



ARISTON

Operating Instructions

OVEN



English, 1



Français, 10



Espanol, 19



FH 52

FH 52 IX

Contents

GB

Installation, 2-3

Positioning
Electrical connections
Data plate

Description of the appliance, 4

Overall view
Control panel

Start-up and use, 5

Starting the oven
Using the cooking timer

Cooking modes, 6-7

Cooking modes
Practical cooking advice
Cooking advice table

Precautions and tips, 8

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment
Assistance

Maintenance and care, 9

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Cleaning the oven door
Replacing the light bulb



ARISTON

Installation

GB

! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, for installation and for care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

Positioning

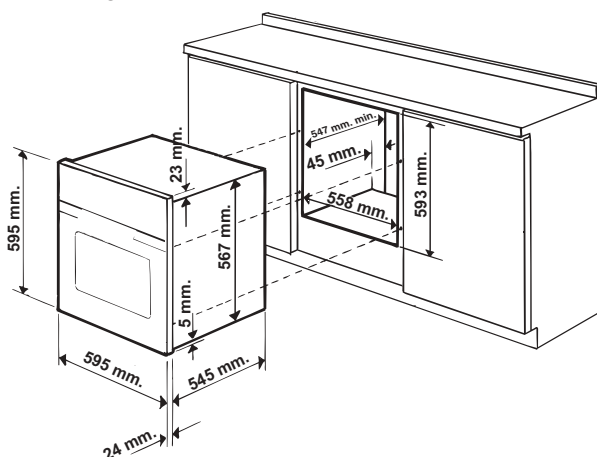
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard. (see *Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

Fitting the appliance

Use the appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

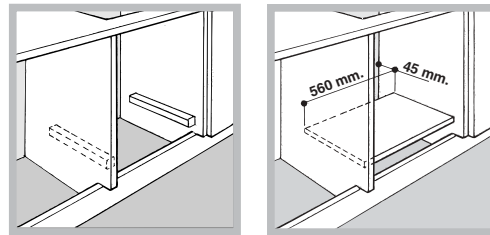
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- to install the oven under the counter (see *diagram*) and in a kitchen unit, the cabinet must have the following dimensions:



! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed. The consumption indications on the data plate have been calculated for this type of installation.

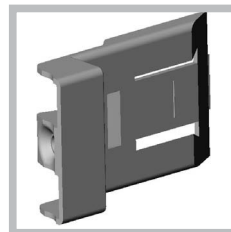
Ventilation

To ensure good ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see *diagrams*).

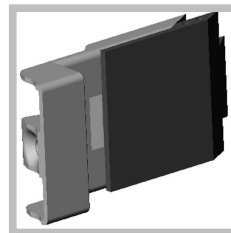


Centring and fastening

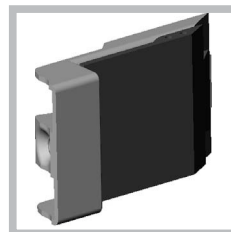
Position the 4 tabs on the side of the oven according to the 4 holes of the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



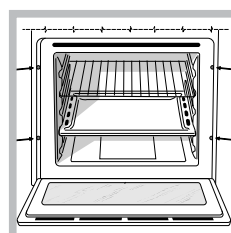
thickness of 20 mm: take off the removable part of the tab (see *diagram*)



thickness of 18 mm: use the first groove, which has already been set in the factory (see *diagram*)



thickness of 16 mm: use the second groove (see *diagram*)



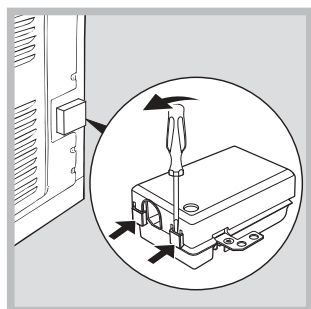
Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be

removable without the aid of a tool.

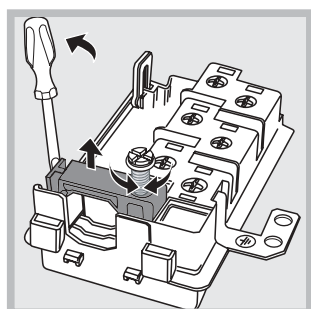
Electrical connections

! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (*see below*).



Fitting the power supply cable

1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).



2. Loosen the cable clamp screw and remove it, using a screwdriver as a lever (*see figure*).

3. Remove the wire contact screws L-N-, then fasten the wires under the screw heads, respecting the colour code: Blue (N), Brown

(L) and Yellow-Green Verde ().

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see side*). The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains, suitable for the load indicated and complying with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.

- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).
- The voltage must be in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! 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*).

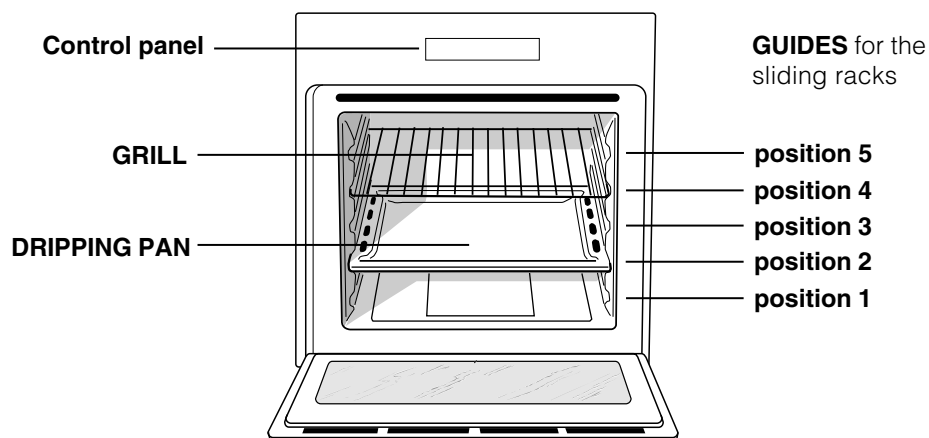
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

DATA PLATE	
Dimensions	width cm 43,5 height cm 32 depth cm 41,5
Volume	lt. 58
Electrical connections	voltage: 220-240V ~ 50/60Hz o 50Hz (<i>see data plate</i>) maximum power absorbed 2250W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens Norm EN 50304 Energy consumption for Natural convection heating mode: ☐ Convection Declared energy consumption for Forced convection Class heating mode: ☒ Fan assisted
 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments; - 2004/108/EEC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments; - 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC and subsequent amendments.

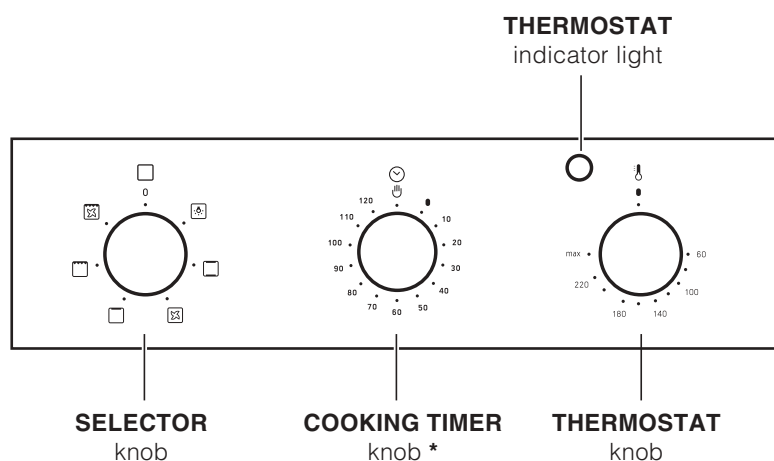
Description of the appliance

GB

Overall view



Control panel



* Only on certain models

! 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 produce a slightly unpleasant odour caused by the burning away of protective substances used during the manufacturing process.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the desired temperature with the THERMOSTAT knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (*see Cooking Modes*).
3. When preheating is finished, the THERMOSTAT indicator light will stay on: place the food in the oven.
4. You may do the following during cooking:
 - change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
 - change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
 - stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the oven bottom to avoid damaging the enamel coating.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.

! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Oven light

It goes on when selecting  with the SELECTOR knob. It stays on when a cooking mode is selected.

Using the cooking timer*

1. To set the buzzer, turn the COOKING TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the COOKING TIMER knob with the indicator on the control panel.
3. When the selected time has elapsed, a buzzer sounds and the oven turns off.
4. When the oven is off the cooking timer can be used as a normal timer.

! To use the oven manually, in other words when you do not wish to use the end of cooking timer, turn the COOKING TIMER knob until it reaches the  symbol.

* Only on certain models

Cooking modes

GB

Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for

- GRILL (recommended: set only to MAX power level);
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only; if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top and bottom), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.

TOP OVEN mode

The top heating element comes on. This mode can be used to brown food at the end of cooking.

GRILL mode

The top heating element comes on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc... Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph. Always cook in this mode with the oven door closed.

GRATIN mode

The top heating element, as well as the fan, will come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

Practical cooking advice

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

! In the GRILL and GRATIN cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING

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

GRILL

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

PIZZA

- For best results when cooking pizza, use the MULTI-COOKING mode.
- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending 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.

Cooking advice table

GB

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack position	Pre-heating time (min)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Convection Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Top oven	Browning food to perfect cooking	-	3/4	15	220	-
Grill	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8
	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3 or 4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20
	Toasts	4	4	5	Max	2-3
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	5	200	30-35

Precautions and tips

GB

! The appliance was 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 handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined 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 liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place 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 by mistake, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" 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.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.
- In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further

malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).

- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- 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.

Disposal

- Observe local environmental standards when disposing packaging material for recycling purposes. Observe existing legislation when disposing of the old appliance.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the work load placed on electrical companies.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and GRATIN mode to attain best results and to save 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.

Assistance

Communicating:

- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

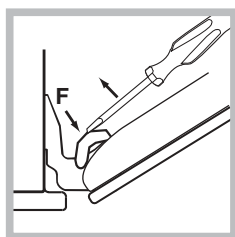
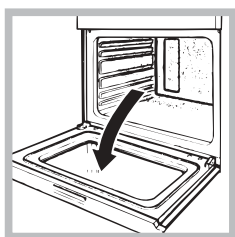
- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse 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.

! 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. To clean more thoroughly, you can remove the oven door.

1. Open the oven door fully (*see diagram*).
2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** located on the two hinges (*see diagram*).



3. Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Pull the door towards you lifting it out of its seat (*see diagram*). To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

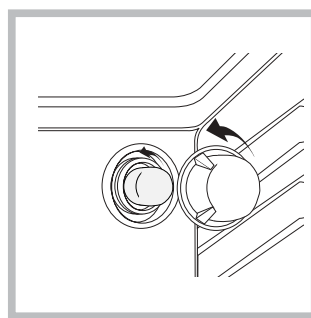
Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (*see Assistance*).

We recommend not using the oven 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*).



