicht: Verwenden Sie bitte die erste (die unterste) Führungsschiene nur für die Fettpfanne, d.h. zum Auffangen des abtropfenden Fleischsaftes und/oder Fettes beim Grillen oder bei Einsatz des Bratspießes (nur an einigen Modellen). Für alle anderen Gararten ist diese Führungsschiene nicht zu verwenden. Stellen Sie bei in Betrieb befindlichem Backofen auch niemals Kochgeschirr auf den Backofenboden, Sie könnten hierdurch das Email beschädigen. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr (Auflaufformen, Alufolien, usw.) stets auf die ordnungsgemäß in die Führungsschienen eingesetzten, mit dem Gerät gelieferten Backofenroste.

Traditionell

Thermostatenknopf **"C"**: zwischen **40°C** und **250°C**.

Bei dieser Einstellung schalten sich die beiden Heizelemente, das untere und das obere, ein. Dies ist der klassische Backofen unserer Großmütter, der jedoch, was Wärmeverteilung und Energieeinsparung anbelangt, auf ein außergewöhnliches Niveau gebracht wurde. Der traditionelle Backofen ist unübertrefflich bei der Zubereitung von Eintopfgerichten wie: Kohl mit Schweinerippchen, Stockfisch auf spanische Art, Stockfisch mit Tomatensoße, Kalbsgeschnetzeltes mit Reis usw.... Ausgezeichnete

Resultate erzielen Sie bei der Zubereitung von Rind- und Kalbfleischgerichten wie: Schmorbraten, Ragout, Gulasch, Wild, Lammkeule, Schweinslende usw., die eine lange Garzeit und ständige Hinzugabe von Flüssigkeit erfordern. Der traditionelle Backofen bietet immer noch das beste System zum Backen von Kleingebäck und Kuchen, zum Garen von Obst, sowie zum Garen von Auflaufgerichten bzw. Gerichten in geschlossenen Backformen. Bei Einsatz des traditionellen Backofens schieben Sie bitte jedes Mal nur ein Backblech ein, da ein gleichzeitiges Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet. Je nach Einsatz der verschiedenen Einschubhöhen, kann die Unter- bzw. Oberhitze optimal genutzt werden. Verwenden Sie die obere Einschubhöhe, wenn mehr Oberhitze verlangt wird, und die untere, wenn mehr Unterhitze verlangt wird.

Multi-Cooking

Thermostatenknopf "C": zwischen **40°C** und **250°C**.

Die Heizelemente schalten sich abwechselnd ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Dank der konstant gehaltenen und im Backofen gleichmäßig verteilten Heißluft werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart bzw. gebacken. Es können auch gleichzeitig mehrere Gerichte unterschiedlicher Art gegart werden, vorausgesetzt es werden keine unterschiedlichen Gartemperaturen verlangt. Es können bis zu 2 Einschubhöhen gleichzeitig verwendet werden. Beachten Sie hierzu die Hinweise des Abschnitts "Gleichzeitiges Garen auf mehreren Einschubhöhen".

Diese Funktion eignet sich besonders für Gratin-Gerichte, wie auch für Speisen, die längere Garzeiten erfordern, wie: Lasagna, Nudelaufäufe, Brathähnchen mit Kartoffeln usw. Bei Fleischgerichten eignen sich ganz besonders Braten zum Garen im Heißluftbackofen. Dank der optimalen Hitzeverteilung können niedrigere Temperaturen eingestellt werden, es tritt weniger Fleischsaft aus, das Fleisch bleibt demnach zarter und der Gewichtsverlust wird eingeschränkt. Besonders geschätzt wird die Multi-Cooking-Funktion bei der Zubereitung von Fisch, der auf diese Weise mit wenig Zutaten gegart werden kann, wodurch Aussehen und Geschmack unveränderlich erhalten bleiben. Auch für Beilagen wie Zucchini, Auberginen, Paprikaschoten, Tomaten usw. eignet sich der Heißluftbackofen ausgezeichnet.

Dessert: Hefekuchen gelingen ganz besonders im Heißluftbackofen.

Die "Multi-Cooking"-Funktion kann auch zum schnellen Auftauen von weißem oder rotem Fleisch sowie von Brot eingesetzt werden. Stellen Sie hierzu den Thermostaten auf 80°C ein. Zum Auftauen empfindlicher Speisen stellen Sie entweder eine Temperatur von 60°C ein oder aber Sie verwenden nur die kalte Umluft (Thermostateinstellung demnach auf 0°C).

Grill

Thermostatenknopf "C": zwischen **50%** und **100%**.

Das obere Heizelement schaltet sich ein, und der Bratspieß (falls vorhanden) wird in Betrieb gesetzt.

Durch die äußerst hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze wird das Fleisch auf der Oberseite rasch gebräunt, somit tritt kein Fleischsaft aus und das Fleisch bleibt zarter. Die Grillfunktion eignet sich ganz besonders für solche Speisen, die eine äußerst hohe Oberhitze verlangen: Rinder- und Kalbssteaks, Entrecôte, Fleischfilet, Hamburger

usw. ...

Grillen Sie bei halb offenstehender Backofentür, ausgenommen es wird der Bratspieß in Betrieb genommen.

Der Abschnitt "Praktische Back-/Brathinweis" enthält einige Beispiele zum Einsatz des Backofens.

Drehen Sie den Schalterknopf "C", werden auf dem Display Leistungswerte zwischen einem Minimum von 50% und einem Maximum von 100% angezeigt.

Gratin

Thermostatenknopf "C": zwischen **40°C** und **250°C**.

Das obere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse sowie der Bratspieß (falls vorhanden) werden in Betrieb gesetzt.

