

IT**Italiano, 1****GB**

English, 12

FR

Français, 22

ES

Español, 32

PT

Portugues, 42

NL

Nederlands, 52

DE

Deutsch, 62

FZ87.1**FZ87.1 IX****F 87 V.1****F 87 V.1 IX****FQ87.1****FQ872 C.1****FZ97 C.1****FZ97 C.1 IX****FZ970 C.1****FZ970 C.1 IX****F 97 C.2****F 97 C.2 IX**

Sommario

Installazione, 2-3

Posizionamento
Collegamento elettrico
Dati tecnici

Descrizione dell'apparecchio, 4

Vista d'insieme
Pannello di controllo
Display

Avvio e utilizzo, 5

Impostare orologio e timer
Avviare il forno

Programmi, 6-8

Programmi di cottura
Pianificare la cottura
Consigli pratici di cottura
Tabella cottura

Precauzioni e consigli, 9

Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 10

Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Pulire la porta
Sostituire la lampadina

Assistenza, 11

Assistenza attiva 7 giorni su 7
Estensione di garanzia Airbag

IT**ARISTON**

Installazione

IT

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

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

Posizionamento

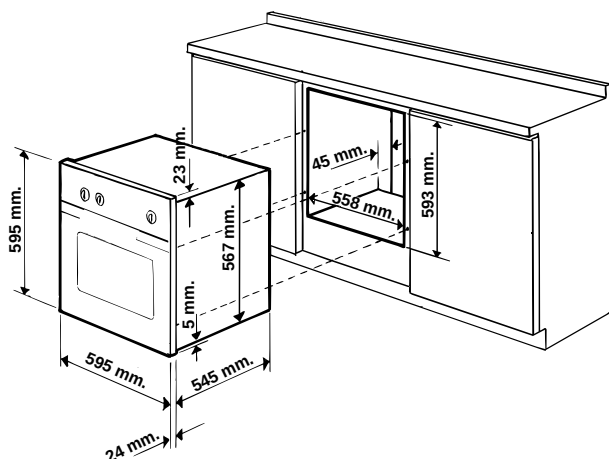
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

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

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

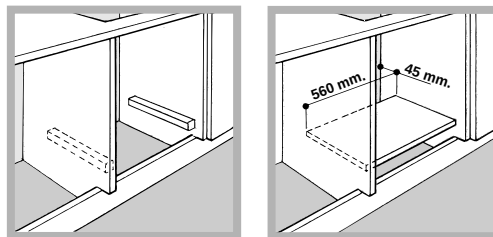
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento sottotavolo (*vedi figura*) che a colonna, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:



! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche. Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione

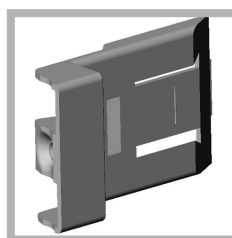
Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (*vedi figura*).

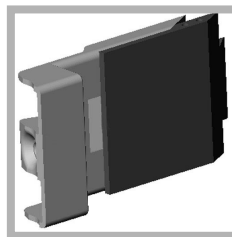


Centraggio e fissaggio

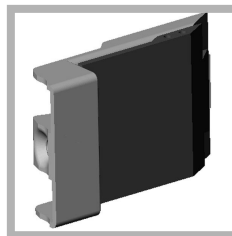
Regolare i 4 tacchetti posti lateralmente al forno, in corrispondenza dei 4 fori sulla cornice perimetrale, in base allo spessore della fiancata del mobile:



spessore di 20 mm: rimuovere la parte mobile del tacchetto (*vedi figura*);



spessore di 18 mm: utilizzare la prima scanalatura, come già predisposto dal fabbricante (*vedi figura*);



spessore di 16 mm: utilizzare la seconda scanalatura (*vedi figura*).

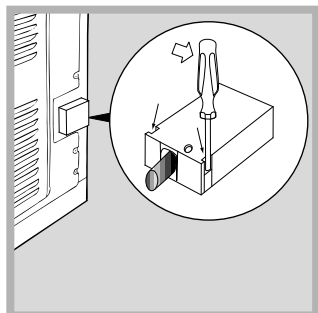
Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

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

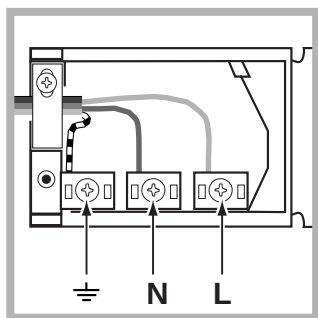
Collegamento elettrico

! I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (*vedi sotto*).

Montaggio del cavo di alimentazione



1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (*vedi figura*).



2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N- $\perp$ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde $\perp$ (*vedi figura*).

3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettiera.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi a fianco*). In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghie e multiple.

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

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

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

TARGHETTA CARATTERISTICHE

Dimensioni

larghezza cm 43,5
altezza cm 32
profondità cm 41,5

Volume

lt. 58

Collegamenti elettrici

tensione a 220-230V ~ 50Hz /
potenza massima assorbita
2800W

ENERGY LABEL

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

Consumo energia convezione
Naturale – funzione di
riscaldamento:  Tradizionale;