FR

GB

English, 1

FR

Français, 10

ES

Espanol, 19

FA

AR

FH 52

FH 52 IX

Sommaire

Installation, 11-12

Positionnement
Raccordement électrique
Plaquette signalétique

Description de l'appareil, 13

Vue d'ensemble
Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 14

Mise en marche du four
Utiliser le programmateur fin de cuisson

Programmes, 15-16

Programmes de cuisson
Conseils de cuisson
Tableau de cuisson

Précautions et conseils, 17

Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l'environnement
Assistance

Nettoyage et entretien, 18

Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Nettoyage de la porte
Remplacement de l'ampoule d'éclairage



ARISTON

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veuillez 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

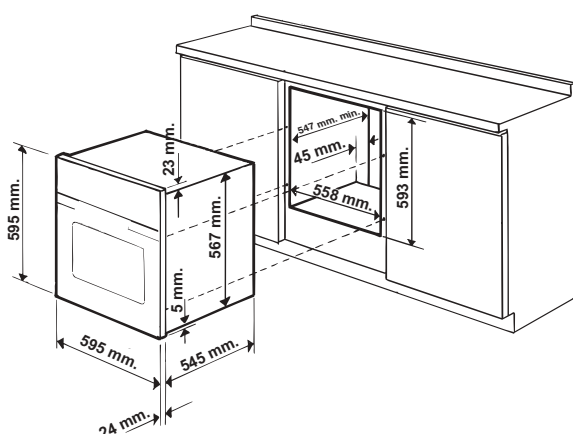
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

! 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

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

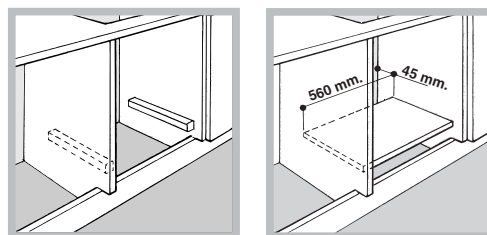
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur ;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100°C ;
- la cavité du meuble pour encastrement du four, tant sous plan (*voir figure*) qu'en colonne, doit avoir les dimensions suivantes :



! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées. Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation

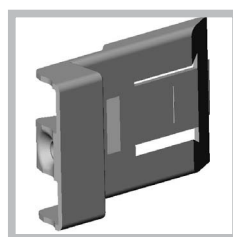
Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).

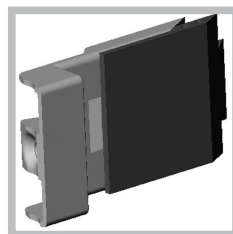


Centrage et fixation

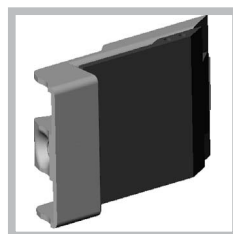
Positionnez les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et réglez-les selon l'épaisseur de la joue du meuble :



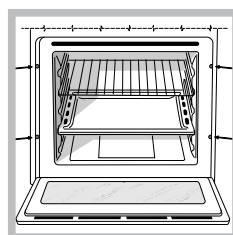
épaisseur 20 mm : enlevez la partie amovible du taquet (*voir figure*) ;



épaisseur 18 mm : utilisez la première rainure, comme prévu par le fabricant (*voir figure*) ;



épaisseur 16 mm : utilisez la deuxième rainure (*voir figure*).



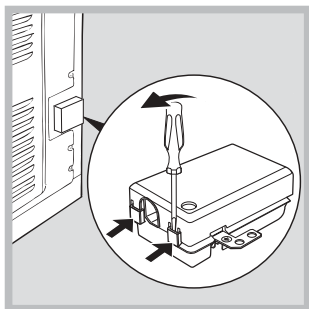
Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrez la porte du four et vissez 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

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

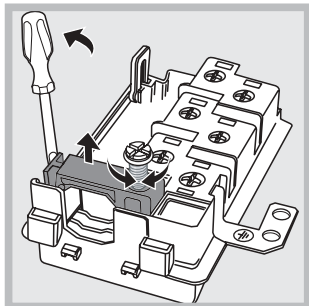
Raccordement électrique

! Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*).

Montage du câble d'alimentation



1. Pour ouvrir le bornier, faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirez et ouvrez le couvercle (*voir figure*).



2. DEVISSER LA VIS DU SERRE-CABLE ET LE RETIRER EN FAISANT LEVIER A L'AIDE D'UN TOURNEVIS (*VOIR FIGURE*).

3. Retirer les vis des contacts L-N- $\perp$ puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert ($\perp$).

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir ci-contre*).

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*);

- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*);
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! 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.

PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE	
Dimensions	largeur cm 43,5 hauteur cm 32 profondeur cm 41,5
Volume	l 58
Raccordements électriques	tension 220-240V ~ 50/60Hz ou 50Hz (<i>voir</i> plaquette signalétique) puissance maxi. absorbée 2250W
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : ☐ Traditionnel; Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : ☒ Multicuisson
 	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : -2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives -2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives -93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives -2002/96/EC et modifications successives

Description de l'appareil



Vue d'ensemble

FR

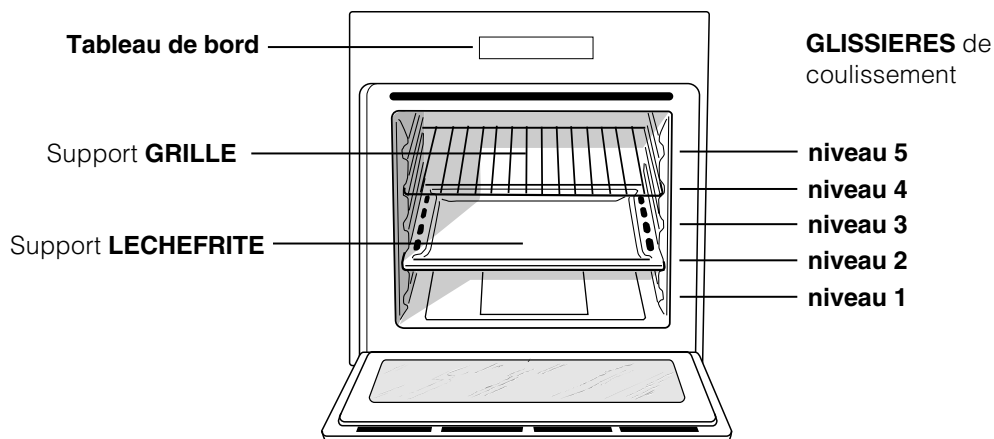
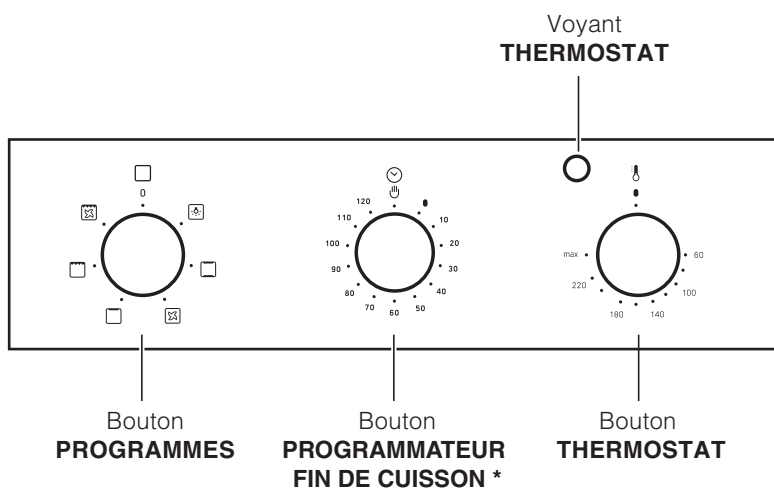


Tableau de bord



* N'existe que sur certains modèles

Mise en marche et utilisation

FR

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

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tournez le bouton PROGRAMMES.
2. Pour choisir la température, tournez le bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson vous guidera dans vos cuissons en vous indiquant notamment les températures conseillées pour chacune d'elles (*voir Programmes*).
3. Le voyant THERMOSTAT reste allumé pendant la durée de montée en température.
4. En cours de cuisson, vous pouvez à tout moment :
 - modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
 - modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
 - interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

! Ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous pourriez abîmer l'émail.

! Placez toujours vos plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, certains modèles sont équipés d'un système de refroidissement. Ce dernier souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord et la porte du four.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

Pour l'allumer, sélectionnez  à l'aide du bouton PROGRAMMES. La lampe reste allumée quand vous sélectionnez un programme de cuisson.

Utiliser le programmateur fin de cuisson*

1. Il faut avant tout remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet au bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Puis en faisant marche arrière, sélectionnez le temps désiré en amenant les minutes indiquées sur le bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON en face du repère fixe du tableau de bord.
3. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et le four s'éteint.
4. Quand le four est éteint, le programmateur fin de cuisson peut être utilisé comme une simple minuterie.

! Pour utiliser le four en fonctionnement manuel, c'est-à-dire sans programmateur fin de cuisson, amenez le bouton PROGRAMMATEUR FIN DE CUISSON en face du symbole .

* N'existe que sur certains modèles

Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes vous pouvez sélectionner une température comprise entre 60°C et MAX., sauf pour :

- GRIL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole et voûte) ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **CHALEUR VOÛTE**

Mise en marche de la résistance de voûte. Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments.

Programme **GRIL**

Mise en marche de la résistance de voûte. La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc..... Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson". Cuisson porte du four fermée.

Programme **GRATIN**

Mise en marche de la résistance de voûte ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

Conseils de cuisson

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

! En cas de cuisson en mode GRIL ou GRATIN, placez la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

MULTICUISSON

- Utilisez les gradins 2 et 4 et placez au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placez la lèchefrite en bas et la grille en haut.

GRIL

- Placez la grille au gradin 3 ou 4, enfournez vos plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne vous inquiétez pas si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence: son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

PIZZA

- Pour bien cuire vos pizzas, utilisez le programme MULTICUISSON.
- Utilisez un plat en aluminium léger et enfournez-le sur la grille du four. Si vous utilisez la lèchefrite, vous prolongerez le temps de cuisson et obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- Si vos pizzas sont bien garnies, n'ajoutez la mozzarella qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
Four Traditionnel	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Multicuisson	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 et 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Profiteroles (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
Résistance de voûte	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-
Gril	Soles et seiches	1	4	5	Max.	8-10
	Brochettes de calmars et de crevettes	1	4	5	Max.	6-8
		1	4	5	Max.	10
	Tranches de colin	1	3 ou 4	5	Max.	10-15
	Légumes grillés	1	4	5	Max.	15-20
	Steaks de veau	1	4	5	Max.	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max.	7-10
	Hamburgers	1	4	5	Max.	15-20
	Maquereaux	n. 4	4	5	Max.	2-3
	Croque-monsieur					
Gratin	Poulet grillé	1.5	2	5	200	55-60
	Seiches	1.5	2	5	200	30-35

! 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 abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, servez-vous des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne touchez pas à l'appareil pieds nus ou si vos mains ou pieds sont 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 du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits 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
- Saisissez toujours la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium.
- Ne rangez pas de matériel inflammable à l'intérieur du four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utilisez autant que possible votre four pendant les heures creuses surtout pour le nettoyage pyrolyse.
- Pour vos cuissons au GRILL et GRATIN, nous vous conseillons de garder la porte du four fermée: Vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Gardez toujours les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperditions de chaleur.

Assistance

Indiquez-lui :

- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

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

Nettoyage de l'appareil

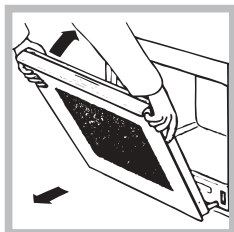
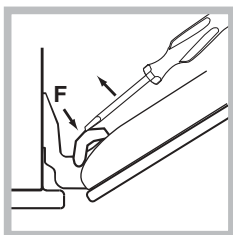
- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres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

! 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, vous pouvez déposer la porte du four :

1. ouvrez complètement la porte (*voir figure*);
2. à l'aide d'un tournevis, soulever et faire pivoter les leviers **F** situés sur les deux charnières (*voir figure*) ;



3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant des charnières (*voir figure*). Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

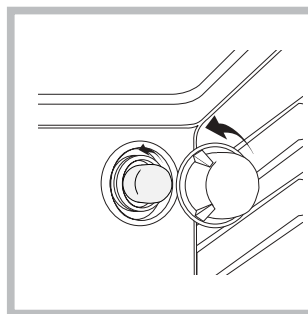
Contrôle des joints

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre 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*).