Außer der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Der Umluftgrill garantiert ein absolutes Gelingen von: Fleisch/Gemüsespießen, Bratwürsten, Schweinerippchen, Lammkoteletts, pikantes Huhn, Wachteln mit Salbei, Schweinefilet usw. ...

Gratinieren Sie bitte bei geschlossener Backofentür.

Die "Gratin"-Funktion ist unübertrefflich bei der Zubereitung folgender Fischgerichte: Barsch-, Thunfisch- und Schwertfischschnitten, gefüllte Tintenfische usw. ...

Pizza

Thermostatenknopf "C": zwischen **40°C** und **250°C**.

Das untere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Durch diese Kombination wird aufgrund der hohen abgegebenen Leistung (2800 W) mit einer hauptsächlich von unten aufsteigenden starken Hitzezufuhr der Backofen sehr schnell erhitzt.

Diese Funktion eignet sich besonders für die Speisen, die hohe Gartemperaturen verlangen, wie: Pizza oder aber besonders große Fleischbraten. Verwenden Sie bitte nur ein Backblech oder -rost. Sollte mehr als ein Backrost eingesetzt werden, dann sind ihre Einschubhöhen nach Ablauf der halben Garzeit auszuwechseln.

Backen

Thermostatenknopf "C": zwischen **40°C** und **250°C**.

Das hintere Heizelement schaltet sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst delikate, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Diese Funktion eignet sich zum Garen zarter Speisen, insbesondere jedoch zum Backen von Hefeteigen, sowie zur Zubereitung von Kleingebäck auf 3 Ebenen gleichzeitig. Nachstehend einige Beispiele: Bignè, Kekse, Blätterteiggebäck, Biskuitrolle, gratiniertes Gemüse (Tomaten, Auberginen usw.)

"Fast-Cooking"

Thermostatenknopf "C": zwischen **40°C** und **250°C**.

Die Heizelemente schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst delikate, im Backofen gleichmäßig verteilte, konstante Wärme gewährleistet wird.

Ideal für schnelles Garen (Vorheizen ist nicht erforderlich) von Fertiggerichten (zum Beispiel: tiefgekühlte Fertiggerichte) oder "hausgemachte Fertiggerichte".

Beschicken Sie beim Intensivbacken, Funktion "Fast-cooking", nur eine Ebene (die 2. von unten), dies ermöglicht bessere Resultate, siehe Tabelle "Praktische Back/Brat-Hinweise)

Auftauen

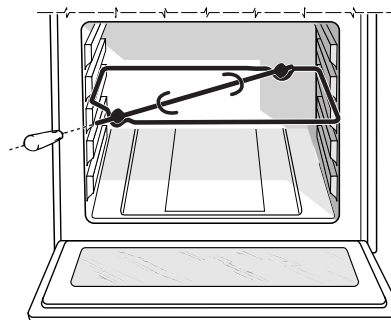
Thermostatenknopf "C": **beliebige Einstellung**

Dank des an der Backofenrückwand installierten Gebläses zirkuliert Luft in Raumtemperatur um das aufzutauende Gut. Auf diese Weise können alle Arten von Speisen aufgetaut werden, vor allem jedoch empfindliche Speisen, die keine Hitze vertragen, wie beispielsweise: Eistorten, Creme- oder Sahnetorten, Obsttorten usw. Auf diese Weise ersparen Sie die Hälfte der Zeit, die Sie normalerweise zum Auftauen benötigen. Bei Fisch, Fleisch oder Brot können Sie das Auftauen mit Hilfe der "Multi-Cooking"-Funktion beschleunigen. Stellen Sie hierzu eine Temperatur von 80° - 100°C ein.

Bratspieß (nur an einigen Modellen)

Zur Inbetriebnahme des Bratspießes verfahren Sie wie folgt:

- a) Schieben Sie die Fettpfanne auf die 1. (unterste) Führung;
- b) schieben Sie die Bratspießhalterung auf die 3. Führung (von unten) und stecken Sie den Spieß durch das entsprechende Loch in die an der Backofenrückwand befindliche Vorrichtung;
- c) Setzen Sie den Bratspieß in Betrieb, indem Sie den Drehknopf "B" auf die Position  /  stellen.



KEINE SORGE WENN

- 1 nach Abschluss des Garvorgangs noch für eine kurze Zeit Luft aus dem Backofen austritt: diese wird durch die zur Abkühlung des Backofeninnern dienende Kühlphase erzeugt;
- 2 bei "Grill"-Betrieb der obere Heizwiderstand nicht ständig rot glüht: die Betriebsweise wird durch einen Thermostaten gesteuert;
- 3 bei Öffnen der Backofentür während des Garvorgangs starker Dampf austritt;
- 4 Wassertropfen oder Dampf im Backofen erzeugt wird, wenn das Gargut nach Abschluss des Garvorgangs im Backofen belassen wird.

Garende und/oder -dauer werden programmiert, nachdem Sie eine Garfunktion ausgewählt haben.

Programmieren der Gardauer

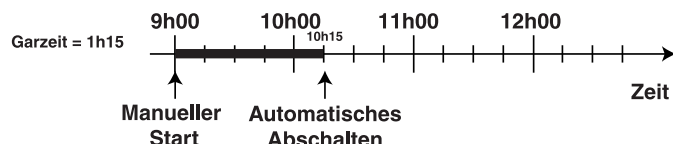
Drücken Sie die Taste **5** und stellen Sie dann mittels Drehen des Knopfes **C** die Gardauer ein. Durch Betätigen der Taste **OK** wird die Einstellung gespeichert, und auf dem Display wird abwechselnd die eingestellte Temperatur, die über den Drehknopf C geändert werden kann, sowie die bis zum Garende noch verbleibende Restzeit angezeigt.

