

FD 771 P

FD 772 P

ⒻⒼ	Four multifonction à nettoyage par pyrolyse Instruction pour l'installation et l'emploi	2
ⒼⒻ	Multifunctionele oven met pyrolyse zelfreiniging Instructies voor het installeren en het gebruik	12
ⒼⒻ	Multifunction oven with self-cleaning by pyrolysis Instruction for installation and use	22
ⒼⒻ	Horno empotrable a limpieza con pirólisis Instrucciones para el uso y la instalación	32

La sécurité, une bonne habitude

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le présent livret car il contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez soigneusement ce livret pour toute consultation ultérieure.

1. Cet appareil a été conçu pour une utilisation non professionnelle, à l'intérieur d'une habitation.
2. Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, avant d'utiliser l'appareil, consultez une personne qualifiée. Ne pas laisser à la portée des enfants les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc..) car ils peuvent constituer un danger.
3. L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant, par une personne qualifiée. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués à des personnes, à des animaux ou à des biens, du fait d'une installation incorrecte.
4. La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que si ce dernier est correctement raccordé à l'installation de mise à la terre, conformément aux normes de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale est bien remplie; en cas de doute, adressez-vous à une personne qualifiée pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
5. Ne bouchez pas les ouïes d'aération ou d'évacuation de la chaleur.
6. Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. S'il est endommagé ou s'il faut le remplacer, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréé par le fabricant.
7. Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (telle que le chauffage d'une pièce, par exemple) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'usage impropre de l'appareil.
8. L'usage de tout appareil électrique implique le respect de quelques règles fondamentales. A savoir:
 - ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides
 - n'utilisez jamais l'appareil pieds nus, évitez d'utiliser des rallonges ou, le cas échéant, prenez le maximum de précautions
 - ne tirez jamais le cordon d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant
 - n'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc...)
 - ne laissez pas utiliser l'appareil par des enfants ou par des personnes incapables de le faire, sans surveillance.
9. Avant toute opération de nettoyage ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou en agissant sur l'interrupteur général pour couper l'électricité.
10. En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil. Pour toute réparation, adressez-vous au service après-vente agréé et exigez des pièces de rechange originales. Le non respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de votre appareil.
11. Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil, faites le nécessaire pour le rendre inutilisable en le débranchant de la prise de courant et en coupant le cordon d'alimentation. Nous vous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque surtout vis à vis des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
12. Lorsque le gril ou le four sont allumés, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à une bonne distance.
13. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
14. Vérifier que les manettes soient bien sur la position "●"/"○" quand vous n'utilisez pas l'appareil.
15. Utilisez des gants à four pour introduire et sortir vos plats du four.
16. N'utilisez pas le four pour stocker du matériel inflammable.
17. Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence...) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.

Vue de façade

- A. Le selecteur de fonctions
- B. Le selecteur de températures
- C. Le voyant de chauffe
- D. L'affichage du verrouillage
- E. Le programmeur



Les différentes fonctions de votre four et leurs applications

Les fours ARISTON sont dotés de commandes et de voyants nécessaires à leur fonctionnement.

Ils sont réunis sur le bandeau.

LE SELECTEUR DE FONCTIONS

Il comporte 10 repères représentés dans l'ordre par les pictogrammes suivants:

«0» : arrêt

 : éclairage

 : "Tradition"

C'est le mode de cuisson classique le plus ancien qui convient aux cuissons individuelles. Deux résistances (l'une visible située sous la voûte au plafond, l'autre invisible en bas sous la sole) fonctionnent ensemble.

L'air séchauffe au contact de ces sources de chaleur, se déplace à l'intérieur de l'enceinte du four selon un phénomène qui fait que l'air chaud, plus léger, a tendance à remonter. C'est le phénomène de **convection naturelle**.

Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les plats mijotés en cocotte fermée (baeckenhof, tripes, ...) ou la cuisson au bain-marie (crèmes caramels, terrine, ...). Il convient d'utiliser le plateau émaillé comme support de plat au gradin 2.