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

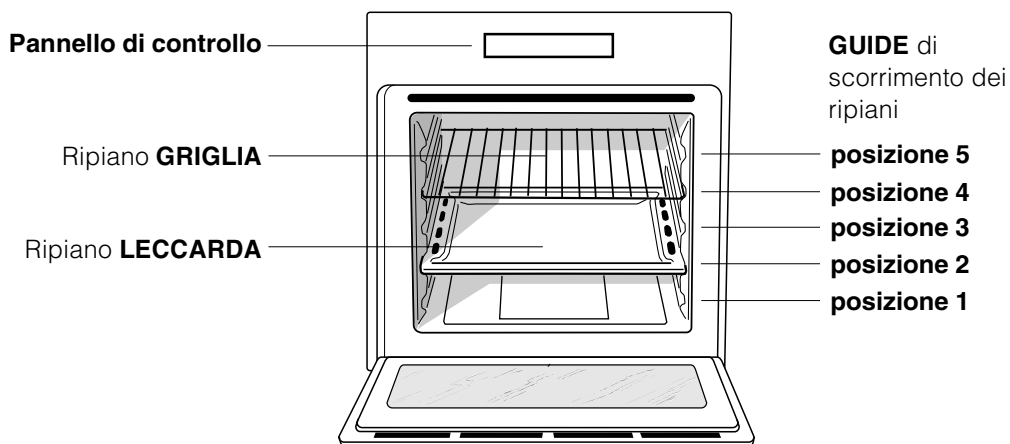


Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2002/96/CE

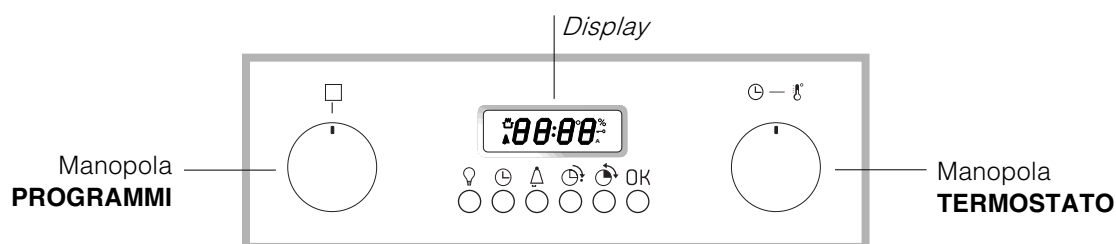
Descrizione dell'apparecchio

IT

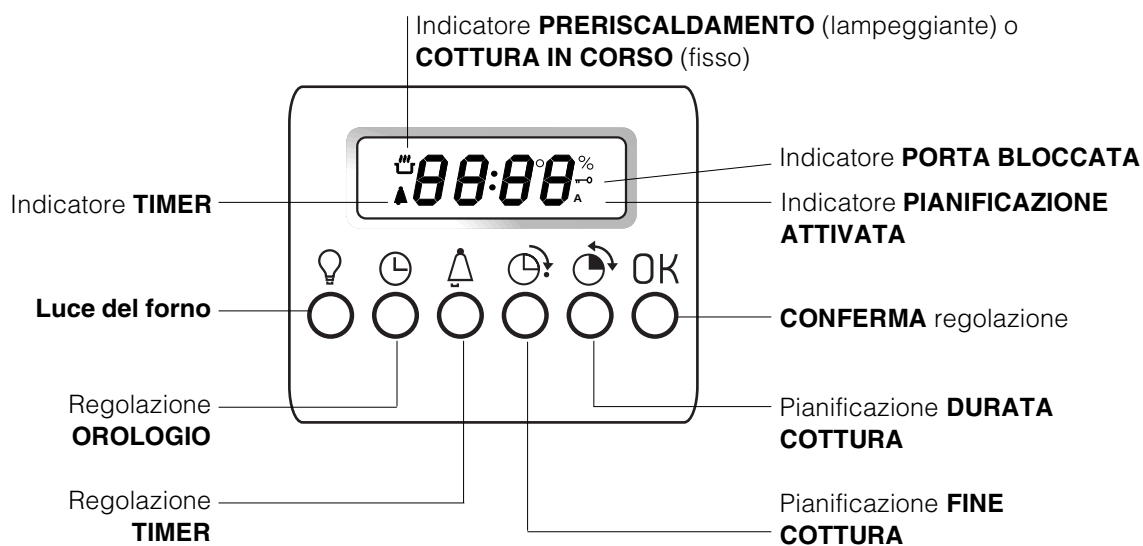
Vista d'insieme



Pannello di controllo



Display



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

Impostare orologio e timer

L'impostazione dell'ora è possibile solo con la manopola PROGRAMMI in posizione "0". Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o dopo un black-out, il display lampeggia su 0.00. Per regolare l'ora:

1. ruotare la manopola TERMOSTATO;
2. premere il tasto **OK** per confermare.

Stessa operazione per i minuti. Per eventuali aggiornamenti, premere il tasto  e seguire la procedura indicata.

Il timer è un contaminuti: a tempo scaduto emette un segnale acustico, che si arresta dopo un minuto o premendo un tasto qualsiasi.

Per impostare il timer premere il tasto  e seguire la procedura indicata per regolare l'orologio. L'icona  segnala che il timer è attivo.

! Il timer non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno.

Avviare il forno

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, sul display lampeggia l'icona  e compare la temperatura di cottura associata al programma. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO.
3. Un segnale acustico e l'accensione dell'icona  fissa sul display segnalano che il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti da cuocere.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
 - modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
 - modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
 - pianificare la durata e l'ora di fine della cottura (*vedi Programmi*);
 - interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

5. Trascorse due ore il forno si spegne automaticamente: tale tempo è preimpostato per motivi di sicurezza in tutti i programmi di cottura. È possibile modificare la durata della cottura (*vedi Programmi*).

6. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nei programmi FAST COOKING e BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno. Nel programma FAST COOKING la ventola si attiva automaticamente dopo dieci minuti dall'avvio. Nel programma PASTICCERIA si avvia solo a forno caldo.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Luce del forno

A forno spento la lampadina può essere accesa in qualunque momento premendo il tasto, oppure aprendo la porta del forno.

Programmi

IT

Programmi di cottura

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C.

Nel programma BARBECUE il valore preimpostato è un livello di potenza espresso in %. Anch'esso può essere regolato manualmente.



Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.



Programma **MULTICOTTURA**

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti (superiore, inferiore e circolare) ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.



Programma **BARBECUE**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entra in funzione il girarrosto (ove presente). Ruotando la manopola TERMOSTATO, il display indicherà livelli di potenza impostabili, che vanno da 50% fino a 100%. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.



Programma **GRATIN**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entrano in funzione la ventola e il girarrosto (ove presente). Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.



Programma **FORNO PIZZA**

Si attivano gli elementi riscaldanti inferiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno, con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli

di posizione tra loro a metà cottura.



Programma **FORNO PASTICCERIA**

Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato e uniforme all'interno del forno. Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.



Programma **FAST COOKING**

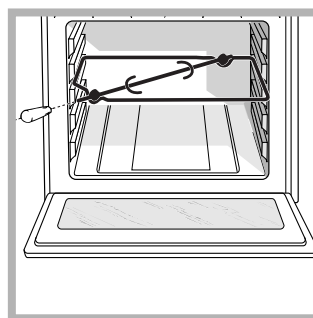
Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola offrendo un calore costante e uniforme. Il programma non necessita di preriscaldamento. Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.



Programma **LIEVITAZIONE**

Il forno raggiunge e mantiene una temperatura di 40°C a prescindere dalla posizione della manopola TERMOSTATO. Questo programma è ideale per la lievitazione degli impasti contenenti lievito naturale.

Girarrosto (solo in alcuni modelli)



Per azionare il girarrosto (vedi figura) procedere come segue:

1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto selezionando con la manopola PROGRAMMI o .

! Col programma avviato, se si apre la porta il girarrosto si arresta.

Pianificare la cottura

! La pianificazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.

Pianificare la durata

Premere il tasto , poi:

1. Regolare ruotando la manopola TERMOSTATO.
 2. Premendo il tasto **OK** l'impostazione viene memorizzata.
 3. A tempo scaduto, sul display compare la scritta END e viene emesso un segnale acustico.
 4. Il segnale acustico si arresta premendo un tasto qualsiasi, END scompare quando la manopola TERMOSTATO torna in posizione "0".
- Esempio: sono le 9:00 e viene pianificata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Pianificare l'ora di fine

Premere il tasto  e seguire la procedura da 1 a 4 descritta per la durata.

- Esempio: sono le 9:00 e viene pianificata l'ora di fine alle 10:15. Il programma dura 1 ora e 15 minuti.

Pianificare una cottura ritardata

1. Premere il tasto  e seguire la procedura da 1 a 4 descritta per la durata.
 2. Poi premere il tasto  e regolare l'ora di fine.
- Esempio: sono le ore 9:00, viene pianificata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.

L'icona **A** segnala che è stata effettuata una pianificazione.