Bei Ende der Gardauer erscheint auf dem Display die Anzeige "end", und eine Reihe akustischer Signale weist darauf hin, dass der Garvorgang abgeschlossen ist.

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Tonsignal auszuschalten.
- Stellen Sie den Schalter **B** zurück auf **0**. Die Anzeige "end" wird daraufhin ausgeblendet.

Beispiel

Es ist 9:00 und es wird eine Garzeit von 1 Std. und 15 Min. programmiert. Der Garvorgang wird automatisch um 10:15 Uhr beendet.



Programmieren des Garendes

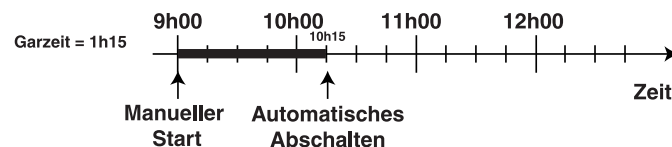
Drücken Sie die Taste **4** und stellen Sie dann mittels Drehen des Knopfes **C** das Garende ein. Durch Betätigen der Taste **OK** wird die Einstellung gespeichert, und auf dem Display wird abwechselnd die eingestellte Temperatur sowie die bis zum Ende des Garvorgangs noch verbleibende Restzeit angezeigt.

Wird die als Ende der Garzeit vorgesehene Uhrzeit erreicht, erscheint auf dem Display die Anzeige "end", und eine Reihe akustischer Signale weist darauf hin, dass der Garvorgang abgeschlossen ist.

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Tonsignal auszuschalten.
- Stellen Sie den Schalter **B** zurück auf 0. Die Anzeige "end" wird daraufhin ausgeblendet.

Beispiel

Es ist 9:00 Uhr und als Ende des Garvorgangs wird die Uhrzeit 10:15 eingestellt. Der Garvorgang dauert 1 Std. und 15 Minuten.



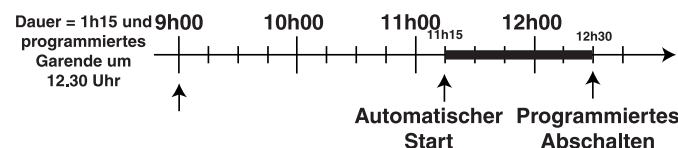
Vorwahl eines Garvorgangs

Drücken Sie die Taste **5** und stellen Sie dann mittels Drehen des Knopfes **C** die Gardauer ein. Durch Betätigen der Taste **OK** wird die Einstellung gespeichert, und auf dem Display wird abwechselnd die Temperatur sowie die zuvor gewählte Zeit angezeigt.

Drücken Sie die Taste **4** und stellen Sie dann durch Drehen des Knopfes **C** die Uhrzeit ein, an dem der Garvorgang abgeschlossen sein soll. Durch Betätigen der Taste **OK** wird die Einstellung gespeichert, und auf dem Display wird abwechselnd die als Ende des Garvorgangs vorgesehene Uhrzeit und die eingestellte Temperatur angezeigt.

Beispiel

Es ist 9:00 und es wird eine Garzeit von 1 Std. und 15 Min. und 12:30 Uhr als Ende der Garzeit programmiert. Der Garvorgang startet automatisch um 11:15 Uhr.



Die Ikone **A** erinnert Sie daran, dass die Gardauer und das Garende programmiert wurden.

Annullieren einer Programmierung

Zum Löschen bereits eingegebener Werte drehen Sie den Schalterknopf "B" auf Position "0".

Vor jeder Reinigung und Pflege muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

Um eine lange Lebensdauer des Backofens zu gewährleisten, muß er regelmäßig gründlich gereinigt werden.

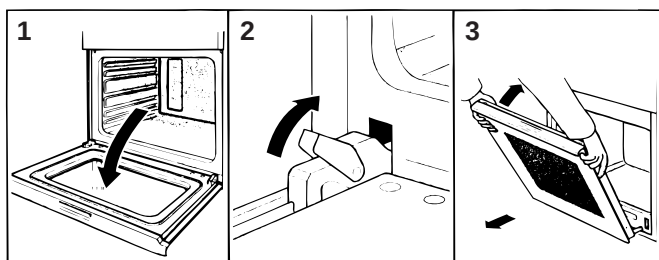
Berücksichtigen Sie hierbei, dass:

- **Verwenden Sie zur Reinigung bitte keine Dampfgeräte.**
- die Oberflächen aus Email oder Edelstahl mit lauwarmer Wasser zu reinigen sind; verwenden Sie bitte keine Scheuermittel oder scharfe Reiniger, die diese hochwertigen Oberflächen beschädigen könnten. Auf Edelstahl könnten sich Flecken bilden. Sollten diese nur schwer zu entfernen sein, empfehlen wir den Einsatz der im Handel erhältlichen Spezialreinigungs- und Pflegemittel. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben;
- der noch lauwarmer Backofen möglichst nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt, mit klarem Wasser nachgespült und mit einem weichen Tuch sorgfältig abgetrocknet werden sollte. Vermeiden Sie den Einsatz von Scheuermitteln (zum Beispiel Pulver-Reiniger usw.) und Scheuerschwämmen, oder Säuren (z.B. Antikalklösungen usw.), diese könnten das Email beschädigen. Verwenden Sie bei besonders hartnäckigen Verschmutzungen die üblicherweise zur Reinigung des Backofens bestimmten Spezialreiniger. Halten Sie sich jedoch genau an die auf der Packung angegebenen Gebrauchsanleitungen;
- sich bei längerer Betriebszeit des Backofens Kondenswasser bilden könnte. Reiben Sie dieses mit einem weichen Tuch trocken;
- die rund um die Backofenöffnung befindliche Dichtung die korrekte Funktionsweise des Backofens garantiert. Der Zustand dieser Dichtung sollte demnach regelmäßig überprüft werden. Gegebenenfalls ist diese zu reinigen, wobei jedoch keine Scheuermittel oder -produkte zu verwenden sind. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht in Gebrauch zu nehmen;
- der Backofenboden niemals mit Alufolie ausgelegt werden darf, da der hierdurch verursachte Wärmestau den Garvorgang gefährden und auch das Email beschädigen würde.
- das Glas des Backofenfensters mit einem milden Reiniger und einem weichen Schwammtuch gereinigt und anschließend mit einem weichen Tuch trockengerieben werden muss.