L'enfournement à chaud est préconisé.

 : "Tradition assistée"

C'est le mode de cuisson tradition précédent assisté de la turbine située au fond du four. Cette combinaison permet un échange thermique un peu plus rapide ainsi qu'un brassage plus uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four.

Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour toutes les préparations classiques à découvert telles que gratins dauphinois, tomates farcies, lasagnes, ... ainsi que pour la cuisson des poissons braisés.

Il convient d'utiliser le plateau émaillé comme support de plat au gradin 2.

L'enfournement à chaud est préconisé.

 : «Pâtisserie»

Seules la résistance chauffante circulaire du fond de four et la turbine sont sollicitées de façon à fournir une chaleur délicate, propice à la cuisson des préparations de pâtisseries telles que brioche, gâteau au chocolat, cake, génoise, petits fours, meringues, ...

Il convient d'utiliser le plateau émaillé comme support de plat au gradin 2.

L'enfournement à chaud est préconisé.

 : «Ventilée»

La combinaison de tous les éléments chauffants associés à la turbine vous garantit une répartition de la chaleur dans l'enceinte du four.

Ce mode de cuisson est recommandé pour cuire des préparations placées sur plusieurs niveaux.

Si les préparations sont de natures différentes, la cuisson se fait sans altération de leur saveur respective. L'utilisation de cette fonction implique que toutes les préparations requièrent la même température de cuisson (vous retirerez les plats au fur et à mesure de leur cuisson).

Pour une cuisson sur deux niveaux par exemple, il convient d'utiliser le plateau émaillé comme support de plat au gradin 1 et la grille au gradin 3.

L'enfournement à chaud est préconisé.

 : «Pizza»

Les éléments chauffants (sole et circulaire) sont sollicités afin de faire chauffer le four rapidement.

Vos pizzas ainsi que vos tartes bénéficieront donc d'un apport de chaleur plus important sur le dessous de façon à garantir une bonne saisie de la pâte durant la cuisson. La turbine, quant à elle, permettra d'apporter la coloration nécessaire sur le dessus afin d'obtenir une préparation appétissante.

Il convient d'utiliser le plateau émaillé au gradin 1 comme support de plat.

L'enfournement à chaud est préconisé.

 : «Gril tournebroche»

Seule la résistance de voûte fonctionne ; le gril est porté au rouge et émet des rayonnements infrarouges tels ceux contenus dans le rayonnement solaire.

En effet, on ne se contente pas essentiellement de chauffer l'air contenu dans l'enceinte du four mais surtout à exposer l'aliment directement à ces rayons.

La cuisson se fait porte fermée.

Le départ à froid est recommandé afin d'éviter de se brûler lors de la mise en place de la broche.

La chaleur rayonnée est réglable avec le sélecteur de températures (ne pas sélectionner une température supérieure à 270°).

Il convient de placer la broche du tourne-broche au gradin 3 et le plateau émaillé au gradin 1 pour récupérer les graisses et les jus.

 : «Gril ventilé»

Seule la résistance de voûte fonctionne avec émission d'infrarouges. La turbine de fond de four, par brassage, assure une répartition uniforme de la température, ainsi les aliments sont soumis en même temps à l'action :

- des infrarouges qui saisissent la préparation en surface,

- de l'air chaud qui permet une cuisson en profondeur par conduction.

Ce mode de cuisson est recommandé pour la cuisson des rôtis (viandes rouges ou blanches), et de la volaille.

La grille sera positionnée au gradin 2 comme support de viande et le plateau émaillé viendra au gradin 1 pour récupérer les graisses et jus.

L'enfournement à froid est préconisé.

En cuisson "gril", les parties accessibles peuvent être chaudes, éloignez les jeunes enfants.

 : **autonettoyage par pyrolyse**

C'est le nettoyage intégral du four.


Pour ce qui concerne les informations concernant l'autonettoyage par pyrolyse voir p.6.