Per annullare una pianificazione ruotare la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

Consigli pratici di cottura

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

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

MULTICOTTURA

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

BARBECUE

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

FORNO PIZZA

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

Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata cottura (minuti)
Forno Tradizionale	Anatra	1	2	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	2	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	2	15	180	15-20
	Crostate	1	2	15	180	30-35
Multicottura	Pizza (su 2 ripiani)	1	1 e 3	15	230	15-20
	Lasagne	1	2	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	1 e 3	15	200	60-70
	Sgombro	1	1 e 2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	1 e 2	10	170	40-50
	Bignè (su 2 ripiani)	0.5	1 e 3	10	190	20-25
	Biscotti (su 2 ripiani)	0.5	1 e 3	10	180	10-15
	Pan di Spagna (su 1 ripiano)	0.5	1 e 2	10	170	15-20
	Pan di Spagna (su 2 ripiani)	1	1 e 3	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	2	15	200	25-30
Barbecue	Sogliole e seppie	0.7	3	-	100%	10-12
	Spiedini di calamari e gamberi	0.6	3	-	100%	8-10
	Seppie	0.6	3	-	100%	10-15
	Filetto di merluzzo	0.8	3	-	100%	10-15
	Verdure alla griglia	0.4	1 o 3	-	100%	15-20
	Bistecca di vitello	0.8	3	-	100%	15-20
	Salsicce	0.6	3	-	100%	15-20
	Hamburger	0.6	3	-	100%	10-12
	Sgombri	1	3	-	100%	15-20
	Toast (o pane tostato)	n.° 4 e 6	3	-	100%	3-5
	Con girarrosto (ove presente)					
	Vitello allo spiedo	1.0	-	-	100%	80-90
	Pollo allo spiedo	1.5	-	-	100%	70-80
	Agnello allo spiedo	1.0	-	-	100%	70-80
Gratin	Pollo alla griglia	1.5	2 e 3	10	200	55-60
	Seppie	1.5	2 e 3	10	200	30-35
	Con girarrosto (ove presente)					
	Vitello allo spiedo	1.5	-	10	200	70-80
	Agnello allo spiedo	1.5	-	10	200	70-80
	Pollo (allo spiedo) + patate (sulla leccarda)	1.5	-	10	200	70-75
Forno Pizza	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Arrosto di vitello o manzo	1	1	10	220	25-30
	Pollo	1	1 o 2	10	180	60-70
Forno Pasticceria	Crostate	0.5	2	15	180	20-30
	Torta di frutta	1	1 o 2	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	2	15	180	40-50
	Pan di Spagna	0.5	2	15	160	25-30
	Crêpes farcite (su 2 ripiani)	1.2	1 e 3	15	200	30-35
	Cake piccoli (su 2 ripiani)	0.6	1 e 3	15	190	20-25
	Salatini di sfoglia al formaggio (su 2 ripiani)	0.4	1 e 3	15	210	15-20
	Bignè (su 3 ripiani)	0.7	1 e 2 e 4	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1 e 2 e 4	15	180	20-25
	Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1 e 2 e 4	15	90	180
Fast cooking	Surgelati					
	Pizza	0.3	1	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0.4	1	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0.5	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	1	-	200	35
	Panetti dorati	0.4	1	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0.4	1	-	220	15-20
	Precotti					
	Ali di pollo dorate	0.4	1	-	200	20-25
	Cibi Freschi					
	Biscotti (di frolla)	0.3	1	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	1	-	180	45
	Salatini di sfoglia al formaggio	0.2	1	-	210	10-12
Lievitazione	Lievitazione degli impasti con lievito naturale (brioche, pane, torta allo zucchero, croissant, ecc.)					

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

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto.
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.

- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

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

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

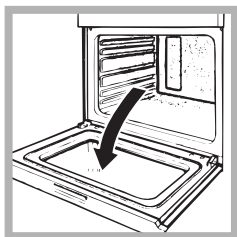
Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

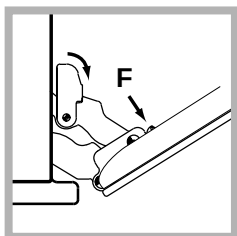
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugna imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri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

Pulire la porta

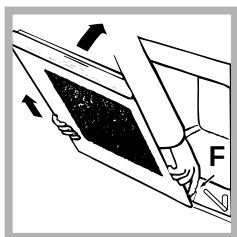
Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido. Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:



1. aprire completamente la porta (*vedi figura*);



2. alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (*vedi figura*);



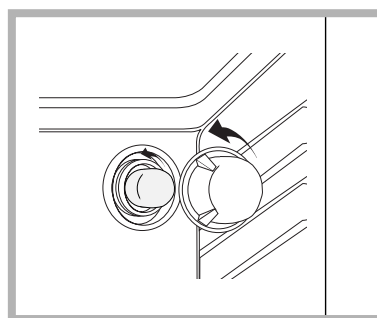
3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Premere i fermi **F**, poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (*vedi figura*). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

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

Sostituire la lampadina

Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:



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

Attenzione:

L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "ER" seguito da numeri. In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.

Comunicare:

- il messaggio visibile sul display
- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio e/o sull'imballo.

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama. È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

Estensione di garanzia Airbag



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

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.

Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

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

Operating Instructions

OVEN

GB

IT

Italiano, 1

GB

English, 12

FR

Français, 22

ES

Espanol, 32

PT

Portuges, 42

NL

Nederlands, 52

DE

Deutsch, 62

FZ87.1

FZ87.1 IX

F 87 V.1

F 87 V.1 IX

FQ87.1

FQ872 C.1

FZ97 C.1

FZ97 C.1 IX

FZ970 C.1

FZ970 C.1 IX

F 97 C.2

F 97 C.2 IX

Contents

Installation, 13-14

Positioning
Electrical connections
Technical data

Description of the appliance, 15

Overall view
Control panel
Display

Start-up and use, 16

Setting the clock and timer
Starting the oven

Cooking modes, 17-19

Cooking modes
Programming your cooking
Practical cooking advice
Cooking advice table

Precautions and tips, 20

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Maintenance and care, 21

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



ARISTON

! 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

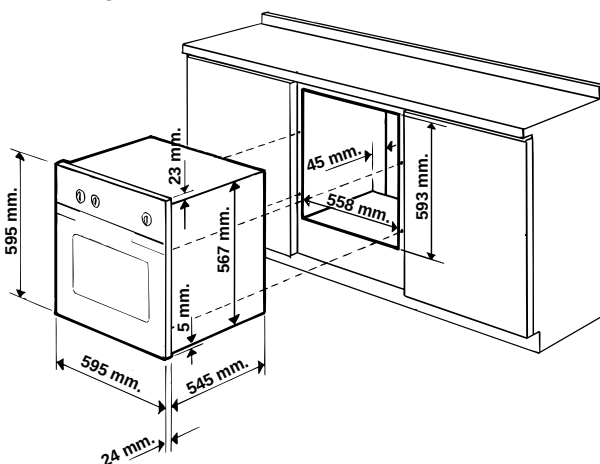
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard. *see Precautions and tips*.

! 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.

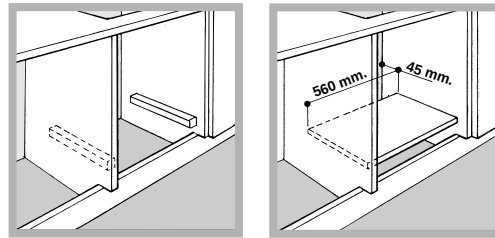
- the panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- to install the oven under the counter (*see diagram*) and in a kitchen unit, the cabinet must have the following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

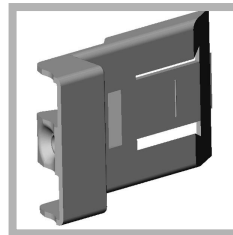
Ventilation

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*).