Manual de instrucciones

HORNO



English, 1



Français, 10



Espanol, 19



FH 52

FH 52 IX

Sumario

Instalación, 20-21

Colocación
Conexión eléctrica
Placa de características

Descripción del aparato, 22

Vista de conjunto
Panel de control

Puesta en marcha y uso, 23

Poner en funcionamiento el horno
Utilice el temporizador de fin de la cocción

Programas, 24-25

Programas de cocción
Consejos prácticos de cocción
Tabla de cocción

Precauciones y consejos, 26

Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 27

Cortar el suministro eléctrico
Limpiar el aparato
Limpiar la puerta
Sustituir la bombilla
Asistencia

ES



ARISTON

Instalación

ES

! 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

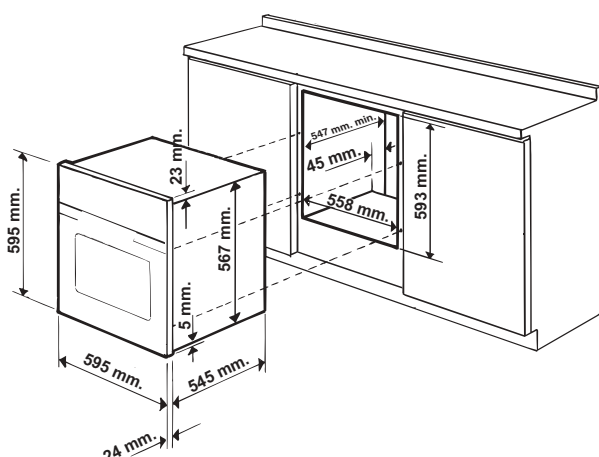
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección de residuos (*ver Precauciones y consejos*).

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

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

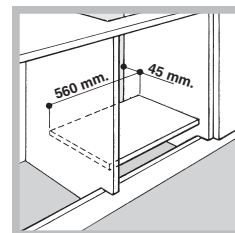
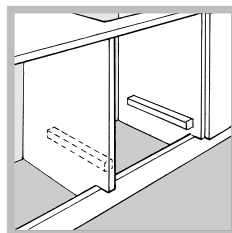
- los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor;
- en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C;
- para empotrar el horno, tanto cuando se instala bajo encimera (*ver la figura*) como en columna, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:



! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas. El consumo declarado en la placa de características fue medido en una instalación de este tipo.

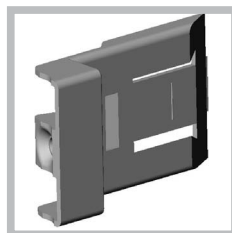
Aireación

Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (*ver las figuras*).

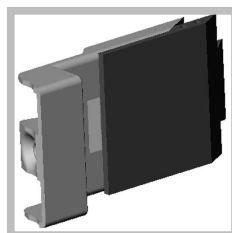


Centrado y fijación

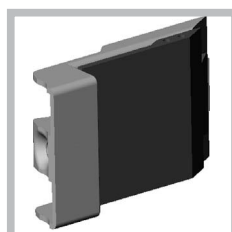
Regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 4 orificios que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



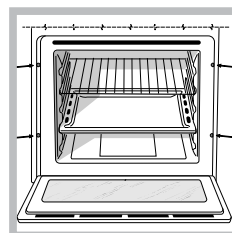
espesor de 20 mm: quite la parte móvil del taco (*ver la figura*);



espesor de 18 mm: utilice la primera ranura, ya predispuesta por el fabricante (*ver la figura*);



espesor de 16 mm: utilice la segunda ranura (*ver la figura*).



Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

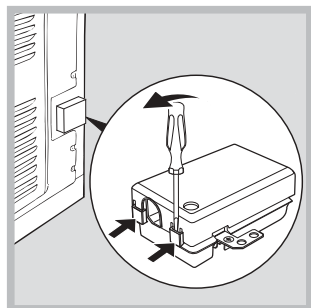
! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la

ayuda de una herramienta.

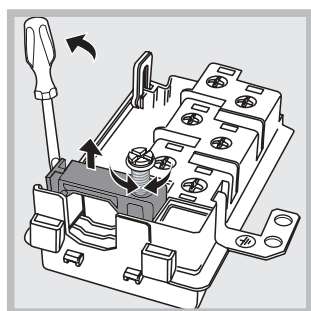
Conexión eléctrica

! Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características (*ver a continuación*).

Montaje del cable de alimentación eléctrica



1. Abra el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tire y ábralo (*ver la figura*).



2. Desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y extraígallo haciendo palanca con un destornillador (*ver la figura*).

3. Quite los tornillos de los contactos L-N- $\perp$ y luego fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde ($\perp$).

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (*ver al costado*). En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características (*ver más abajo*);
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores contenidos en la placa de características (*ver más abajo*);

- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

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

! El cable no debe ser plegado ni comprimido.

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

! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.

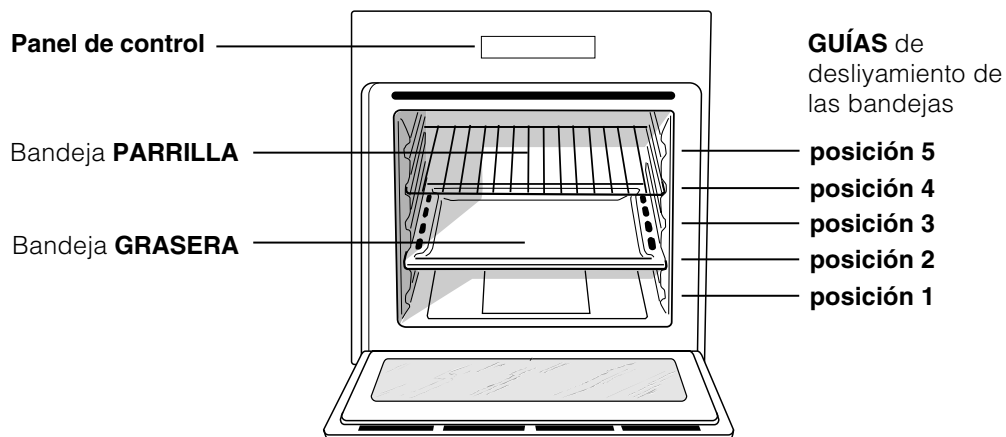
PLACA DE CARACTERÍSTICAS

Dimensiones	longitud 43,5 cm. altura 32 cm. profundidad 41,5 cm.
Volumen	Litros 58
Conexiones eléctricas	tensión 220-240V ~ 50/60Hz o 50Hz (<i>ver placa características</i>) potencia máxima absorbida 2250W
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural – función de calentamiento: ☐ Tradicional; Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: ☒ Multicocción
	Este aparato es conforme a las siguientes Normas Comunitarias: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones - 2002/96/EC y sucesivas modificaciones

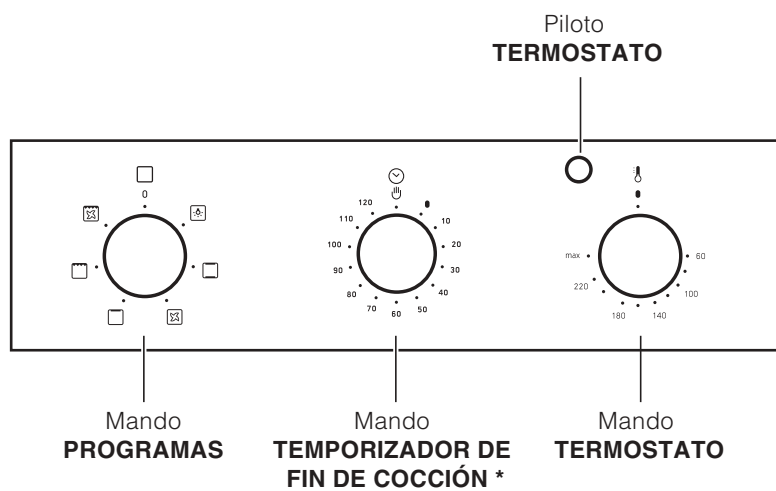
Descripción del aparato

ES

Vista de conjunto



Panel de control



* Presente sólo en algunos modelos.

Puesta en funcionamiento y uso



ES

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío durante media 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.

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura girando el mando TERMOSTATO. La Tabla de cocción (*ver Programas*) contiene una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas.
3. El piloto TERMOSTATO encendido indica la fase de calentamiento hasta la temperatura seleccionada: introduzca los alimentos que debe cocinar.
4. Durante la cocción es posible:
 - modificar el programa de cocción con la perilla PROGRAMAS;
 - modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
 - interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para disminuir la temperatura externa, algunos modelos poseen un ventilador de enfriamiento. El mismo genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.

! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

Se enciende seleccionando  con el mando PROGRAMAS. Permanece encendida cuando se selecciona un programa de cocción.

Utilice el temporizador de fin de la cocción*

1. Antes que nada es necesario cargar el timbre girando el mando TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN un giro casi completo en sentido horario.
2. Volviendo hacia atrás en sentido antihorario, fije el tiempo deseado haciendo coincidir los minutos indicados en el mando TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN con la referencia fija que se encuentra en el panel de control.
3. Una vez cumplido el tiempo, se emitirá una señal sonora y el horno se apagará.
4. Cuando el horno está apagado, el temporizador de fin de la cocción se puede utilizar como un normal contador de minutos.

! Para utilizar el horno con funcionamiento manual, o sea, excluyendo el temporizador de fin de cocción, es necesario girar el mando TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN hasta el símbolo .

* Presente sólo en algunos modelos.

Programas de cocción

! Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- GRILL (se aconseja elegir sólo MAX);
- GRATIN (se aconseja no superar una temperatura de 200°C).

Programa **HORNO TRADICIONAL**

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **MULTICOCCIÓN**

Se encienden todos los elementos calentadores (superior, inferior y circular) y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos bandejas simultáneamente.

Programa **HORNO "SUPERIOR"**

Se enciende el elemento calentador superior. Esta función se puede utilizar para retoques de cocción.

Programa **GRILL**

Se enciende el elemento calentador superior. La temperatura muy elevada y directa del asador eléctrico permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos en su interior. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc... En el párrafo "Consejos prácticos para la cocción" se encuentran algunos ejemplos de su uso. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada.

Programa **GRATIN**

Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el ventilador. A la irradiación térmica unidireccional, le agrega la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada.

Consejos prácticos de cocción

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

! En las cocciones GRILL y GRATIN, 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

- Per una buona cottura della pizza utilizzate il programma MULTICOTTURA.
- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la grasera se 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.

Tabla de cocción

ES

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de los estantes	Precalentamiento (minutos)	Temperatura aconsejada	Duración de la cocción (minutos)
Horno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflores)	-	3	15	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	3	15	180	30-35
Multicocción	Pizza (en 2 niveles)	1	2 y 4	15	230	15-20
	Lasañas	1	3	10	180	30-35
	Cordero	1	2	10	180	40-45
	Pollo asado + patatas	1+1	2 y 4	15	200	60-70
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	190	20-25
	Bizcochos (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 niveles)	1	2 y 4	10	170	20-25
	Tortas saladas	1.5	3	15	200	25-30
Horno "superior"	Retoques de cocción	-	3/4	15	220	-
Grill	Lenguados y sepias	1	4	5	Max	8-10
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	5	Max	6-8
	Filete de merluza	1	4	5	Max	10
	Verduras a la parrilla	1	3 o 4	5	Max	10-15
	Bistec de ternera	1	4	5	Max	15-20
	Chuletas	1	4	5	Max	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	Max	7-10
	Caballa	1	4	5	Max	15-20
	Tostadas	n.º 4	4	5	Max	2-3
Gratin	Pollo a la parrilla	1.5	2	5	200	55-60
	Sepias	1.5	2	5	200	30-35

Precauciones y consejos

ES

! 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 concebido 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 la máquina 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 los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- **Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**
- 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: a 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.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"○" cuando no se utiliza el aparato.
- 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 pesados sobre la puerta del horno abierta.

- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora reduciendo la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones al GRILL y GRATIN con la puerta cerrada: ya sea para obtener mejores resultados como para un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga eficientes y limpias las juntas para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Cortar el suministro eléctrico

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

Limpiar el aparato

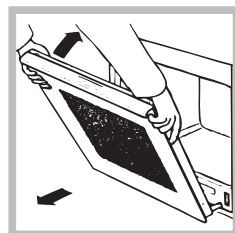
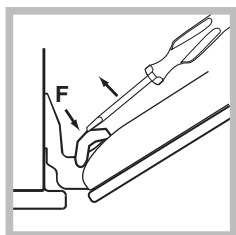
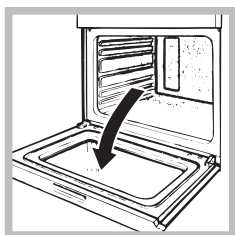
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos 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 los productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas.