Les différentes fonctions de votre four et leurs applications



LE SELECTEUR DE TEMPERATURES

Le sélecteur de températures est gradué de 60° à 300°.

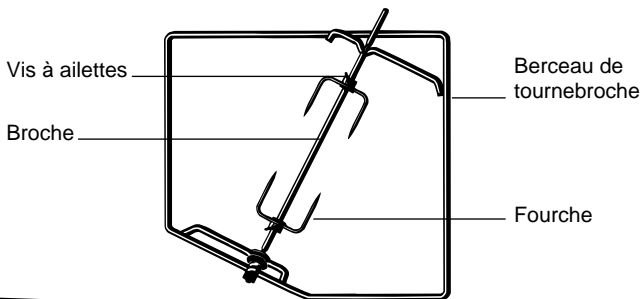
LE VOYANT DE CHAUFFE

 Le voyant est allumé rouge fixe pendant la montée en température et s'éteint lorsque la température souhaitée est atteinte.

L'AFFICHAGE DU VERROUILLAGE

Le voyant  est éteint en début de pyrolyse. Il **s'allume** lorsque la température à l'intérieur du four est élevée: il est alors **impossible d'ouvrir la porte**. Avant la pyrolyse, veillez à placer le sélecteur de température sur 300°C. Environ 20 mn après la fin de la pyrolyse, la température à l'intérieur du four étant redescendue aux environs de 300°C: le voyant  s'éteint, vous pouvez alors ouvrir la porte.

LE TOURNEBROCHE



Poignée de broche

Cet accessoire est apprécié pour les pièces à rôtir qui tournent lentement et se colorent régulièrement jusqu'à cuisson complète. Il se compose de:

- un **berceau** qui se place au 3^{ème} gradin de la crémaillère afin que le tournebroche puisse s'encaster dans l'axe creux du moteur d'entraînement situé au fond de l'enceinte, derrière la paroi perforée.
- une **broche** qui traverse la pièce à rôtir, laquelle est immobilisée de part et d'autre à l'aide de deux fourches coulissantes qui se fixent chacune sur l'axe par une vis à ailettes.

Attention: lors de la mise en place de l'ensemble, vérifiez que la broche soit bien engagée dans l'axe creux de sortie du moteur.

Veillez à bien positionner:

- la broche au centre de la pièce à rôtir
- la pièce à rôtir à égale distance des extrémités de la broche.
- une **poignée amovible** en matière isolante qui se visse à l'avant de la broche et permet:
 - d'avoir un tournebroche suffisamment long pour accueillir des pièces à rôtir de grande dimension
 - d'éviter de se brûler lorsqu'on retire la pièce en fin de cuisson.

Vissez à fond la poignée pour retirer la broche: (la poignée doit être retirée durant la cuisson).

Temporisation du tournebroche

Les fours ARISTON sont dotés d'un dispositif de **temporisation** du tourne-broche. En fin de cuisson, le moteur continue à entraîner la broche.

Il ne s'arrête que lorsque la température est suffisamment redescendue.

Tout risque de carbonisation est ainsi écarté.

En fin de cuisson, laissez le sélecteur de fonctions sur le mode de cuisson en cours et ramenez le sélecteur de températures à son minimum.

Les accessoires

Votre four est doté de nombreuses possibilités de cuissons. Celles-ci ne peuvent être réussies qu'avec un certain nombre d'**accessoires que nous avons choisis**.

Ces accessoires coulissent dans les différents gradins de la crémaillère à l'intérieur de l'enceinte du four et peuvent ainsi être placés à la bonne hauteur pour la cuisson à réaliser.

Nous vous exposons ci-après comment **en tirer le meilleur parti**:

LE PLATEAU EMAILLE

Il est utilisé :

- comme support de plat pour toutes les cuissons un niveau et le bain-marie
- comme support de préparations (petits fours, ...)
- comme récupérateur des jus et des graisses de cuisson associé à la grande grille ou au tournebroche.

