

MB 91.3 S
MB 91.3 IX S
ML 91 IX AUS S
ML 91 IX A



FR

Français

Mode d'emploi

FOUR

Sommaire

Mode d'emploi,1
Avertissements,4
Assistance,7
Description de l'appareil,9
Description de l'appareil,10
Installation,23
Mise en marche et utilisation,25
Programmes,25
Précautions et conseils,27
Nettoyage et entretien,28

IT

Italiano

Istruzioni per l'uso

FORNO

Sommario

Istruzioni per l'uso,1
Avvertenze,3
Assistenza,7
Descrizione dell'apparecchio,9
Descrizione dell'apparecchio,10
Installazione,11
Avvio e utilizzo,13
Programmi,13
Precauzioni e consigli,15
Manutenzione e cura,16

ES

Español

Manual de instrucciones

HORNO

Sumario

Manual de instrucciones,1
Advertencias,4
Asistencia,7
Descripción del aparato,9
Descripción del aparato,10
Instalación,29
Puesta en funcionamiento y uso,31
Programas,31
Precauciones y consejos,33
Mantenimiento y cuidados,34

GB

English

Operating Instructions

OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,3
Assistance,7
Description of the appliance,9
Description of the appliance,10
Installation,17
Start-up and use,19
Modes,19
Precautions and tips,21
Maintenance and care,22

PT

Portugues

Instruções para a utilização

FORNO

Índice

Instruções para a utilização,1
Advertências,5
Assistência,8
Descrição do aparelho,9
Descrição do aparelho,10
Instalação,35
Início e utilização,37
Programas,37
Precauções e conselhos,39
Manutenção e cuidados,40

DE

Deutsch

Bedienungsanleitung

BACKOFEN

Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung,2
Hinweise,5
Kundendienst,8
Beschreibung Ihres Gerätes,9
Beschreibung Ihres Gerätes,10
Installation,41
Inbetriebsetzung und Gebrauch,43
Programme,43
Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise,45
Reinigung und Pflege,46

NL

Nederlands

Gebruiksaanwijzing

OVEN

Inhoud

Gebruiksaanwijzing,2
Belangrijk,6
Service,8
Beschrijving van het apparaat,9
Beschrijving van het apparaat,10
Het installeren,47
Starten en gebruik,49
Programma's,49
Voorzorgsmaatregelen en advies,51
Onderhoud en verzorging,52

عربي

تعليمات التشغيل

فرن

المحتويات

تعليمات التشغيل،2
تحذير، 6
المساعدة، 8
وصف الجهاز، 9
وصف الجهاز، 10
التركيب، 58
التشغيل والاستخدام، 56
أنماط، 56
وسائل حذر ونصائح، 54
الصيانة والعناية، 53

Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

Non utilizzare prodotti abrasivi né spatole di metallo taglienti per pulire lo sportello in vetro del forno in quanto potrebbero graffiare la superficie, provocando, così, la frantumazione del vetro.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.

! Quando si inserisce la griglia assicurarsi che il fermo sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della cavità.

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

ATTENTION : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.

Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

! Quando inserir a grelha, assegure-se de que o bloqueio esteja voltado para cima e na parte posterior da cavidade.

Hinweise

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Backofens keine Scheuermittel oder scharfkantige Metallspachtel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen und so das Zerspringen des Glases zu verursachen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

ZUR BEACHTUNG: Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Stromschlaggefahr.

! Beim Einsetzen des Rosts darauf achten, dass die Arretierung nach oben zeigt und sich im hinteren Bereich befindet.

Belangrijk

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen krassen, en als gevolg het glas doen verbrijzelen.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

PAS OP: Controleer of het apparaat uit staat voor u de lamp vervangt, om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

! Bij het inbrengen van de grill erop letten dat de bevestigingsklem omhoog gericht is en zich achterin de oven bevindt.

تحذيرات

تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء المكشوفة ساخنة أثناء الاستخدام. يجب التزام الحرص لتجنب ملامسة العناصر الساخنة. يجب أن يظل الأطفال الأقل من 8 أعوام بعيدين ما لم تكن هناك ملاحظة مستمرة لهم. يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال من عمر 8 سنوات فأكثر، وكذلك بواسطة ذوي الإعاقات الجسدية، أو القدرات الحسية والعقلية المحدودة، أو ممن لديهم تجربة قليلة ومعرفة محدودة، إلا إذا تم إرشادهم أو تدريبهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهموا المخاطر التي ينطوي عليها. يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز. يجب ألا يتم تنظيف وصيانة الجهاز بواسطة الأطفال بدون إشراف عليهم.

لا تستخدم مواد منظفة خشنة أو كاشطة معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن، حيث يمكن أن تخدش السطح وهو ما يؤدي إلى تصدع الزجاج.

لا تستخدم أبدا المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

تحذير: تأكد من إغلاق الجهاز قبل استبدال المصباح، وذلك لتفادي احتمالية حدوث صدمة كهربائية.

! عندما تضع الحامل بالداخل، تحقق من أن نقطة التوقيف متجهة لأعلى وتوجد في خلف التجويف.

IT

Assistenza

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.



Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco. Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso. Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.

GB

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

FR

Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

ES

Asistencia

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España. Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

Ampliación de garantía

Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.

Consiga una cobertura total adicional de

- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO

PT

Assistência

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

DE

Kundendienst

! Wenden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers;
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

NL

Service

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze laatste informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat

عربي

المساعدة

! لا تطلب مساعدة فني غير مؤهل أبدا.

الرجاء خذ بعين الاعتبار المعلومات التالية:

- نوع المشكلة التي تمت مواجهتها.
- طراز الجهاز (Mod.).
- الرقم التسلسلي (S/N).

يمكن العثور على المعلوماتين الأخيرتين على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز.

IT

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

- 1 Pannello di controllo
- 2 Vetro porta forno

GB

Description of the appliance

Overall view

- 1 Control panel
- 2 Glass oven door

FR

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

- 1 Tableau de bord
- 2 Vitre porte du four

ES

Descripción del aparato

Vista en conjunto

- 1 Panel de control
- 2 Cristal puerta horno

PT

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

- 1 Painel de comandos
- 2 Vidro da porta do forno

DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Geräteansicht

- 1 Bedienfeld
- 2 Backofentürfenster

NL

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

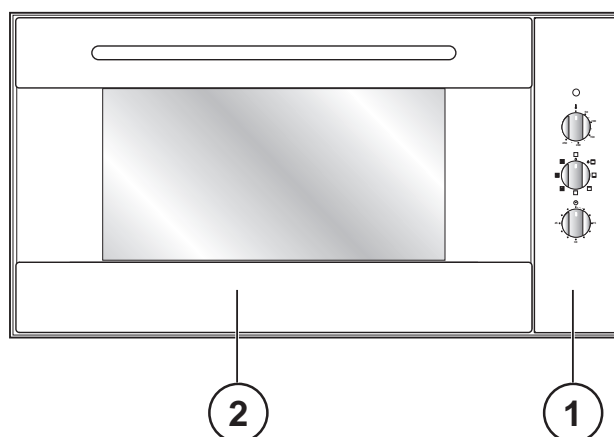
- 1 Bedieningspaneel
- 2 Ruit van ovendeur

عربي

وصف الجهاز

نظرة عامة

- 1 لوحة التحكم
- 2 باب الفرن الزجاجي



IT

Descrizione dell'apparecchio

Pannello di controllo

- 2 Spia THERMOSTATO
- 2 Manopola THERMOSTATO
- 3 Manopola PROGRAMMI
- 4 Manopola TIMER

GB

Description of the appliance

Control panel

- 1 Indicator light THERMOSTAT
- 2 THERMOSTAT knob
- 3 SELECTOR knob
- 4 TIMER knob

FR

Description de l'appareil

Tableau de bord

- 1 Voyant THERMOSTAT
- 2 Bouton THERMOSTAT
- 3 Bouton PROGRAMMES
- 4 Bouton MINUTEUR

ES

Descripción del aparato

Panel de control

- 1 Piloto THERMOSTATO
- 2 Mando THERMOSTATO
- 3 Mando PROGRAMAS
- 3 Mando TEMPORIZADOR

PT

Descrição do aparelho

Painel de comandos

- 1 Indicador luminoso TERMÓSTATO
- 2 Selector do TERMÓSTATO
- 3 Selector dos PROGRAMAS
- 3 Manopola TIMER

DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Bedienfeld

- 1 Kontrolleuchte THERMOSTAT
- 2 Drehknopf THERMOSTAT
- 3 Drehknopf PROGRAMME
- 4 Drehknopf KURZZEITWECKER

NL

Beschrijving van het apparaat

Bedieningspaneel

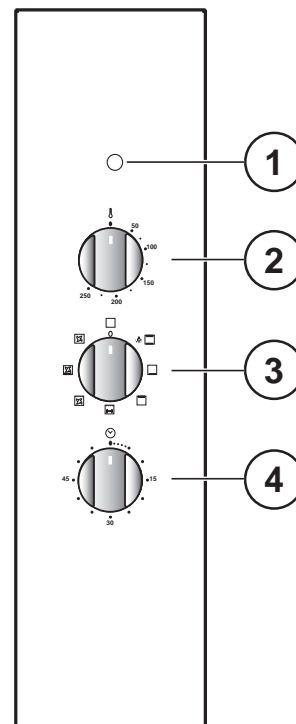
- 1 Controlelampje THERMOSTAAT
- 2 Knop THERMOSTAAT
- 3 Knop PROGRAMMA'S
- 4 Knop TIMER

عربي

وصف الجهاز

لوحة التحكم

- 1 مصباح مؤشر الترموستات
- 2 مقبض الترموستات
- 3 مقبض زر الاختيار
- 4 مقبض ساعة التوقيت



Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

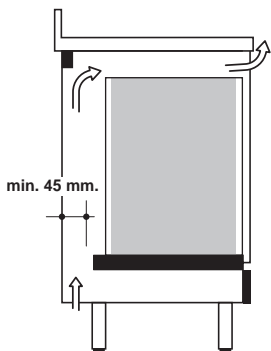
! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso



Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte: Nella figura vengono riportate le dimensioni del vano del mobile nell'inserimento sottotavolo.

Per consentire una efficace aerazione, sulla parte anteriore inferiore e sulla parte superiore del mobile, dovranno essere

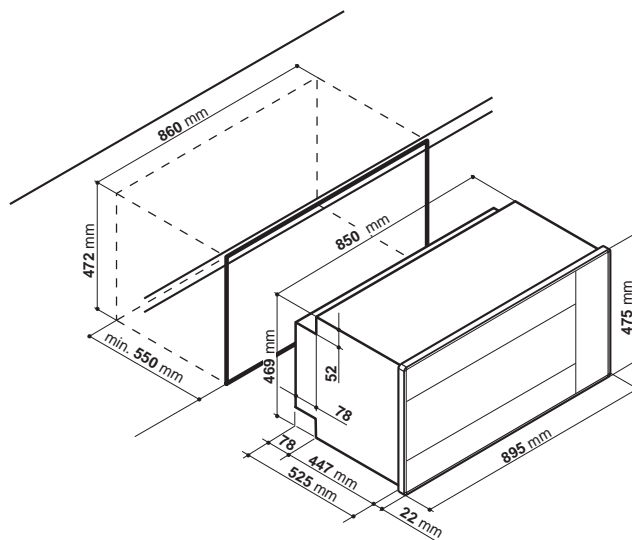
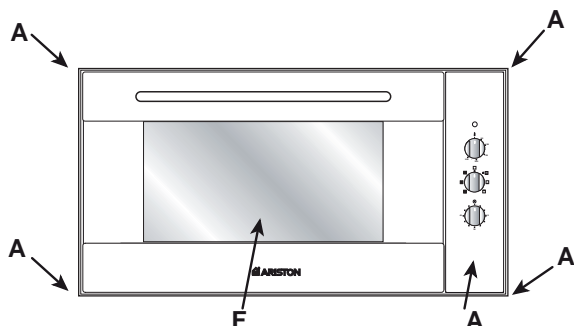
previste delle opportune prese d'aria, (entrata dal basso di almeno 200 cm², una uscita dalla parte superiore di almeno 90 cm²).

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 120°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.

Fissaggio

Inserire l'apparecchiatura nel vano; aprire la porta del forno e fissarlo al mobile con le 4 viti in dotazione "A", ponendo tra i fori e le viti gli appositi distanziatori in dotazione.



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.

L'apparecchiatura non deve essere installata dietro a una porta decorativa per evitare il surriscaldamento

Sostituzione del cavo



Utilizzare un cavo in gomma del tipo H05VV-F con una sezione 3 x 1.5 mm².

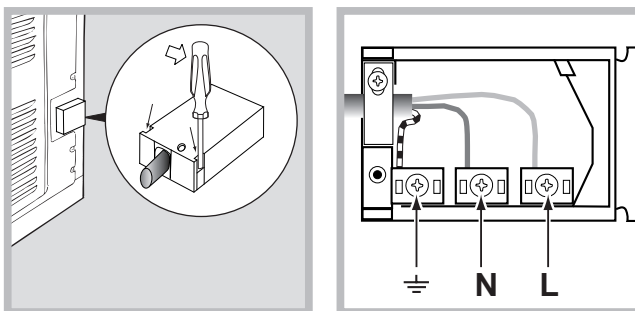
Il conduttore giallo-verde dovrà essere più lungo di 2÷3 cm. degli altri conduttori.

Apertura morsettiere:

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

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

- svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N-
- fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori: Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde 
- 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 omni-polare 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. Qualora 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.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

DATI TECNICI

**Dimensioni
Forno HxLxP** 32,9 x 59,5 x 39,4 cm

Volume lt. 78

**Tensione e
frequenza di
alimentazione** 220-240V~ 50/60Hz
Potenza Max 2400W

ENERGY LABEL

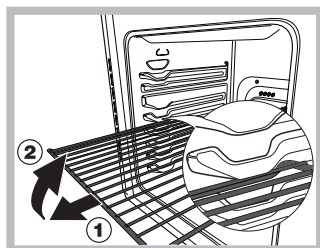
Consumo energia convezione
Naturale – funzione di riscaldamento:
Statico;

Consumo energia dichiarazione Classe
convezione Forzata - funzione di
riscaldamento: Ventilato.



ECODESIGN Directive 2009/125/EC

Avvio e utilizzo



ATTENZIONE! Il forno è dotato di un sistema di arresto griglie che consente di estrarle senza che queste fuoriescano dal forno. (1) Per estrarre completamente le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla

parte anteriore e tirarle. (2)

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

Il "Maxiforno" Ariston riunisce in un unico apparecchio i pregi dei tradizionali forni a convezione naturale: "statici" a quelli dei moderni forni a convezione forzata: "ventilati". E' 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 sulle manopole di selezione "3" e del termostato "2" presenti sul cruscotto.

Programmi

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 50°C e 250°C, tranne:

- GRILL e GRILL VENTILATO (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C);

FORNO STATICO

Si accendono i due elementi riscaldanti inferiore e superiore esterno. Il calore viene distribuito uniformemente dal basso e dall'alto. Lo statico è consigliato nella preparazione di piatti a base di carni di manzo o vitello che necessitano di cottura lenta con costante aggiunta di liquidi. Resta il sistema migliore per la cottura della biscotteria secca, nonché per la frutta in generale. Nella cottura al forno statico utilizzate una sola leccarda o griglia alla volta, altrimenti si avrebbe una cattiva distribuzione della temperatura. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzate i ripiani superiori o inferiori.

La "RESISTENZA INFERIORE"

Entra in funzione l'elemento riscaldante inferiore. Questa posizione è consigliata per ritoccare la cottura dei cibi (posti in teglie) che risultino già ben cotti in superficie ma siano ancora mollicci internamente, o per dolci con ricopertura di frutta o marmellata, che richiedono un moderato calore superficiale.

La "RESISTENZA SUPERIORE"

Si accende la luce del forno, entra in funzione l'elemento riscaldante superiore. Questa posizione è consigliata per

ritoccare la cottura dei cibi (posti in teglie) che risultino già ben cotti internamente ma siano ancora mollicci superficialmente.

GRILL

Eseguire la cottura con la porta del forno chiusa. Si accende l'elemento riscaldante centrale del grill. La cottura è prodotta dall'irradiazione termica dall'alto verso il basso di una resistenza elettrica incandescente. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale delle carni che ostacolando la fuoriuscita dei liquidi le mantiene più tenere.

GRILL VENTILATO

Eseguire la cottura con la porta del forno chiusa. Si accende l'elemento riscaldante centrale del grill e si mette in rotazione la ventola. Unisce all'irradiazione termica la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore.

FORNO DOLCE

Entra in funzione l'elemento riscaldante inferiore e si mette in rotazione la ventola. Questa funzione è indicata per la cottura di cibi delicati, in particolare i dolci che necessitano di lievitazione, in quanto viene facilitata dal calore proveniente dal basso. Viene fatto notare che le temperature più elevate vengono raggiunte in tempi piuttosto lunghi, pertanto in questi casi è consigliabile utilizzare la funzione "Forno Statico".

FORNO VENTILATO

Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poiché 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, purché 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". Ottimi risultati si ottengono con i piatti che necessitano di gratinatura e cottura abbastanza lunga. Negli arrosti di carne la migliore distribuzione del calore consente di utilizzare temperature più basse che riducono la dispersione degli umori mantenendoli così più morbidi e riducendo il calo di peso. Il ventilato 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. La funzione ventilato può anche essere usata per scongelare carne bianca o rossa, pesce, pane, impostando una temperatura di 80°-100°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.

Alla fine di ogni cottura far funzionare l'apparecchio per 4-5 minuti posizionando la manopola del termostato sullo 0 per favorire il raffreddamento del forno.

Se l'apparecchio ha funzionato a lungo al massimo della temperatura e tale avvertenza non è stata rispettata, a protezione dello stesso interviene un dispositivo di sicurezza che toglie temporaneamente l'alimentazione elettrica.

La spia di funzionamento del forno ①



Indica la fase di riscaldamento dello stesso, il suo spegnimento segnala il raggiungimento all'interno del forno della temperatura impostata con la manopola. A questo punto l'alternativo accendersi e spegnersi di questa spia indica che il termostato sta lavorando correttamente per mantenere costante la temperatura del forno.

La manopola del contaminuti ④


Per utilizzare il contaminuti occorre caricare la suoneria ruotando la manopola di un giro quasi completo in senso orario; quindi, tornando indietro, impostare il tempo desiderato facendo coincidere con il riferimento fisso del frontalino il numero corrispondente ai minuti prefissati.