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

Limpiar la puerta

Limpe 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 realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:

1. para ello, abra completamente la puerta (*ver la figura*);
2. Con un destornillador, levante y gire las palancas **F** dispuestas en las dos bisagras (*ver la figura*);



3. Sujetar la puerta de los costados y cerrarla lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia afuera, sacándola de la bisagra (*ver la figura*). Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

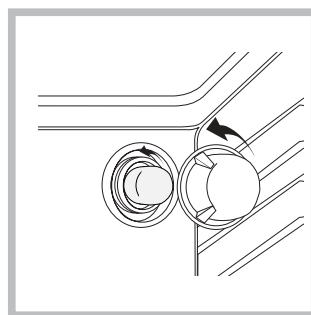
Controle las juntas

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*).



Asistencia

Comuniquese:

- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

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.

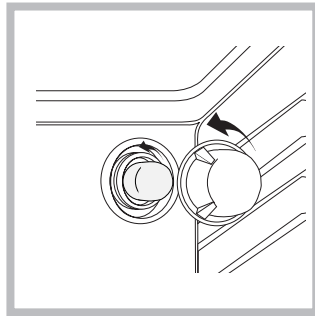
ESTAMOS A SU SERVICIO

بازبینی درزگیرها

درزگیر (واشر) های اطراف در را بصورت دوره ای بازبینی کنید. اگر درزگیرهای آسیب دیده بودند، با نزدیک ترین مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید (بخش کمک رسانی را ببینید). توصیه می کنیم تا زمانی که درزگیرها را عوض نکرده اید از فر استفاده نشود.

عوض کردن حباب لامپ

1. قاب شیشه ای نگهدارنده لامپ را بیرون بیاورید.
2. حباب لامپ را بیرون آورده و با نوع مشابه عوض کنید: مصرف 25 وات، cap E 14.
3. قاب شیشه ای را در جای خود بگذارید (شکل را ببینید).



خاموش کردن وسیله

قبل از انجام هرگونه کاری روی وسیله سیم برق آنرا بکشید.

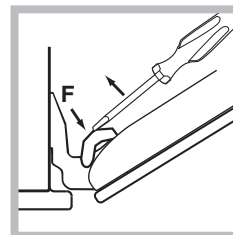
تمیز کردن وسیله

- بخش های ساخته شده از استیل یا دارای روکش لعابی و درزگیرهای لاستیکی را باید با یک اسفنج که در آب ولرم و صابون خنثی خیسانده شده است تمیز کرد. اگر تمیز کردن لک ها دشوار است، از محصولات خاص این کار استفاده کنید. بعد از تمیز کردن، بطور کامل آبکشی کرده و خشک کنید. از پودرهای ساینده یا مواد خورنده استفاده نکنید.
- بطور ایده آل باید بعد از هر بار استفاده و موقعی که هنوز داخل فر نیمه گرم است آنرا تمیز کرد. از آب گرم و ماده شوینده استفاده کنید، سپس آبکشی کرده و با یک دستمال نرم خشک کنید. از مواد ساینده استفاده نکنید.
- کلیه لوازم جانبی - به استثنای سینی های کشویی - را می توان مانند لوازم عادی آشپزخانه شست.

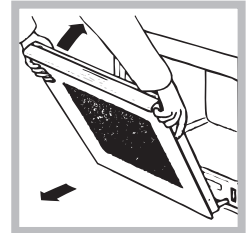
! هرگز از بخارشو یا شوینده های تحت فشار برای این وسیله استفاده نکنید.

تمیز کردن در فر

- بخش شیشه ای در را با استفاده از یک اسفنج و ماده شوینده غیر ساینده تمیز کنید، سپس با یک دستمال نرم بخوبی خشک کنید. از مواد ساینده زبر یا کاردک های تیز فلزی استفاده نکنید چون اینها سطح را خراش می دهند و شیشه ترک خواهد خورد. برای تمیز کردن بهتر می توانید در فر را بیرون بیاورید.
1. در فر را بطور کامل باز کنید (شکل را ببینید).
 2. از یک پیچ گوشتی برای بلند کردن اهرم کوچک F که روی دو لولا قرار دارند استفاده کنید (شکل را ببینید).



3. در را از دو کناره بیرونی آن گرفته و تا نیمه ببندید. در را به سمت خود بکشید تا بیرون بیاید (شکل را ببینید). برای عوض کردن در، همین مراحل را به ترتیب عکس انجام دهید.



! این دستگاه بر اساس استانداردهای بین المللی در زمینه ایمنی طراحی و ساخته شده است. هشدارهای زیر برای منظور حفظ ایمنی ارائه شده و می بایست با دقت مطالعه شوند.

ایمنی کلی

- این دستگاه صرفاً برای استفاده خانگی طراحی شده و برای استفاده های صنعتی یا تجاری مناسب نمی باشد.
- این دستگاه را نباید در بیرون از ساختمان، حتی اگر در محیطی پوشش دار باشد نصب کرد. قرار دادن وسیله در معرض باران و طوفان بسیار خطرناک است.
- هنگام جابجا کردن یا حرکت دادن، همیشه از دسته های کنار فر استفاده کنید.
- با پای لخت یا با دست یا پای تر یا خیس به وسیله دست نزنید.
- این وسیله فقط باید توسط افراد بزرگسال، و برای تهیه غذا بر اساس دستورالعملهای این دفترچه راهنما به کار گرفته شود. هر نوع استفاده دیگر از این وسیله (مانند گرم کردن اتاق) نادرست بوده و خطرناک می باشد. سازنده هیچ مسئولیتی در قبال خسارات ناشی از استفاده نادرست، غیراصولی و غیرمعمول از وسیله نخواهد داشت.
- هنگامی که وسیله در حال کار است المنت های حرارتی و بعضی قسمت های در فر بسیار داغ می شوند. مراقب باشید که به آنها دست نزنید و اجازه ندهید بچه ها به آن نزدیک شوند.
- مطمئن شوید که سیم های برق دیگر وسایل برقی با بخش های داغ فر تماس پیدا نمی کنند.
- بازشدگی های مورد استفاده برای تهیه و انتشار حرارت هرگز نباید پوشانده شوند.
- دستگیره در فر را همیشه از وسط آن بگیرید: بخش های انتهایی آن ممکن است داغ باشند.
- همیشه موقع قرار دادن یا برداشتن ظروف آشپزی از داخل فر دستکش مخصوص فر دست کنید.
- برای پوشش دادن کف فر از فویل آلومینیوم استفاده نکنید.
- مواد قابل اشتعال در فر قرار ندهید: اگر فر بر اثر اشتباه روشن شود، ممکن است آتش بگیرند.
- همیشه مطمئن شوید که زمانی که از فر استفاده نمی کنید دکمه ها در وضعیت "●"/"○" باشند.
- اگر می خواهید سیم برق دستگاه را بکشید، همیشه دوشاخه را از پریز بکشید نه اینکه خود سیم را بکشید.
- هرگز بدون اینکه سیم برق دستگاه را از پریز کشیده باشید اقدام به تمیز کردن یا کارهای نگهداری نکنید.
- در صورت بروز اشکال، تحت هیچ شرایطی نباید خودتان آنرا تعمیر کنید. تعمیراتی که توسط خود افراد انجام می شود ممکن است باعث بروز جراحت بدنی یا خرابی بیشتر دستگاه گردد. با یک مرکز خدمات تماس بگیرید (بخش کمک رسانی را ببینید).
- اشیاء سنگین روی در فر نگذارید.

- افرادی که توانایی های جسمانی، حسی یا روانی آنها محدود است (و کودکان)، افراد ناوارد و یا هر کسی که با وسیله آشنا نیست نباید با آن کار کند. این افراد باید در حداقل شرایط تحت نظر یک نفر که مسئولیت ایمنی آنها را بر عهده بگیرد با وسیله کار کنند یا دستورات اولیه را در ارتباط با کار دستگاه دریافت کنند.
- اجازه ندهید کودکان با وسیله بازی کنند.

دور انداختن

- هنگام دور انداختن مواد بسته بندی برای بازیافت از قوانین و استانداردهای زیست محیطی محلی پیروی کنید. هنگام دور انداختن وسایل مستعمل از قوانین و مقررات محلی تبعیت کنید.
- مصوبه اروپایی 2002/96/EC در خصوص تجهیزات از کار افتاده برقی و الکترونیکی (WEEE) بیان می کند که لوازم خانگی برقی مستعمل نباید در چرخه عادی زباله های تفکیک نشده شهری دور انداخته شوند. لوازم خانگی مستعمل را باید جداگانه جمع آوری کرد تا بتوان بازیافت و بازیابی مواد موجود در آنها را بهینه کرد و اثرات مخرب آنها بر سلامتی انسان ها و محیط زیست را به حداقل ممکن کاهش داد. علامت "سطل زباله" خط خورده روی محصول شما یادآور تعهد و وظیفه شما برای دور انداختن جداگانه وسیله است.
- مصرف کنندگان گرامی باید برای دریافت اطلاعات در خصوص نحوه صحیح دور انداختن وسیله کهنه خود با مقامات مسئول محلی یا فروشندگان تماس بگیرند.

احترام و حفاظت از محیط زیست

- اگر دستگاه را در صبح های زود یا دیروقت شب استفاده کنید می توانید به کاستن بار شبکه برق رسانی کمک کنید.
- برای بدست آوردن بهترین نتیجه هنگام استفاده از حالت های پخت گریل و گراتن و صرفه جویی در مصرف انرژی (حدود 10%) همیشه در فر را بسته نگه دارید.
- درزگیرهای در را مرتباً بررسی کرده و آنها را تمیز کنید تا مطمئن شوید عاری از گرد و غبار هستند و بخوبی بروی در قرار می گیرند و در نتیجه از فرار حرارت جلوگیری می شود.

کمک رسانی

هنگام تماس گرفتن این اطلاعات را ارائه کنید:

- مدل وسیله (Mod)
- شماره سریال آن (S/N)
- این اطلاعات روی پلاک دستگاه که در دستگاه و/یا بسته بندی قرار دارد نوشته شده است.

جدول راهنمای پخت

حالت های پخت	نوع غذا	وزن (به کیلوگرم)	موقعیت سینی	زمان پیش گرمایش (دقیقه)	دمای توصیه شده	زمان پخت (دقیقه)
فر همرفت گرمایی	اردک	1	3	15	200	65-75
	گوشت گوساله یا گاو کبابی	1	3	15	200	70-75
	گوشت خوک کبابی	1	3	15	200	70-80
	بیسکویت (شیرینی کره ای)	-	3	15	180	15-20
	تارت	1	3	15	180	30-35
پخت چند طبقه ای	پیتزا (در 2 سینی)	1	2 و 4	15	230	15-20
	لازانیا	1	3	10	180	30-35
	گوشت بره	1	2	10	180	40-45
	مرغ کبابی + سیب زمینی	1+1	2 و 4	15	200	60-70
	ماهی ماکارل	1	2	10	180	30-35
	کیک کشمش	1	2	10	170	40-50
	شیرینی خامه ای (در 2 سینی)	0.5	2 و 4	10	190	20-25
	بیسکویت (در 2 سینی)	0.5	2 و 4	10	180	10-15
	کیک اسفنجی (در 1 سینی)	0.5	2	10	170	15-20
	کیک اسفنجی (در 2 سینی)	1	2 و 4	10	170	20-25
	پای	1.5	3	15	200	25-30
بالای فر	برشته کردن و پخت عالی غذا	-	3/4	15	220	-
گریل	ماهی سول و ده پا	1	4	5	حداکثر	8-10
	کباب اسکونید و میگو	1	4	5	حداکثر	6-8
	فیله ماهی کاد	1	4	5	حداکثر	10
	سبزیجات گریل	1	3 یا 4	5	حداکثر	10-15
	استیک گوساله	1	4	5	حداکثر	15-20
	کثلت	1	4	5	حداکثر	15-20
	همبرگر	1	4	5	حداکثر	7-10
	ماهی ماکارل	1	4	5	حداکثر	15-20
	تست	4	4	5	حداکثر	2-3
گراتن	مرغ گریل	1.5	2	5	200	55-60
	ده پا	1.5	2	5	200	30-35

حالت های پخت

راهنمایی های عملی پخت

! در موقع پخت با کمک فن سینی ها را در ردیف 1 و 5 قرار دهید. گرمای مستقیم بیش از حد می تواند مواد غذایی حساس به دما را بسوزاند.