Il est déconseillé d'utiliser le plateau émaillé aux gradins 4 et 5.

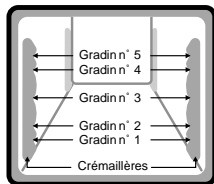
LA GRANDE GRILLE

Elle est toujours utilisée en décrochement vers le bas

- associée au plateau émaillé

- Positionnée au gradin 2, elle sert de support de viandes, le plateau émaillé se trouvant au gradin 1 pour la récupération des graisses et des jus.
- Positionnée en gradin supérieur (en fonction épaisseur de l'aliment) pour les grillades, le plateau émaillé se trouvant au gradin 1 pour la récupération des graisses et des jus.
- Positionnée en gradin supérieur pour la cuisson en multiniveaux.

Nous vous déconseillons de placer les viandes à cuire au fond du plateau émaillé dans les cuissons «gril ventilé», en effet les jus et les graisses chauffés par le dessous dans ce mode de cuisson, risquent de carboniser, d'être projetés sur les parois et de donner naissance à de la fumée.



Les crémaillères comportent 5 gradins numérotés à partir du bas.

Si vous souhaitez compléter ou remplacer les accessoires ci-dessous, vous pouvez vous les procurer auprès de votre distributeur sous les références suivantes:

Désignation	Réf.	Désignation	Réf.
Grande grille	137 833	Broche	137 835
Plateau émaillé	137 834	poignée de broche	124 180
Berceau de tournebroche	125 645	Fourches(2) + vis (2)	124 188

Le nettoyage par pyrolyse

SECURITES

En fonction **pyrolyse** la température intérieure de l'enceinte atteint 450 à 500° nécessaires à la destruction des salissures.

Aussi votre four est-il doté de dispositifs de sécurité:

- la porte est **automatiquement verrouillée** dès que la température est élevée afin d'éviter des risques de brûlure.
- les **éléments chauffants ne sont plus alimentés** si un événement anormal survenait.

Remarques:

1- Malgré la température intérieure élevée pendant toute la durée de l'opération de pyrolyse, les parois extérieures du four restent tièdes grâce à:

- une **isolation** renforcée de l'enceinte de cuisson
- un **ventilateur** qui assure une circulation d'air refroidissant les parois.

2- Il peut arriver que, à travers le hublot, vous observiez des particules qui **s'illuminent** lors de leur destruction par pyrolyse au contact des résistances, il s'agit d'une **combustion** instantanée, **phénomène très normal et sans danger**.

PRECAUTIONS A PRENDRE AVANT UNE PYROLYSE


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

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



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

Comment enclencher le nettoyage?




Attention: pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir chaudes, **éloignez les jeunes enfants**.

- **Sortez tous les accessoires** du four. **Enlevez les salissures** en excès et surtout les débordements importants afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production de fumée.
- Fermez la porte.
- Placez le sélecteur de fonctions sur .
- Programmez. Vous avez le choix entre
 - un départ immédiat: même procédé que pour la cuisson,
 - un départ différé: même procédé que pour la cuisson,
- Prévoyez 75 minutes environ pour la pyrolyse. Cette durée peut aller de 75 à 100 mn en fonction de l'état de salissure de votre four.

Que se passe-t-il pendant la pyrolyse ?

- Le voyant  s'allume quand la pyrolyse commence,
 - soit immédiatement.
 - soit à l'heure choisie si vous avez différé le début du nettoyage.
- Le voyant  est éteint en début de pyrolyse. **Il s'allume lorsque la température à l'intérieur du four est élevée: il est alors impossible d'ouvrir la porte.**