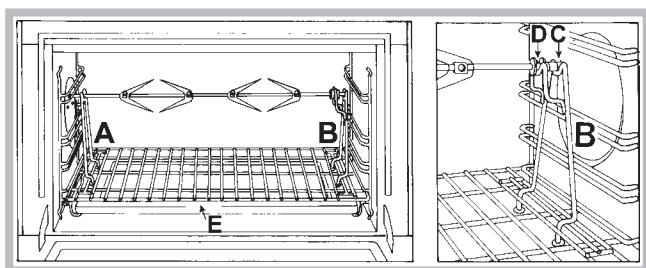
Illuminazione forno

Per qualsiasi posizione della manopola di selezione, diversa da quella di riposo contrassegnata dallo "●", si ha l'accensione della luce forno.

N.B: per accendere la luce del forno senza attivare alcun elemento riscaldante, è necessario, impostare la manopola di selezione "③" sulla posizione contrassegnata dal simbolo  , quindi la manopola del termostato "②" a zero contrassegnata dal simbolo "●".

Girarrosto

Questo accessorio è da utilizzare esclusivamente per cotture al grill. Procedere come segue: infilare la carne da cuocere nell'asta trasversale, nel senso della sua lunghezza, bloccandola con le apposite forchette regolabili. Introdurre i supporti "A" e "B" nei fori predisposti sulla leccarda "E", appoggiare la gola dell'asta sulla sede "C" e infilare la griglia nella prima guida più bassa del forno; infilare ora l'asta nel foro del girarrosto, portando in avanti la gola nella sede "D" (vedi figure). Azionare il girarrosto selezionando con la manopola PROGRAMMI .



Simbolo	Funzione	Potenza 230V
0	Spento	—
	Statico	2350 W
	Resistenze inferiore	1300 W
	Resistenza superiore	1050 W
	Grill	2000 W
	Grill Ventilato	2000 W
	Forno Dolce	1300 W
	Forno Ventilato	2350 W

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture GRILL e GRILL VENTILATO, in particolare se praticate col girarrosto, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTILIVELLO

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

GRILL

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Cottura al FORNO STATICO

Tipo di pietanza	Temperatura °C	Tempo di cottura (minuti)	Tipo di pietanza	Temperatura °C	Tempo di cottura (ore)
Pasticceria			Carni		
Torta di frutta	130	60-70	Tacchino (4-8 kg.)	160	3-4½
Meringhe	130	30-40	Oca (4-5 kg.)	160	4-4½
Pan di Spagna	150	20-30	Anatra (2-4 kg.)	170	1½-2½
Torta dell'Angelo	160	40-50	Cappone (2½-3 kg.)	170	2-2½
Torta margherita	160	40-50	Bue brasato (1-1½ kg.)	160	3-3½
Torta al cioccolato	170	30-40	Cosciotto di agnello	160	1-1½
Focaccia	170	40-50	Lepre arrosto (2 kg.)	160	1-1½
Bignè	200	15-20	Fagiano arrosto	160	1-1½
Biscotti di sfoglia	200	15-20	Pollo (1-1½ kg.)	170	1-1½
Millefoglie	200	15-20			
Pasta frolla	200	15-20	Pesce	200	15-25 minuti

Cottura al GRILL

Tipo di pietanza	Tempo di cottura (minuti)	Posizione della griglia	
Braciole (0.5 kg.)	60	3ª guida	La 1ª guida è quella in posizione più bassa.
Salsiccie	15	2ª guida	
Pollo alla griglia (1 kg)	60	1ª guida	
Arrosto di vitello allo spiedo (0.6 kg.)	60	-	
Pollo allo spiedo (1 kg.)	60	-	

I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità e il loro volume. Alla prima cottura, scegliere pertanto i valori del tempo di cottura più bassi tra quelli indicati e successivamente aumentarli se necessario. Per la 1ª guida s'intende quella in posizione più bassa.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare l'apparecchio a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **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.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (vedi Assistenza).
- Non appoggiare oggetti sulla porta del forno aperta.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di programmazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (vedi Programmi), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GRILL e GRILL VENTILATO a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

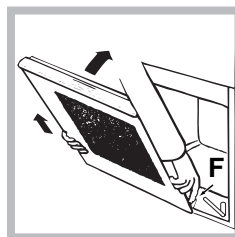
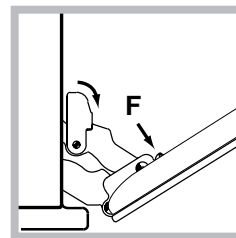
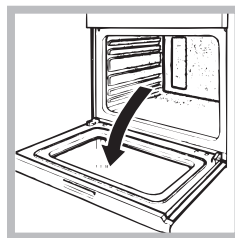
Pulire l'apparecchio

- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
 - L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
 - Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.
- ! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Pulire la porta

Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro. Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:

1. aprire completamente la porta (vedi figura);
2. alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (vedi figura);



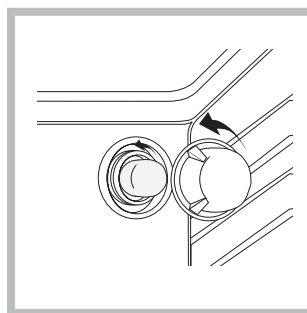
3 (con controporta in vetro). afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Premere i fermi F, poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (vedi figura).

Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (vedi Assistenza). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina



Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno

1. Svitare il coperchio in vetro del portalamпада.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio (vedi figura)

! Non utilizzare la lampada forno per e come illuminazione di ambienti.

Installation

! Please keep this instruction booklet in a safe place for future reference. If the appliance is sold, given away or moved, please make sure the booklet is also passed on to the new owners so that they may benefit from the advice contained within it.

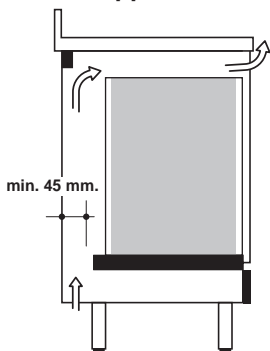
! Please read this instruction manual carefully: it contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

Positioning

! Do not let children play with the packaging material; it should be disposed of in accordance with local separated waste collection standards (see Precautions and tips).

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

Built-in appliances



To ensure the proper working order of the built-in appliance, the kitchen unit must be of a suitable size.

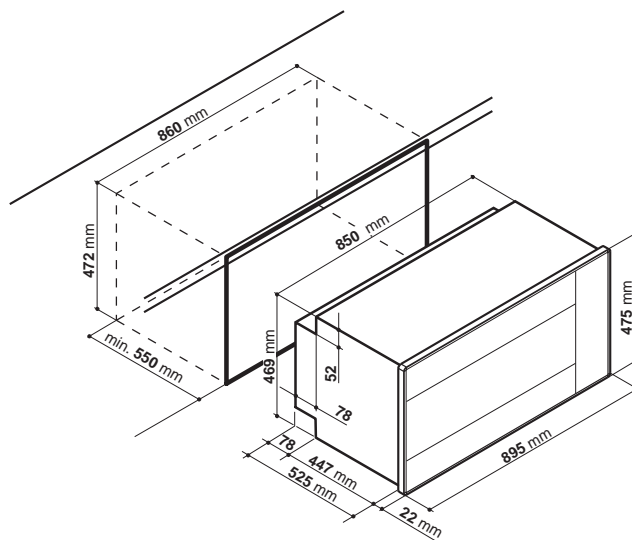
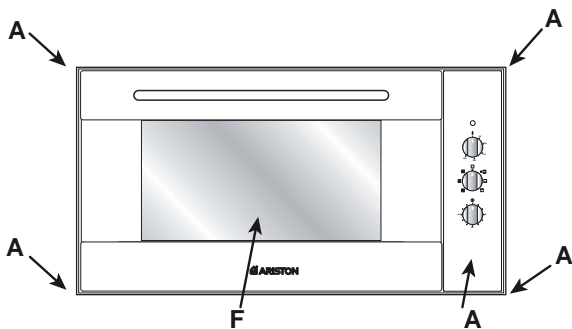
The sizes of the unit for installing the cooker under a worktop or in a column unit are shown in figure.

To provide adequate ventilation, there must be appropriate ventilation openings in the front bottom and the top part of the cabinet

(an intake opening on the bottom of at least 200 cm², and an exhaust opening of at least 90 cm²). The unit panels next to the cooker must be heat resistant. In the case of veneered wood units, glues must be resistant to a temperature of 120 °C. In accordance with safety standards, once the appliance has been mounted, there must be no possible contact with electrical parts. Any protective parts must be secured so that they can only be removed with the use of tools.

Fastening the oven

Insert the appliance into the compartment; open the oven door and fasten the oven to the cabinet using the four screws "A", remembering to place the special spacers provided between the hole and the screw itself.



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.

Replacing the cable

Use a rubber cable of the type H05VV-F with a suitable cross section 3 x 1.5 mm².

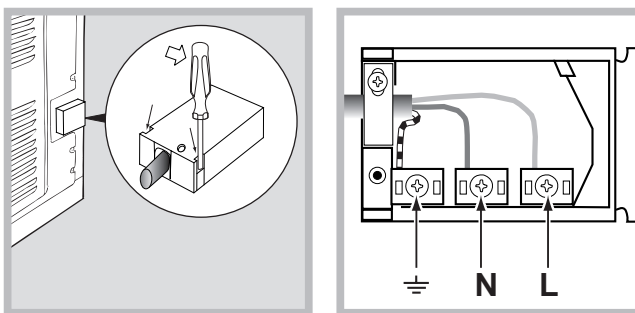
The yellow-green earth wire must be 2-3 cm longer than the other wires.

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-
- Fasten the wires beneath the screwheads using the following colour scheme: Blue (N) Brown (L) Yellow-Green
- Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.



The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

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 date 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.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

TABLE OF CHARACTERISTICS

Oven dimensions HxLxP	32,9 x 59,5 x 39,4 cm
Volume	lt. 78
Voltage and frequency	220-240V~ 50/60Hz Power Supply Max 2400W

ENERGY LABEL

Energy consumption for Natural convection – heating mode:

Convection mode

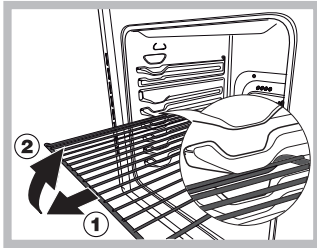
Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode:

Fan assisted.



ECODESIGN Directive 2009/125/EC

Start-up and use



WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).

As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and

pull (2).

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

The “Maxioven” Ariston oven combines in a single appliance the advantages of traditional convection ovens with those of modern forced air ventilation ovens. It is an extremely versatile appliance that allows you to easily and safely choose between 7 different cooking modes. The various features are selected by means of the selector knob (3) and the thermostat knob (2) on the control panel.

Modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 50°C and 250°C, except for

- GRILL and VENTILATED GRILL (recommended: do not exceed 200°C).

CONVECTION MODE

The outer heating elements at both the top and the bottom of the oven will come on. The heat is distributed uniformly from the top to the bottom. The convection mode is recommended for preparing meat-based dishes featuring beef or veal which require slow cooking with the addition of liquids. It still remains the best cooking mode for dry pastries and fruit in general. When cooking in convection mode, only use one dripping-pan or cooking rack at a time, otherwise the the heat distribution will be uneven. Select from among the various rack heights based on the whether the dish needs more or less heat from the top or bottom.

LOWER HEATING ELEMENT

By turning the knob to this position, the oven light and lower heating element come on.

This position is recommended for finishing off the cooking of food (in baking trays) which is already superficially well-cooked but still soft inside.

Note that when using this position, the thermostat is automatically set at the maximum temperature which cannot be regulated.

UPPER HEATING ELEMENT

By turning the knob to this position, the oven light and upper heating element come on.

This position is recommended for finishing off the cooking of food (in baking trays) which is already inside well-cooked but still soft superficially.

GRILL

During grilling, keep the oven door closed.

Both of the central heating element of the grill are activated. Food is cooked in the grill by the downward thermal rays produced by an incandescent electric heating element. The high, direct grill temperature immediately browns meat, thus stopping juice dispersion and keeping meat more tender. The grill is particularly recommended for cooking dishes requiring a high superficial temperature: beef and veal steaks, entrecote, fillet steaks, hamburgers etc...

VENTILATED GRILL

During grilling, keep the oven door closed.

Both of the central heating element of the grill are activated, as well as the fan. This combination of features increases the effectiveness of the thermal radiation of the heating elements through forced air circulation of the air throughout the oven. This helps prevent foods from burning on the surface, allowing the heat to penetrate into the food.

GENTLE PASTRY OVEN

The lower heating element and the fan come on.

This setting is ideal when cooking delicate foods, especially pastries that need to rise, because the heat rising from the bottom facilitates leavening. Please note that with this feature it takes a rather long time to reach higher temperatures in the oven. Therefore, if high temperatures are needed, we recommend that you use the “Conventional” setting.

VENTILATION MODE

Both the heating elements and the fan will come on. 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 rack levels can be used at the same time, following the instructions in the section entitled, “Cooking On More Than One Rack”. This cooking mode is ideal for au gratin dishes or those which require an extended cooking time.

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 ventilated mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavor and appearance. The ventilated mode can also be used to thaw white or red meat, fish and bread by setting the temperature to 80°-100°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.

After cooking, turn the appliance on for 4-5 minutes, setting the temperature knob to 0 in order to allow the oven to cool. If the appliance has been on for an extended amount of time at maximum temperature and this advice is not taken, a safety device to protect the same is activated, which interrupts the electricity supply temporarily.

The thermostat light ^①



This indicates that the oven is heating up. When the light goes out, the required temperature has been reached. When the light alternately comes on and goes out, it means that the thermostat is working properly to maintain the oven temperature.

Timer knob ^④


To use the timer, you must wind the alarm by turning the knob almost one complete turn clockwise; then turn the knob back to set the time by positioning the minutes required on the index of the fascia.

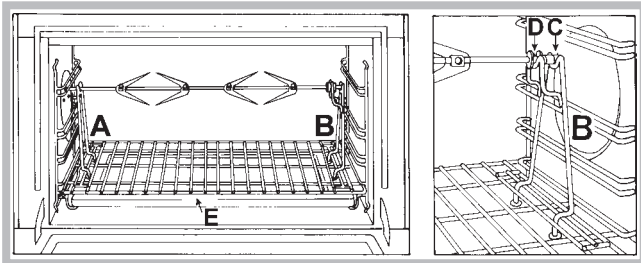
Oven light








When the selector knob is in any position other than the “●” position, the oven light comes on.

NOTE: to turn the oven light on without activating any of the heating elements, the selection knob ^③ must be turned to the setting indicated by the   symbol and the thermostat knob ^② must be set to zero indicated by the “●” symbol.

Spit roast

This accessory should only be used when cooking with the grill. Proceed as follows: thread the meat you wish to cook onto the rod positioned across the oven lengthwise, fixing it in place with the adjustable forks supplied. Position supports “A” and “B” in the relevant holes in dripping pan “E”, rest the groove on the rod in slot “C” and use the guide rail to place the rack in the lowest position in the oven; next position the rod in the rotisserie spit hole, sliding the groove forwards to slot “D” (see figures). Start the rotisserie using the SELECTOR knob set to cooking mod .



Symbol	Function	Power 230V
0	Off	—
	Static	2350 W
	Lower heating element	1300 W
	Upper heating element	1050 W
	Grill	2000 W
	Ventilated grill	2000 W
	Gentle pastry oven	1300 W
	Ventilated oven	2350 W

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the GRILL and VENTILATED GRILL cooking modes, particularly when using the rotisserie spit, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTILEVEL

- Use positions 2 and 4, placing the food which requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GRILL

- Place the rack in position 3 or 4. Position the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided. For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

CONVENTIONAL oven cooking

Type of dish	Temperature °C	Cooking time (minutes)	Type of dish	Temperature °C	Cooking time (hours)
Pastries and cakes			Meat		
Fruit pie	130	60-70	Turkey (4-8 kg)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Goose (4-5 kg)	160	4-4½
Sponge cake	150	20-30	Duck (2-4 kg)	170	1½-2½
Angel cake	160	40-50	Capon (2½-3 kg)	170	2-2½
Madeira cake	160	40-50	Braised beef (1-1½ kg)	160	3-3½
Chocolate cake	170	30-40	Leg of lamb	160	1-1½
Flat sweet loaf	170	40-50	Roast hare (2 kg)	160	1-1½
Puffs	200	15-20	Roast pheasant	160	1-1½
Flaky pastry biscuits	200	15-20	Chicken (1-1½ kg)	170	1-1½
Mille feuilles	200	15-20			
Short crust pastry	200	15-20	Fish	200	15-25 minutes

GRILLING

Type of dish	Cooking time (minutes)	Position of shelf	
Chops (0.5 kg)	60	3 rd guide rail	The 1st guide rail is understood as being the lowest position.
Sausages	15	2 nd guide rail	
Grilled chicken (1 kg)	60	2 st guide rail	
Veal on the spit (0.6 kg)	60	-	
Chicken on the spit (1 kg)	60	-	

Cooking times may vary according to the nature of the foods, their homogeneity and their volume. When cooking a certain food for the first time, it is advisable to choose the lowest values in the cooking time range given in the table and then increase them if necessary.

The 1st guide rail is understood as being the lowest position.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●/0" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the "delayed cooking" mode (see Cooking modes) and "delayed automatic cleaning" mode (see Care and Maintenance) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and VENTILATED GRILL modes: This will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

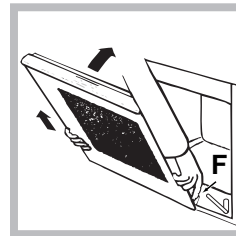
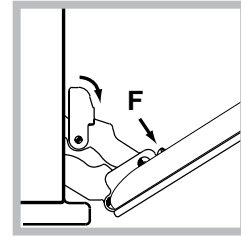
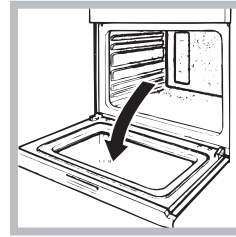
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Cleaning the oven door

Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:

1. Open the oven door fully (see diagram);
2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (see diagram);



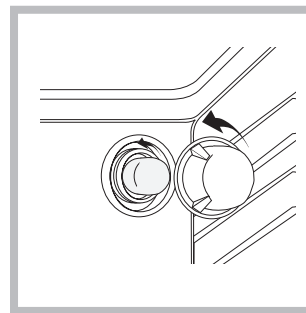
Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Unlock the door by pressing on the clamps F, then pull the door towards you lifting it out of its seat (see diagram).

To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Service Centre (see Assistance). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb



To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (see diagram).

! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

Installation

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

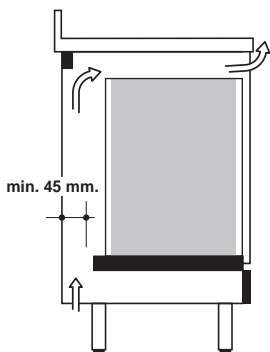
! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

Positionnement

! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement



En vue du bon fonctionnement du four encastré, le meuble doit avoir des caractéristiques adéquates. La figure indique les dimensions du meuble pour l'encastrement sous-plan et en hauteur.