! در حالت های پخت گریل و گراتن سینی روغن گیر را در وضعیت 1 قرار دهید تا بقایای پخت و پز (مانند چربی و/یا روغن) را جمع کند.

پخت چند طبقه ای

- از وضعیت های 2 و 4 استفاده کنید، غذایی را که به گرمای بیشتر احتیاج دارد در 2 بگذارید.
- سینی روغن گیر را در پایین و سینی غذا را در بالا بگذارید.

گریل

- سینی را در وضعیت 3 یا 4 قرار دهید. غذا را در وسط سینی قرار دهید.
- توصیه می شود توان را روی حداکثر قرار دهید. المنت حرارتی بالایی با یک ترموستات کنترل می شود و دائم کار نخواهد کرد.

PIZZA (پیتزا)

- برای بدست آوردن بهترین نتیجه در هنگام پخت پیتزا از حالت چند طبقه ای استفاده کنید.
- از یک ظرف پیتزای سبک آلومینیومی استفاده کنید. آنرا روی سینی تعبیه شده قرار دهید.
- برای برشته شدن رویه، از سینی روغن گیر استفاده نکنید (با افزایش دادن زمان کلی پخت از برشته شدن جلوگیری می کند).
- اگر پیتزا دارای مواد زیادی باشد توصیه می کنیم پنیر موتزلا را بعد از گذشت نیمی از زمان پخت روی پیتزا بگذارید.

! برای همه حالت های پخت بجز موارد زیر می توان یک دما بین 60 درجه سانتیگراد و حداکثر انتخاب کرد

- گریل (توصیه: فقط روی حداکثر قرار داده شود)؛
- گراتن (توصیه: از 200 درجه سانتیگراد بیشتر نگذارید.)

a حالت فر سنتی

المنت های حرارتی بالا و پایین روشن می شوند. هنگامی که از این حالت پخت سنتی استفاده می کنید بهتر است فقط با یک سینی کار کنید. اگر چند سینی استفاده کنید، توزیع گرما یکنواخت نخواهد بود.

b حالت پخت چندطبقه ای

تمام المنت های حرارتی (بالا و پایین) و فن روشن می شوند. از آنجایی که گرما در تمام بخش های فر یکنواخت است، هوا غذا را بطور یکنواخت برشته کرده و می پزد. حداکثر از دو سینی می توان بطور همزمان استفاده کرد.

c حالت بالای فر

المنت حرارتی بالا فعال می شود. از این حالت می توانید برای برشته کردن غذا در پایان پخت استفاده کنید.

d حالت گریل

المنت حرارتی بالا فعال می شود. با دمای بسیار زیاد و حرارت مستقیم گریل می توانید سطح گوشت و رست ها را برشته کرده و در همان حال، شیره مواد غذایی را در داخل آنها حفظ کنید تا آبدار باقی بمانند. استفاده از گریل همچنین برای غذاهایی که نیاز به دمای زیاد روی سطح دارند توصیه می شود: مانند استیک گوساله، گوشت گوساله، دنده کبابی، فیله، همبرگر و غیره... برخی از نمونه های غذاهای گریل در قسمت "راهنمایی های عملی پخت" آورده شده است. از این برنامه فقط در حالتی استفاده کنید که در فر بسته باشد.

e حالت گراتن

المنت حرارتی بالا و فن روشن می شوند. ترکیب این قابلیت ها باعث بالا رفتن راندمان و تاثیر تابش حرارتی یک سویه المنت های حرارتی از طریق گردش اجباری هوا در فر می شود. این کار از برشته شدن سطح غذا جلوگیری می کند و اجازه می دهد گرما به درون غذا راه یابد. از این برنامه فقط در حالتی استفاده کنید که در فر بسته باشد.

چراغ فر

چراغ وقتی که 8 را با دکمه انتخابگر انتخاب می کنید روشن می شود. چراغ در صورت انتخاب یک حالت پخت روشن می ماند.

استفاده از تایمر پخت*

1. برای اینکه زنگ را تنظیم کنید، دکمه تایمر پخت را تقریباً یک دور کامل در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید.
2. برای تعیین زمان دلخواه دکمه را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید: دقیقه های روی دکمه تایمر پخت را با نشانگر روی صفحه کنترل مطابقت دهید.
3. بعد از سپری شدن مدت زمان تنظیم شده، زنگ به صدا در می آید و فر خاموش می شود.
4. هنگامی که فر خاموش است می توانید از تایمر پخت بعنوان یک تایمر عادی استفاده کنید.

! برای استفاده از فر بصورت غیرخودکار، یعنی بدون اینکه از تایمر زمان پایان پخت استفاده کنید، دکمه تایمر پخت را بچرخانید تا به نماد 9 برسد.

! اولین باری که از وسیله استفاده می کنید، فر را خالی و در حالی که در آن بسته است برای حداقل نیم ساعت با دمای حداکثر روشن کنید. قبل از این فر را خاموش کرده و در آنرا باز کنید، مطمئن شوید که تهویه کافی در اتاق برقرار است. ممکن است بوی ناخوشایندی از وسیله به مشام برسد که دلیل آن سوختن مواد محافظی است که در طول ساخت بکار برده شده اند.

راه اندازی فر

1. با گرداندن دکمه انتخابگر برنامه پخت دلخواه را انتخاب کنید.
2. دمای دلخواه را با دکمه دما تنظیم کنید. برای آگاهی از مشخصات حالت های مختلف پخت و دماهای پیشنهادی به جدول راهنمای پخت مراجعه کنید (به حالت های پخت مراجعه کنید).
3. بعد از اتمام پیش گرمایش، چراغ نشانگر دما روشن باقی خواهد ماند: غذا را در فر بگذارید.
4. در حین پخت می توانید کارهای زیر را انجام دهید:
 - با گرداندن دکمه انتخابگر برنامه پخت را تغییر دهید.
 - با گرداندن دکمه دما، دما را تغییر دهید.
 - با گرداندن دکمه انتخابگر بروی "0" پخت را متوقف کنید.

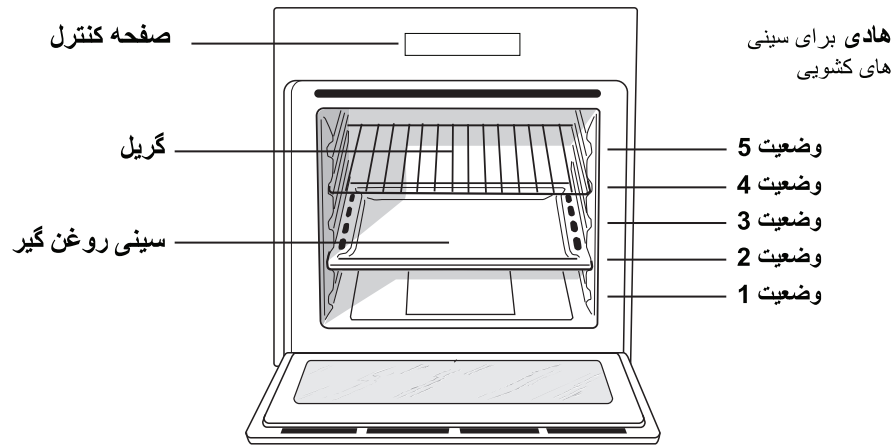
! هرگز اشیاء را مستقیماً روی کف فر نگذارید چون در غیر اینصورت پوشش لعابی کف آسیب خواهد دید.

! همیشه ظروف پخت و پز را روی سینی(های) تعبیه شده قرار دهید.

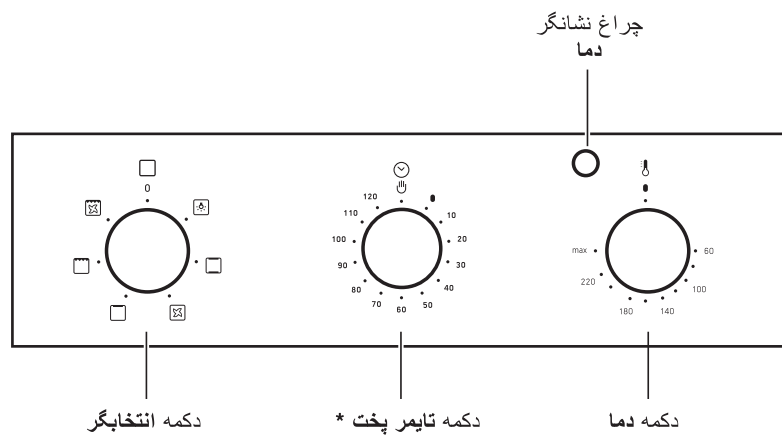
تهویه برای خنک کردن

برای اینکه دمای بیرونی فر پایین بیاید، در بعضی از مدل ها یک فن خنک کننده جریانی از هوا را بین صفحه کنترل و در فر می دمد.

! بعد از اینکه پخت به پایان رسید، فن خنک کننده به کار خود ادامه می دهد تا اینکه فر به اندازه کافی خنک شده باشد.



صفحه کنترل



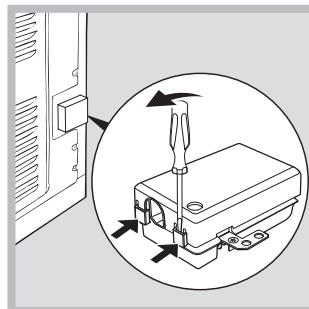
* فقط در برخی مدل ها

بیرون آوردن باشند.

اتصالات برق

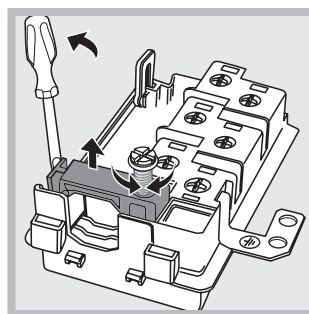
! فرهای مجهز به سیم برق سه شاخه دار برای کار با برق متناوب در ولتاژ و فرکانس درج شده روی پلاک دستگاه مناسب هستند (زیر را ببینید).

وصل کردن سیم برق



1. با قرار دادن یک پیچ گوشتی در زبانه های کناری قاب، جعبه تقسیم را باز کنید. از پیچ گوشتی بعنوان اهرم استفاده کرده و آنرا به پایین فشار دهید تا قاب باز شود (شکل را ببینید).

2. از یک پیچ گوشتی بعنوان اهرم استفاده کنید و پیچ گیره کابل را شل کرده و آنرا بردارید (شکل را ببینید).



3. پیچ های سفت کردن سیم L-N- $\perp$ را بردارید، سپس سیم ها را بر اساس رنگ بندی زیر سر پیچ ها بگذارید: آبی (N نول)، قهوه ای (L فاز) و زرد-سبز ($\perp$ زمین).

وصل کردن سیم برق به پریز

یک دوشاخه استاندارد مطابق با بار درج شده روی پلاک دستگاه نصب کنید (جدول را ببینید). دستگاه باید مستقیماً و با استفاده از یک مدارشکن همه سوئی با حداقل بازشدگی کنتاکت 3 میلی متر بین وسیله و پریز وصل شود، مدارشکن باید برای بار عنوان شده روی دستگاه مناسب باشد و با مقررات الکتریکی معتبر همخوانی داشته باشد (سیم اتصال زمین نباید توسط مدارشکن قطع شود). سیم برق باید طوری قرار داده شود که با دماهای بالاتر از 50 درجه سانتیگراد در هیچ نقطه ای تماس پیدا نکند.