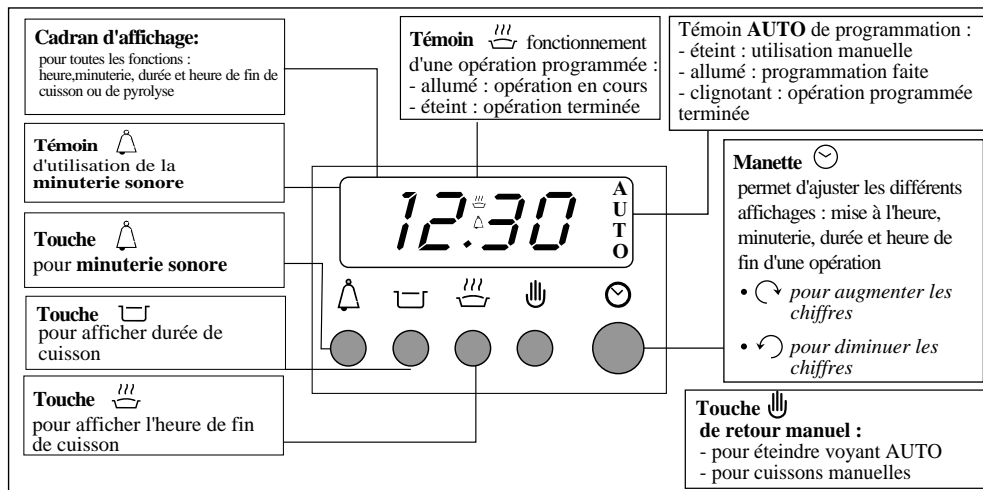
Que se passe-t-il en fin de pyrolyse ?

- Le voyant  s'éteint définitivement.
- Le voyant  s'éteint lorsque la température à l'intérieur du four est suffisamment redescendue: il est alors possible d'ouvrir la porte, le sélecteur étant toujours sur .

Vous pouvez constater que quelques poussières blanches se sont déposées sur la sole et les parois du four, enlevez-les avec une éponge humide quand le four est complètement refroidi.

Si vous souhaitez profiter de la chaleur emmagasinée pour débiter une cuisson, les poussières peuvent rester: elles sont inoffensives.

Le programmeur



Le réglage des fonctions se fait à l'aide des quatre touches (en appuyant) et de la manette (en la tournant), les quatre touches ne sont opérationnelles qu'avec l'aide de la manette.

Le programmeur électronique "24 heures" permet, au moment choisi, de prévoir la fin d'une cuisson ainsi que sa durée dans une plage de temps comprise entre le moment présent et une durée d'attente de 24 heures.

Vous pouvez consulter l'heure de fin de cuisson , le temps de cuisson, la minuterie par rotation uniquement de la manette du programmeur en sélectionnant le symbole souhaité.

- **Mise à l'heure** : appuyez en même temps sur les deux touches et et tournez la manette jusqu'à obtention de l'heure.
- **Minuterie sonore** : pour utiliser la minuterie sonore incorporée à votre four, appuyez sur la touche en tournant la manette pour afficher le temps désiré. Dès que vous relâchez la touche, le temps commence à s'écouler (l'heure réapparaît sur le cadran). A la fin du temps fixé, un signal sonore retentit. Pour l'arrêter, appuyez indifféremment sur une des quatre touches. La minuterie est indépendante du fonctionnement du four.

Cuisson sans programmeur (mode manuel)

- appuyez sur la touche si le témoin **AUTO** clignote.
- placez le sélecteur de fonctions sur la cuisson choisie.
- placez le sélecteur de températures sur la température désirée : le four chauffe aussitôt, le voyant de chauffe s'allume, puis s'éteint chaque fois que la température est atteinte.
- Pensez à arrêter le fonctionnement du four (en ramenant le sélecteur de fonctions sur "0") quand vous jugerez la cuisson terminée.

Cuissons programmées

1 - En départ immédiat

Le four démarre immédiatement et s'arrête de chauffer automatiquement à la fin du temps programmé.

Procédez ainsi :

- placez le **sélecteur de fonctions** sur la position choisie.
- placez le **sélecteur de températures** sur la température désirée.
- afficher la durée de la cuisson avec la touche et la manette de réglage.

Les témoins **AUTO** et sont allumés, le cadran réaffiche l'heure.