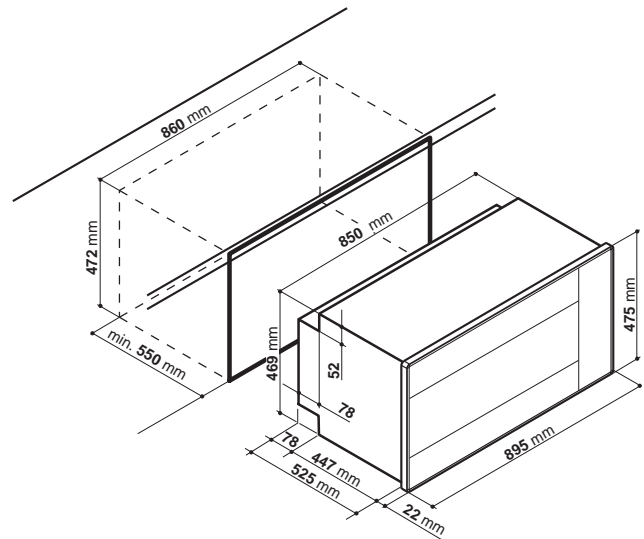
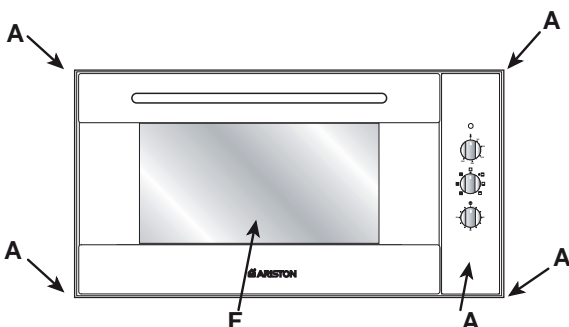
Pour avoir une bonne aération, il faut prévoir des prises d'air sur le devant, dans le bas et dans le haut du meuble, (entrée par le bas d'au moins 200 cm², sortie par le haut

d'au moins 90 cm²).

Les panneaux des meubles adjacents au four doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur. En particulier, pour les meubles en bois plaqué, les colles devront résister à une température de 120°C. Conformément aux normes de sécurité, une fois l'appareil encastré, tout contact accidentel avec les composants électriques doit être impossible. Toutes les parties assurant la protection doivent être fixées de façon à ne pouvoir les enlever qu'à l'aide d'un outil.

Fixation

Introduisez l'appareil dans la niche ; ouvrez la porte du four et fixez le four au meuble à l'aide des 4 vis "A", en n'oubliant pas de placer entre le trou et la vis les entretoises fournies.



Raccordement électrique

Les fours munis d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévus pour un fonctionnement à courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sur l'appareil) et dans le livret d'instructions. Le conducteur de terre du câble est jaune-vert.

Remplacement du câble

Utilisez un câble en caoutchouc du type H05RR-F ayant une section 3 x 1,5 mm²

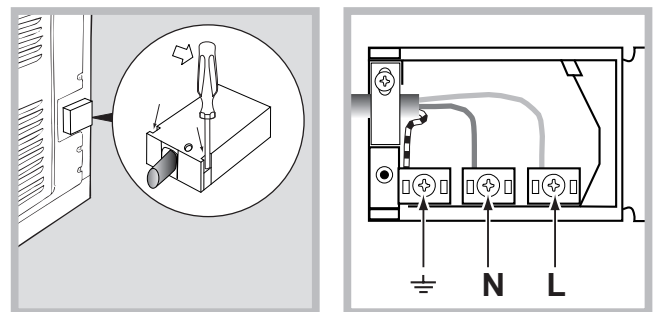
Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra être plus long de 2-3 cm par rapport aux autres conducteurs.

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-
- fixez les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs: Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert
- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle



N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

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.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES

Dimensions du four HxLxP 32,9 x 59,5 x 39,4 cm

Volume lt. 78

Tension et fréquence d'alimentation 220-240V~ 50/60Hz
Puissance Max 2400W

ENERGY LABEL

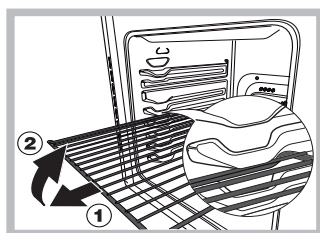
Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Statique ;

Consommation énergie déclarée pour Classe convection Forcée – fonction four: Gratin.



ECODESIGN Directive 2009/125/EC

Mise en marche et utilisation



ATTENTION! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four (1).

Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

Le "Maxifour" Ariston réunit en un seul appareil les avantages des fours traditionnels à convection naturelle: "statiques" à ceux des fours modernes à convection forcée: "ventilés". C'est un appareil extrêmement complet offrant le choix entre 7 modes de cuisson différents. Les manettes de sélection "3" et le thermostat "2" présents sur le bandeau permettent de sélectionner les différentes fonctions disponibles.

Programmes

! Pour tous les programmes, vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50°C et 250°C, sauf pour :

- GRIL et GRIL VENTILE (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

FOUR STATIQUE

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

RÉSISTANCE INFÉRIEURE

En tournant le bouton sur cette position, la lampe du four s'allume et la résistance du bas se met en marche. Cette position est conseillée pour retoucher la cuisson des aliments qui sont déjà bien cuits en surface mais encore un peu trop moux à l'intérieur.

RÉSISTANCE SUPÉRIEURE

En tournant la manette du four sur cette position, la lampe du four s'allume et la résistance du haut se met en marche.

Cette position est conseillée pour retoucher la cuisson des aliments qui sont déjà bien cuits à l'intérieur mais encore un peu trop moux en surface.

GRIL

Pendant le fonctionnement laisser toujours la porte du four fermée.

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

GRILL VENTILÉ

Pendant le fonctionnement laisser toujours la porte du four fermée.

L'élément chauffant central du gril s'allume et le ventilateur commence à tourner. Il unit à l'irradiation thermique la circulation forcée de l'air à l'intérieur du four. Ceci empêche que les aliments ne brûlent en surface et augmente la pénétration de la chaleur.

FOUR PÂTISSERIE

Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson de mets délicats, comme les gâteaux, par exemple, car la chaleur provenant du bas les aide à mieux lever. A noter que les températures les plus élevées sont atteintes plutôt lentement, dans ce cas il vaut mieux utiliser la fonction "Four Statique".

FOUR VENTILÉ

Les éléments chauffants s'allument et le ventilateur se met en marche. La chaleur étant constante et homogène dans tout le four, l'air cuit et dore uniformément les aliments en tous points. Vous pouvez cuire en même temps des plats différents à condition qu'ils cuisent à la même température. Vous pouvez cuire en même temps sur 2 niveaux maximum en suivant les conseils du paragraphe "Cuisson simultanée sur plusieurs étages".

Vous obtiendrez d'excellents résultats avec des plats devant être gratinés et à la cuisson assez longue.

Pour les rôtis de viande, la chaleur mieux distribuée permet d'utiliser les températures les plus basses, les viandes gardent ainsi tout leur jus, elles sont plus tendres et perdent moins de poids.

La chaleur brassée est particulièrement appréciée lors de la cuisson de poissons car ils n'ont besoin que de très peu de condiment, leur aspect et leur saveur demeurent ainsi inaltérés. Vous pouvez aussi utiliser cette fonction pour décongeler de la viande rouge ou blanche, du poisson, du pain, il suffit de régler la température sur 80°-100°C. Pour décongeler des aliments plus délicats, vous pouvez choisir 60°C ou n'utiliser que la circulation d'air froid en amenant la manette du thermostat sur 0°C.

Après toute cuisson, laissez l'appareil branché pendant 4-5 minutes encore en amenant le bouton du thermostat en face de 0 pour faciliter le refroidissement du four.

Si ce conseil n'est pas respecté alors que l'appareil a fonctionné longtemps à sa température maximum, ce dernier est protégé par un dispositif de sécurité qui coupe momentanément l'arrivée de courant.

Le voyant de fonctionnement du four ^①

Ce voyant indique que le four est en train chauffer et il s'éteint dès que le four atteint la température sélectionnée au moyen du bouton.


A présent, le voyant s'allume et s'éteint alternativement, ce qui indique que le thermostat marche correctement pour garder la température du four constante.

Le bouton compte-minutes ^④

Pour utiliser le compte-minutes, il faut remonter la sonnerie en faisant tourner le bouton d'un tour presque complet en sens horaire. Faites marche arrière pour sélectionner le temps voulu en faisant coïncider le repère fixe du bandeau et le numéro correspondant aux minutes voulues.


Éclairage du four

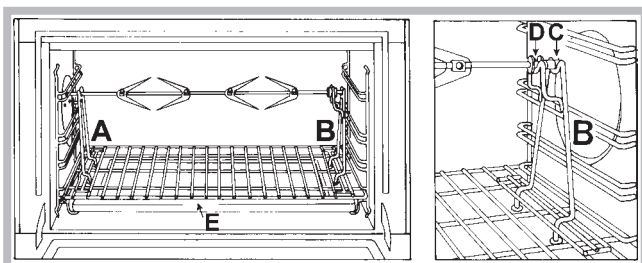
La lumière du four s'allume lorsque le bouton de sélection se trouve sur n'importe quelle position autre que la position d'arrêt "●".








REMARQUE: pour éclairer le four sans brancher aucun élément réchauffant, il faut positionner la manette de sélection "③" en face du symbole  et déplacer ensuite la manette du thermostat "②" jusqu'au symbole "●" correspondant à zéro.

Tournebroche

Cet accessoire n'est à utiliser que pour les cuissons au gril. Procéder comme suit : enfiler la viande à cuire dans le sens de la longueur et la bloquer à l'aide des fourches réglables. Introduire les supports "A" et "B" dans les trous prévus sur la lèchefrite "E", poser l'extrémité de la broche dans son logement "C" et enfourner la grille sur le premier gradin du bas; engager à présent la broche dans le trou du tournebroche en déplaçant l'extrémité de la broche vers le logement "D" (voir figure).

Brancher le tournebroche en amenant le sélecteur PROGRAMMES sur .



Symbole	Fonction	Puissance 230V
0	Eteint	—
	Statique	2350 W
	Résistance inférieure	1300 W
	Résistance supérieure	1050 W
	Gril	2000 W
	Gril ventilé	2000 W
	Four à pâtisserie	1300 W
	Four ventilé	2350 W

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! Pour les cuissons GRIL et GRIL VENTILÉ, notamment au tournebroche, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

GRIL

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

Cuisson au four STATIQUE

Mets	Température °C	Temps de cuisson (minutes)	Mets	Température °C	Temps de cuisson (heures)
Pâtisserie			Viandes		
Tarte aux fruits	130	60-70	Dinde (4-8 kg)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Oie (4-5 kg.)	160	4-4½
Pain de Gênes	150	20-30	Canard (2-4 kg.)	170	1½-2½
Gâteau de l'Ange	160	40-50	Chapon (2½-3 kg.)	170	2-2½
Gênoise	160	40-50	Boeuf braisé (1-1½ kg)	160	3-3½
Gâteau au chocolat	170	30-40	Gigot d'agneau	160	1-1½
Fougasse	170	40-50	Lièvre rôti (2 kg)	160	1-1½
Choux	200	15-20	Faisan rôti	160	1-1½
Biscuits en pâte feuilletée	200	15-20	Poulet(1-1½ kg)	170	1-1½
Mille-feuille	200	15-20			
Pâte Brisée	200	15-20	Poisson	200	15-25 minutes

Cuisson au GRIL

Mets	Temps de cuisson (minutes)	Position de la grille	Le 1er gradin indique le gradin situé dans la position la plus basse.
Côtelettes (0.5 kg)	60	3ème gradin	
Saucisses	15	2ème gradin	
Poulet grillé (1 kg)	60	1er gradin	
Rôti de veau à la broche (0.6 kg)	60	-	
Poulet à la broche (1 kg)	60	-	

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature des aliments, de leur homogénéité et de leur volume. Il est donc conseillé de choisir, lors de la première cuisson, les valeurs les plus basses parmi les temps de cuisson indiqués et de les augmenter par la suite si nécessaire.

La 1^{ère} glissière indique la glissière située dans la position la plus basse.

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- 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.**
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.

- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu: elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●/○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.

- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la « cuisson différée » (voir Programmes) et le « nettoyage automatique différé » (voir Nettoyage et entretien), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au GRIL et GRIL VENTILÉ, nous conseillons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

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

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.

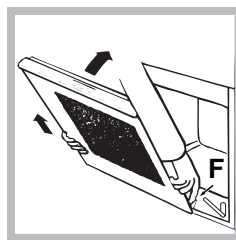
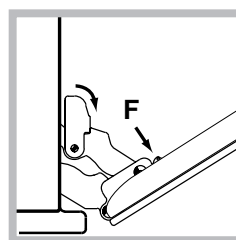
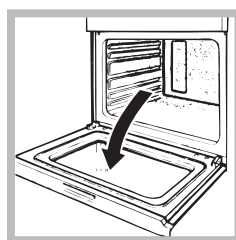
- Nous conseillons de ne pas vaporiser le produit de nettoyage directement sur le bandeau de commandes mais de se servir d'une éponge.

! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre. Pour nettoyer plus à fond, il est possible de déposer la porte du four :

1. ouvrir la porte complètement (voir figure);
2. soulever et faire pivoter les leviers situés sur les deux charnières (voir figure);



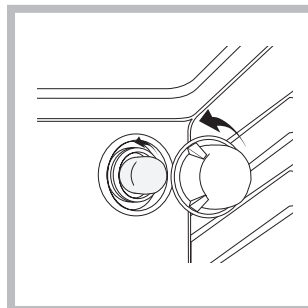
3. (Avec contre-porte en verre) saisissez la porte par les côtés, refermez-la lentement mais pas complètement. Appuyez sur les arrêts F, puis tirez la porte vers vous en la dégageant de ses charnières (voir figure).

Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (voir Assistance). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four:

1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (voir figure).

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

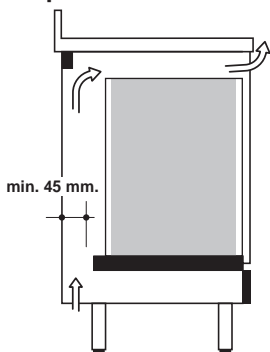
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Positionnement

! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Empotramiento



Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato empotrable, es necesario que el mueble tenga características apropiadas. En la figura se indican las dimensiones del vano del mueble, en el empotrado bajo encimera y vertical.

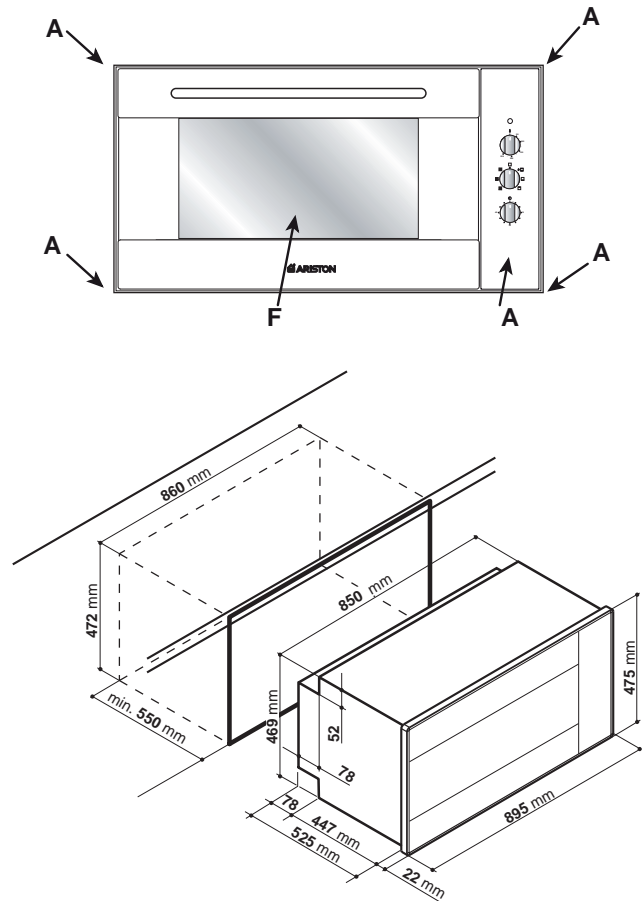
Para facilitar un aireado eficaz por la zona delantera inferior y superior del mueble, se han de

taladrar tomas de aire convenientes: (entrada por abajo de 200 cms² aprox.; una boca de salida por la parte superior de 90 cms² aprox.).

Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de material resistente al calor. En particular, en el caso de muebles de madera revestida las colas deberán ser resistentes a la temperatura de 120°C. De conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no deben resultar posibles, eventuales contactos con las paredes eléctricas. Todas las partes que aseguran la protección deben fijarse de tal modo que no sea posible quitarlas sin la ayuda de algún utensilio.

Clavado

Introduzca el equipo en el espacio correspondiente; abra la puerta del horno y fije el horno al mueble con los 4 tornillos "A", recordando colocar entre el orificio y el tornillo los separadores suministrados con el equipo.



El aparato no se puede instalar detrás de una puerta decorativa con el fin de evitar el sobrecalentamiento

Conexión eléctrica

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

Sustitución del cable

Utilice un cable de goma del tipo H05VV-F con una sección 3 x 1.5 mm².

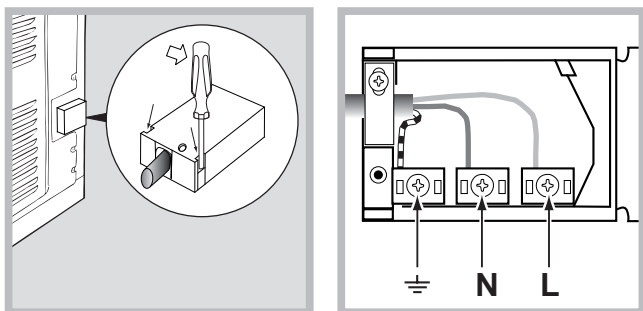
El conductor amarillo-verde tendrá que ser 2÷3 cm. más largo que los otros conductores.

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-
- fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores: Azul (N) Marrón (L) Amarillo-Verde
- 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.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

TABLA DE CARACTERÍSTICAS

Dimensiones del Horno HxLxP 32,9 x 59,5 x 39,4 cm

Volume litros 78

Tensión y frecuencia de alimentación: 220-240V~ 50/60Hz
Potencia Máx 2400W

ENERGY LABEL

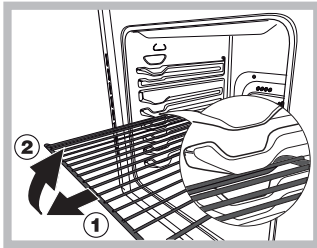
Consumo de energía por convección Natural – función de calentamiento: Convencional;

Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: Ventilado.