! نصاب باید از برقراری اتصالات صحیح برقی اطمینان حاصل کند و مقررات ایمنی را رعایت کرده باشد.

قبل از اینکه برق را وصل کنید، مطمئن شوید که:

- اتصال زمین برقرار شده و دوشاخه با مقررات و استانداردها خوانی دارد.

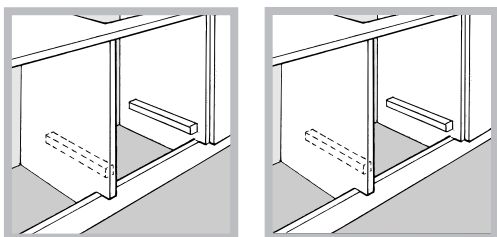
- پریز از عهده تحمل حداکثر توان وسیله بر می آید، مقدار توان روی پلاک دستگاه قید شده است (زیر را ببینید).
- ولتاژ باید در محدوده مقادیر عنوان شده روی پلاک دستگاه باشد (زیر را ببینید).
- پریز برای دوشاخه دستگاه مناسب باشد. اگر پریز با دوشاخه همخوانی ندارد، از یک تکنسین مجاز بخواهید آنرا عوض کند. از سیم های رابط با چند پریز استفاده نکنید.
- ! بعد از اینکه وسیله نصب شد، سیم برق و پریز باید به آسانی در دسترس باشند.
- ! سیم نباید خم شده یا تحت فشار باشد.
- ! سیم باید بطور مرتب چک شود و تعویض آن فقط توسط تکنسین های مجاز انجام شود (بخش کمک رسانی را ببینید).
- ! در صورت عدم رعایت این اقدامات تامین ایمنی، سازنده هیچ مسئولیتی نخواهد پذیرفت.

پلاک دستگاه	
ابعاد	عرض 43.5 سانتی متر ارتفاع 32 سانتی متر طول 41.5 سانتی متر
حجم	58 لیتر
اتصالات برق	ولتاژ: 240 – 220 ولت ~ 50/60 هرتز 50 o هرتز (به پلاک دستگاه رجوع شود) حداکثر توان جذبی 2250 وات
برچسب انرژی	مصوبه 2002/40/EC بروی برچسب فرهای برقی Norm EN 50304
	مصرف انرژی برای تبادل حرارت طبیعی – حالت گرمایش: a همرفت گرمایی مصرف انرژی اظهار شده برای کلاس تبادل حرارت اجباری حالت گرمایش: b با کمک فن
	این دستگاه با مصوبات اتحادیه اروپا به شرح زیر سازگاری دارد: 12/12/06 مصوب 2006/95/EEC - (ولتاژ پایین) و متمم های بعدی آن؛ 15/12/04 مصوب 2004/108/EEC - (سازگاری الکترومغناطیسی) و متمم های بعدی آن؛ 22/07/93 مصوب 93/68/EEC - متمم های بعدی آن؛ 2002/96/EC و اصلاحات متعاقب.



تهویه

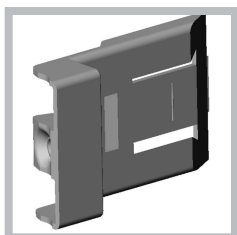
برای اطمینان از وجود تهویه مناسب، پانل پشت کابینت را بردارید. توصیه می شود فر را طوری نصب کنید که روی دو نوار چوبی، یا روی سطحی کاملاً صاف با دهانه حداقل 45 x 560 میلی متر (شکلها را ببینید) قرار بگیرد.



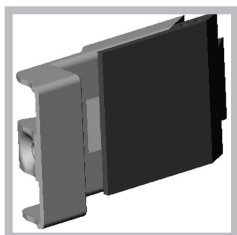
قرار دادن در مرکز و ثابت کردن

4 زبانه کنار فر را طوری قرار دهید که با 4 سوراخ روی قاب بیرونی در یک ردیف قرار بگیرند. زبانه ها را با توجه به ضخامت پانل کناری کابینت و مطابق شکل زیر تنظیم کنید:

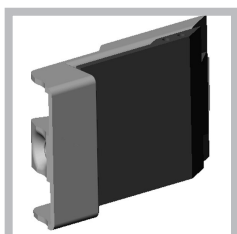
ضخامت 20 میلی متر: بخش جداشدنی زبانه را بردارید (شکل را ببینید).



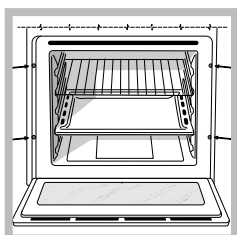
ضخامت 18 میلی متر: از اولین شیار که توسط کارخانه تعبیه شده استفاده کنید (شکل را ببینید).



ضخامت 16 میلی متر: از شیار دوم استفاده کنید (شکل را ببینید).



در فر را باز کرده و 4 پیچ در 4 سوراخ قاب بیرونی بگذارید و فر را محکم کنید.



! همه قطعات و بخشهای وسیله که تضمین کننده عملکرد ایمن آن هستند نباید بدون ابزار قابل

! لطفاً قبل از کار با دستگاه جدید خود این دفترچه راهنما را با دقت مطالعه کنید. این دفترچه حاوی اطلاعات بسیار مهمی درباره نصب صحیح، استفاده و نگهداری از دستگاه است.

! لطفاً این دفترچه راهنما را برای استفاده های آتی نگهداری کنید. لطفاً این دفترچه را به صاحبان جدید وسیله بدهید.

استقرار

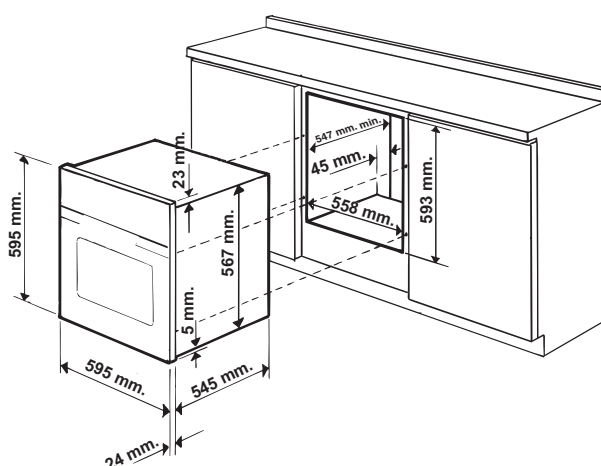
! مواد بسته بندی را دور از دسترس کودکان نگه دارید. چون خطر خفگی وجود خواهد داشت. (نکات و موارد احتیاطی را ببینید).

! وسیله باید توسط یک فرد واجد شرایط مطابق با دستورالعملهای ارائه شده نصب شود. نصب غیراصولی باعث ایجاد خطر برای افراد و حیوانات شده و حتی ممکن است به اموال صدمه بزند.

نصب دستگاه

لطفاً برای اطمینان از صحت عملکرد وسیله از یک کابینت مناسب استفاده کنید.

- پانل های مجاور فر باید در برابر حرارت مقاوم باشند.
- کابینت های روکش دار باید با چسبی تهیه شده باشند که بتواند تا 100 درجه سانتیگراد حرارت را تحمل کند.
- برای نصب فر زیر کانتر (شکل را ببینید) و داخل کابینت، ابعاد کابینت باید به این صورت باشد:



! وسیله بعد از نصب نباید با قطعات الکتریکی تماس پیدا کند. مقدارهای مصرف دستگاه که روی پلاک آن نوشته شده است بر اساس این نوع نصب می باشد.

دستورالعملهای راهبری

فر

فارسی

فهرست مطالب

نصب، 2-3

استقرار
اتصالات برق
پلاک دستگاه

معرفی وسیله، 4

نمای کلی
صفحه کنترل

راه اندازی و استفاده، 5

راه اندازی فر
استفاده از تایمر پخت

حالت های پخت، 6-7

حالت های پخت
راهنمایی های عملی پخت
جدول راهنمای پخت

نکات و موارد احتیاطی، 8

ایمنی کلی
دور انداختن
احترام و حفاظت از محیط زیست
کمک رسانی

نگهداری و مراقبت، 9

خاموش کردن وسیله
تمیز کردن وسیله
تمیز کردن در فر
عوض کردن حباب لامپ

ES

Espanol, 19

FR

Français, 10

فارسی

فارسی، 1

AR

فارسی

FH 52

FH 52 IX



ARISTON

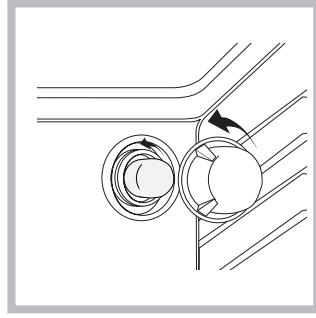
فحص مطاط الفرن

افحص مطاط الباب حول الفرن بشكل منتظم. إذا تلف المطاط، الرجاء اتصل بأقرب مركز خدمة ما بعد البيع (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).



إيقاف تشغيل الجهاز

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

تنظيف الجهاز

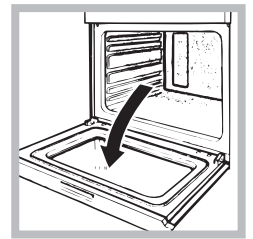
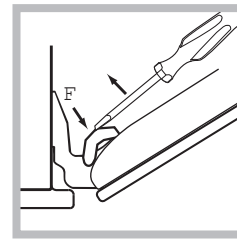
- الفولاذ المقاوم للصدأ أو طلاء المينا الذي يغطي الأجزاء الخارجية والمطاط يمكن تنظيفهما باستخدام إسفنجة مبللة بالماء الفاتر والصابون غير المتفاعل. إذا كان من الصعب إزالة هذه البقع، استخدم المنتجات المخصصة فقط. بعد التنظيف، اشطفه وجففه جيداً. لا تستخدم المساحيق الكاشطة أو المواد الأكلة.
- يجب تنظيف الجزء الداخلي من الفرن بشكل كامل بعد كل استعمال، بينما يكون ما زال دافئاً. استخدم الماء الساخن ومادة تنظيف، ثم اشطفه وجففه جيداً 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.

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 تصدّع الزجاج. لتنظيف الفرن تنظيفاً كاملاً، يمكنك إزالة بابيه.

1. افتح باب الفرن بأكمله (أنظر الرسم).
2. استخدم مفك لرفع وإدارة الارتفاعات الصغيرة F الموجودة على المفصلتين (أنظر الرسم).



3. أمسك بالباب من جانبيه الخارجيين واغلقه إلى نصفه تقريباً. اسحب الباب باتجاهك وأخرجه من مفصليته (انظر الرسم). لإعادة الباب إلى مكانه نفذ التعليمات بترتيب عكسي.



! تم تصميم الجهاز وتصنيعه طبقا 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 جدا إبقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.
- عند إزالة أو تغيير موضع الجهاز، استخدم دائما المسكات المزودة على جانبي الفرن.
- لا تلمس الجهاز وأنت حافي القدمين أو بيدتين ورجلين مبللتين 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.
- عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام، تصبح عناصر التسخين وبعض أجزاء باب الفرن ساخنة جدا. تأكد من عدم ملامستها وابتعد الأطفال عنها.
- تأكد من أن كبلات تزويد الطاقة الخاصة بالأجهزة الكهربائية الأخرى لا تلامس الأجزاء الساخنة من الفرن.
- يمنع تغطية الفتحات المعدة للتهوئة ولعزل الحرارة منعاً باتاً.
- أمسك مقبض باب الفرن من الوسط دائما: الأطراف يمكن أن تكون ساخنة.
- استخدم قفازات الفرن دائما 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 يسبب الحريق.
- تأكد دائما من أن المفاتيح موجودة بوضع "●"/"○" عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائما القابس من مقيس الشبكة الرئيسية، لا تسحب الكبل.
- لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل الجهاز عن شبكة الكهرباء الرئيسية.
- في حال حدوث خلل في عمل الجهاز، لا تحاول، بأي شكل من الأشكال، تصليح الجهاز بنفسك. يمكن لإجراء التصليحات من قبل أشخاص قليلي الخبرة أن يلحق الأذى أو حتى إلى تعطيل الجهاز. اتصل بمركز الخدمة (انظر المساعدة).