Quand le temps est écoulé : le témoin s'éteint ; le témoin **AUTO** clignote et un signal sonore retentit.

Pour les arrêter, appuyez sur la touche et ramenez le sélecteur de fonctions sur "0".

2 - En départ différé

Le programmeur détermine automatiquement l'heure de début de cuisson en fonction des affichages et le four s'arrête de chauffer à l'heure de fin de cuisson choisie.

Procédez ainsi :

- **Vérifiez que l'horloge est bien à l'heure.**
- Affichez l'**heure de fin de cuisson** : exemple 12h30, appuyez sur la touche tout en tournant la manette .
- Affichez la **durée de cuisson** : exemple 50', appuyez sur la touche tout en tournant la manette . Pendant la durée d'attente, le témoin **AUTO** est allumé, le témoin est éteint, le cadran réaffiche l'heure.
- Placez le **sélecteur de fonctions** sur la fonction choisie.
- Placez le **sélecteur de températures** sur la température désirée.

QUELQUES EXEMPLES DE CUISSONS SUR UN SEUL NIVEAU						
Recettes	Mode de cuisson	Température	Temps	Gratin	Remarques	Préchauffage
Pain (miche-1kg)	Tradition assistée	210°C	30-35'	2	Sur plateau émaillé	Oui
Feuilletés individuels	Ventilée	200°C	20-25' suivant épaisseur	2	Sur plateau émaillé	Oui
Pizza (pâte à pain)	Pizza	240°C	10-15'	1	Sur plateau émaillé	Oui
Quiche lorraine (pâte brisée)	Pizza	220°C	30'	1	Moule sur plateau émaillé	Oui
Soufflé au fromage	Tradition assistée	200°C	30-40'	2	Moule diam. 20cm sur plateau émaillé	Oui
Pâté de campagne	Tradition	180°C	50-60'	2	Au bain-marie dans plateau émaillé (départ eau chaude)	Oui
Gigot d'agneau	Gril ventilé	210°C	1 heure pour 1,5 à 2 kg	2-1*	Viande sur grille	Non
Gratin dauphinois	Tradition assistée	200°C	40-45' suivant épaisseur	2	Plat sur plateau émaillé	Oui
Poisson	Tradition Gril ventilé Gril tournebroche	200°C 240°C 300°C	Suivant nature poisson et épaisseur	2 2-1* 5-1*	Filets+liquides, plateau émaillé Entier sur grille Grillades poisson sur grille	Oui
Poulet	Gril ventilé Gril tournebroche	210°C 270°C	1 heure pour 1,2 à 1,5 kg	2-1* 3-1*	Viande sur grille T.Broche porte fermée	Non
Rôti de bœuf	Gril ventilé	210°C	Variable suivant degré de cuisson	2-1*	Viande sur grille	Non
Rôti de porc	Gril ventilé	210°C	1 heure pour 1kg	2-1*	Viande sur grille	Non
Rôti de veau	Gril ventilé	210°C	1 heure pour 1kg	2-1*	Viande sur grille	Non
Tomates farcies	Tradition assistée	200°C	20-25'	2	Plat sur plateau émaillé	Oui
Brioche	Pâtisserie	160°C	35-45'	2	Moule aluminium sur plateau émaillé	Oui
Cake	Pâtisserie	160°C	60'	2	Moule aluminium sur plateau émaillé	Oui
Choux	Pâtisserie	200°C	20-25'	2	Petites profiterolles non sucrées sur plateau émaillé	Oui
Crème caramel	Tradition	180°C	30'	2	Ramequins individuels au bain-marie départ eau chaude	Oui
Génoise	Pâtisserie	190°C	30'	2	Moule aluminium sur plateau émaillé	Oui
Macarons	Pâtisserie	180°C	15-20' suivant grosseur	2	Sur plateau émaillé	Oui
Meringues blanches	Pâtisserie	70-80°C	3 heures suivant grosseur	2	Séchage pour petites meringues	Oui
Meringues ambrées	Pâtisserie	110°C	2 heures suivant grosseur	2	Séchage pour petites meringues	Oui
Pommes au four	Tradition assistée	210°C	20-25' suivant grosseur	2	Plat sur plateau émaillé	Oui
Sablés	Pâtisserie	190°C	10-15'	2	Plateau émaillé	Oui
Tarte aux pommes	Pizza	220°C	30'	1	Moule sur plateau émaillé	Oui