ECODESIGN Directive 2009/125/EC

Puesta en funcionamiento y uso



ATENCIÓN! El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parrillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno (1). Para quitar completamente las parrillas, como se indica en el dibujo, es suficiente levantarlas cogiéndolas de

la parte delantera y tirar (2).

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

El "Maxihorno" Ariston reúne en un único aparato las ventajas de los hornos tradicionales a convección natural: "convencionales" y la de los hornos modernos a convección forzada: "ventilados".

Es un aparato sumamente versátil que permite elegir, en modo fácil y seguro, entre 7 métodos distintos de cocción. La selección de las distintas funciones ofrecidas se realiza accionando los mandos de selección "3" y el mando del termostato "2" presentes en el cuadro de mandos.

Programas

! En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 50°C y 250°C, excepto en:

- GRILL y GRILL VENTILADO (se aconseja no superar una temperatura de 200°C).

HORNO ESTÁTICO

Se encienden las dos resistencias: inferior y superior externa. El calor se distribuye uniformemente desde abajo y desde arriba. Se aconseja usar el convencional para la preparación de platos a base de carnes de buey o ternera que necesitan una cocción lenta con un constante agregado de líquidos. Sigue siendo el mejor sistema para la cocción de bizcochos secos, y de fruta en general. Para la cocción en el horno convencional, utilizar una sola bandeja o parrilla por vez, de lo contrario, se obtendrá una mala distribución de la temperatura.

Si la cocción necesita mayor calor desde abajo o desde arriba, utilizar los estantes superiores o inferiores.

La "RESISTENCIA INFERIOR"

Al girar la manecilla hasta la posición inferior se enciende la luz del horno y entra en funciones el elemento calefactor de abajo. Esta posición es la aconsejada para pasar al horno alimentos (contenidos en fuentes) que presentan la superficie cocida pero todavía húmedos por dentro.

La "RESISTENCIA SUPERIOR"

Girando la perilla hasta esta posición se enciende la luz del horno y funciona el elemento calefactor de arriba.

Esta posición es la aconsejada para pasar al horno alimentos (contenidos en fuentes) que presentan por dentro cocida pero todavía húmedos la superficie.

GRILL

Mantener cerrada la puerta del horno durante el funcionamiento del grill.

Se enciende el elemento calentador grill. La cocción con grill se produce por la irradiación térmica de arriba hacia abajo, mediante una resistencia eléctrica incandescente.

La elevada temperatura del grill, permite el inmediato asado superficial de las carnes, con lo que, al impedir el escape de líquidos las mantiene más tiernas. La cocción con grill, es particularmente indicada para platos que necesitan una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera, entrecote, solomillo, hamburguesas etc...

GRILL VENTILADO

Mantener cerrada la puerta del horno durante el funcionamiento del grill.

Se enciende el elemento calentador grill y comienza a girar el ventilador. Une a la irradiación térmica, la circulación forzada del aire dentro del horno. Esto impide que se quemem superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor.

HORNO DULCES

Se enciende la resistencia inferior. Esta función es ideal para la cocción de comidas delicadas, en especial las tortas que necesitan fermentar, ya que este proceso se ve facilitado por el calor proveniente de abajo. Cabe destacar que las temperaturas más elevadas se alcanzan en tiempos bastante largos, por lo tanto, en estos casos, es aconsejable utilizar la función "Horno Estático".

HORNO VENTILADO

Se activan las resistencias y entra en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y dora la comida uniformemente en todos sus puntos. También se pueden cocinar simultáneamente comidas distintas entre ellas, con tal que las temperaturas de cocción sean similares. Es posible utilizar simultáneamente 2 estantes como máximo respetando las advertencias indicadas en el párrafo "Cocción simultánea en más de un estante". Se obtienen óptimos resultados con los platos que necesitan gratinado y cocción durante mucho tiempo. En los asados de carne, la mejor distribución del calor permite utilizar temperaturas más bajas que reducen la dispersión de los líquidos manteniéndolas más tiernas y reduciendo la disminución de peso. El horno ventilado es particularmente apreciado para la cocción de pescados que se puedan cocinar con muy poca cantidad de condimentos, manteniendo, de este modo, inalterados el aspecto y el sabor.

La función ventilado se puede usar también para descongelar carne blanca o roja, pescado y pan, seleccionando una temperatura de 80°-100°C.

Para descongelar alimentos más delicados se puede seleccionar 60°C o usar sólo la circulación de aire frío llevando el botón termostato a 0°C. Al final de cada cocción haga funcionar el aparato durante 4-5 minutos colocando la perilla del termostato en 0 para favorecer el enfriamiento del horno. Si el aparato ha funcionado por mucho tiempo a la temperatura máxima y no se respetó dicha advertencia, para proteger al mismo, interviene un dispositivo de seguridad que interrumpe temporalmente la alimentación eléctrica.

La luz piloto de funcionamiento del horno ①


Indica la fase de calentamiento del mismo, su apagado señala que en el interior del horno se ha alcanzado la temperatura seleccionada con el mando. A esta altura, cuando la luz piloto se apaga y se enciende alternativamente, indica que el termostato está trabajando correctamente para mantener constante la temperatura del horno.

El mando del cuentaminutos ④


Para utilizar el cuentaminutos es necesario cargar la alarma, girando el mando una vuelta casi completa en sentido horario; luego, volviendo hacia atrás, seleccionar el tiempo deseado haciendo coincidir la referencia fija del cuadro de mandos con el número correspondiente a los minutos pre-establecidos.

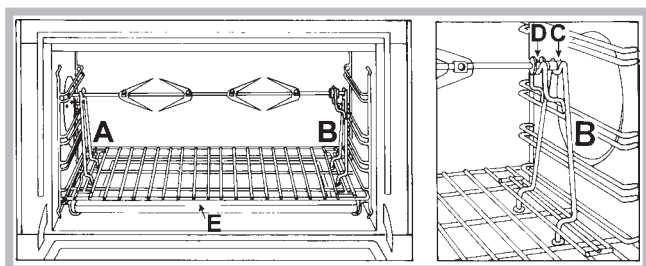
Iluminación horno







En cualquier posición del mando de selección, excepto la posición de reposo indicada por el "•", la luz del horno se enciende;

Nota: si fuera necesario encender la luz del horno sin activar los elementos calentadores, conviene poner el selector "③" en posición indicada con símbolo , y seguidamente la perilla del termostato "②" en descanso, o sea marcado el símbolo "•".

El asador automático

Este accesorio se debe utilizar exclusivamente para cocinar a la parrilla. Proceda de la siguiente manera: inserte la carne que debe cocinar en la varilla transversal, en sentido longitudinal, bloqueándola con los correspondientes tenedores regulables. Introduzca los soportes "A" y "B" en los orificios presentes en la grasera "E", apoye la ranura de la varilla en el asiento "C" y coloque la parrilla en la primera guía más baja del horno; inserte ahora la varilla en el orificio del asador automático, llevando hacia adelante la ranura en el asiento "D" (ver figuras). Accione el asador automático seleccionando con el mando PROGRAMAS .



Símbolo	Función	Potencia 230V
0	Apagado	—
	Estatico	2350 W
	Resistencia inferior	1300 W
	Resistencia superior	1050 W
	Grill	2000 W
	Grill Ventilado	2000 W
	Horno Dulces	1300 W
	Ventilado	2350 W

Consejos prácticos para cocinar

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría producir quemaduras de las comidas delicadas.

! En las cocciones , si se utiliza el asador automático, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

GRILL

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la grasera aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Cocción en el HORNO CONVENCIONAL

Tipo de plato	Temperatura °C	Tiempo de cocción (minutos)	Tipo de plato	Temperatura °C	Tiempo de cocción (horas)
Pastelería			Carnes		
Torta de fruta	130	60-70	Pavo (4-8 kg.)	160	3-4½
Merengue	130	30-40	Ganso (4-5 kg.)	160	4-4½
Bizcochuelo	150	20-30	Pato (2-4 kg.)	170	1½-2½
Torta del Ángel	160	40-50	Capón (2½-3 kg.)	170	2-2½
Torta margarita	160	40-50	Estofado de vaca (1-1½ kg.)	160	3-3½
Torta de chocolate	170	30-40	Pernil de cordero	160	1-1½
Bollo	170	40-50	Libre asada (2 kg.)	160	1-1½
Bombas	200	15-20	Faisán asado	160	1-1½
Bizcochos de hojaldre	200	15-20	Pollo (1-1½ kg.)	170	1-1½
Hojaldre	200	15-20			
Pastafrola	200	15-20	Pescado	200	15-25 minutos

Cocción al GRILL

Tipo de plato	Tiempo de cocción (minutos)	Posición de la parrilla	
Chuleta (0.5 kg.)	60	3ª guía	La 1ª guía es la que está en la posición más baja.
Chorizos	15	2ª guía	
Pollo a la parrilla (1 kg)	60	1ª guía	
Asado de ternera(0.6 kg.)	60	-	
Pollo asado (1 kg.)	60	-	

Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de comida, su homogeneidad y dimensión. En la primera cocción, seleccione entonces, los valores del tiempo de cocción más bajos entre aquellos indicados, y sucesivamente aumentelos si es necesario.

1º guía es la posición más baja.

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**

- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición "●/0".
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.

- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la "cocción retrasada" (ver Programas) y la "limpieza automática retrasada" (ver Mantenimiento y cuidados), le permitirán organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones en GRILL y GRILL VENTILADO con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.

- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.

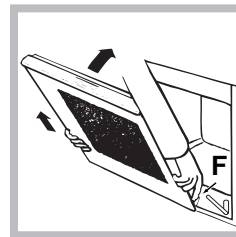
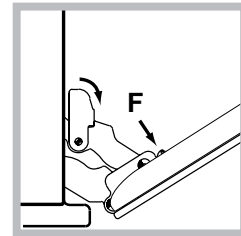
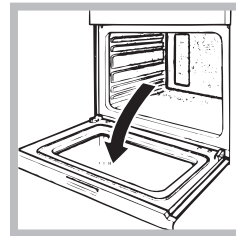
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Limpiar la puerta

Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.

Para lograr una limpieza más profunda es posible desmontar la puerta del horno:

1. para ello, abra completamente la puerta (ver la figura);
2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (ver la figura);



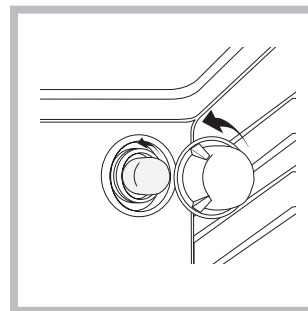
3. (Con contrapuerta de vidrio) sujete la puerta de los costados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Presione los sujetadores "F", luego tire la puerta hacia sí mismo, extrayéndola de las bisagras (ver la figura).

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controlar las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (ver Asistencia). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla



Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa (ver la figura).

! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

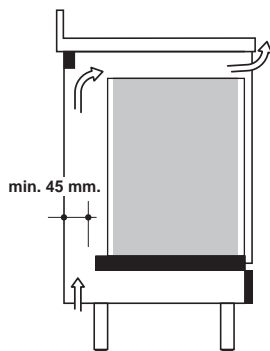
Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

Encaixe



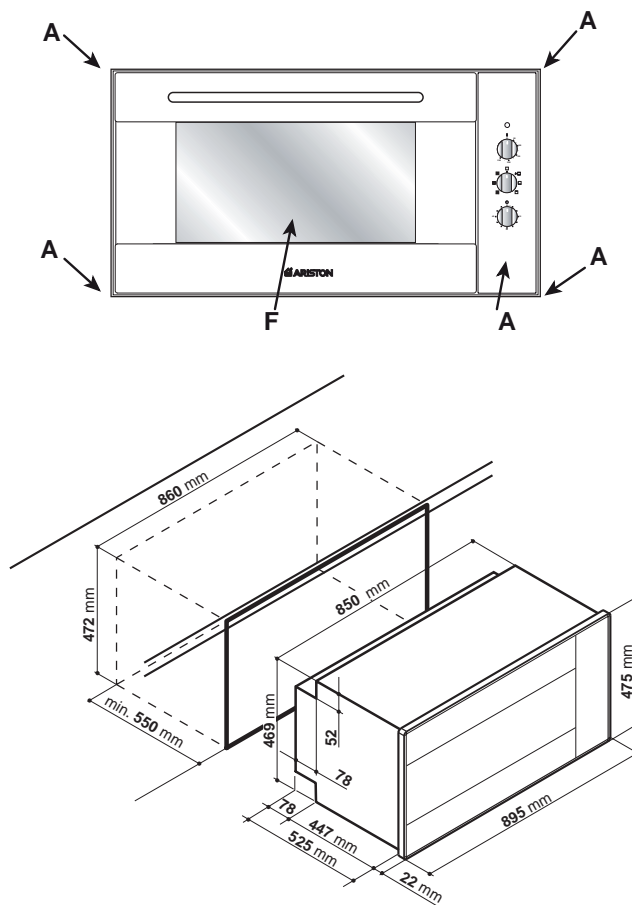
Para garantir um bom funcionamento do aparelho de encastrar é necessário que o móvel tenha as dimensões adequadas. Na figura estão indicadas as dimensões do vão do móvel, para inserção sob bancada ou a coluna.

Para obter uma ventilação eficiente na parte dianteira inferior e na parte superior do móvel, é necessário providenciar

algumas entradas de ar, (uma entrada por baixo de 200 cm² no mínimo e uma saída por cima de 90 cm² no mínimo). Os painéis dos móveis adjacentes ao forno deverão ser de material resistente ao calor. Especialmente as colas dos móveis de madeira revestidos deverão ser resistentes a uma temperatura de 120°C. Depois de o aparelho estar encastrado evitar contactos com as partes eléctricas conforme as normas de segurança. Todas as partes que garantem a protecção devem ser fixadas de modo a não poderem ser retiradas sem o auxílio de ferramenta.

Fixação

Introduza a aparelhagem no vão; abra a porta do forno e prenda o forno no móvel mediante os 4 parafusos "A", lembre-se de colocar as apropriadas anilhas fornecidas entre o furo e o parafuso.



O aparelho não deve ser instalado por trás de uma porta decorativa de modo a evitar o sobreaquecimento

Ligação eléctrica

Ligação eléctrica

Os fornos equipados com cabo de alimentação tripolar estão predispostos para funcionar com a tensão de corrente alternada e a frequência de alimentação indicadas na placa de características (situada no aparelho) e no manual de instruções. O condutor da ligação à terra é o cabo de cor verde-amarela.

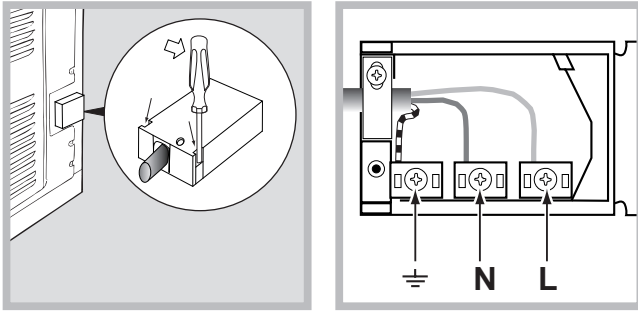
Substituição do cabo

Utilizar um cabo em borracha do tipo H05VV-F com uma secção 3 x 1,5 mm².

O condutor amarelo-verde, deverá ser mais comprido de 2÷3 cm, que os outros condutores.

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-
- prenda os cabinhos embaixo da cabeças dos parafusos, respeite as cores: Azul (N) Marrom (L) Amarelo-Verde
- 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 omipolar 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 metucioso 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.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

TABELA DAS CARACTERÍSTICAS

Medidas do Forno HxLxP 32,9 x 59,5 x 39,4 cm

Volume Litros 78

Tensão e frequência de fornecimento 220-240V~ 50/60Hz
Potência Max 2400W

ETIQUETA DE ENERGIA

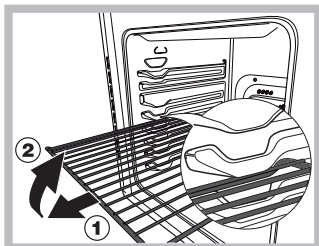
Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: Estático;

Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: Ventilado.



ECODESIGN Directive 2009/125/EC

Início e utilização



ATENÇÃO! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaíam do forno (1).

Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

O "Maxiforno" Ariston reúne num único aparelho as vantagens dos fornos tradicionais de convecção natural: "estáticos" e as vantagens dos fornos modernos de convecção forçada: "ventilados". É um aparelho extremamente versátil que permite escolher de maneira fácil e segura entre as três modalidades de cozedura. A selecção das diferentes funções oferta é obtida ao accionar os manipululos de selecção "3" e do termostato "2" situados no painel.

Programas

! Para todos os programas pode ser definida uma temperatura entre 50°C e 250°C., excepto:.

- GRILL e GRILL VENTILADO (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).

FORNO ESTÁTICO

Acendem-se os dois elementos aquecedores inferior e superior externo. O calor é distribuído uniformemente de baixo para cima. O forno estático é aconselhado na preparação de pratos a base de carnes de bezerro ou vitelo que precisam ser cozidos lentamente com constante adição de líquidos. Continua a ser o melhor sistema para cozer biscoitos secos, além das frutas em geral. Ao preparar alimentos no forno estático utilizar somente uma pingadeira ou uma grelha de cada vez, senão obterá uma má distribuição da temperatura. Se a cozedura precisar de mais calor de baixo ou de cima, utilizar as prateleiras superiores ou inferiores.

Posição da "RESISTENCIA INFERIOR"

Rodando o manipululo até esta posição, acende-se a luz do forno e entra em funcionamento o elemento aquecedor inferior. Esta posição é aconselhada para retocar a cozedura de alimentos (colocados em assadeiras) que estão bem cozidos por fora mas ainda semi-crus por dentro.

Posição da "RESISTENCIA SUPERIOR"

Ao rodar o manipululo do forno até esta posição, acende-se a luz do forno e entra em funcionamento o elemento aquecedor.

Esta posição é aconselhada para retocar a cozedura de alimentos (colocados em assadeiras) que estão bem cozidos por dentro mas ainda semi-crus por fora .

GRILL

Mantener la porta do forno fechada durante o funcionamento do grill.

Acende-se o elemento aquecedor central da grelha. A cozedura é realizada pela irradiação térmica de cima para baixo, de uma resistência eléctrica incandescente. A temperatura muito alta e directa da grelha permite assar imediatamente a superfície das carnes, deste modo dificulta-se a saída dos líquidos e as carnes mantêm-se mais tenras.

GRILL VENTILADO

Mantener la porta do forno fechada durante o funcionamento do grill.

Acende-se o elemento aquecedor central da grelha e a ventoinha põe-se a girar. Une-se à irradiação térmica a circulação forçada do ar dentro do forno. Isto impede que se queime a superfície dos alimentos e desta maneira o poder de penetração do calor aumenta.