Abnehmen der Backofentür

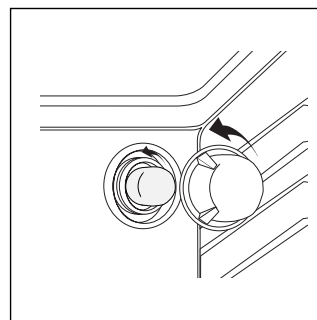
Um den Backofen mühelos gründlich reinigen zu können, kann die Backofentür abgenommen werden. Verfahren Sie hierzu wie folgt:

- die Tür ganz öffnen;
 - klappen Sie die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel hoch und drehen Sie diese nach links;
 - fassen Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz;
 - ziehen Sie die Tür zu sich hin aus ihrer Lagerung heraus.
- In umgekehrter Reihenfolge wird die Tür wieder angebracht.



Lampenwechsel im Backofenraum

- Die Stromversorgung des Backofens abschalten, und zwar entweder mit dem für den Anschluß an die Stromleitung verwendeten allpoligen Schalter, oder durch Herausziehen des Steckers, sofern dieser zugänglich ist.
- Die Glasabdeckung der Lampenhalterung herausdrehen.
- Die Lampe herauserschrauben und durch eine hitzebeständige Lampe (300°C) nachstehender Eigenschaften ersetzen:
 - Spannung 230/240 V
 - Leistung 25W
 - Sockel E14
- Die Glasabdeckung einsetzen und die Stromversorgung zum Backofen wieder herstellen.



Der Backofen stellt Ihnen eine umfangreiche Programmpalette zur Verfügung, um jede Speise optimal garen zu können. Im Laufe der Zeit werden Sie dieses vielseitige Gerät optimal zu nutzen wissen. Demnach gelten die nachstehenden Anleitungen nur als Richtlinie, die Sie durch Ihre persönliche Erfahrung erweitern können.

Gleichzeitiges Garen auf mehreren Einschubhöhen

Soll auf mehreren Ebenen gegart werden, dann wählen Sie die Funktion „**Backen**“  oder die Funktion „**Multi-Cooking**“  nur diese ermöglichen ein solches Garen.

Zum Garen empfindlicher Speisen auf mehreren Ebenen, verwenden Sie die Funktion „**Backen**“  welche ein gleichzeitiges Garen auf drei Ebenen erlaubt (auf der 1., 3. und 5. Ebene). Der Abschnitt „Praktische Back-/Brathinweis“ enthält einige Beispiele zum Einsatz des Backofens.

Zum Garen aller anderen Speisen auf mehreren Einschubhöhen verwenden Sie die Funktion „**Multi-Cooking**“  Berücksichtigen Sie jedoch Folgendes:

- Ihr Backofen besitzt insgesamt fünf Einschubhöhen. Beim Heißluftgaren verwenden Sie bitte nur zwei der drei mittleren Einschubhöhen, da die oberste und die unterste der Heißluft zu direkt ausgesetzt sind, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.
- Verwenden Sie bitte im Allgemeinen die 2. und die 4. Einschubhöhe von unten, wobei die 2. Einschubhöhe für solche Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen. Bereiten Sie zum Beispiel gleichzeitig mit anderen Speisen einen Fleischbraten zu, dann sollte dieser auf der 2. Führungsschiene und die zarteren Gerichte auf der 4. Führungsschiene eingeschoben werden.
- Beim gleichzeitigen Garen von Speisen, die unterschiedliche Gartemperaturen bzw. -zeiten verlangen, stellen Sie eine Durchschnittszeit ein, schieben Sie das empfindlichere Gericht auf die 4. Einschubhöhe und nehmen Sie das Gericht mit der kürzeren Garzeit zuerst aus dem Backofen.
- Verwenden Sie das Backblech auf der unteren, das Rost auf der oberen Einschubhöhe.

Verwendung der Funktion „Intensivbacken“

Eine praktische und schnelle Funktion für all diejenigen, die Fertiggerichte (tiefgekühlt oder nicht) vorziehen. Nützliche Hinweise diesbezüglich finden Sie auch in der Tabelle „Praktische Back-/Brathinweise“.

Gebrauch des Grills

Ihr „7 Cuochi“-Backofen bietet Ihnen unterschiedliche Grillmöglichkeiten.

Grillen Sie mit Hilfe der Funktion  „**Grill**“, **ausschließlich bei geschlossener Backofentür**, legen Sie das Grillgut auf die Mitte des Backrostes und schieben Sie dieses auf die 3. oder 4. Einschubhöhe von unten. Schieben Sie die Fettpfanne zum Auffangen der Fleischsoße und/oder des abtropfenden Fettes auf die 1. (unterste) Führung.

Bei der Verwendung dieser Funktion empfiehlt es sich, die höchste Energiestufe zu verwenden, auch wenn niedrigere Stufen leicht durch Drehen des Thermostatenreglers auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden können.