X - Y* dans la colonne gratin —————> X = grille ou broche placé au gratin X
 —————> Y = plateau émaillé placé au gratin Y pour la récupération des jus et des graisses

Rappel : la grille est toujours utilisée en décrochement vers le bas

Conseils de cuisson

Une cuisson est par définition le passage de l'état cru à l'état cuit.

Le résultat obtenu est apprécié en fonction de différents critères : la coloration, le développement éventuel de la préparation, le moëlleux, le degré de cuisson souhaité,

Les réglages du four (températures et temps de cuisson) dépendent évidemment de deux paramètres importants :

- le volume de la préparation,
- la capacité de l'aliment à prendre de la couleur (quantités de sucre, d'oeufs dans la recette).

Les réglages de cuisson proposés dans notre tableau ont été effectués avec des paramètres bien précis et vous serez donc peut-être amenés à les modifier légèrement afin de les adapter à votre propre préparation et au degré de cuisson que vous souhaitez.

Conseils et recommandations

ENTRETIEN, PROPRETE ET NETTOYAGE DU FOUR

- Il est recommandé de nettoyer le four après chaque usage surtout après la cuisson de rôtis. Il faut en effet éviter de laisser s'accumuler les salissures projetées pendant la cuisson: celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se **carboniseraient en dégageant de la fumée et des odeurs désagréables.**
- Usage de papier aluminium
Pour éviter d'avoir à nettoyer la sole, vous pourriez être tenté de tapisser cette surface d'un papier aluminium. Nous vous le déconseillons vivement. La feuille d'aluminium en contact direct avec l'émail chauffé risque de fondre et de détériorer irréversiblement l'émail du moufle.

SECURITE

- **Parties chaudes accessibles**
En **pyrolyse**, les parois extérieures sont plus chaudes qu'en cuisson: **éloignez les jeunes enfants.**






NE VOUS INQUIETEZ PAS SI...

Quelques anomalies de fonctionnement peuvent apparaître, elles sont généralement dues à une mauvaise manipulation ou à une appréciation erronée d'un phénomène.

1. Si au cours d'une cuisson votre four dégage beaucoup de fumée:

- Vérifiez que vous avez sélectionné la bonne fonction par rapport à la cuisson recherchée, choisi les bons accessoires et enfourné à la hauteur conseillée.
- Vérifiez également la température sélectionnée, elle est sans doute trop élevée pour le type de cuisson considéré.
- Vérifiez si le degré de salissure du four ne nécessite pas un nettoyage. Ce sont en effet les déchets alimentaires collés sur l'émail, qui se carbonisent avec dégagement de fumées et d'odeurs âcres.
- Des projections de graisse ou des débordements sur des surfaces très chaudes peuvent produire de la fumée.

2. Si la porte de votre four reste verrouillée

- **si votre voyant  est allumé, remettez le sélecteur de fonctions sur . Au bout d'une minute, la porte de votre four est déverrouillée.**
- **si votre voyant  est éteint, mettez le sélecteur de fonctions sur  et le sélecteur de températures sur 0. Lorsque le voyant  est allumé, procédez comme ci-dessus (2.1).**

3. Si la cuisson étant terminée, la ventilation se poursuit:

- Même avec le sélecteur ramené sur «0», n'en soyez pas étonné. Elle ne s'arrêtera que lorsque le four sera suffisamment refroidi.

4. Si votre four ne chauffe pas:

Vérifiez:

- que les fusibles n'aient pas «sauté»,
- que le disjoncteur ne se soit pas déclenché,
- qu'il n'y ait pas une panne de courant due à EDF.