FORNO DOLCE

O elemento aquecedor inferior entra em funcionamento e a ventoinha começa a rodar.

Esta função é indicada para cozer alimentos delicados, em particular doces que precisam de fermentação, facilitada pelo calor proveniente da parte inferior. As temperaturas mais elevadas são atingidas em longo tempo portanto, nestes casos é aconselhável utilizar a função "Forno Estático".

FORNO VENTILADO

Acendem-se os elementos aquecedores e entra em função a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme no forno inteiro, o ar coze e assa o alimento de maneira uniforme em todos os pontos. Pode-se cozer contemporaneamente mesmo diferentes pratos, que tenham temperaturas de preparação similares. É possível utilizar até 2 prateleiras no máximo contemporaneamente se seguir os conselhos apresentados no parágrafo "Cozedura contemporânea em diversas prateleiras".

Óptimos resultados são obtidos com pratos que precisam ser gratinados ou cozidos bastante tempo.

Nos assados de carne a melhor distribuição do calor permite utilizar temperaturas mais baixas que reduzem a dispersão dos líquidos, desta forma mantêm-se mais mórvidos e reduz-se a queda de peso.

O forno ventilado é especialmente apreciado para cozer peixe que posa ser cozido com pouquíssima adição de temperos, desta maneira o aspecto e o sabor mantêm-se inalterados.

A função ventilada também pode ser utilizada para descongelar carne branca ou vermelha, peixe, pão; regular a temperatura entre 80° e 100°C. Para descongelar alimentos mais delicados pode-se regular em 60°C ou utilizar somente a circulação de ar frio, para isto regular o manípulo do termostato em 0°C. Todas as vezes, ao acabar de cozinhar, deixe o aparelho a funcionar 4 ou 5 minutos, com o selector do termostato colocado no 0 para facilitar o arrefecimento do forno. Se o aparelho funcionar muito tempo na temperatura máxima e o conselho acima não tiver sido seguido; para proteger o mesmo, intervirá um dispositivo de segurança que temporariamente interromperá a alimentação eléctrica.

O indicador luminoso do forno ①

Indica a fase de aquecimento do mesmo; apaga-se quando a temperatura no interior do forno atingir o valor seleccionado com o manípulo.


O acender e apagar da luz indica que o termostato está a trabalhar correctamente, mantendo constante a temperatura no interior do forno.

O manípulo do contaminutos ④

Para utilizar o conta-minutos é necessário dar uma volta quase completa ao manípulo no sentido dos ponteiros do relógio, para carregar a campainha; voltando para trás, marcar o tempo desejado, fazendo coincidir com a referência do painel o número de minutos pretendidos.


Iluminação do forno

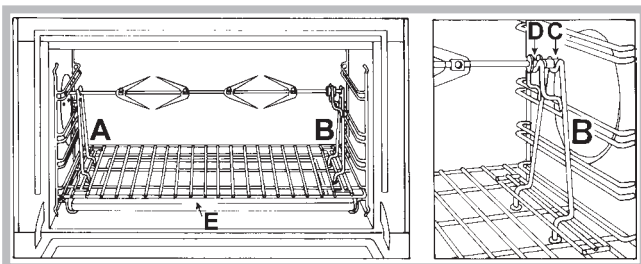
Quando o manípulo de selecção é rodado para qualquer posição fora do “●”, acende-se a luz do forno


Atenção: para acender a luz do forno sem activar nenhum elemento aquecedor, é preciso colocar o manípulo de selecção “③” na posição indicada pelo símbolo 

, e depois o manípulo do termostato “②” marcada com o símbolo “●”, no zero.

Espeto rotativo

Este acessório deve ser utilizado exclusivamente para cozer com o grill. Proceder da seguinte maneira: enfie a carne a ser cozida na haste transversal, no sentido do seu comprimento e bloqueia-a com os grampos reguláveis. Coloque os suportes “A” e “B” nos furos predispostos na bandeja pingadeira “E”, apoie o gargalo da haste na sede “C” e enfie a grade no primeiro trilho mais em baixo do forno; em seguida enfie a haste no furo do espeto rotativo, a levar o gargalo para a frente na sede “D” (veja as figuras). Para ligar o espeto rotativo coloque o selector dos PROGRAMAS em .



Símbolo	Função	Potência 230V
0	Apagado	—
	Estático	2350 W
	Resistência inferior	1300 W
	Resistência superior	1050 W
	Grill	2000 W
	Grill Ventilado	2000 W
	Forno Doce	1300 W
	Ventilado	2350 W

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de GRILL e GRILL VENTILADO, principalmente se realizadas com o espeto rotatório, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

GRILL

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato.

PIZZA

- 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.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Cozedura ao FORNO ESÁTICO

Tipo de iguaria	Temperatura °C	Tempo de cozedura (minutos)	Tipo de iguaria	Temperatura °C	Tempo de cozedura (minutos)
Pastelaria			Carnes		
Tarte de fruta	130	60-70	Toucinho (4-8 kg.)	160	3-4½
Merengue	130	30-40	Ganso (4-5 kg.)	160	4-4½
Pão de Espanha	150	20-30	Pato (2-4 kg.)	170	1½-2½
Tarte dos Anjos	160	40-50	Capão (2½-3 kg.)	170	2-2½
Tarte marguerita	160	40-50	Novilho (1-1½ kg.)	160	3-3½
Tarte de chocolate	170	30-40	Costeletas de carneiro	160	1-1½
Fogaça	170	40-50	Lebre assada (2 kg.)	160	1-1½
Bigné	200	15-20	Faisão assado	160	1-1½
Biscoito de massa	200	15-20	Frango (1-1½ kg.)	170	1-1½
Mil folhas	200	15-20	Peixe	200	15-25 minutos
Massa tenra	200	15-20			

Cozedura ao GRILL

Tipo de iguaria	Tempo de cozedura (minutos)	Posição da grelha	
Bife (0.5 kg.)	60	3ª guia	O 1º trilho é o da posição mais baixa.
Salsicha	15	2ª guia	
Frango na grelha (1 kg)	60	1ª guia	
Vitela assada no espeto (0.6 kg.)	60	-	
Frango no espeto (1 kg.)	60	-	

Os tempos de cozedura podem variar segundo a natureza dos alimentos, a sua homogeneidade e o seu volume. Para a primeira cozedura, escolher portanto os valores de tempo de cozedura mais baixos entre aqueles indicados e sucessivamente se necessário aumentá-los.

A 1ª guia é aquela na posição mais baixa.

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manipuladores, situados aos lados do forno.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.
- Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos sobre a porta do forno aberta.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.

- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade. As opções de definição dos programas, especialmente a "cozedura posterior" (veja os Programas) e a "limpeza automática posterior" (veja a Manutenção e cuidados), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras de GRILL e GRILL VENTILADO sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça, excepto as guias corredeiras.

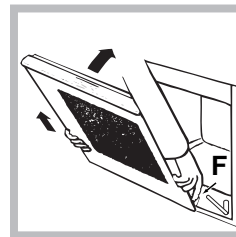
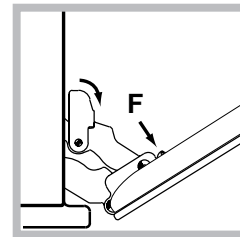
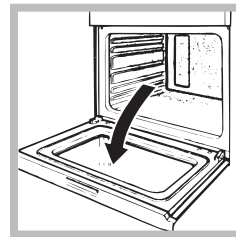
! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

Limpeza da porta

Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.

Para uma limpeza mais cuidadosa é possível desmontar a porta do forno:

1. abra a porta inteiramente (veja a figura);
2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças (veja a figura);



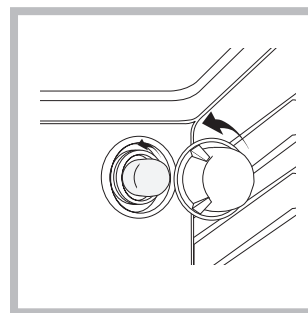
3. (Com contra-porta de vidro) segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Pressione os grampos F, em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (veja a figura).

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica). É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada



Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (veja a figura).

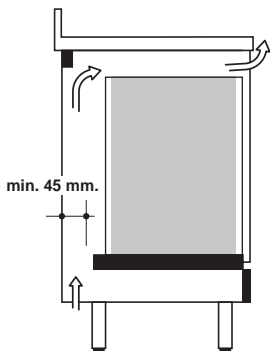
! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

Installation

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachzuschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

Einbau



Um einen einwandfreien Betrieb des Einbaugerätes zu gewährleisten, muß der Umbauschrank geeignete Merkmale aufweisen. Auf Abbildung sind die Abmessungen des Umbauschranks in der Version Unterbau angegeben.

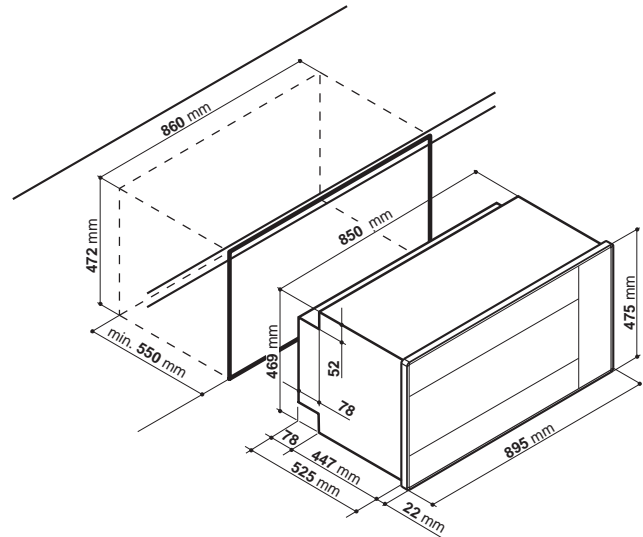
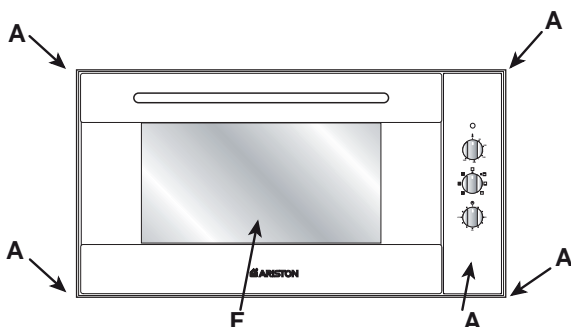
Um eine optimale Belüftung an der vorderen, unteren Seite des Möbels und an dessen Oberseite zu gewährleisten,

müssen geeignete Belüftungsöffnungen vorge-sehen werden (Belüftungsöffnung von unten mindestens 200 cm², Luftabzug auf der oberen Seite mindestens 90 cm²). Die am Backofen angrenzenden Schrankwände müssen hitzebeständig sein. Besonders bei Schränken aus Furnierholz muß der Leim einer Tem-peratur von 120°C standhalten. Gemäß den Sicherheits- vorschriften müssen nach dem Einbau des Gerätes alle Berührungsmöglichkeiten mit elektrischen Teilen ausge-schlossen sein. Alle zur Sicherheit vorhandenen Teile müssen so befestigt werden, daß sie ohne Zuhilfenahme eines Werkzeuges nicht entfernt werden können.

Befestigung

Stellen Sie das Gerät in die vorgesehene Öffnung, öffnen Sie die Ofentür und befestigen Sie den Ofen am Umbauschrank mittels der 4 Schrauben "A".

Vergessen Sie dabei nicht, das Distanzstück zwischen der Bohrung und der Schraube einzufügen.



Das Gerät darf zum Schutz gegen Überhitzung nicht hinter einer Dekortür eingebaut werden.

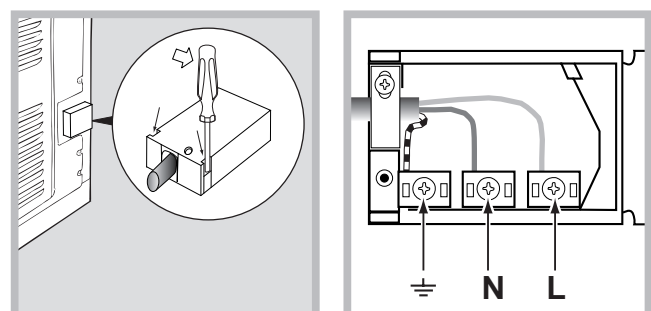
Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterspeisekabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei einer auf dem Typenschild (auf dem Gerät) aufgeführten Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt. Der Erdleiter hat die Farbe gelb/grün.

Austausch des Kabels

Für den Austausch des Kabels ist ein Gummikabel vom Typ H05VV-F mit einem Querschnitt 3 x 1,5 mm² zu verwenden. Die gelb-grüne Erdungsleitung muß um 2÷3 cm länger als die anderen Drähte sein.

- 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 heraus-schrauben;
- 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, zwischenzuschalten (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.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.


TYPENSCHILD

**Abmessungen
HxLxP** 32,9 x 59,5 x 39,4 cm

Nutzvolumen lt. 78

**Elektrischer
Anschluss** Spannung 220-240V~ 50/60Hz
Maximale Leistung 2400W

ENERGY LABEL

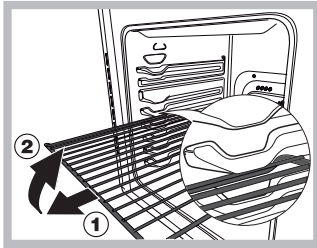
Energieverbrauch Natürliche
Konvektion Heizfunktion:
Standard Plus 

Deklarierte Energieverbrauchsklasse
Erzwungene Konvektion
Heizfunktion: Echte Heißluft 



ECODESIGN Directive 2009/125/EC

Inbetriebsetzung und Gebrauch



ACHTUNG! Der Ofen ist mit einem Arretierungssystem der Roste ausgestattet. Damit lassen diese sich ausziehen, ohne aus dem Ofen hervorzustehen (1). Um die Roste komplett ausziehen, braucht man sie nur, wie auf der

Zeichnung zu sehen, vorne zu greifen und zu ziehen (2).

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

Der Ariston "Maxiforno"-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 5 einfachen und sicheren Brat/Backmethoden wählen zu können. Das Einstellen dieser verschiedenen Funktionen erfolgt über den Funktionswähler "3" und dem Thermostatenknopf "2" der Schalterblende.

Programme

! Für alle Programme kann eine Gartemperatur von 50°C bis 250°C. eingestellt werden, mit Ausnahme der Programme:

- GRILL und UMLUFT-GRILL
(es empfiehlt sich, die Temperatur von 200°C nicht zu überschreiten).

STATISCHER BACKOFEN

Die beiden Heizelemente, d.h. das untere und das obere äußere schalten sich ein. Die Hitze steigt gleichmäßig von unten nach oben auf. Der statische Backofen eignet sich ganz besonders zur Zubereitung von Rind- oder Kalbfleischgerichten, für die eine lange Garzeit unter ständiger Hinzugabe von Flüssigkeit erforderlich ist. Unübertrefflich ist er für das Backen von Kleingebäck, sowie für das Garen von Obst. Beim statischen Backofen schieben Sie bitte jedesmal nur ein Backblech ein, da ein gleichzeitiges Garen oder Backen auf mehreren Ebenen keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet. Verwenden Sie die obere Einschubhöhe, wenn mehr Oberhitze verlangt wird, und die untere, wenn mehr Unterhitze verlangt wird.

UNTERER HEIZWIDERSTAND

Die Backofenbeleuchtung und das untere Heizelement schalten sich ein. Diese Position empfiehlt sich zum Nachgaren von Speisen (in Auflaufformen), die an der Oberfläche schon die richtige Bräunung haben, innen jedoch

noch klebrig sind, oder für das Backen von Obstkuchen und -torten, die eine gemäßigte Oberhitze verlangen.

OBERER HEIZWIDERSTAND

Die Backofenbeleuchtung und das obere Heizelement schalten sich ein. Diese Position eignet sich zum Nachgaren von Speisen (in Auflaufformen), die innen bereits gar, jedoch an der Oberfläche noch nicht richtig gebräunt sind.

GRILL

Während des Grillens ist es notwendig, die Ofentür geschlossen zu halten. Das mittlere Heizelement schaltet sich ein. Das Grillen erfolgt durch die gleichbleibend von oben nach unten gerichtete Strahlungshitze eines glühenden Elektrowiderstandes. 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.

UMLUFT-GRILL

Während des Grillens ist es notwendig, die Ofentür geschlossen zu halten. Das mittlere Heizelement schaltet sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Beim Umluft-Doppelgrill kommt zu der einseitigen Strahlungshitze noch die im Innern des Backofens zirkulierende Heißluft hinzu. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen vermieden, die Hitze kann so leichter in die Speisen eindringen.

KUCHEN-BACKOFEN

Das untere Heizelement schaltet sich ein. Diese Funktion eignet sich zum Garen zarter Speisen, insbesondere zum Backen von Hefeteigen, deren Gärung dank der von unten aufsteigenden Hitze gefördert wird. Man macht darauf aufmerksam, daß höhere Temperaturen nur sehr langsam erreicht werden; falls solche verlangt werden, ist die Funktion des "Konventionellen Backofens" vorzuziehen.

HEISSLUFT-BACKOFEN

Die Heizelemente schalteten sich 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". Ausgezeichnete Resultate erzielen Sie im Heißluftofen bei Gerichten, die gratiniert werden sollen und längere Garzeiten verlangen.

Bei Fleischgerichten können dank der optimalen Hitzeverteilung niedrigere Temperaturen eingestellt werden, wodurch verhindert wird, daß Fleischsaft austritt; das Fleisch bleibt somit zarter und der Gewichtsverlust wird eingeschränkt. Besonders geschätzt wird der Heißluftofen bei der Zubereitung von Fisch, der auf diese Weise mit wenig Zutaten gegart werden kann, wodurch Aussehen und Geschmack unverändert erhalten bleiben.

Die Heißluftfunktion kann außerdem zum Auftauen von Fleisch, Fisch und Brot verwendet werden. Stellen Sie hierzu die Temperatur auf 80°-100°C ein. Empfindliche Gerichte

sollten jedoch bei 60°C, oder nur mit Kaltluft, Thermostat demnach auf 0°C, aufgetaut werden. Nach dem Kochen sollten Sie zur Abkühlung des Ofens den Thermostatenregler auf 0 einstellen und das Gerät 4-5 Minuten lang einschalten. Wenn das Gerät lange auf Höchsttemperatur eingeschaltet war und Sie diese Sicherheitsmaßnahme nicht beachtet haben, dann schaltet sich zum Schutz des Gerätes automatisch ein Sicherheitsmechanismus ein, der kurzfristig die Stromzufuhr unterbricht.

Backofen Kontrolllampe ^①

Diese zeigt die Aufheizphase des Backofens an, die Lampe erlischt nach Erreichen der eingestellten Temperatur im Backofeninneren.