Bei den mit Bratspieß  ausgerüsteten Modellen kann bei Einsatz der „**Grill**“-Funktion der mitgelieferte Spießsatz verwendet werden. In diesem Falle braten Sie bitte bei geschlossener Backofentür. Verwenden Sie für den Spießsatz die 3. Führung (von unten) und für die Fettpfanne, zum Auffangen des Fleischsaftes bzw. des abtropfenden Fettes, die 1. (unterste) Einschubhöhe.

Die Verwendung der „**Gratin**“-Funktion  **ausschließlich bei geschlossener Backofentür**, ist äußerst praktisch für rasches Grillen. Die vom Grill ausgestrahlte Heißluft wird besser verteilt, wodurch gleichzeitig die Oberseite gebräunt und die Unterseite gegart wird.

Auf dieser Einstellung können auch bereits gegarte Gerichte noch kurz überbacken werden (Nudelaufläufe usw.). Setzen Sie den Grillrost auf die 2. oder 3. Führung von unten (siehe Tabelle) und schieben Sie die Fettpfanne auf die erste, d.h. unterste Schiene, um abtropfendes Fett aufzufangen und Rauchbildung zu vermeiden.

Wichtig: Garen Sie mit der Funktion „Gratin“ nur bei geschlossener Backofentür. Dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).

Bei Verwendung dieser Funktion sollte der Thermostat auf 200°C eingestellt werden; nur so arbeitet der Grill, der mittels Ausstrahlung von Infrarotstrahlen heizt, auf optimale Weise. Dies bedeutet jedoch nicht, dass, falls erforderlich, nicht auch niedrigere Temperaturen eingestellt werden können. Drehen Sie den Thermostaten ganz einfach auf die gewünschte Temperatur.

Bei den mit Bratspieß  ausgerüsteten Modellen kann bei der „**Gratin**“-Funktion der mitgelieferte Spießsatz verwendet werden. In diesem Falle verwenden Sie die 3. Führung (von unten) für den Spießsatz und die 1. (unterste) für die Fettpfanne, um den Fleischsaft und/oder das abtropfende Fett aufzufangen.

Die besten Resultate erzielen Sie durch Einschieben des Grillrostes auf die unteren Führungen (siehe Tabelle); schieben Sie die Fettpfanne unter das Grillgut (unterste Führung), um abtropfendes Fett aufzufangen und Rauchbildung zu vermeiden.

Backen

Schieben Sie das Backwerk immer in den heißen Backofen. Öffnen Sie während des Backens nicht die Backofentür, um ein Zusammenfallen des Kuchens zu verhindern. Was tun wenn:

Der Kuchen zu trocken ist ?

Das nächste Mal stellen Sie eine um 10°C höhere Temperatur ein und verkürzen Sie die Backzeit.

Der Kuchen zusammenfällt ?

Verwenden Sie weniger Flüssigkeit oder stellen Sie eine um 10°C niedrigere Temperatur ein.

Der Kuchen an der Oberseite zu dunkel ist ?

Wählen Sie eine niedrigere Einschubhöhe, eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Der Kuchen außen gut gebacken aber innen noch klebrig ist ?

Verwenden Sie weniger Flüssigkeit, reduzieren Sie die Temperatur, verlängern Sie die Backzeit.

Der Kuchen sich nicht aus der Form löst ?

Fetten Sie die Kuchenform gut ein und bestäuben Sie sie mit etwas Mehl oder legen Sie Backpapier in die Form.

Bei Heißluftbetrieb auf mehreren Ebenen gebacken bzw. gebraten wurde, und nicht alle Gerichte gleichförmig gar sind ?

Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein. Es ist nicht erforderlich die auf mehreren Ebenen gegarten Speisen gleichzeitig aus dem Ofen zu nehmen.

Backen einer Pizza

Zum optimalen Backen einer Pizza wählen Sie die Backofenfunktion „Pizza“  :

- Heizen Sie den Backofen mindestens 10 Minuten lang vor.
- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Backrost. Bei Verwenden des Backblechs bzw. der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Während des Backens sollte die Backofentür nicht zu häufig geöffnet werden.
- Bei reich belegten Pizzas (Capricciosa, Quattro Stagioni) sollte der Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit auf die Pizza gelegt werden.
- Bei gleichzeitigem Garen auf mehreren Ebenen (höchstens 2) empfiehlt es sich, die Funktion „Multi-Cooking“  einzustellen, da mit der Funktion „Pizza“  die unterste Pizza zu rasch gegart würde.

Fisch und Fleisch

Für Geflügel und Fisch stellen Sie eine Temperatur von 180 °C - 200 °C ein.

Für Rinderbraten, der außen gut angebraten, innen jedoch saftig bleiben soll, empfiehlt es sich, das Fleisch bei hoher Temperatur (200°C-220°C) rasch anzubraten, um dann auf eine niedrigere Temperatur überzugehen.

Als Richtlinie gilt: je größer der Braten, desto niedriger die Temperatur und um so länger die Bratzeit. Legen Sie den Braten in die Mitte des Rostes und schieben Sie die Fettpfanne unter den Rost, um das abtropfende Fett aufzufangen.

Den Rost so einschieben, dass sich der Braten auf der mittleren Einschubhöhe befindet. Wird mehr Unterhitze gewünscht, muss der Braten auf eine niedrigere Ebene eingeschoben werden. Belegen Sie das Fleisch (insbesondere bei Entenbraten und Wild) mit Speckscheiben; das garantiert besonders schmackhafte Braten. Schieben Sie den Braten so ein, dass er möglichst viel Oberhitze bekommt.