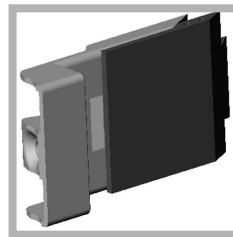


Centring and fastening

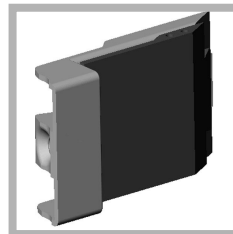
Position the 4 tabs on the side of the oven according to the 4 holes of the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



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*).

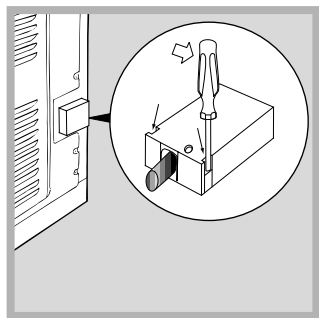
Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

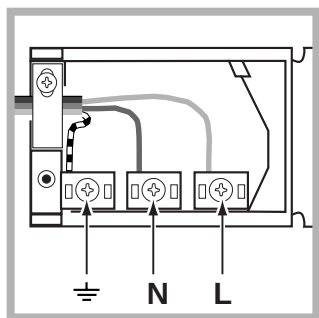
Electrical connections

! 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. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N- $\perp$. Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to

the terminal marked (L) and the Yellow Green wire to the terminal marked $\perp$ (*see diagram*).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*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.

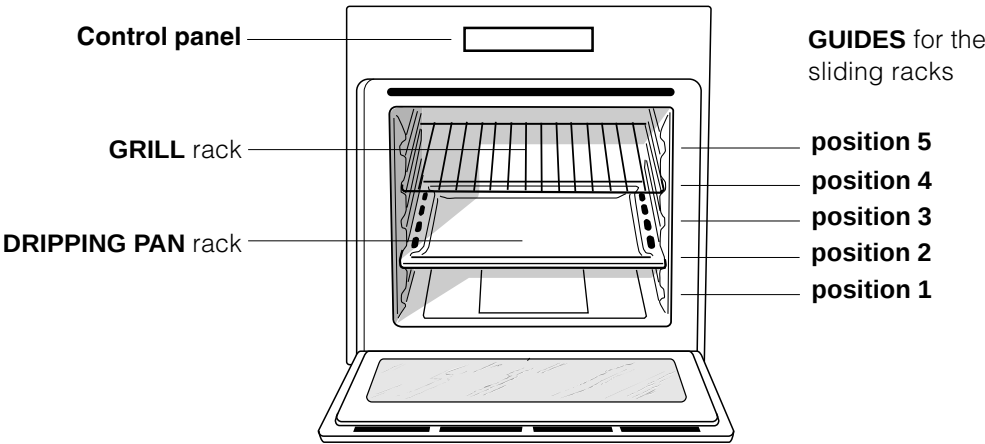
DATA PLATE	
Dimensions	width 43.5 cm height 32 cm depth 41,5 cm
Volume	lt. 58
Electrical connections	voltage: 220-230V ~ 50Hz maximum power absorbed 2800W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode:  Convection mode. Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode:  Baking.
 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments; - 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments; - 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC

Description of the appliance

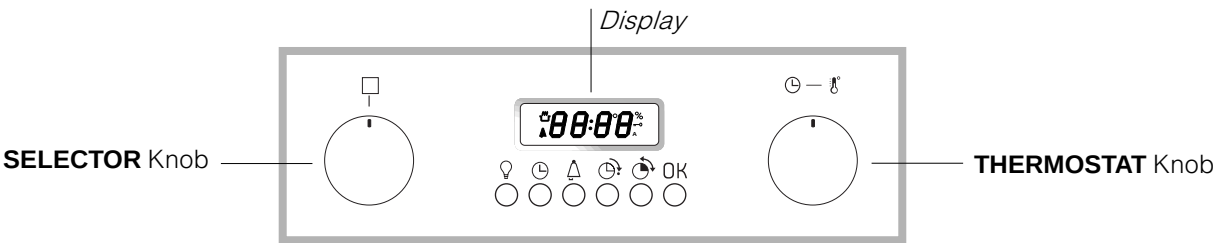


Overall view

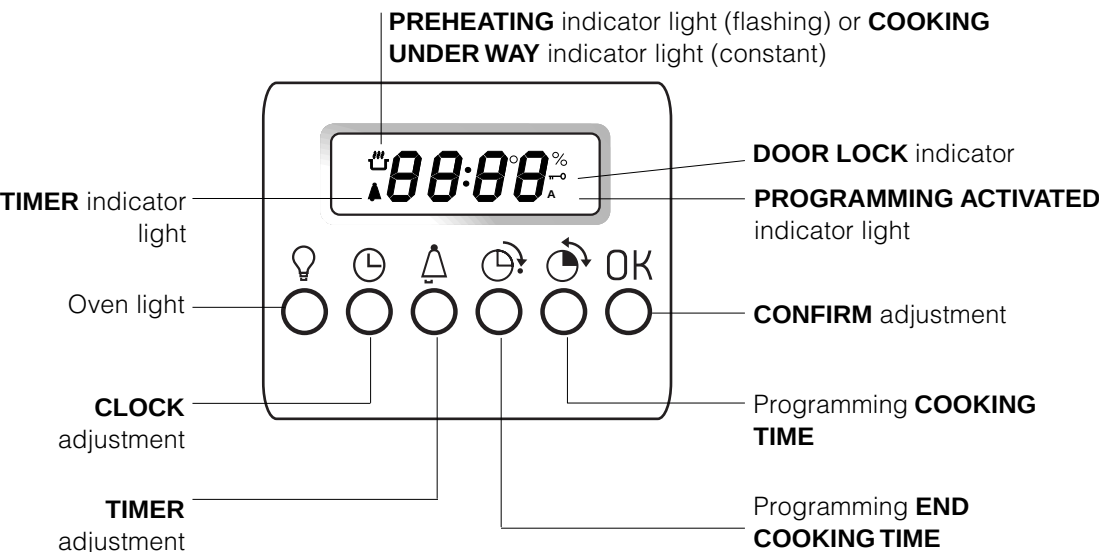
GB



Control panel



Display



Start-up and use

GB

! 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.

Setting the clock and timer

The time can only be set on the clock when the SELECTOR knob is set to position "0".

After the appliance has been connected to the power supply, or after a blackout, the clock display will automatically reset to 0:00 and begin to blink.

To set the time:

1. turn the THERMOSTAT knob;

2. press button **OK** to confirm:

Repeat to set the minutes. To make any changes, press button  and repeat the steps described above.

The timer operates in minutes: when the selected time has elapsed, a buzzer will sound. After one minute the buzzer will automatically stop or when any button is pressed.

To set the timer, press button  and repeat the steps described to set the clock. The  icon will remind you the timer is on.

! The timer does not turn the oven on or off.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.