Das nun abwechselnde Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolllampe zeigt an, daß der Thermostat korrekt arbeitet und die Temperatur konstant gehalten wird.

Minutenuhr ^④

Das Läutewerk erst im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag aufziehen; dann durch Zurückdrehen die gewünschte Zeit einstellen. Die eingestellten Minuten müssen mit dem Bezugspunkt der Bedienungsblende übereinstimmen.


Ofenbeleuchtung

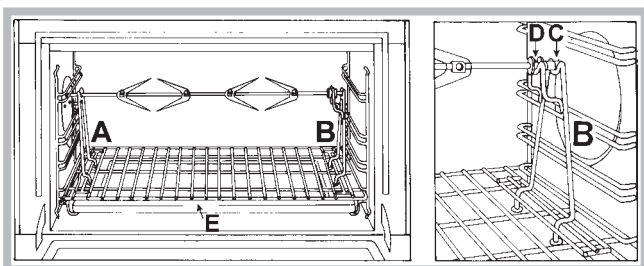
Bei jeder von der mit "•" gekennzeichneten Nullposition abweichenden Einstellung des Funktionswählers schaltet sich die Backofenbeleuchtung ein.








ZUR BEACHTUNG: Soll das Backofenlicht eingeschaltet werden, ohne daß irgendein Heizelement in Betrieb gesetzt wurde, muß der Reglerknopf "^③" auf die mit dem Symbol  gekennzeichnete Position, und der Thermostatregler "^②" auf die mit "•" gekennzeichnete Nullposition gedreht werden.

Multispieß

Die "Maxiform" sind mit einem transversal angebrachten, abnehmbaren Multispieß ausgerüstet. Das zu garende Fleisch in seiner Länge nach aufspießen und mittels der regulierbaren Gabeln befestigen. Bei kleinen Spießern spießen Sie das zu garende Fleisch auf die mitgelieferten Spieße auf und hängen Sie diese dann in die Halterungen ein. Die Halterungen "A" und "B" in die Löcher der Fettpfanne einfügen, die Spießstange an ihrer Aussparung in den Sitz "D" einlegen, den Grillrost in die unterste Einschubhöhe einschieben, die Spießstange in die Öffnung der Antriebswelle stecken und an ihrer Aussparung in den Sitz "C" einlegen.

Durch Drehen des Reglerknopfes auf die Position Grill  den Motor einschalten.



Symbol	Funktion	Leistung 230V
0	Aus	—
	Konventioneller Backofen	2350 W
	Unterer Heizwiderstand	1300 W
	Oberer Heizwiderstand	1050 W
	Grill	2000 W
	Umluft-Grill	2000 W
	Kuchen-Backofen	1300 W
	Heißluft-Ofen	2350 W

Praktische Back-/Brathinweise

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen GRILL und UMLUFT-GRILL – vor allem bei Verwendung des Drehspießes – die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

ECHTE HEISLUFT

- Verwenden Sie bitte die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2. Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.
- Setzen Sie die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung ein.

GRILL

- Schieben Sie den Grillrost in die Position 3 oder 4 ein und geben Sie die zu garenden Speisen in die Mitte des Grillrostes.
- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost. Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Bei reich belegten Pizzen ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

Garen im STATISCHEN OFEN

Art der Speise	Temperatur °C	Garzeit (minuten)	Art der Speise	Temperatur °C	Garzeit (stunden)
Kuchen und Gebäck			Fleisch		
Obstkuchen	130	60-70	Truthahn (4-8 kg)	160	3-4½
Baisers	130	30-40	Gans (4-5 kg)	160	4-4½
Biskuittorte	150	20-30	Ente (2-4 kg)	170	1½-2½
Engelskuchen	160	40-50	Masthahn (2 1/2 - 3 kg)	170	2-2½
Savoikuchen/Biskuitrolle	160	40-50	Schmorbraten (1 - 1 1/2 kg)	160	3-3½
Schokoladenkuchen	170	30-40	Lammkeule	160	1-1½
Fladenkuchen	170	40-50	Hasenbraten (2 kg.)	160	1-1½
Windbeutel	200	15-20	Fasanenbraten	170	1-1½
Blätterteigkekse	200	15-20	Huhn (1-1½ kg.)	170	1-1½
Blätterteig	200	15-20	Fisch	200	15-25 minuten
Mürbeteigkuchen	200	15-20			

GRILLEN

Art der Speise	Garzeit (Minuten)	Grillrost-Einschubhöhe	
Koteletts (0.5 kg.)	60	3 ^a Führungsschiene	Als 1. Führungsschiene versteht sich die unterste.
Bratwürste	15	2 ^a Führungsschiene	
Gegrilltes Hähnchen (1 kg)	60	1 ^a Führungsschiene	
Kalbsbraten am Spieß (0.6 kg.)	60	-	
Brathähnchen am Spieß (1 kg.)	60	-	

Die Garzeiten können je nach Art der Lebensmittel, ihrer Konsistenz und ihrer Größe variieren. Bei der ersten Garung empfiehlt es sich daher, die kürzeren angegebenen Garzeiten zu wählen und diese anschließend, falls notwendig, zu erhöhen. Unter der 1. Führungsschiene wird die unterste Position verstanden.

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen. Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●/○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (siehe Kundendienst) in Verbindung.
- Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden. ! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start“ (siehe Garprogramme) und der „Selbstreinigung mit verzögertem Start“ (siehe Reinigung und Pflege) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, die Programme GRILL und Umluft-Grill stets bei geschlossener Backofentür vorzunehmen. Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung Ihres Gerätes

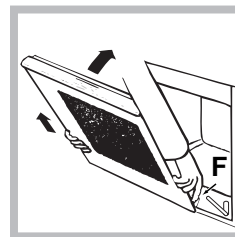
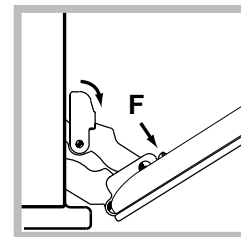
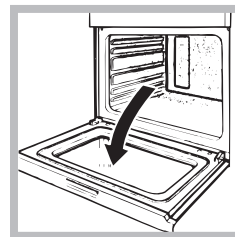
- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Es ist ratsam, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (auch im Geschirrspüler).

Backofentür reinigen

Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können.

Um den Backofen mühelos gründlich reinigen zu können, kann die Backofentür abgenommen werden:

1. Öffnen Sie die Tür ganz (siehe Abbildung);
2. klappen Sie die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel hoch und drehen Sie diese (siehe Abbildung);



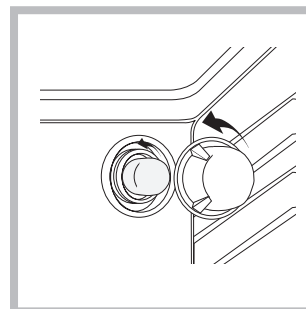
3. (Mit Vollglasinnentür) fassen Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz. Drücken Sie auf die Arretierbolzen F und ziehen Sie dann die Tür zu sich hin aus den Scharnieren heraus (siehe Abbildung).

In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

Dichtungen prüfen

Den Zustand der Dichtung an der Backofentür in regelmäßigen Abständen prüfen. Sich im Falle einer beschädigten Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle (siehe Kundendienst) wenden. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht zu verwenden.

Lampenaustausch



Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung heraus.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 25 W, Sockel E 14.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (siehe Abbildung).

! Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

Het installeren

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

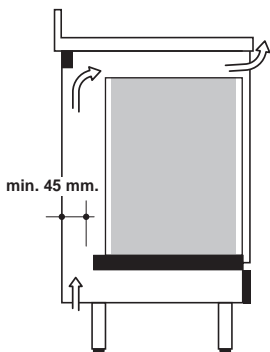
! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw



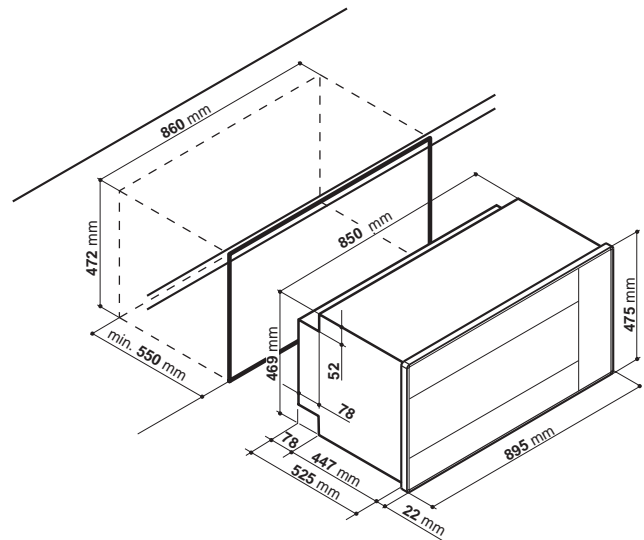
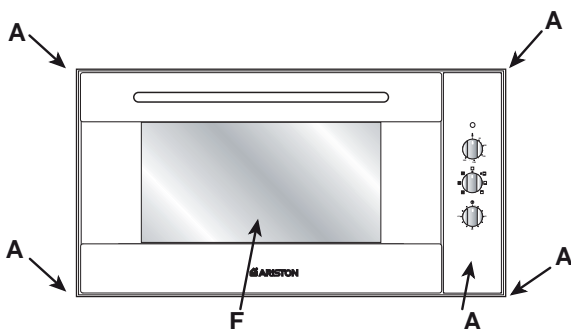
Teneinde het goed functioneren van het apparaat te garanderen moet het meubel de juiste kenmerken hebben. In afbeelding zijn de afmetingen aangegeven van de uitsparing in het meubel voor inbouw onder de aanrecht.

Voor het garanderen van voldoende ventilatie moeten er van voren aan de onderkant en aan de bovenkant van het meubel

behoorlijke luchtopeningen zijn (afb.1), (ingang van onderen van minstens 200 cm², uitgang van boven van minstens 90 cm²). De panelen van de aan de oven grenzende kastjes moeten van hittebestendig materiaal zijn. Vooral in het geval van gefineerd hout moet de lijm bestand zijn tegen 120°C. Conform aan de elektrische veiligheidsnormen mogen er, als het apparaat eenmaal geïnstalleerd is, geen mogelijkheden bestaan tot eventueel contact met de elektrische wanden. Alle onderdelen die de protectie garanderen moeten zodanig bevestigd zijn dat ze niet verwijderd kunnen worden zonder een of ander gereedschap.

Het bevestigen

Plaats het apparaat in de uitsparing; open de ovendeur en bevestig de oven aan het keukenkastje met de 4 schroeven "A"; vergeet niet tussen het gat en de schroef de bijgeleverde afstandsrings te plaatsen.



Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur geïnstalleerd worden om oververhitting te vermijden.

Elektrische aansluiting

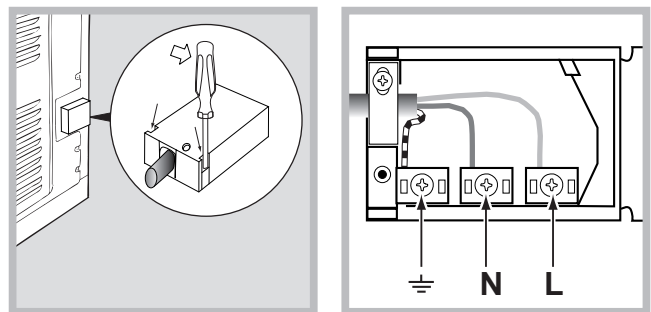
De ovens die voorzien zijn van een voedingskabel zijn gebruiksklaar voor het functioneren met wisselstroom met spanning en frequentie zoals aangegeven op het typeplaatje (op het apparaat) en in de gebruiksaanwijzing. De aardleiding is geel/groen.

De kabel vervangen

Gebruik een rubber kabel van het type H05VV-F met een doorsnede 3 x1,5 mm². De geel/groene aardleiding moet 2-3 cm langer zijn ten opzichte van de andere leidingen.

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-
- bevestig de draden onder de kop van de schroeffjes en let op de kleuren: Blauw (N), Bruin (L), Geel/groen
- 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 contactpunten 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.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE

Afmetingen Oven HxLxP 32,9 x 59,5 x 39,4 cm

Inhoud lt. 78

Elektrische aansluitingen spanning 220-240V~ 50/60Hz
Maximaal vermogen 2400W

ENERGY LABEL

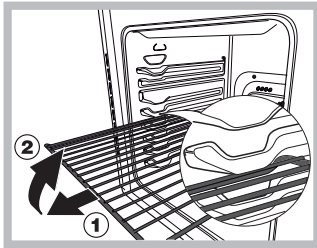
Energieverbruik convector
Natuurlijk - verwarmingsfunctie:
Statische;

Energieverbruikverklaring Klasse
geforceerde convector -
verwarmingsfunctie: Geventileerd



ECODESIGN Directive 2009/125/EC

Starten en gebruik



BELANGRIJK! De oven is uitgerust met een blokkeringsysteem voor de grill dat het mogelijk maakt om de grill naar buiten te trekken zonder dat deze buiten de oven komt (1).

Om de grill volledig te verwijderen, de grill aan de voorkant optillen en naar buiten trekken, zoals op de tekening afgebeeld is (2).

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

De Ariston "Maxi-oven" verenigt in één apparaat de voordelen van de traditionele oven met natuurlijke convectie: "statische" oven, met de voordelen van de moderne oven met geforceerde convectie: "hetelucht" oven.

Dit is een zeer veelzijdig apparaat waarmee u op gemakkelijke wijze kunt kiezen tussen 7 verschillende kookmethoden. U kiest deze met de knop "3" en de thermostaatknop "2" op het bedieningspaneel.

Programma's

! U kunt voor alle programma's een temperatuur instellen tussen de 50°C en 250°C, behalve voor:

- GRILL en HETELUCHT GRILL (hierbij is het aanbevolen niet meer dan 200°C in te stellen).

STATISCHE OVEN

De twee verwarmingselementen, onder en boven, gaan aan. De warmte wordt gelijkmatig verdeeld van onderaf en van bovenaf. De statische oven wordt aangeraden voor braadstukken van rundvlees of kalfsvlees, die langzaam gaar worden met regelmatig bedruipen. Het is ook de beste methode voor het bakken van koekjes en het stoven van vruchten. Gebruik bij de statische oven slechts één ovenrek of bakplaat, anders krijgt u een slechte temperatuurverdeling. Als het gerecht meer bovenwarmte of onderwarmte nodig heeft gebruikt u de bovenste of onderste stand.

De "ONDERSTE WEERSTAND"

De knop op deze positie draaiend gaat het licht in de oven aan en gaat het onderste verwarmingselement werken. Deze positie wordt aangeraden voor het afmaken van gerechten (ovenscotels) die van buiten al goed gaar zijn maar van binnen nog niet klaar zijn, of voor jam- of

vruchtenaarten, die een middelmatige bovenwarmte nodig hebben.

De "BOVENSTE WEERSTAND"

Door de knop tot op deze positie te draaien gaat het licht in de oven aan en gaat het bovenste verwarmingselement werken. Deze positie wordt aangeraden voor het afmaken van gerechten (ovenscotels) die van binnen al gaar zijn maar aan de oppervlakte nog zacht zijn.

GRILL

Als de grill in werking is moet u de ovendeur gesloten houden. Het middelste element van de grill gaat aan. Het koken vindt plaats door middel van rechtstreekse straling van bovenaf van een gloeiende elektrische weerstand. De hoge rechtstreekse temperatuur van de grill bruist de buitenkant van het vlees en houdt het vlees mals doordat het verloren gaan van de vleessappen wordt verhinderd.

HETELUCHT GRILL

Als de grill in werking is moet u de ovendeur gesloten houden. Het middelste element van de grill gaat aan en de ventilator gaat draaien. Dit voegt aan de rechtstreekse hitte-uitstraling het circuleren van de lucht in de oven toe. Het aanbranden van de buitenkant van het vlees wordt vermeden en het binnendringen van de hitte wordt bevorderd.

ZACHTE OVEN

Het onderste verwarmingselement gaat werken en de ventilator gaat draaien. Deze functie wordt aangeraden voor het koken van fijne etenswaren, vooral cakes en taarten die moeten rijzen, hetgeen wordt vergemakkelijkt doordat de warmte van onderen komt. Om hogere temperaturen te bereiken duurt nogal lang, zodat het aan te raden is de functie "Statische Oven" hiervoor te gebruiken.

HETELUCHT-OVEN

De verwarmingselementen gaan aan en de ventilator treedt in werking. Aangezien de warmte constant en gelijkmatig is in de hele oven, kookt en bruist de lucht het gerecht op gelijkmatige wijze overal. U kunt ook verschillende schotels tegelijk koken als de gewenste kooktemperatuur hetzelfde is. U kunt maximum 2 rekken tegelijkertijd gebruiken, zie paragraaf "Gelijktijdig koken op meer rekken". Goede resultaten verkrijgt u met gerechten die lang moeten koken en gegratineerd moeten worden. De betere warmteverdeling maakt het mogelijk bij braadstukken lagere temperaturen te gebruiken, zodat minder vleessappen verloren gaan en het vlees mals blijft en minder inkrimpt.

De heteluchtoven is vooral belangrijk voor het koken van vis, die zonder veel kruiden gekookt kan worden en zo zijn vorm en smaak behoudt. De hetelucht oven kan ook gebruikt worden voor het ontdooien van vlees, vis, brood, met een temperatuur van 80°C-100°C. Voor fijnere gerechten kunt u 60°C instellen of koude lucht laten circuleren met de thermostaatknop op 0°C. Als de kooktijd is afgelopen laat u het apparaat nog 4-5 minuten werken met de thermostaatknop op 0 voor het afkoelen van de oven. Als het apparaat lange tijd met maximum temperatuur heeft gewerkt en deze raadgeving is niet opgevolgd, dan

treedt een veiligheidssysteem in werking dat tijdelijk de elektrische stroom afsluit.

Het controlelampje van de oven ^①

Dit geeft de fase van verwarming van de oven aan; als het uit gaat is de met de knop geprogrammeerde temperatuur bereikt.

Op dit punt betekent het aan en uit gaan van het lampje dat de thermostaat aan het werk is de temperatuur van de oven constant te houden.


De knop van de timer ^④

Voor het opwinden van de klok moet u de knop bijna een hele toer met de klok mee draaien; daarna, terugdraaiend, stelt u de gewenste tijd in door het wijzertje op het voorpaneel gelijk te laten vallen met het nummer dat correspondeert met het aantal minuten dat u wenst.

Ovenverlichting

Bij iedere positie van de keuzeknop, behalve de "uit"-stand aangegeven met "•", gaat het ovenlicht aan.

Opmerking: voor het aansteken van het ovenlicht zonder een verwarmingselement te activeren moet u de keuzeknop



"③" op de positie met het symbool  zetten en dan de thermostaatknop "②" op nul zetten, aangegeven met het symbool "•".