Position Funktions-wähler	Gerichte	Gew. (kg)	Einschub-H- öhe von unten	Vorheizdauer (Min.)	Position Thermostate- n-Regler	Garzeit (Min.)
1 Traditionell 	Ente Kalbs- oder Rinderbraten Schweinebraten Gebäck Mürbeteigkuchen	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
2 Multi-Cooking 	Pizza (auf 2 Ebenen) Lasagne Lamm Brathähnchen + Kartoffeln Makrelen Plum cake Windbeutel (auf 2 Ebenen) Gebäck (auf 2 Ebenen) Biskuitböden (auf 1 Ebene) Biskuitböden (auf 2 Ebenen) Quiche	1 1 1 1+1 1 1 0.5 0.5 0.5 1.0 1.5	2-4 3 2 2-4 2 2 2-4 2-4 2 2-4 3	15 10 10 15 10 10 10 10 10 10 15	230 180 180 200 180 170 190 180 170 170 200	15-20 30-35 40-45 60-70 30-35 40-50 20-25 10-15 15-20 20-25 25-30
3 Grill 	Seezungen und Tintenfische Tintenfisch- und Krebsspieße Tintenfische Kabeljaufilet Gegrillte Gemüse Kalbsteaks Bratwürste Hamburger Makrelen Toast (oder getoastetes Brot) Mit Bratspieß (falls vorhanden) Kalbfleisch am Spieß Hähnchen am Spieß Lamm am Spieß	0.7 0.6 0.6 0.8 0.4 0.8 0.6 0.6 1 n.° 4-6 1.0 1.5 1.0	4 4 4 4 3/4 4 4 4 4 4 - - -	- - - - - - - - - - - - -	100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100%	10-12 8-10 10-15 10-15 15-20 15-20 15-20 10-12 15-20 3-5 80-90 70-80 70-80
4 Gratin 	Gegrilltes Hähnchen Tintenfische Mit Bratspieß (falls vorhanden) Kalbfleisch am Spieß Lamm am Spieß Hähnchen (am Spieß) + Röstkartoffeln (auf dem Backblech)	1.5 1.5 1.5 1.5 1.5 -	2 2 - - - 2	10 10 10 10 10 10	200 200 200 200 200 200	55-60 30-35 70-80 70-80 70-75 70-75
5 Pizza 	Pizza Kalbs- oder Rinderbraten Hähnchen	0.5 1 1	3 2 2/3	15 10 10	220 220 180	15-20 25-30 60-70
6 Backen 	Mürbeteigkuchen Obstkuchen Plum cake Biskuitböden Gefüllte Crêpes (auf 2 Ebenen) Kleingebäck (auf 2 Ebenen) Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck (auf 2 Ebenen) Windbeutel (auf 3 Ebenen) Gebäck (auf 3 Ebenen) Baisers (auf 3 Ebenen)	0.5 1 0.7 0.5 1.2 0.6 0.4 0.7 0.7 0.5	3 2/3 3 3 2-4 2-4 4 1-3-5 1-3-5 1-3-5	15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	180 180 180 160 200 190 210 180 180 90	20-30 40-45 40-50 25-30 30-35 20-25 15-20 20-25 20-25 180
7 Intensivbacken 	Tiefkühlgerichte Pizza Zucchini und Krebse überbacken Quiche Gefüllte Teigwaren Lasagne Goldgelbe Brotlaibe Hühnchen Fertiggerichte Geflügel Frische Fertiggerichte Gebäck Plum cake Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0.3 0.4 0.5 0.3 0.5 0.4 0.4 0.4 0.4 0.4 0.3 0.6 0.2	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	- - - - - - - - - - - - -	250 200 220 200 200 180 220 200 200 180 210	12 20 30-35 25 35 25-30 15-20 20-25 15-18 45 10-12
8 Auftauen	Alle tiefgefrorenen Speisen					

NB: Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Bei Einsatz des Grills oder bei Einstellung der Funktion „Gratin“ ist die Fettpfanne auf die unterste Führung zu schieben.

Um die Leistungsfähigkeit und Sicherheit dieses Gerätes zu gewährleisten, bitte folgendes beachten:

- wenden Sie sich ausschließlich an unsere anerkannten Kundendienst-Zentren
- verlangen Sie, dass nur Original-Ersatzteile verwendet werden.

- **Bedienen Sie sich zur Positionsveränderung des Geräts stets der an den Seiten des Ofens eingekerbten Griffe. Sie vermeiden auf diese Weise Schäden an Personen oder am Gerät selbst.**
- Das Gerät ist für den Einsatz im privaten Haushalt bestimmt; seine Eigenschaften dürfen nicht verändert werden.
- Die Anweisungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild angegeben sind.
- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes wird nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den einschlägigen Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird.
- **Bei in Betrieb befindlichem Gerät werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Vermeiden Sie demnach, diese zu berühren und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**

Folgende Gefahrenquellen sollten für Kinder und unfähige Personen nicht zugänglich sein:

- die Bedienungselemente und das Gerät im allgemeinen;
- die Verpackung (Plastikbeutel, Nägel usw.)
- das Gerät während des Gebrauchs und auch sofort nach dem Gebrauch, da es sehr heiß werden kann;
- das Altgerät (bei einem solchen muss auch dafür gesorgt werden, dass keines seiner Bestandteile mehr eine Gefahrenquelle darstellen kann).

Vermeiden Sie bitte:

- das Gerät mit feuchten Körperteilen zu berühren;
- das Gerät barfuß zu benutzen;
- den Stecker am Kabel oder am Gerät selbst aus der Steckdose zu ziehen;
- unsachgemäße und demnach gefährliche Eingriffe;
- die Be- und Entlüftungsschlitze zu verstopfen;
- dass das Kabel kleiner Elektrogeräte mit heißen Teilen des Backofens in Berührung kommt;
- das Gerät der Witterung (Regen, Sonne usw.) auszusetzen;
- den Backofen als Lagerungsstätte zu verwenden;
- den Gebrauch brennbarer Flüssigkeiten in seiner Nähe;
- den Einsatz von Adaptern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungen;

- Installations- und Reparationsversuche, ohne Fachpersonal anzufordern.