- لا تضع أغراضا ثقيلة على باب الفرن وهو مفتوح.
- يجب عدم تشغيل الجهاز من قبل أشخاص (بمن فيهم الأولاد) ذوي القدرات الجسدية، الشعورية أو العقلية المحدودة، من قبل أشخاص تنقصهم التجربة أو أي شخص ليست له دراية بالمنتج. يمكن توفير النصح لهؤلاء الأشخاص، على الأقل، من قبل شخص يتحمل المسؤولية عن أمانهم أو الحصول على تعليمات أولية متعلقة باستخدام الجهاز.
- لا تدع الأطفال يعبثون بالجهاز.

التخلص

- تقيد بالمعايير البيئية المحلية عند التخلص من مواد التعبئة بهدف إعادة تدويرها. تقيد بالقوانين القائمة عند التخلص من الجهاز القديم.
- تقضي التوجيهات الأوروبية EC/2002/96 المتعلقة بالأجهزة الكهربائية التالفة (WEEE) بعدم التخلص من الأجهزة الكهربائية البيئية القديمة بواسطة دورة جمع النفايات البلدية غير المصنفة. يجب جمع الأجهزة القديمة على انفراد بهدف إنجاح عملية استرداد وإعادة تدوير المواد التي تحتوي عليها وتقليل تأثيرها على صحة الإنسان والبيئة. إشارة "السلة الدائرية" المشطوبة على المنتج تذكرك بالتزامك بأنه عند التخلص من الجهاز، يجب تجميعه على حدة.
- يتوجب على المستهلكين الاتصال بسلطتهم المحلية أو بتاجر التجزئة فيما يتعلق بالمعلومات المتعلقة بالطريقة الصحيحة للتخلص من جهازهم القديم.

احترام البيئة والحفاظ عليها

- عند استخدام الجهاز بين الساعات المتأخرة ما بعد الظهر وبين ساعات الصباح الباكر، فبإمكانك أن تساعد على تقليل العبء الملقى على شركات الكهرباء.
- دع باب الفرن مغلقا دائما عند استخدام نمط الشواء أو نمط الجبن، فهذا سيحجز نتائج أفضل وسيوفر الطاقة (حوالي 10%).
- افحص مطاط الباب بشكل منتظم وامسحه ونظفه لضمان خلوه من البقايا بحيث يحكم التصاقه بالباب كما ينبغي، هذا سيمنع تسرب الحرارة.

المساعدة

الاتصال:

- طراز الجهاز (Mod).
 - الرقم التسلسلي (S/N).
- هذه المعلومات يمكن أن تجدها على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز و/أو على العبوة.

جدول نصائح الطهي

أنماط الطهي	الأطعمة	الوزن (كغم)	وضع الحامل	وقت الإحماء المسبق (دقيقة)	درجة الحرارة الموصى بها	وقت الطهي (دقائق)
فرن حمل حراري	بط	1	3	15	200	65-75
	لحم العجل أو البقر المشوي	1	3	15	200	70-75
	لحم الخنزير المشوي	1	3	15	200	70-80
	البسكوت (معجنات ذو قشرة دقيقة)	-	3	15	180	15-20
	التورتن	1	3	15	180	30-35
الطهي المتعدد	بيتزا (على صينييتين)	1	٢ و ٤	15	230	15-20
	لازانيا	1	3	10	180	30-35
	لحم الخروف	1	2	10	180	40-45
	لحم الدجاج المشوي + بطاطا	1+1	٢ و ٤	15	200	60-70
	سمك المكاريل	1	2	10	180	30-35
	كعكة خوخ	1	2	10	170	40-50
	فطائر الكريما (على ٢ صواني)	0.5	٢ و ٤	10	190	20-25
	بسكوت (على ٢ صواني)	0.5	٢ و ٤	10	180	10-15
	كعكة إسفنجية (على صينية واحدة)	0.5	2	10	170	15-20
	كعكة إسفنجية (على صينييتين)	1	٢ و ٤	10	170	20-25
	الفطائر اللذيذة	1.5	3	15	200	25-30
فرن علوي	تحمير الطعام للطهي الأمثل	-	3/4	15	220	-
الشواء	سمك موسى والصبيدج	1	4	5	الحد الأقصى	8-10
	كباب السبيدج والقريش	1	4	5	الحد الأقصى	6-8
	فيليه سمك القد	1	4	5	الحد الأقصى	10
	خضروات مشوية	1	٣ أو ٤	5	الحد الأقصى	10-15
	شرائح العجل	1	4	5	الحد الأقصى	15-20
	كستلينة	1	4	5	الحد الأقصى	15-20
	هامبرغر	1	4	5	الحد الأقصى	7-10
	سمك المكاريل	1	4	5	الحد الأقصى	15-20
	توست	4	4	5	الحد الأقصى	2-3
الجبن المبروش	لحم الدجاج المحمر	1.5	2	5	200	55-60
	سمك السبيدج	1.5	2	5	200	30-35

أنماط الطهي

نصائح طهي عملية

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

! في أسلوب طهي الشواء، ضع صينية التنقيط في الوضع 1 لجمع بقايا الطهي (السمن و/أو الشحوم).

الطهي المتعدد

- استخدم الأوضاع 2 و 4، بوضع الطعام الذي يحتاج إلى المزيد من التسخين على 2.
- ضع صينية التنقيط في الأسفل والصينية في الجهة العليا.

الشواء

- أدخل الحامل بالوضع 3 أو 4. ضع الطعام في مركز الحامل.
- نحن نوصي بضبط مستوى الطاقة إلى الحد الأقصى. تتم معايرة عنصر التسخين العلوي بواسطة ثرموستات ومن الممكن ألا يتم تشغيله بشكل متواصل.

PIZZA

- للحصول على أفضل النتائج عند خبز البيتسا، استخدم أسلوب الطهي المتعدد.
- استخدم صينية بيتزا من الألومنيوم الخفيف. ضعها على الحامل المزود. للحصول على قشرة هشة، لا تستخدم صينية التنقيط (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.

! يمكن ضبط مستوى درجة الحرارة لكل أساليب الطهي ما بين 60 درجة مئوية وحتى الحد الأقصى، فيما عدا أساليب الطهي التالية

- الشواء (يُستحسن: ضبط الحد الأقصى من مستوى الطاقة فقط)؛
- الجبن المبشور (يُستحسن: ألا يتعدى 200 درجة مئوية).

a نمط الفرن التقليدي

سيتم تشغيل كل من عناصر التسخين العليا والسفلى. عند استخدام هذا الأسلوب التقليدي من الطهي، يوصى باستخدام حامل طهي واحد فقط؛ إذا تم استخدام أكثر من حامل طهي واحد، سيتم توزيع الحرارة بشكل غير موحد.

b نمط الطهي المتعدد

سيتم تشغيل كل عناصر التسخين (العلوي والسفلي) وستبدأ المروحة بالعمل أيضا. بما أن الحرارة ستكون ثابتة في الفرن كله، سيُطبخ الهواء الطعام وسيجفّ به بشكل موحد. من الممكن استخدام صينيتين على الأكثر في نفس الوقت.

C نمط الفرن العلوي

يتم تشغيل عنصر التسخين الأعلى. يمكن استخدام هذا الأسلوب لتحمير الطهام في نهاية الطهي.

d نمط الشواء

يتم تشغيل عنصر التسخين العلوي. درجة الحرارة العالية جدا والمباشرة للشواء تتيح تحمير وجه اللحم والمشاي بينما يتم حبس العصارات لتبقى سهلة المضغ. الشواء موصى به جدا للأطباق التي تحتاج إلى درجة حرارة عالية على سطحها: مثل شرائح لحم البقر، لحم العجل، ستيك الأضلاع، الشرائح الطرية (الفيليه)، الهامبرغر وما شابه... بعض أمثلة الشواء موجودة في الفقرة "نصائح الطهي العملية". قم بالطهي بهذا الأسلوب دائما بينما يكون باب الفرن مغلقا.

e نمط GRATIN

سيتم تشغيل عنصر التسخين العلوي والمروحة أيضا. 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 وينتج للحرارة اختراق الطعام بشكل صحيح. قم بالطهي بهذا النمط دائما بينما يكون باب الفرن مغلقا.

إضاءة الفرن

إنها تعمل عند اختيار 8 بواسطة مفتاح الاختيار. إنها تبقى مشغلة فيما يتم اختيار أسلوب الطهي.

استخدام ساعة توقيت الطهي*

1. لإعداد جرس التنبيه، أدر زر ساعة توقيت الطهي باتجاه عقارب الساعة دورة كاملة تقريبا.
 2. أدر المفتاح بعكس اتجاه عقارب الساعة لإعداد الوقت المطلوب: قم بملاءمة الدقائق المبينة على مفتاح ساعة توقيت الطهي مع المؤشر الموجود على لوحة التحكم.
 3. بعد انتهاء الوقت المحدد، سيُسمع صوت جرس وسيُتوقف الفرن عن العمل.
 4. بعد توقف الفرن سيكون بالإمكان استخدام ساعة توقيت الطهي كساعة توقيت عادية.
- ! بهدف استخدام الفرن يدويا، وبكلمات أخرى عندما لا ترغب في استخدام ساعة توقيت انتهاء الطهي، أدر مفتاح ساعة توقيت الطهي ليصل إلى الرمز 9.

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

تشغيل الفرن

1. اختر أسلوب الطهي المرغوب فيه بواسطة إدارة مفتاح الاختيار.
2. اختر ضبط درجة الحرارة المرغوب بها بواسطة مفتاح الاختيار. انظر جدول نصائح الطهي حول أساليب الطهي ودرجة الحرارة المقترحة للطهي (انظر أساليب الطهي).
3. عند إتمام الإحماء الأولي، سيبقى مؤشر الثرموستات مضاء: ضع الطعام في الفرن.
4. يمكنك القيام بما يلي أثناء الطهي:
 - تغيير أسلوب الطهي بواسطة إدارة مفتاح الاختيار.
 - تغيير درجة الحرارة بواسطة إدارة مفتاح الثرموستات.
 - وقف الطهي بواسطة إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع "0".

! لا تضع أبدا أغراضا في الجهة السفلية من الفرن؛ وذلك لتحاكي إتلاف طلاء المينا.

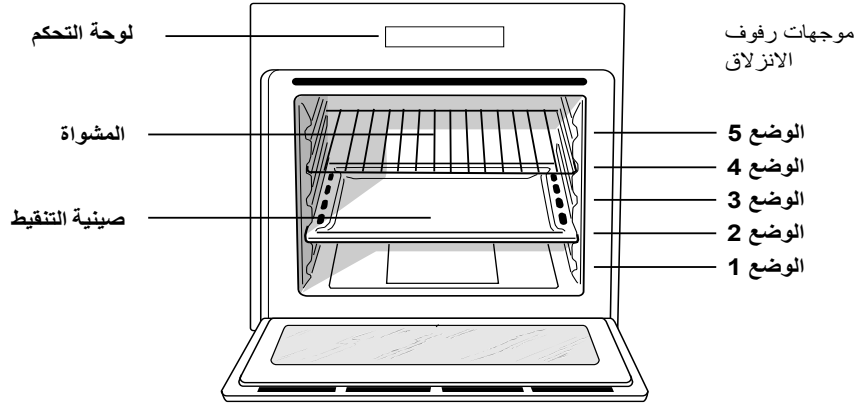
! ضع إناء طهي دائما على الحامل(ات) المزودة.