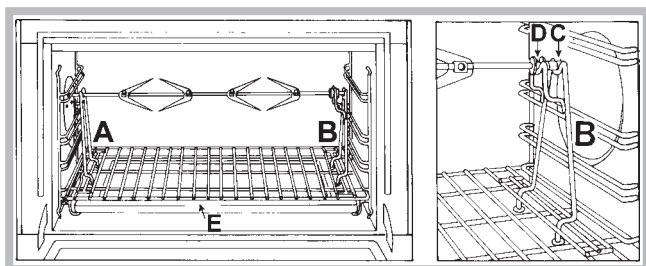
Multibraadspit








De Maxi-ovens zijn voorzien van een dwars aangebrachte, uitneembaar multispit. Steek het vlees er in de lengte aan en blokkeer het met de regelbare vorken

In het geval van kleine spitten rijgt u het vlees aan de bijgeleverde spitten en plaatst u ze op de steunen.

Steek de steunen A en B in de gaten in de lekplaat die hier voor zijn bestemd, leg de nek van de spitstaaf op de plaats D en plaats de rooster op de onderste stand van de oven; steek de spitstaaf in het gat van de as van de motor met de nek op de plaats C.

Stel de motor in werking door de keuzeknop op de positie grill  of  te zetten.



Symbool	Functie	Vermogen 230V
0	Uit	—
	Statische oven	2350 W
	Onderste weerstand	1300 W
	Bovenste weerstand	1050 W
	Grill	2000 W
	Hetelucht grill	2000 W
	Zachte oven	1300 W
	Heteluchtoven	2350 W

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: in deze standen zou de hete lucht de fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies GRILL of HETELUCHT GRILL, in het bijzonder wanneer u het draaispit gebruikt, raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTILEVEL

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

GRILL

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.

- We raden u aan het energieniveau op de hoogste stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster. Bij gebruik van de lekplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

Boven- en onderwarmte

Gerechten	Temperatuur °C	Kooktijd (minuten)	Gerechten	Temperatuur °C	Kooktijd (minuten)
Gebak			Vlees		
Vruchtentaart	130	60-70	Kalkoen (4-8 kg.)	160	3-4½
Schuimgebak	130	30-40	Ganzenvlees (4-5 kg.)	160	4-4½
Cake van biscuitdeeg	150	20-30	Eend (2-4 kg.)	170	1½-2½
Luchtig biscuitgebak	160	40-50	Kapoen (2½-3 kg.)	170	2-2½
Cake-taart	160	40-50	Rundvlees-goulash (1-1½ kg.)	160	3-3½
Chocoladetaart	170	30-40	Lamsbout	160	1-1½
Italiaans zout brood "focaccia"	170	40-50	Gebraden haas (2 kg.)	160	1-1½
Beignets	200	15-20	Gebraden fazant	160	1-1½
Koekjes van bladerdeeg	200	15-20	Kip (1-1½ kg.)	170	1-1½
Tompoezen	200	15-20			
Kruimeldeeg	200	15-20	Vis	200	15-25 minuten

GRILL

Soort gerecht	Bereidingstijd (minuten)	Roosterstanden	
Karbonade (0.5 kg.)	60	3 ^a geleider	Met 1^a geleider wordt de laagste geleider bedoeld ten opzichte van de ovenbodem.
Worstjes	15	2 ^a geleider	
Gegrilde (1 kg)	60	1 ^a geleider	

De bereidingstijden kunnen afhankelijk van de aard, de samenstelling en de hoeveelheid van de gerechten variëren. Tijdens het eerste bereidingsstadium moet u dan ook uit de aangegeven tijden de kortste bereidingstijden kiezen en de tijden later indien nodig verlengen.

Met 1^e geleider wordt de laagste geleider bedoeld ten opzichte van de ovenbodem.

Voorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- **Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Ieder ander gebruik (b.v.: verwarming van de vertrekken) is niet aangewezen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.**
- Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand "●" staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst (zie Service).
- Plaats geen voorwerpen op de open ovendeur.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.

- Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.

Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het 'spitsuur'. De optie waarmee u programma's voorprogrammeert, in het bijzonder de "uitgestelde bereiding" (zie Programma's) en de "vertraagde automatische reiniging" (zie Onderhoud en verzorging), kunnen u hierbij helpen.
- Houd bij de functies GRILL of HETELUCHT GRILL altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten

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

Schoonmaken van het apparaat

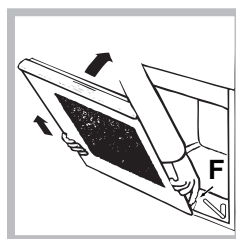
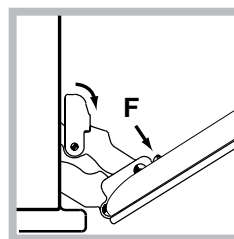
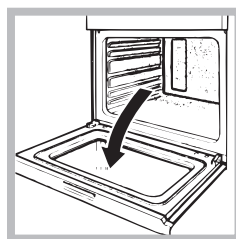
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een neutrale zeep worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser), met uitzondering van de geleiders.

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

De ovendeur reinigen

Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten. U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:

1. open de deur volledig (zie afbeelding);
2. til de hendeltjes op die zich aan de twee scharnieren bevinden en draai ze (zie afbeelding);



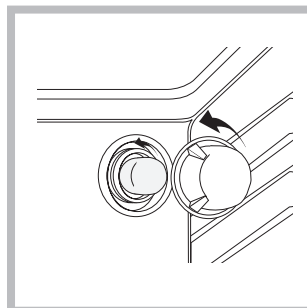
3 (Met glazen ovendeur) pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Druk op de klemmen F, trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (zie afbeelding).

Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Het controleren van de afdichtingen

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (zie Service). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het lampje



Voor het vervangen van het ovenlampje:

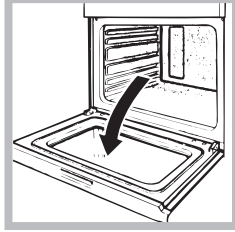
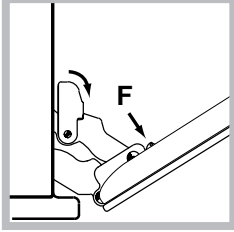
1. Schroef het glazen lampenkapje los.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: sterkte 25W, fitting E 14.
3. Plaats het deksel er weer op (zie afb.).

! Gebruik de ovenlamp nooit om een vertrek te verlichten.

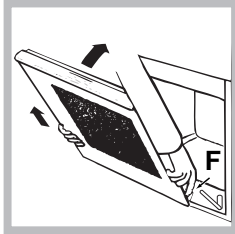
تنظيف باب الفرن

نظف زجاج باب الفرن باستخدام منتجات غير كاشطة وإسفنجة وجففه بخرقة ناعمة. لا تستخدم المواد الكاشطة الخشنة أو كاشطة معدنية حادة، فهذه يمكن أن تخدش السطح وتسبب تصدع الزجاج. لإنجاز عمليات التنظيف الأعمق، يجب إزالة باب الفرن:

1. افتح باب الفرن بأكمله (أنظر الرسم)؛
2. ارفع وأدر الرفاعات الصغيرة الموجودة على المفصلتين (أنظر الرسم)؛



أمسك بالباب من جانبيه الخارجيين واغلقه إلى نصفه تقريبا. أزل إقفال الباب بواسطة الضغط على الكبشات F، ثم اسحب الباب باتجاهك، بسحبه من شقه إلى الخارج (أنظر الرسم).



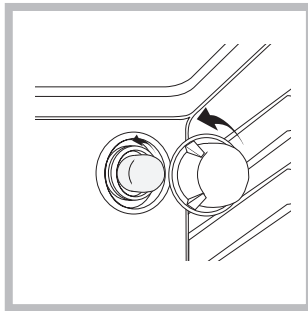
لإعادة الباب إلى مكانه نفذ التعليمات بترتيب عكسي.

فحص مطاط الفرن

افحص مطاط الباب حول الفرن بشكل منتظم. إذا تلف المطاط، الرجاء اتصل بأقرب مركز خدمة (أنظر المساعدة). نوصي بعدم استخدام الفرن إلى أن يتم استبدال المطاط.

تبديل مصباح الإنارة

- لتبديل مصباح إنارة الفرن:
1. أزل الغطاء الزجاجي لحامل المصباح.
 2. أزل مصباح الإنارة واستبدله بمصباح مماثل: الفولطية 25 واط، الكبسولة E 14.
 3. أعد الغطاء الزجاجي (انظر الرسم).



! لا تستخدم مصباح الفرن لإضاءة المكان.

- لا تدع الأطفال يعثون بالجهاز.
- هذا الجهاز غير مُعد للتشغيل بواسطة عداد خارجي للوقت أو نظام خارجي للتحكم عن بعد.

التخلص

- عند التخلص من مواد التعبئة: تقيّد بالقوانين المحلية حيث يمكن لمواد التعبئة أن يعاد تصنيعها.

احترام البيئة والحفاظ عليها

- يمكنك المساعدة في تقليل القمة القسوى من جهد شركات شبكة التزويد الكهربائي باستخدام الفرن بين الساعات المتأخرة من بعد الظهر والساعات المبكرة من الصباح. خيارات برمجة نمط الطهي، نمط "الطهي المؤجل" (أنظر أنماط الطهي) ونمط "التنظيف الأوتوماتيكي المؤجل" (أنظر (العناية والصيانة) بشكل خاص، تتيح للمستخدم تنظيم الوقت بشكل فعال.
- يجب إبقاء باب الفرن مغلقا دائما عند استخدام نمطي الشواية والشواية ذات التهوية: هذا سيحقق نتائج أفضل بينما يوفر الطاقة (ما يقارب 10%).
- افحص مطاط الباب بشكل منتظم وامسحه ونظفه لضمان خلوه من البقايا بحيث يحكم التصاقه بالباب كما ينبغي، هذا سيمنع تسرب الحرارة.

الصيانة والعناية

إيقاف تشغيل الجهاز

قم بفصل جهازك عن تزويد الطاقة قبل إنجاز أي عمل عليه.

تنظيف الجهاز

- الفولاذ المقاوم للصدأ أو طلاء المينا الذي يغطي الأجزاء الخارجية والمطاط يمكن تنظيفهما باستخدام إسفنجة مبللة بالماء الفاتر والصابون غير المتفاعل. استخدم المنتجات المخصصة لإزالة البقع العسيرة. بعد التنظيف، اشطفه وجففه جيدا. لا تستخدم المساحيق الكاشطة أو المواد الأكلة.
- يجب تنظيف الجزء الداخلي من الفرن بشكل كامل بعد كل استعمال، بينما يكون ما زال دافئا. استخدم الماء الساخن ومادة تنظيف، ثم اشطفه وجففه جيدا بواسطة خرقة ناعمة. لا تستخدم المنتجات الكاشطة.
- يمكن غسل الأدوات الملحقة - فيما عدا صينيّات التنقيط - مثل الأواني العادية، وهي قابلة للغسل في ماكينة غسل الأطباق بأمان.

! لا تستخدم أبدا المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

وقت الطهي (ساعات)	درجة الحرارة °C	نوع الطبق	وقت الطهي (دقائق)	درجة الحرارة °C	نوع الطبق
3-4½	160	اللحوم	60-70	130	المعجنات والكعك
4-4½	160	ديك رومي (4 إلى 8 كجم)	30-40	130	كعكة فواكه
1½-2½	170	إوزة (4 إلى 5 كجم)	20-30	150	المارينغ
2-2½	170	بطة (2 إلى 4 كجم)	40-50	160	كعكة إسفنجية
3-3½	160	ديك سمين (2.5 إلى 3 كجم)	40-50	160	كعكة الملاك
1-1½	160	لحم بقرى بطهي مطول (1 إلى 1.5 كجم)	30-40	170	كعكة الماديرا
1-1½	160	سيقان الخروف	40-50	170	كعكة الشوكولاتة
1-1½	160	أرنب مشوي (2 كجم)	15-20	200	أرغفة الحلوى المسطحة
1-1½	160	الطيور المشوية	15-20	200	فطائر عالية
1-1½	170	دجاج (1 إلى 1.5 كجم)	15-20	200	بسكويت رقائق معجنات
15-25 دقيقة	200	سمك	15-20	200	حلوى الميل فاي
					معجنات مقرمشة صغيرة

شواء

نوع الطبق	وقت الطهي (دقائق)	موضع الرف
شرائح (0.5 كجم)	60	مسار التوجيه الثالث
مقانيق	15	مسار التوجيه الثاني
دجاج مشوي (1 كجم)	60	مسار التوجيه الأول
لحم عجل على السيخ (0.6 كجم)	60	-
دجاج على السيخ (1 كجم)	60	-

يمكن لأوقات الطهي أن تتغير وفقا لطبيعة الأطعمة، تجانسها وحجمها. عند طهي طعام معين للمرة الأولى، يُنصح باختيار القيم الأدنى من وقت مجال أوقات الطهي المدرجة في الجدول ثم زيادتها إذا اقتضت الضرورة. مسار التوجيه الأول يُقصد به الموضع أكثر موضع سفلي.

وسائل حذر ونصائح

- يجب الحيلولة تماماً دون انسداد الفتحات المعدة للتهوية وعزل الحرارة.
 - أمسك مقبض باب الفرن من الوسط دائماً؛ الأطراف يمكن أن تكون ساخنة.
 - استخدم قفازات الفرن دائماً عند إدخال إناء الطهي إلى الفرن أو عند إخراجها منه.
 - لا تستخدم رقائق الألومنيوم لتغطية أرضية الفرن.
 - لا تضع المواد القابلة للاشتعال في الفرن: إذا تم تشغيل الجهاز عن غير قصد، فمن الممكن أن يحترق.
 - تأكد دائماً من أن المفاتيح موجودة بالموضع "●"/"○" عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
 - عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائماً القابس من مقبس الشبكة الرئيسية؛ لا تسحب الكبل.
 - لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل الجهاز عن شبكة الكهرباء الرئيسية.
 - في حالات خلل التشغيل، عليك ألا تحاول، بأي حال من الأحوال، إجراء التصليحات بنفسك. اتصل بمركز الخدمة المعتمد (أنظر المساعدة).
 - لا تضع أغراضاً على باب الفرن وهو مفتوح.
 - لا تدع الأطفال يعبتون بالجهاز.
 - يجب عدم تشغيل الرف من قبل أشخاص (بمن فيهم الأولاد) ذوي القدرات الجسدية، الشعورية أو العقلية المتدنية، من قبل أشخاص تنقصهم التجربة أو أي شخص ليست له دراية بالمنتج. يمكن توفير النصائح لهؤلاء الأشخاص، على الأقل، من قبل شخص يتحمل المسؤولية عن أمانهم أو الحصول على تعليمات أولية متعلقة باستخدام الجهاز.
- تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه طبقاً لمواصفات الأمان العالمية. يتم تزويد التحذيرات التالية لأسباب وقائية ويجب قراءتها بعناية.

الوقاية العامة

- تم تصميم الجهاز للاستعمال البيتي داخل المنزل وهو غير معد للاستعمال التجاري أو الصناعي.
- يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة. من الخطر جداً إبقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.
- عند إزالة أو تغيير موضع الجهاز، استخدم دائماً المسكات المزودة على جانبي الفرن.
- لا تلامس الجهاز وأنت حافي القدمين أو ببيدين ورجلين مبلتين أو رطبتين.
- يجب استخدام الجهاز من قبل البالغين فقط لتحضير الطعام، بموجب التعليمات المزودة في هذه الكراسة. أي استخدام آخر (مثل تدفئة الغرف) من شأنه أن يكون غير صحيح ولذلك أن يلحق الخطر. لن يتحمل المصنع أية مسؤولية عن خطر ينتج عن الاستخدام، غير الملائم، غير الصحيح وغير اللائق للجهاز.
- لا تلمس عناصر التسخين وأجزاء باب الفرن بينما يكون الجهاز قيد الاستخدام؛ هذه الأجزاء تصبح ساخنة جداً. أبق الأطفال بعيداً عن الجهاز.
- تأكد من أن كبلات تزويد الطاقة الخاصة بالأجهزة الأخرى لا تلامس الأجزاء الساخنة من الفرن.

الرمز	وظيفة	الطاقة 230 فولت
0	Off	—
	ساكن	2350 واط
	عنصر التسخين السفلي:	1300 واط
	عنصر التسخين العلوي	1050 واط
	شواء	2000 واط
	المشواة المهوأة	2000 واط
	فرن المعجنات الخفيفة	1300 واط
	الفرن ذو التهوية	2350 واط

نصائح طهي عملية

! لا تضع الصينيات بالوضعين 1 و 5 خلال الطهي بمساعدة المروحة. ذلك لأن الحرارة المباشرة المبالغ بها يمكن أن تحرق الأطعمة الحساسة للحرارة المرتفعة.

! في نمطي الطهي الشوائية و الشوائية ذات التهوية، وخاصة عند استخدام سيخ الشوائية، ضع صينية التنقيط في الوضع 1 لجمع فضلات الطهي (الدهون و/أو الشحوم).

متعدد المستويات

- استخدم الأوضاع 2 و 4، بوضع الطعام الذي يحتاج إلى التسخين على 2.
- ضع صينية التنقيط في الأسفل والصينية في الجهة العليا.
- الشوائية
- ضع الحامل بالوضع 3 أو 4. ضع الطعام في مركز الحامل.
- نحن نوصي بضبط مستوى الطاقة إلى الحد الأقصى. تتم معايرة عنصر التسخين الأعلى بواسطة ثرموستات ومن الممكن ألا يتم تشغيله بشكل متواصل.

PIZZA

- استخدم صينية بيتزا من الألومنيوم الخفيف. ضعها على الحامل المزود. للحصول على قشرة هشة، لا تستخدم صينية التنقيط لأنها تمنع القشرة من التكوّن بسبب إطالة وقت الطهي.
- إذا كانت البيتزا تحتوي على الكثير من الإضافات العلوية، نحن نوصي بإضافة جبنة الموزاريلا في وسط وجه البيتزا خلال عملية الطهي.

قم بعد الطبخ بتشغيل الجهاز لمدة 4 إلى 5 دقائق، مع ضبط مقبض الحرارة على صفر للسماح للفرن بأن يبرد. إذا تم تشغيل الجهاز لفترة ممتدة من الوقت بأقصى درجة حرارة، ولم يتم الالتزام بهذا التوجيه، يتم تنشيط جهاز للأمان لتحقيق نفس الحماية، وهو ما يؤدي لفصل التيار الكهربائي مؤقتاً.

1 ضوء الترموستات

هذا يشير إلى أن الفرن بدأ بالإحماء. عند انطفاء الضوء، يكون قد تم الوصول إلى درجة الحرارة المرغوب بها. عندما يضيء وينطفئ الضوء على التوالي، فهذا يعني أن الترموستات يعمل بشكل صحيح للحفاظ على درجة حرارة الفرن.