Fordern Sie absolut Fachpersonal an:

- für die Installation (gemäß den Anweisungen des Herstellers);
- bei Zweifeln hinsichtlich der Funktionsweise;
- wenn die Steckdose ausgetauscht werden muss, falls diese mit dem Gerätestecker nicht übereinstimmen sollte.

Fordern Sie den Einsatz von Technikern der vom Hersteller anerkannten Kundendienststellen an bei:

- Zweifeln hinsichtlich der Unversehrtheit des Gerätes nach Abnahme des Verpackungsmaterials;
- Beschädigung oder Austausch des Zufuhrkabels;
- Störungen oder schlechter Betriebsweise, und verlangen Sie den Einsatz von Original-Ersatzteilen.

Folgendes sollte befolgt werden:

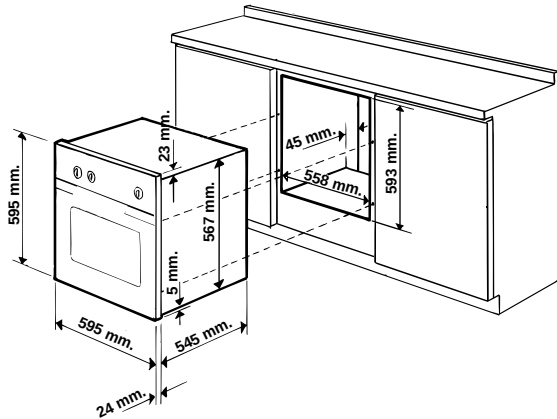
- Verwenden Sie das Gerät für keine anderen Zwecke, als zum Garen von Speisen.
- Überzeugen Sie sich nach Abnahme der Verpackung, dass das Gerät auch nicht beschädigt wurde.
- Trennen Sie das Gerät bei Betriebsstörungen, vor der Wartung und Reinigung vom Stromnetz.
- Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, und drehen Sie den Gashahn (wenn vorgesehen) ab, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe.
- Fassen Sie den Griff stets in der Mitte an, da die Seitenteile durch eventuellen Heißluftaustritt äußerst heiß sein könnten.
- Vergewissern Sie sich stets, daß sich die Reglerknöpfe auf Position "•"/"o" befinden, wenn sich das Gerät nicht in Gebrauch befindet.
- Schneiden Sie bitte vor der Entsorgung Ihres Altgerätes das (vom Stromnetz getrennte!) Elektrokabel ab.
- Der Hersteller kann für eventuelle, durch fehlerhafte Installation, oder unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch nicht haftbar gemacht werden.

Die Installation ist von Fachpersonal und gemäß den Anweisungen des Herstellers durchzuführen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen führen, für die der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden kann.

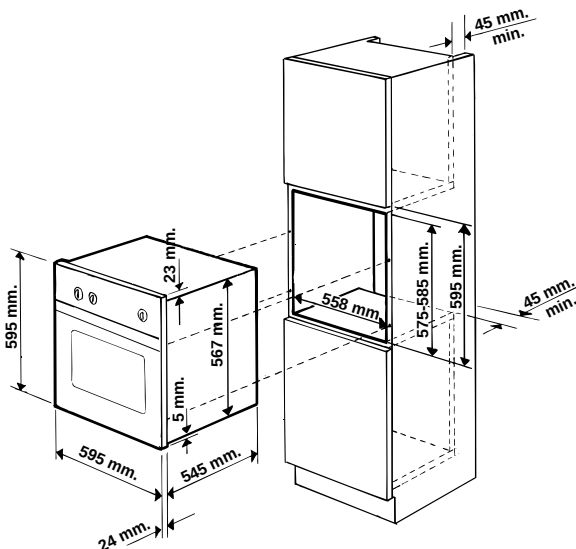
Wichtig: Vor jeder Einstellung, Wartung usw. muss der Backofen vom Stromnetz getrennt werden.

Installation der Einbaubacköfen

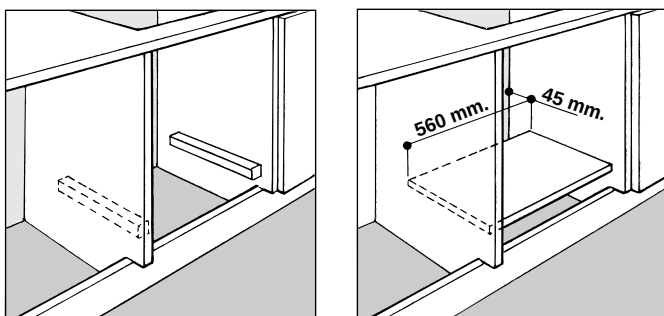
Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank geeignete Merkmale aufweisen. Auf nachstehender Abbildung sind die jeweils für den Einbau in einen Unterbau oder in einen Hochschrank erforderlichen Abmessungen ersichtlich.



NB: Installation zwecks Energiedeklaration



Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankumbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten aufliegt; sollte eine durchgehende Fläche als Auflage vorhanden sein, muss diese mit einem Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm versehen werden.



Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material beschaffen sein. Dies gilt besonders für Möbel aus Furnierholz, deren Leim einer Temperatur von 100 °C standhalten muss.

Gemäß den Sicherheitsvorschriften muss nach erfolgtem Einbau die Möglichkeit einer Berührung mit den Elektroteilen ausgeschlossen sein.

Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne ein Werkzeug zu Hilfe nehmen zu müssen, nicht möglich ist.