2. The oven will start the pre-heating phase, during which the icon  will flash on the display, and the cooking temperature associated with the mode selected appears.

The temperature may be changed by turning the THERMOSTAT knob.

3. When preheating is finished, a buzzer sounds and the icon  appears on the display: 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.

- set the cooking time as well as the end cooking time (*see Cooking Modes*).

- stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

5. The oven switches off automatically after two hours: this default time is set for all cooking modes for safety reasons.

The cooking time may be changed (*see Cooking Modes*).

6. In case of a blackout, if the oven was already operating, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from where it was interrupted as long as the temperature did not drop below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating in the FAST COOKING and BARBECUE modes.

! 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, a cooling fan blows air between the control panel and the oven door. In the FAST COOKING mode, the fan goes on automatically after ten minutes. In the BAKING mode, the cooling fan goes on only when the oven is hot.

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

Oven light

When the oven is off, the lamp can be turned on at any time by pressing the button or by opening the oven door.

Cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually between 40°C and 250°C as desired.

In the BARBECUE mode, the default power level value is indicated as a percentage (%) and may also be adjusted manually.



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 distribution will be uneven.



MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular), 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.



BARBECUE mode

The top heating element and the rotisserie (where present) come on. By turning the THERMOSTAT knob, the different power levels that may be set will appear on the display; these range between 50% and 100%. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.



GRATIN mode

The top heating element as well as the fan and the rotisserie (where present) come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven.

This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.



PIZZA mode

The heating elements (bottom and circular) and the fan come on. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat,

particularly from the bottom element. If you use more than one rack simultaneously, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.



BAKING mode

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat delicately and uniformly throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods such as cakes that need to rise and to prepare certain tartlets on 3 shelves simultaneously.



FAST COOKING mode

The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven.

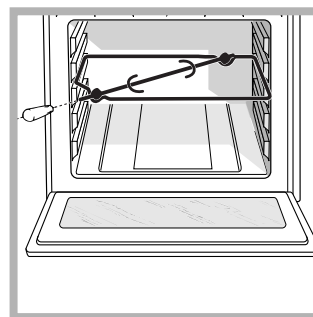
Pre-heating is not necessary for this cooking mode. This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are obtained if you use one cooking rack only.



LEAVENING mode

The oven reaches and maintains a temperature of 40°C irrespective of the position of the THERMOSTAT knob. This mode is ideal for leavening dough made with yeast.

The **Rotisserie** (only available on certain models)



To operate the rotisserie (see diagram) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the rotisserie using the knob to select MODE  or .

! When  mode is on, the rotisserie will stop if the door is opened.

Programming your cooking

! Select a cooking mode before programming.

Programming Time

Press the  button, then:

1. Adjust by turning the THERMOSTAT knob.
 2. Press button **OK** to store the setting.
 3. When the selected time has elapsed, END appears on the display and a buzzer sounds.
 4. The buzzer can be stopped by pressing any button. The END message disappears when the THERMOSTAT knob returns to position "0".
- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme stops automatically at 10:15 a.m..

Programming End

Press button  and repeat steps 1 to 4 as described in the Programming Time procedure.

- For example: it is 9:00 a.m. and an end time of 10:15 a.m. is programmed. The duration is 1 hour and 15 minutes.

Programming Delayed Cooking

1. Press button  and repeat steps 1 to 4 as described in the Programming Time procedure.
 2. Then press button  and set the end time.
- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed and the end time is set to 12:30. The programme starts automatically at 11:15 a.m.

The icon **A** shows that programming has been set. To cancel programming, turn the SELECTOR knob to position "0".

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 BARBECUE and GRATIN cooking modes, particularly when using the rotisserie, 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.

BARBECUE

- 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 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 (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Traditional 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
Barbecue	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	100%	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	100%	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	100%	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	100%	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	100%	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	100%	15-20
	Sausages	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	100%	10-12
	Mackerels	1	4	-	100%	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	100%	3-5
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.0	-	-	100%	80-90
	Chicken on the spit	1.5	-	-	100%	70-80
	Lamb on the spit	1.0	-	-	100%	70-80
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.5	-	10	200	70-80
	Lamb on the spit	1.5	-	10	200	70-80
	Chicken on the spit + potatoes (roasted)	1.5	-	10	200	70-75
		-	2	10	200	70-75
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Baking Mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Fast cooking	Frozen food					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
Leavening	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12
	Leavening process of dough made with yeast or baking powder (brioches, bread, sugar pie, croissants, etc.)					

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 to cook food by adults only and according to the instructions in this manual.
- **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.

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. The cooking mode programming options, and particularly the “delayed cooking” mode (*see Cooking modes*), make this possible.
- Always keep the oven door closed when using the 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.

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 a specific product. 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.
- The accessories can be washed like everyday crockery (even in your dishwasher).

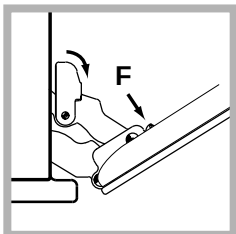
Cleaning the oven door

Clean the glass door using non-abrasive products and sponges and dry it with a soft cloth.

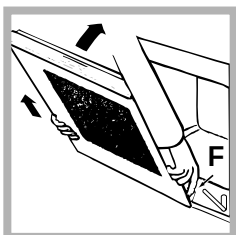
To clean more thoroughly, you can remove the oven door.



1. Open the oven door fully (*see diagram*);



2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges; (*see diagram*);



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

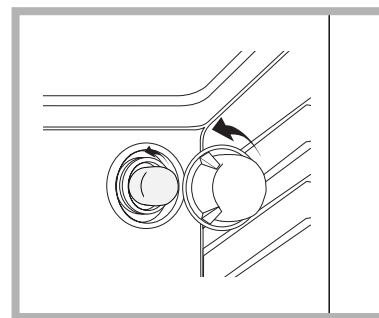
To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven 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*).

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.

FR**IT**

Italiano, 1

GB

English, 12

FR**Français, 22****ES**

Español, 32

PT

Portugues, 42

NL

Nederlands, 52

DE

Deutsch, 62

FZ87.1**FZ87.1 IX****F 87 V.1****F 87 V.1 IX****FQ87.1****FQ872 C.1****FZ97 C.1****FZ97 C.1 IX****FZ970 C.1****FZ970 C.1 IX****F 97 C.2****F 97 C.2 IX**

Sommaire

Installation, 23-24

Positionnement
Raccordement électrique
Données techniques

Description de l'appareil, 25

Vue d'ensemble
Tableau de bord
Afficheur

Mise en marche et utilisation, 26

Réglage de l'horloge et du minuteur
Mise en marche du four

Programmes, 27-29

Programmes de cuisson
Programmer la cuisson
Conseils de cuisson
Tableau de cuisson