4 مقبض ساعة التوقيت

لاستخدام ساعة التوقيت، يجب أن تقوم بملء المنبه عن طريق لف المقبض دورة كاملة في اتجاه عقارب الساعة، ثم قم بلف المقبض للخلف مرة أخرى لضبط الوقت عن طريق تحديد الدقائق المطلوبة على مؤشر اللوحة.

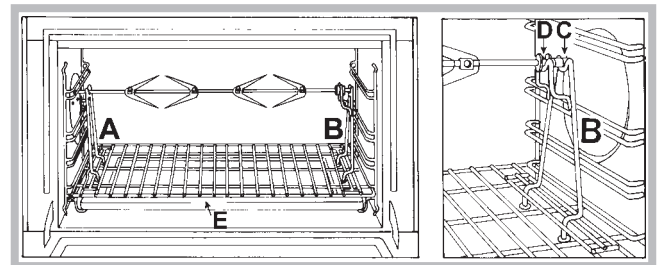
إضاءة الفرن

عندما يكون مقبض مفتاح الاختيار بأي وضع غير وضع "●"، سيضيء ضوء الفرن.

ملاحظة: لتشغيل إنارة الفرن من دون تنشيط أي من عناصر التسخين، يجب إدارة مفتاح الاختيار "3" إلى الإعداد المشار إليه بواسطة الرمز ومفتاح الترموستات "2" يجب إعداده إلى الصفر كما هو مشار إليه بواسطة الرمز "●".

سيخ الشواء

يجب استخدام هذه الأداة فقط عند الطهي بواسطة المشواة. تابع كما يلي: مدد اللحم الذي تريد طهيه داخل القضيب الموضوع على امتداد الفرن، وثبته في مكانه بواسطة شُعب التثبيت المزودة. مواضع الدعم "A" و "B" في الثقوب الملائمة في صينية التنقيط "E"، مع ملائمة الشق مع في ثقب القضيب "C" واستخدم مسارات التوجيه لوضع الصينية في الموضع الأدنى، ثم قم بموضعة القضيب في ثقب سيخ الشواء، مع زلق الشق باتجاه الثقب "D" (انظر الرسومات). ابدأ الشواء باستخدام مقبض الاختيار وضبط نمط الطهي .



بدء التشغيل والاستخدام

عنصر التسخين العلوي

بواسطة إدارة المفتاح إلى هذا الوضع، ستبدأ إنارة الفرن وعنصر التسخين العلوي بالعمل.

هذا الوضع موصى به لإنهاء طهي الأطعمة (في صينيات الخبز) التي كان قد تم طهيها بشكل صحيح ولكنها ما زالت لينة في الداخل.

شواء

يجب إبقاء باب الفرن مغلقاً أثناء استخدام الشواية.

يجب تنشيط عنصر التسخين المركزي بالشواية. يتم طهي الطهام في المشواة بواسطة خفض الأشعة الحرارية الناتجة بواسطة العنصر الحراري المتوهج. درجة الحرارة العالية والمباشرة تحمّر اللحم فوراً، وبهذه الطريقة توقف تبذير العصير وتبقي اللحم أكثر طراوة. الشواء موصى به جداً للأطباق التي تحتاج إلى درجة حرارة وجه عالية: شرائح لحم البقر، لحم العجل، الأضلاع، الستيك، الشرائح الطرية (الفيليه)، الهامبرغر وما شابه...

المشواة المهوأة

يجب إبقاء باب الفرن مغلقاً أثناء استخدام الشواية.

يجب تنشيط عنصر التسخين المركزي في المشواية وكذلك المروحة. هذا الدمج بين المزايا يزيد من فعالية الإشعاع الحراري أحادي الاتجاه لعناصر التسخين عن طريق دفع تدوير الهواء داخل الفرن. هذا يساعد على تحاشي حرق وجه الطعام ويُنشئ للحرارة اختراق الطعام بشكل صحيح.

فرن المعجنات الخفيفة

سيتم تشغيل عنصر التسخين العلوي والمروحة.

هذا الإعداد هو الإعداد الأمثل لطهي الأطعمة اللذيذة، وخاصة المعجنات التي تحتاج إلى الانتفاخ، لأن الحرارة ترتفع من الأسفل لتسهيل التخمير. الرجاء لاحظ أن هذه الميزة تستغرق وقتاً أكثر أيضاً للوصول إلى درجة حرارة أعلى في الفرن. لذلك، إذا كانت هناك حاجة إلى درجات حرارة مرتفعة، فنحن ننصح بأن تستخدم الإعداد "التقليدي".

نمط التهوية

سيتم تشغيل كلا عنصر التسخين. بما أن الحرارة ستكون ثابتة وموحدة في الفرن كله، سيطبخ الهواء الطعام وسيحمّر وجهه بشكل موحد. بهذا الأسلوب يمكنك طهي أطباق عديدة في الوقت ذاته، طالما كانت درجة حرارة طهيها متشابهة. يمكن استخدام حد أقصى من صينيتين في الوقت ذاته، باتباع التعليمات الموجودة في الفصل المعنون "الطهي على أكثر من صينية واحدة". هذا النمط من الطهي هو الأمثل لأطباق الأجبان أو تلك التي تحتاج إلى وقت أطول للطهي.

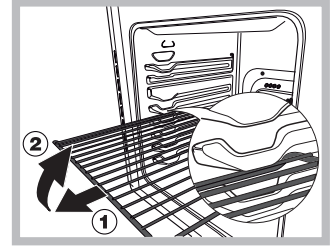
إضافة إلى ذلك، فإن توزيع الحرارة الممتاز يتيح استخدام درجات الحرارة الأكثر انخفاضاً عند طهي المشاوي. ينتج عن ذلك قلة فقدان السوائل ولحم أكثر طراوة وتقليل فقدان وزن الشواء.

أسلوب التهوية ملائم بشكل خاص لطهي الأسماك التي يتم تحضيرها بإضافة كمية محدودة من التوابل وهذا يحافظ على مذاقها ومظهرها. يمكن لأسلوب المروحة أيضاً أن يُستخدم لتذويب اللحوم البيضاء أو الحمراء والخبز أو الأسماك والخبز بواسطة إعداد درجة الحرارة إلى 80°-100° درجة مئوية. لإذابة المزيد من الأطعمة اللذيذة، قم بإعداد الترموستات إلى 60°C أو استخدم فقط ميزة تدوير الهواء البارد بواسطة إعداد الترموستات إلى 0°C.

تحذير! الفرن مجهز بنظام للإيقاف

لإخراج الحوامل ومنعها من الخروج من الفرن (1).

وفقاً لما هو موضح في الشكل، فإنه لإخراج الحوامل تماماً، فقط قم برفعها مع الإمساك بها من الجزء الأمامي مع السحب للخارج (2).



! عند استخدامك لجهازك لأول مرة، قم بإحماء الفرن الفارغ بينما يكون بابه مغلقاً، بدرجة الحرارة القصوى ولنصف ساعة على الأقل. تأكد من أن الغرفة مهوأة جيداً قبل إطفاء الفرن وفتح باب الفرن. يمكن للجهاز أن يطلق رائحة كريهة قليلاً بسبب المواد الواقية المستخدمة خلال عملية التصنيع بسبب الحرق.

يجمع فرن Maxioven من Ariston، بين مزايا أفران الحمل الحراري التقليدية ومزايا أفران تهوية الهواء المعاصرة في جهاز واحد. إنه جهاز متعدد المزايا يسمح لك بالاختيار السهل والأمن بين 7 أساليب طهي مختلفة. يتم اختيار الخصائص المختلفة بواسطة مقبض (3) الاختيار ومقبض الترموستات (2) على لوحة التحكم.

الأنماط

! يمكن ضبط قيمة درجة الحرارة لكل أنماط الطهي بين 50 و250 درجة مئوية، فيما عدا

- الشواية والشواية ذات التهوية (بوصى بما يلي: لا يتجاوز 200 درجة).

أسلوب النقل الحراري

سيتم تشغيل عناصر التسخين الخارجية العلوية والسفلية. يتم توزيع الحرارة بشكل منتظم من الأعلى إلى الأسفل. أسلوب النقل الحراري موصى به لتحضير الأطباق التي تعتمد على اللحوم ولحم البقر ولحم العجل التي تحتاج إلى طهي بطيء مع سوائل إضافية. إنه سيبقى أسلوب الطهي الأمثل للمعجنات الجافة والفواكه بشكل عام. عند الطهي بأسلوب النقل الحراري، استخدم فقط صينية تنقيط أو صينية طيه في الوقت ذاته، وإلا فإن توزيع الحرارة لن يكون متجانساً. اختر من ارتفاعات الرف المختلفة اعتماداً على إذا ما كان الطبق يحتاج إلى حرارة أكبر أو أقل على سطحه أو في الجهة السفلية.

عنصر التسخين السفلي

بواسطة إدارة المفتاح إلى هذا الوضع، ستبدأ إنارة الفرن وعنصر التسخين السفلي بالعمل.

هذا الوضع موصى به لإنهاء طهي الأطعمة (في صينيات الخبز) التي كان قد تم طهيها بشكل صحيح ولكنها ما زالت لينة في الداخل.

لاحظ أنه عند استخدام هذا الوضع، سيتم ضبط الترموستات أوتوماتيكياً إلى الحد الأقصى من درجة الحرارة التي لا يمكن معايرتها.

جدول الخصائص	
أبعاد الفرن (الارتفاع×الطول×العمق)	32,9 x 59,5 x 39,4 سم
السعة	لتر 78
الفولتية والتردد	220-240V~ 50/60Hz الحد الأقصى لتزويد الطاقة 2400 وات
لوحة الطاقة	استهلاك الطاقة للحمل الحراري الطبيعي - نمط الإحماء: أسلوب النقل الحراري  استهلاك الطاقة المصّرّح به لمستوى الحمل الحراري الاضطرابي-أسلوب التسخين - نمط الإحماء: مروحة مساعدة. 
  ECOCODESIGN Directive 2009/125/EC	

توصيل كبل تزويد الكهرباء بالشبكة الكهربائية الرئيسية
ركب شمعة إشعال مطابقة للمواصفات بما يتلاءم مع الجهد المشار
إليه على لوحة البيانات. عند توصيل الكبل بالشبكة الكهربائية الرئيسية
مباشرة، قم بتركيب قاطع دورة مع حد أدنى من فتحة الدورة يبلغ 3 ملم
بين الجهاز والشبكة الكهربائية الرئيسية. يجب أن تلائم قوة قاطع الدورة
أحادي القطب مع الجهد ويجب أن يطابق المواصفات سارية المفعول
(يجب عدم اعتراض سلك الأرضي من قبل قاطع الدورة).
يجب وضع كبل التزويد بحيث لا تتعدى درجة حرارته 50°C مع الحفاظ
على درجة حرارة الغرفة في أي موضع على طول امتداده.
قبل إنجاز التوصيل، افحص ما يلي:

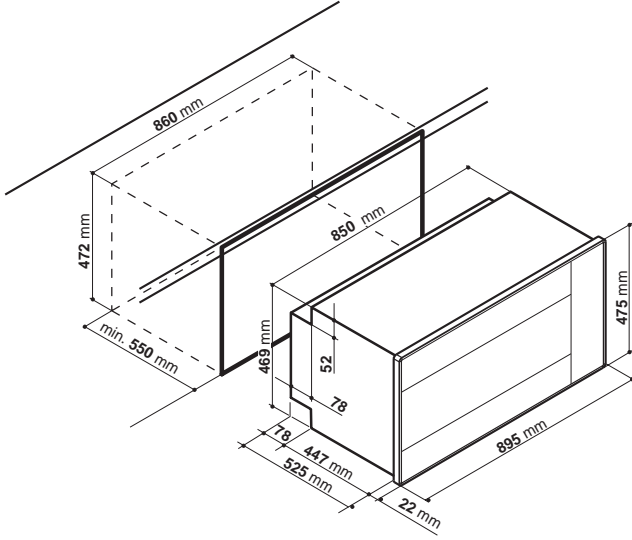
- يمكن ضمان الأمان الكهربائي لهذا الجهاز فقط إذا كان الطباخ مؤرّضاً بشكل صحيح وفعال، بما يتوافق مع قوانين الوقاية الكهربائية. إذا كان لديك أي شك، اتصل بفني مؤهل لفحص النظام. لا يتحمل المصنّع أية مسؤولية عن الخلل الناتج عن جهاز لم يتم وصله بالأرضي.
- قبل توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية الرئيسية، افحص أن المواصفات المبينة على لوحة البيانات (على الجهاز و/أو على العبوة)، مطابقة لشبكتي الكهرباء والغاز في بيتك.
- تأكد من أن قدرة النظام الكهربائية والمقابس تدعم الحد الأقصى من طاقة الجهاز، كما هي مبينة على لوحة البيانات. إذا كان لديك أي شك، اتصل بفني مؤهل.
- إذا كانا المقيس وقابس الجهاز غير متوافقين، يجب تبديل المقيس بطراز ملائم من قبل فني مؤهل. على الأخير، على وجه الخصوص، أن يتأكد من أن المقطع العرضي لكبلات المقيس ملائمة للطاقة التي يستهلكها الجهاز. لا يوصى باستخدام المحولات، المقابس المتعددة و/أو الإطالات. إذا لم يكن بالإمكان الاستغناء عن استخدامها، تذكر استخدام محولات منفردة أو متعددة وإطالات تتطابق مع قوانين الأمان سارية المفعول. في هذه الحالات، لا تتعدى القدرة الحالية المشار إليها على المحول المنفرد أو على الإطالة، الطاقة القصوى المشار إليها على المحول المتعدد.

! بعد أن تم تركيب الجهاز، يجب أن يكون كبل تزويد الطاقة والمقيس الكهربائي قابلين للوصول السهل.

! على الكبل ألا يكون معوجاً أو مضغوطاً.

! يجب فحص الكبل بانتظام وتبديله من قبل فني مؤهل فقط (أنظر المساعدة).

! لا يتحمل المصنّع أية مسؤولية في حال عدم التقيد بتدابير الوقاية هذه.



يجب تركيب الجهاز خلف باب زخرفي تجنباً لفرط الحرارة

التوصيلات الكهربائية

الأفران المزودة بكبل تغذية طاقة ثلاثي الأقطاب، مصممة لتعمل مع تغيير فولتية الدائرة الكهربائية والتردد المشار إليهما على لوحة البيانات (الموجودة على الجهاز) وفي دليل التعليمات. سلك تأريض الجهاز هو سلك باللونين الأصفر والأخضر.

تبديل الكبل

استخدم كبلًا مغطى من النوع H05VV-F مزودًا بسلك بمقطع عرضي من 3 x 1.5 ملم².

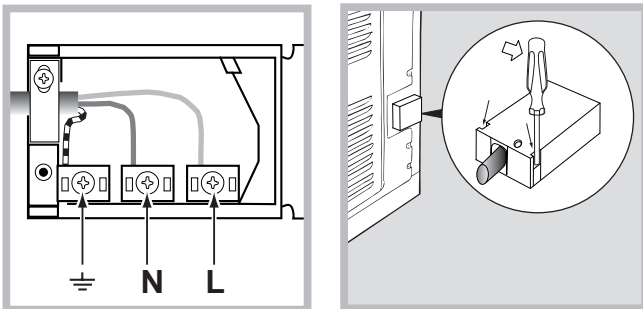
يجب أن يكون سلك الأرضي الأصفر-الأخضر أطول بـ 2-3 سم من سائر الأسلاك.

فتح اللوحة النهائية:

- باستخدام مفك، فك الألسنة الجانبية الخاصة بغطاء اللوحة النهائية؛
- افتح غطاء اللوحة النهائية بواسطة سحبه.

لتركيب الكبل، نفذ ما يلي:

- فك برغي كبشة السلك وبراغي التوصيل L-N- \perp
- ثبت الأسلاك تحت رؤوس البراغي باستخدام مخطط الألوان التالي:
- الأزرق (N) البني (L) الأصفر-الأخضر \perp
- ثبت كبل التزويد في مكانه بواسطة الكبشة واغلق غطاء اللوحة النهائية.



! يُرجى الاحتفاظ بكتيب التعليمات هذا في مكان آمن لمراجعتها في المستقبل. إذا تم بيع الجهاز، إرساله أو نقله، تأكد من أن هذا الكتيب قد تم إرساله للمالك الجدد حتى يمكنهم الاستفادة من النصائح الموجودة فيه.

! الرجاء اقرأ دليل التعليمات هذا بعناية: إنها تحتوي على معلومات هامة فيما يتعلق بالعمل الآمن، التركيب وصيانة الجهاز.

اختيار مكان الجهاز

! لا تترك الأطفال يعثون بمواد التغليف، حيث يجب التخلص منها بما يتماشى مع المعايير المحلية لتجميع المهملات (راجع وسائل الحذر والنصائح).

! يجب تركيب الجهاز من قبل شخص مؤهل بموجب التعليمات المزودة. يمكن للتركيب غير الصحيح أن يلحق الضرر بالملكات أو أن يؤدي الأشخاص أو الحيوانات.

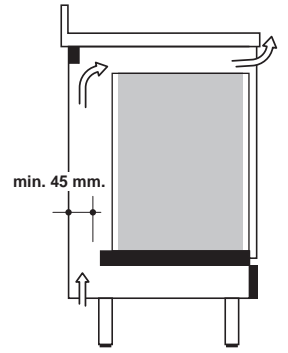
الأجهزة المدججة (بيلت إن)

لضمان تنظيم العمل الصحيح للجهاز المبيت، يجب على وحدة المطبخ أن تكون بحجم ملائم.

مقاييس وحدة تركيب الطباخ تحت مسطح عمل أو في وحدة عمودية مبينة في الرسم.

لتزويد التهوية الملائمة، يجب أن تكون هناك فتحات تهوية ملائمة في الجهة السفلية الأمامية وفي الجزء العلوي من الحجرة (فتحة مسرب في الجهة السفلية يكون حجمها 200 سم² على الأقل،

و فتحة تسريب للبخار من 90 سم² على الأقل). يجب على اللوحات المجاورة للطباخ أن تكون مقاومة للحرارة. في حال وجود وحدات خشبية من قشرة الخشب، يجب على الصمغ أن يكون مقاوماً لدرجة حرارة 120 درجة مئوية. بما يتوافق مع معايير الأمان، بعد تعليق الجهاز، يجب أن لا تكون هناك ملامسات ممكنة مع العناصر الكهربائية. يجب على أية عناصر وقائية أن تكون مؤمنة بحيث يمكن إزالتها باستخدام الأدوات.



تثبيت الفرن

أدخل الجهاز في التجويف، وافتح باب الفرن، وقم بإحكام تثبيت الجهاز بالخزانة باستخدام 4 براغي داخل "A"، مع ضرورة وضع المبادعات الخاصة بين الثقب والبرغي.