Um eine korrekte Zentrierung zu gewährleisten, müssen die 4 seitlich am Backofen befindlichen Klampen mit den 4 Löchern des Rahmens in Übereinstimmung gebracht werden. Im Besonderen muss, bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:

- 20 mm: der bewegliche Teil der Klampe abgenommen werden (Abb. A);
- 18 mm: die erste, werkseitig bereits angebrachte Rille genutzt werden (Abb. B);
- 16 mm: die zweite Rille genutzt werden (Fig. C).

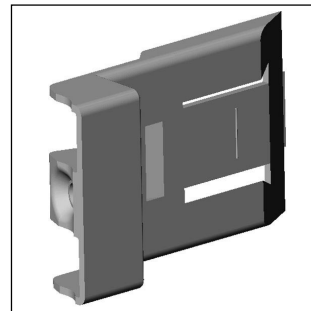


Abb. A

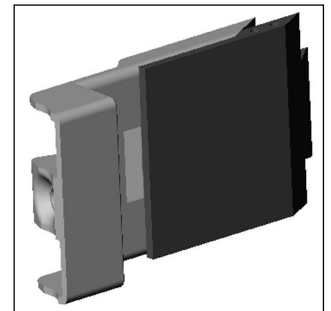


Abb. B

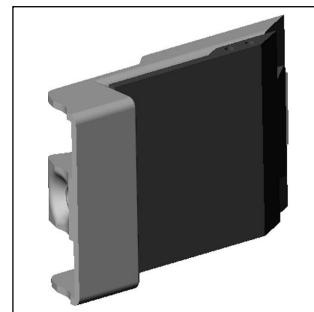
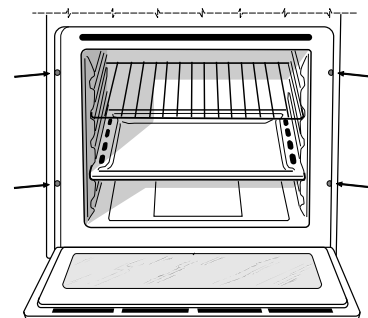


Abb. C

Zur Befestigung des Backofens am Möbel öffnen Sie die Backofentür und befestigen Sie ihn dann mittels 4 Holzschrauben, die in die 4 im Backofenrahmen befindlichen Löcher einzuschrauben sind.



Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) und in der Bedienungsanleitung angegebenen Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt. Der Erdleiter des Kabels ist gelb/grün.

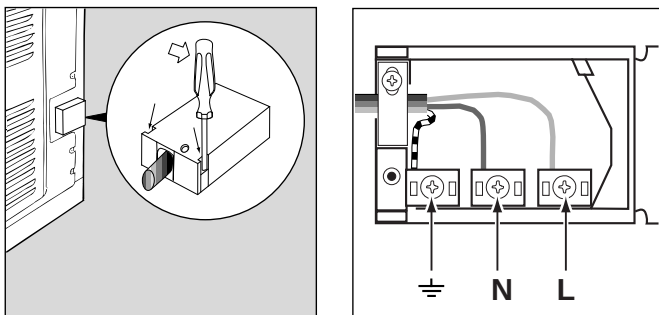
Verlegen des Netzkabels

Öffnen des Klemmgehäuses:

- Heben Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmgehäusedeckels an.
- Ziehen Sie den Deckel des Klemmgehäuses ab.

Verlegen Sie nun das Versorgungskabel wie folgt:

- die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N- $\perp$ herausschrauben;
- die Drähte unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen befestigen: **Blau (N)** **Braun (L)** **Gelb/Grün $\perp$**
- das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme befestigen und den Deckel schließen.



Anschluß des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung; wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein allpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm, der der Strombelastung und den geltenden Richtlinien entspricht, zwischenschalten (der Erdleiter darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden).

Das Versorgungskabel muß so verlaufen, daß es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

Bevor der Anschluß vorgenommen wird, beachten Sie, daß:

- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes nur dann gewährleistet ist, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muß überprüft werden, im Zweifelsfall ist eine Kontrolle durch Fachpersonal anzufordern. Der Hersteller kann für eventuelle durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht zur Verantwortung gezogen werden.
- Vor Anschluß des Gerätes kontrollieren Sie bitte, daß die auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung) angegebenen Daten mit denen des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich davon, daß die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfall ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.
- Falls Steckdose und Stecker des Gerätes nicht übereinstimmen sollten, ist die Steckdose von einem Fachmann durch eine andere geeigneten Typs zu ersetzen. Derselbe muß bei der Gelegenheit auch überprüfen, daß der Steckdosen-Kabelquerschnitt der Leistungsaufnahme des Gerätes entspricht. Allgemein ist die Verwendung von Adpatern, Vielfachsteckdosen und/oder Verlängerungen nicht ratsam. Falls deren Gebrauch jedoch unvermeidlich sein sollte, dürfen nur Einfach- oder Vielfachadapter und Verlängerungen verwendet werden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen; achten Sie darauf, daß die auf dem Einfachadapter und den Verlängerungen angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachadapter angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten wird. **Stecker und Steckdose müssen leicht zugänglich sein.**

Technische Eigenschaften

Nutzabmessungen des Backofens:

Breite: cm 43,5

Tiefe: cm 40

Höhe: cm 32

Nutzvolumen des Backofens:

Liter 56

ENERGIE-ETIKETT

Richtlinie 2002/40/CE über die Etikettierung von Elektrobacköfen

Norm EN 50304

Energieverbrauch Natürliche Konvektion

Heizfunktion: ☐ Traditionell

Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion

Heizfunktion: ☒ Backen

Versorgungsspannung und -frequenz:

230V ~ 50Hz 2800W



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/**EWG** vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/**EWG** vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/**EWG** vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.