Installation

Encastrement

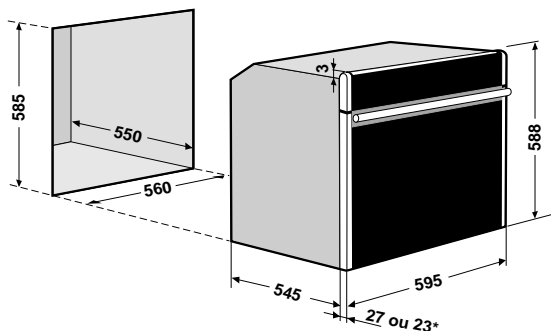
Le four peut s'encastrer dans toute niche standard de meubles dont les dimensions sont aux normes européennes.

Aucune précaution particulière n'est à prendre pour son encastrement grâce à :

- **une isolation renforcée** qui limite les échanges de chaleur
- **une ventilation frontale** ne nécessitant aucune prise d'air.

Cette opération doit être réalisée par un professionnel et en tout cas répondre aux normes de sécurité en vigueur faute de quoi la garantie couvrant l'appareil ne pourrait être prise en considération en cas d'accident dû à une mauvaise installation.

De plus il y va de la sécurité de l'utilisateur et de la durée de vie de l'appareil.



* 27 : FD 771 P et 23 : FD 772P

Pour fixer le four au meuble, ouvrez la porte du four et vissez les 2 vis (fournies avec l'appareil) dans les 2 trous apparents prévus à cet effet sur les garnitures latérales, en ayant au préalable retiré les bouchons.

Branchement

Il faut préalablement vérifier, au compteur, les conditions de délivrance de l'énergie électrique disponible: nombre de phases - tension - puissance maximum nécessaire afin qu'elles soient compatibles avec les besoins de l'appareil Ariston à brancher.

Les fours Ariston peuvent s'adapter aux installations électriques suivantes:

N° des cosses sur le bornier	Tension Fréquence	Puissance	Fusible Section fils
	FR-BE-CH-DE-DK-ES-IL-GB-IT-NL-AT-GR- RE-MA-LU-IE-FI-PT-NZ SE-IS 230 V 1+N 50 Hz	2,99 kW	16 A 1,5 mm
	FR-BE-NO 230 V 2 50 Hz	2,99 kW	16 A 1,5 mm
	CY-MT-AU-NZ-KW 240 V 1+N 50 Hz	3,26 kW	16 A 1,5 mm



Appareil en conformité CE suivant directives :

DBT 73/23 CEE modifiée par la directive 93/68/CEE
CEM 89/336/CEE

Vous pouvez raccorder votre four à l'installation de deux façons:

- au moyen d'une prise de courant
- ou par l'intermédiaire d'un boîtier de connexion.

Dans les deux cas, reportez-vous au tableau ci-dessus pour les sections minimales de fils et le calibrage des éléments de protection en fonction du branchement.

Si l'installation est réalisée **avec un boîtier de connexion**, un dispositif de **coupe omnipolaire** - dont l'écartement minimum entre contacts doit être d'au moins 3 mm - doit être installé en amont du branchement de l'appareil.

Nous vous conseillons de prévoir un câble de raccordement suffisamment long afin de pouvoir désencastrier le four pour les éventuelles opérations de maintenance (n'utiliser que des câbles de qualité HAR - H 05 - RRF munis d'une prise de courant conforme à la réglementation en vigueur dans le pays où est installé l'appareil). la prise de courant doit être accessible.

Avant toute intervention, y compris pour le remplacement de la lampe, veillez à déconnecter l'appareil.

Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.

Important: Après raccordement de l'appareil au câble souple, resserrer toutes les vis du bornier de raccordement.



Merloni Electroménager S.A.
BP 80048 - 57101 Thionville Cedex
tel. 03.82.55.75.00 - fax 03.82.55.77.80