Précautions et conseils, 30

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

Entretien et soins, 31

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

**ARISTON**

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

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

Positionnement

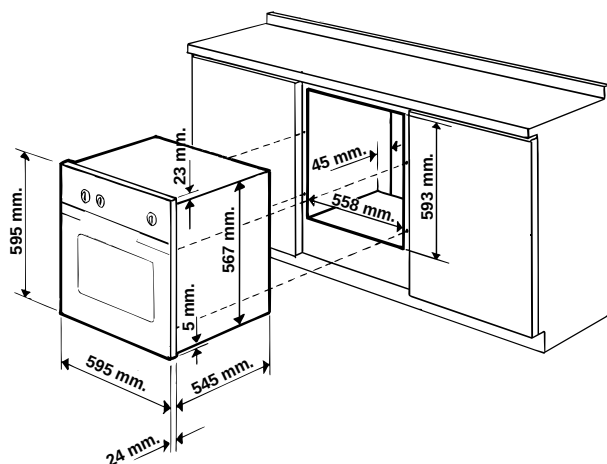
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

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

Encastrement

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

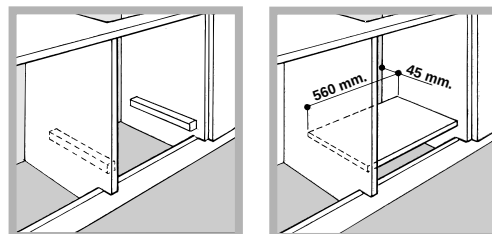
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur ;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100°C ;
- la cavité du meuble pour encastrement du four, tant sous plan (*voir figure*) qu'en colonne, doit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

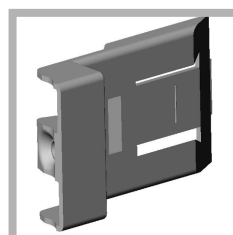
Aération

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*).

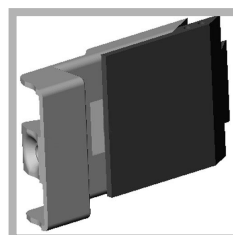


Centrage et fixation

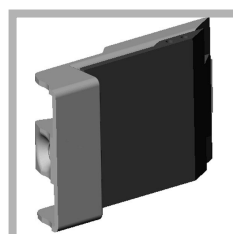
Positionnez les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et réglez-les selon l'épaisseur de la joue du meuble :



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*).

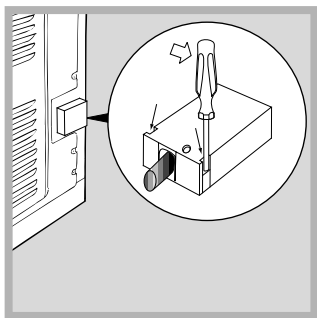
Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrez la porte du four et vissez 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

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

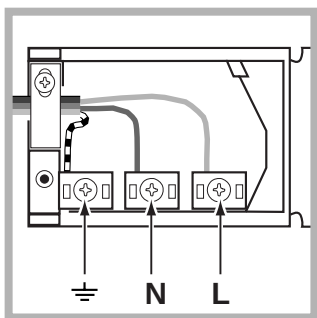
Raccordement électrique

! 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. Montage du câble d'alimentation : dévissez la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N- $\perp$ puis fixez les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert $\perp$ (*voir figure*).

3. Fixez le câble dans le serre-câble prévu.
4. Fermez le couvercle du bornier.

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 220-230V ~ 50Hz puissance maxi. Absorbée 2800W
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304
	Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Tradition;
	Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Pâtisserie.
	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : - 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/EC



Description de l'appareil

Vue d'ensemble

FR

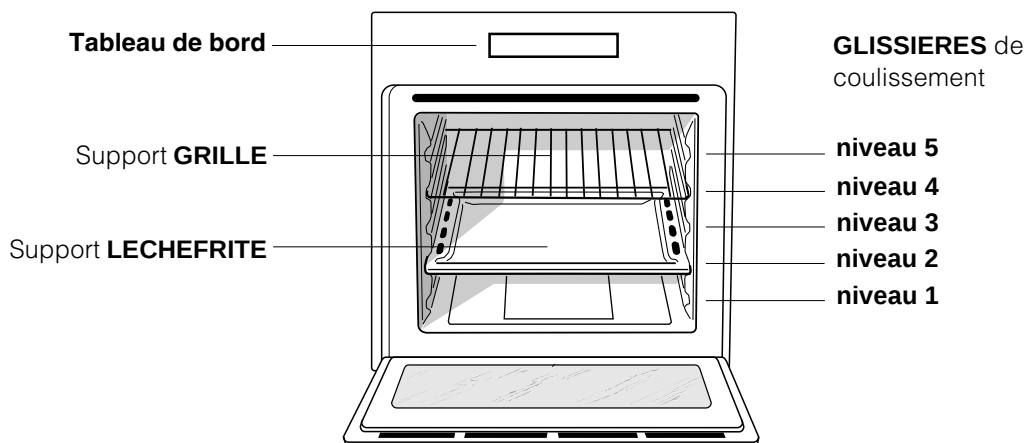
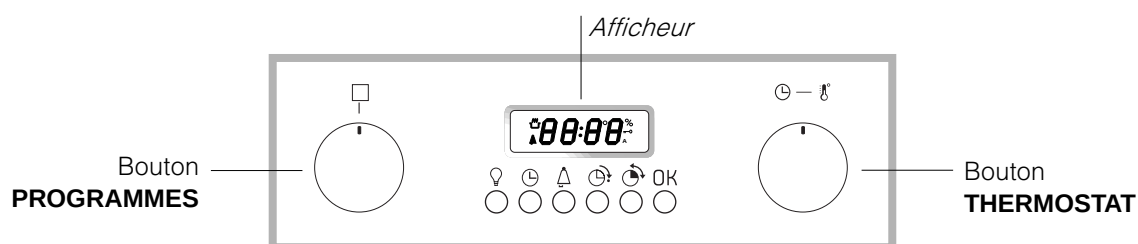
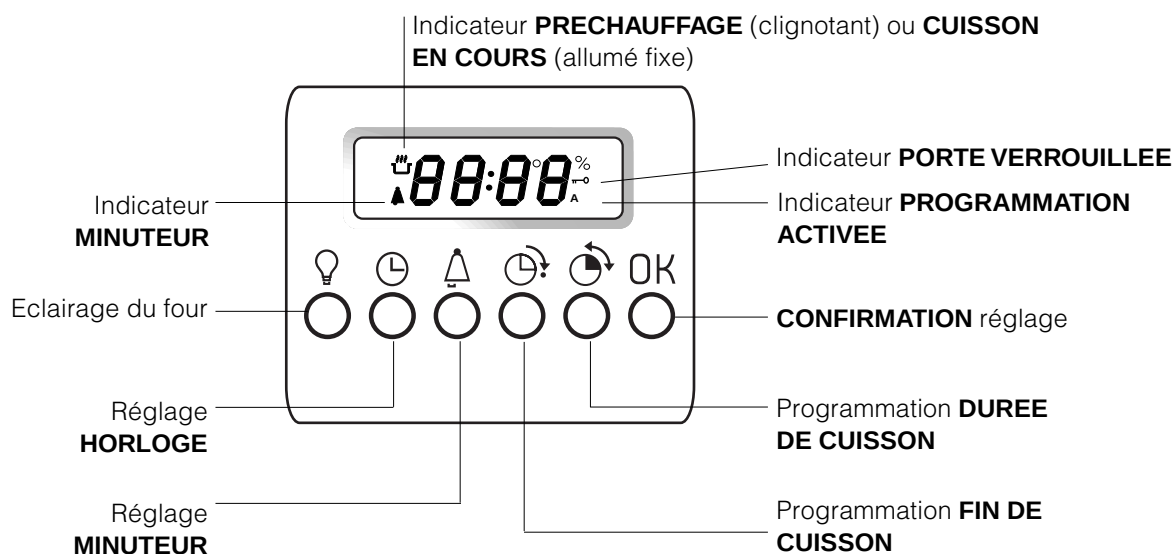


Tableau de bord



Afficheur



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.