تهوية التبريد

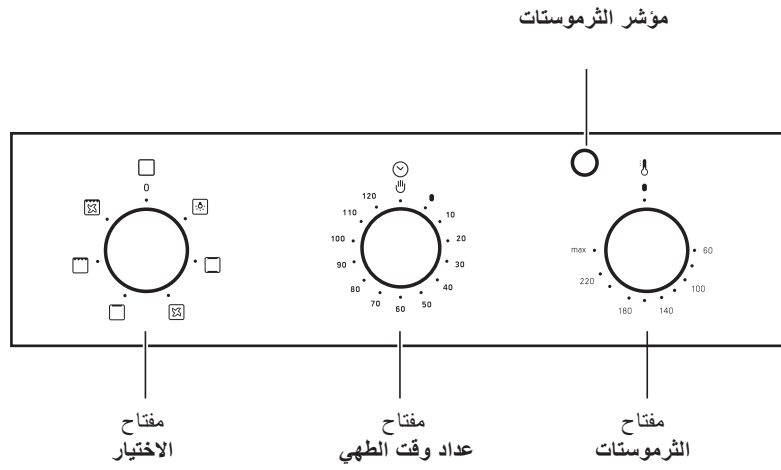
بهدف خفض درجة حرارة الفرن الخارجية هناك بعض الطرازات المزودة مروحة تبريد لتوليد تيار من الهواء يجري بين لوحة التحكم في الفرن وباب الفرن.

! عند اكتمال الطهي، ستواصل مروحة التبريد عملها حتى يبرد الفرن بما فيه الكفاية.

* في طرازات معينة فقط



لوحه التحكم



* في طرازات معينة فقط

- المقبس يصمم أمام الطاقة القصوى في الجهاز، المشار إليها في لوحة البيانات. (انظر أدناه).
- الجهد الكهربائي في نطاق يتراوح بين القيم المشار إليها في لوحة البيانات (انظر أدناه).
- المقبس متوافق مع قابس الجهاز. إذا لم يكن المقبس متوافقا مع القابس، أطلب من فني مؤهل أن يقوم بتغييره. لا تستخدم كبلات الإطالة أو المقابس المتعددة.

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

! على الكبل ألا يكون معوجا أو مضغوطا.

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

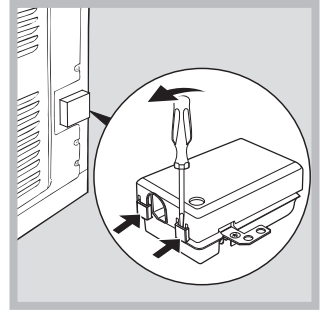
! لا يتحمل المصنع أية مسؤولية في حال عدم التقيد بتدابير الوقاية هذه.

التوصيلات الكهربائية

! الأفران المزودة بكبل تغذية طاقة ثلاثي الأقطاب، مصممة لتعمل مع تغيير فولتية الدائرة الكهربائية والتردد المشار إليهما على لوحة بيانات الجهاز (انظر أدناه).

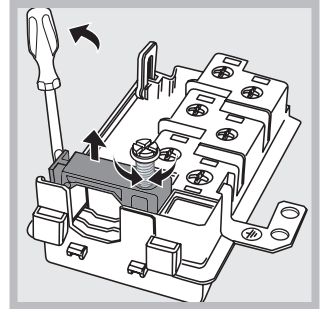
ملاءمة كبل تزويد الطاقة

1. افتح اللوحة النهائية بواسطة إدخال مفك في الألسنة الجانبية الموجودة على الغطاء. استخدم المفك كرافعة بضغطه إلى الأسفل لفتح الغطاء (انظر الرسم).



2. حرر برغي كبشة الكبل وأزله، باستخدام مفك براغي كرافعة (انظر الرسم).

3. حرر براغي نقاط التماس في السلك L-N- $\frac{1}{2}$. ثم ثبت الأسلاك تحت رؤوس البراغي، مع التقيد بكوند اللون: الأزرق (N)، البني (L) والأصفر-الأخضر ($\frac{1}{2}$).



توصيل كبل تزويد الكهرباء بالشبكة الكهربائية الرئيسية

ركب شمعته إشعال قياسية تتلاءم مع الجهد المشار إليه على لوحة البيانات (انظر في الجانب).

يجب توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية الرئيسية مباشرة باستخدام قاطع دائرة أحادي القطب مع فتحة تماس من 3 ملم على الأقل بين الجهاز والشبكة الكهربائية الرئيسية، بما يتوافق مع الجهد المشار إليه ومع المعايير الكهربائية الحالية (يجب عدم اعتراض سلك الأرضي بواسطة قاطع الدورة). على كبل التزويد ألا يلامس الأسطح ذات درجة الحرارة التي تتعدى 50 درجة مئوية.

! على من يقوم بالتركيب أن يتأكد من أن التوصيلات الكهربائية الصحيحة قد تم إنجازها وأنها تتوافق تماما مع قواعد الوقاية.

قبل التوصيل بتزويد الطاقة، تأكد من أن:

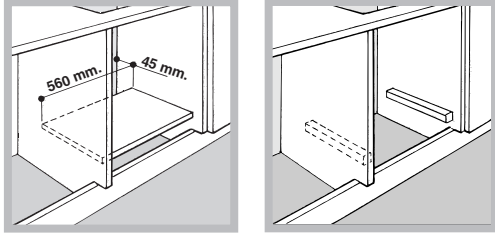
- الجهاز مؤرخ وشمعته الاشتعال تدعى للقانون.

لوحة البيانات	
الأبعاد	العرض 43.5 سم الارتفاع 32 سم العمق 41.5 سم
السعة	58 لتر
التوصيلات الكهربائية	الفولطية: 220-240V ~ 50/60Hz o 50Hz (انظر لوحة البيانات) الحد الأقصى من الطاقة المستهلكة 2250W توجيهات 2002/40/EC على لوحة بيانات الأفران الكهربائية. Norm EN 50304
لوحة الطاقة	استهلاك الطاقة المصرح به لمستوى الحمل الحراري الطبيعي-أسلوب التسخين: نقل الحرارة استهلاك الطاقة المصرح به لمستوى الحمل الحراري الاضطرابي-أسلوب التسخين: نمط الإحماء: مروحة مساعدة
	يذعن هذا الجهاز لإرشادات السوق الأوروبية المشتركة التالية: - 2006/95/EEC من تاريخ 12/12/06 (الفولطية المنخفضة) والتعديلات اللاحقة؛ - 2004/108/EEC من تاريخ 15/12/04 (تطابق المغناطيسية الكهربائية) والتعديلات اللاحقة؛ - 93/68/EEC من تاريخ 22/07/93 والتعديلات اللاحقة. 2002/96/EC والتعديلات الملحق.



التهونة

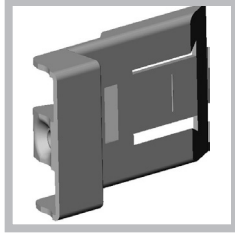
للتأكد من تزويد تهونة كافية، يجب إزالة اللوحة الخلفية من الخزانة. يجب تركيب الفرن بحيث يكون موضوعاً على شريحتين من الخشب، أو على مسطح مستو تماماً بفتحة تكون على الأقل 45 x 560 ملم (انظر الرسومات).



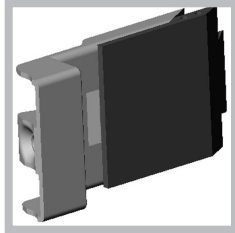
المركزة والتثبيت

قم بموضعة الألسنة الأربعة الموجودة على جانب الفرن بحيث تدخل في الشقوق الأربعة الموجودة على الإطار الخارجي. قم بضبط الألسنة بما يتوافق مع سمك لوحة الخزانة الجانبية، كما هو مبين أدناه:

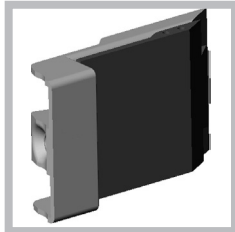
سمك من 20 ملم: انزع جزء اللسان القابل للإزالة (انظر الرسم).



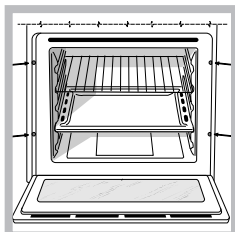
سمك من 18 ملم: استخدم التلم الأول الذي تم إعداده مسبقاً في المصنع، (انظر الرسم).



سمك من 16 ملم: استخدم التلم الثاني (انظر الرسم).



قم بتثبيت الجهاز بالخزانة عن طريق فتح باب الفرن وإدخال 4 براغي داخل 4 ثقوب موجودة على الإطار الخارجي.



! على جميع الأجزاء التي تضمن أمان الجهاز ألا تتم إزالتها من دون مساعدة أداة.

! قبل وضع جهازك الجديد في المكان الذي سيعمل فيه، الرجاء إقرأ تعليمات التشغيل هذه بعناية. إنها تحتوي على معلومات هامة للاستخدام الآمن، لتركيب الجهاز والعناية به.

! الرجاء الاحتفاظ بمعلومات التشغيل هذه لمراجعتها في المستقبل. قم بتحويلها إلى مالكي الجهاز الجدد المحتملين.

تحديد الموضع

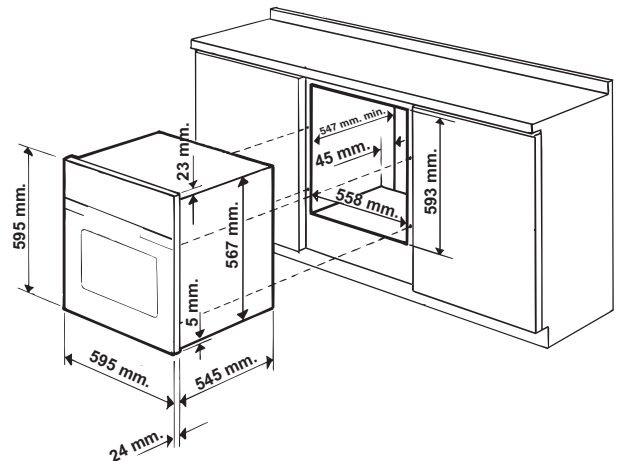
! أبعد مواد التعبئة عن متناول يد الأولاد. يمكن لهذه المواد أن تشكل خطر الاختناق. (انظر وسائل حذر ونصائح).

! يجب تركيب الجهاز من قبل شخص مؤهل بموجب التعليمات المزودة التركيب غير الصحيح يمكن أن يلحق الأذى بالناس وبالحيوانات أو أن يلحق الضرر بالأماكن.

ملاءمة الجهاز

استخدم المقصورة الملائمة للتأكد من أن الجهاز يعمل بشكل صحيح.

- الحوافي القريبة من الفرن يجب أن تكون مصنوعة من مواد مقاومة للحرارة.
- على الخزائن المغطاة بفسرة خشبية أن تكون ملصقة بغراء مقاوم لدرجات الحرارة التي تتعدى 100 درجة مئوية.
- لتركيب الفرن تحت رف (انظر الرسم) وفي وحدة مطبخ، على مقاييس الخزانة أن تكون كالتالي:



! على الجهاز ألا يلامس الأجزاء الكهربائية ابتداءً من لحظة تركيبه. تم حساب الأرقام المشار إليها على لوحة البيانات لهذا النوع من التركيب.

الفهرس

التركيب، 2-3

تحديد الموضع
التوصيلات الكهربائية
لوحة البيانات

وصف الجهاز، 4

نظرة عامة
لوحة التحكم

التشغيل والاستخدام، 5

تشغيل الفرن
استخدام ساعة توقيت الطهي

أنماط الطهي، 6-7

أنماط الطهي
نصائح طهي عملية
جدول نصائح الطهي

وسائل حذر ونصائح، 8

الوقاية العامة
التخلص
احترام البيئة والحفاظ عليها
المساعدة

الصيانة والعناية، 9

إيقاف تشغيل الجهاز
تنظيف الجهاز
تنظيف باب الفرن
تغيير مصباح الإنارة

ES

Espanol, 19

FR

Français, 10

GB

English, 1

AR

عربي،

FA

Farsi،

FH 52

FH 52 IX



ARISTON



Indesit Company

Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
Tel. +39 0732 6611
www.aristonchannel.com

Cod. 1.007.34.0