Réglage de l'horloge et du minuteur

La mise à l'heure n'est possible que quand le bouton PROGRAMMES est positionné sur 0. Après branchement au réseau électrique ou après une panne de courant, l'afficheur clignote sur 0.00. Pour régler l'heure :

1. tournez le bouton THERMOSTAT;
2. appuyez sur la touche  pour confirmer. Procédez de même pour les minutes. Pour toute actualisation, appuyez sur la touche  et suivez la procédure indiquée.

Le minuteur est un indicateur sonore de fonctionnement : une fois le temps écoulé il émet un signal sonore qui s'arrête au bout d'une minute ou après avoir appuyé sur une touche quelconque. Pour programmer le minuteur, appuyez sur la touche  et suivez la procédure indiquée pour le réglage de l'horloge. L'icône  vous signale que le minuteur est activé.

! Le minuteur ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tournez le bouton PROGRAMMES.
2. Le four se place en phase de préchauffage, l'icône  clignote sur l'afficheur qui affiche aussi la température de cuisson associée au programme. Pour modifier la température, tournez le bouton THERMOSTAT.
3. Un signal sonore et l'allumage fixe de l'icône  sur l'afficheur signalent que le préchauffage est terminé : vous pouvez enfourner vos plats.
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 ;

- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson. (*voir Programmes*);

- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

5. Au bout de deux heures le four s'éteint tout seul : ce délai est présélectionné pour des raisons de sécurité sur tous les programmes de cuisson. Vous pouvez aussi modifier la durée de cuisson (*voir Programmes*).

6. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour les programmes FAST COOKING et BARBECUE.

! 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, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. Pour le programme FAST COOKING le système se met automatiquement en marche dix minutes après le démarrage. Pour le programme PATISSERIE, il ne démarre qu'à four chaud.

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

Eclairage du four

Four éteint, vous pouvez l'allumer à tout moment en appuyant sur la touche prévue ou en ouvrant la porte du four.

Programmes de cuisson

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Vous pouvez la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix. Pour le programme BARBECUE la valeur présélectionnée est un niveau de puissance exprimé en %. Il peut lui aussi être réglé manuellement.



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, voûte et circulaire) ainsi que du ventilateur. 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 BARBECUE

Mise en marche de la résistance de voûte et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). Tournez le bouton THERMOSTAT, l'afficheur indique les niveaux de puissance sélectionnables qui vont de 50% à 100%. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.



Programme GRATIN

Mise en marche de la résistance de voûte, du ventilateur et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.



Programme FOUR PIZZA

Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température

rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, n'oubliez pas de les changer de place à mi-cuisson.



Programme FOUR PATISserie

Mise en marche de la résistance arrière et du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.



Programme FAST COOKING

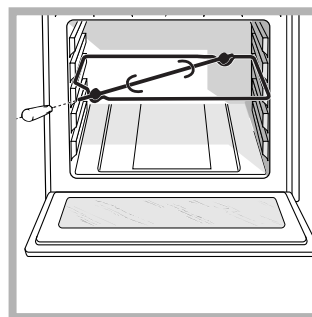
Mise en marche des résistances et du ventilateur pour obtenir une chaleur constante et uniforme. Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfournez que sur un seul niveau.



Programme ETUVE

Le four atteint et maintient une température de 40°C quelle que soit la position du bouton THERMOSTAT. Ce programme est idéal pour le levage de pâtes à base de levure de boulanger.

Tournebroche (n'existe que sur certains modèles)



Pour actionner le tournebroche (voir figure) procédez comme suit :

1. placez la lèchefrite au gradin 1 ;
2. placez le berceau au gradin 3 et encastrez le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;
3. branchez le tournebroche en amenant le sélecteur PROGRAMMES sur  ou .

! Quand le programme  est lancé, le tournebroche s'arrête dès ouverture de la porte du four.

Programmer la cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

Programmer la durée

Appuyez sur la touche  puis :

1. Réglez à l'aide du bouton THERMOSTAT.
 2. Appuyez sur la touche **OK** pour mémoriser la sélection.
 3. Un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'afficheur affiche END.
 4. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur une touche quelconque, END disparaît dès que le bouton THERMOSTAT revient sur "0".
- Exemple : il est 9h00 et vous souhaitez déterminer une durée de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer l'heure de fin

Appuyez sur la touche  et suivez la procédure de 1 à 4 décrite pour la durée.

- Exemple : il est 9h00 et vous fixez l'heure de fin à 10h15. Le programme dure 1h15.

Programmer une cuisson différée

1. Appuyez sur la touche  et suivez la procédure de 1 à 4 décrite pour la durée.

2. Appuyez ensuite sur la touche  et déterminez l'heure de fin.

- Exemple : il est 9h00, vous programmez une durée 1h15 et fixez l'heure de fin à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

L'icône **A** signale qu'une programmation a été effectuée.

Pour annuler une programmation, amenez le bouton PROGRAMMES sur "0".

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.

! Pour vos cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, 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.

BARBECUE

- 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.

FOUR PIZZA

- 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

FR

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
Four Tradition	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 e 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 e 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Profiteroles (sur 2 niveaux)	0.5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 e 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 e 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
Barbecue	Soles et seiches	0.7	4	-	100%	10-12
	Brochettes de calmars et de crevettes	0.6	4	-	100%	8-10
	Seiches	0.6	4	-	100%	10-15
	Tranches de colin	0.8	4	-	100%	10-15
	Légumes grillés	0.4	3 o 4	-	100%	15-20
	Steaks de veau	0.8	4	-	100%	15-20
	Saucisses	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	100%	10-12
	Maquereaux	1	4	-	100%	15-20
	Croque-monsieur ou toasts	n.° 4 e 6	4	-	100%	3-5
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
	Veau à la broche	1.0	-	-	100%	80-90
	Poulet à la broche	1.5	-	-	100%	70-80
	Agneau à la broche	1.0	-	-	100%	70-80
Gratin	Poulet grillé	1.5	2	10	200	55-60
	Seiches	1.5	2	10	200	30-35
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)	1.5	-	10	200	70-80
	Veau à la broche	1.5	-	10	200	70-80
	Agneau à la broche	1.5	-	10	200	70-75
	Poulet (à la broche) + pommes de terre (sur plateau émaillé)	-	2	10	200	70-75
	Poulet (à la broche) + pommes de terre (sur plateau émaillé)	-	2	10	200	70-75
Four Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2 o 3	10	180	60-70
Four Pâtisserie	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2 o 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niveaux)	1.2	2 e 4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0.6	2 e 4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2 e 4	15	210	15-20
	Profiteroles (sur 3 niveaux)	0.7	Gradins n°1,3 et 5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	Gradins n°1,3 et 5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	Gradins n°1,3 et 5	15	90	180
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	Gradins n°1,3 et 5	15	90	180
Fast cooking	Surgelés					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0.4	2	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0.5	2	-	220	30-35
	Chaussons	0.3	2	-	200	25
	Lasagnes	0.5	2	-	200	35
	Petits pains dorés	0.4	2	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0.4	2	-	220	15-20
	Précuits					
	Ailes de poulet dorées	0.4	2	-	200	20-25
	Aliments Frais					
	Biscuits (pâte brisée)	0.3	2	-	200	15-18
étuve	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Friands au fromage	0.2	2	-	210	10-12
	Levage de pâtes à base de levure de boulanger (brioches, pain, tarte au sucre, croissants, etc.)					
	Levage de pâtes à base de levure de boulanger (brioches, pain, tarte au sucre, croissants, etc.)					

Précautions et conseils

FR

! 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.
- **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.

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. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (*voir Programmes*) et le "nettoyage automatique différé" (*voir Nettoyage et entretien*), vous permettent de vous organiser en ce sens.
- Pour vos cuissons au 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.

Mise hors tension

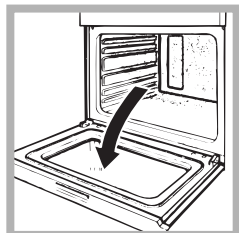
Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

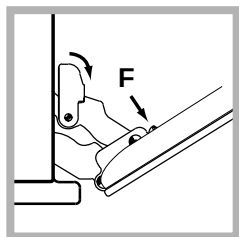
- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres 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. Évitez tout produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.

Nettoyage de la porte

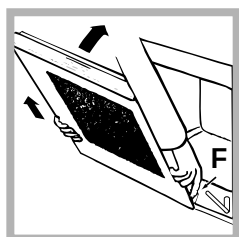
Nettoyez la vitre de la porte à l'aide d'éponges et de produits non abrasifs et séchez avec un chiffon doux. Pour nettoyer plus à fond, vous pouvez déposer la porte du four :



1. ouvrez complètement la porte (*voir figure*);



2. soulevez et faites pivoter les leviers situés sur les deux charnières (*voir figure*);



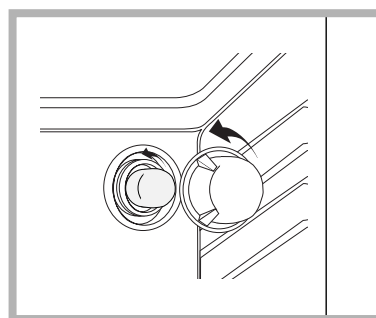
3. saisissez la porte par les côtés, refermez-la lentement mais pas complètement. Appuyez sur les arrêts **F**, puis tirez la porte vers vous en la dégagant de ses charnières (*voir figure*). Remontez la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

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*).

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.

Instrucciones para el uso

HORNO

ES

IT

Italiano, 1

GB

English, 12

FR

Français, 22

ES

Espanol, 32

PT

Portuges, 42

NL

Nederlands, 52

DE

Deutsch, 62

FZ87.1

FZ87.1 IX

F 87 V.1

F 87 V.1 IX

FQ87.1

FQ872 C.1

FZ97 C.1

FZ97 C.1 IX

FZ970 C.1

FZ970 C.1 IX

F 97 C.2

F 97 C.2 IX

Sumario

Instalación, 33-34

Ubicación
Conexión eléctrica
Datos técnicos

Descripción del aparato, 35

Vista en conjunto
Panel de control
Display

Puesta en marcha y uso, 36

Programar el reloj y el temporizador
Poner en marcha el horno

Programas, 37-39

Programas de cocción
Programar la cocción
Consejos prácticos de cocción
Tabla de cocción

Precauciones y consejos, 40

Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el ambiente

Mantenimiento y cuidados, 41

Excluir la corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Limpiar la puerta
Sustituir la bombilla
Asistencia

! 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.

Ubicación

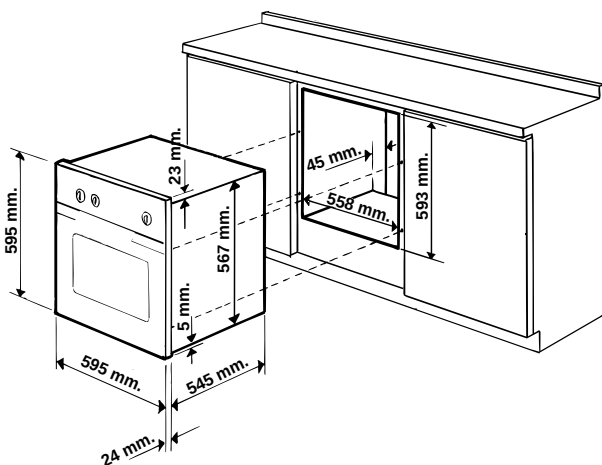
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección de residuos (*ver Precauciones y consejos*).

! 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:

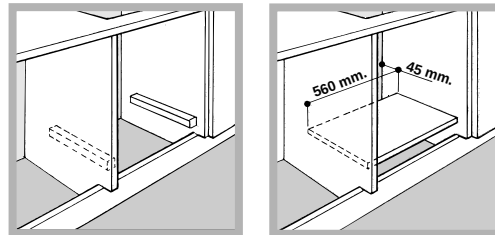
- los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor;
- en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C.
- para empotrar el horno, tanto cuando se instala bajo encimera (*ver la figura*) como en columna, el mueble debe tener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

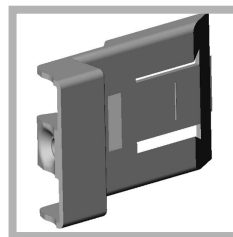
Aireación

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*).

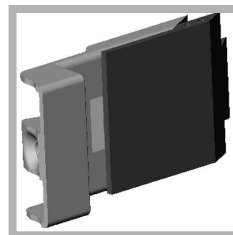


Centrado y fijación

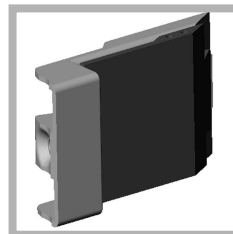
Regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 4 orificios que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



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*).

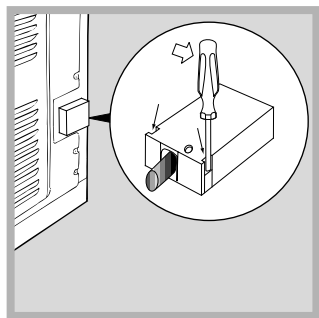
Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

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

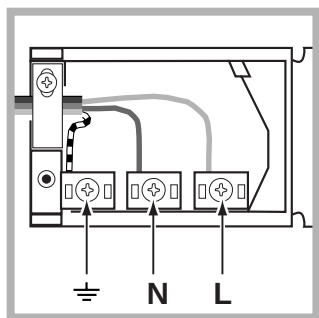
Conexión eléctrica

! 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 quítela (*ver la figura*).



2. Instalación del cable de alimentación eléctrica: desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N-⏏ y luego fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores

Azul (N), Marrón (L), Amarillo-Verde ⏏ (*ver la figura*).

3. Fije el cable en el correspondiente sujetacable.
4. Cierre la tapa del panel de bornes.

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 o tomas 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 cuando estas normas no sean respetadas.

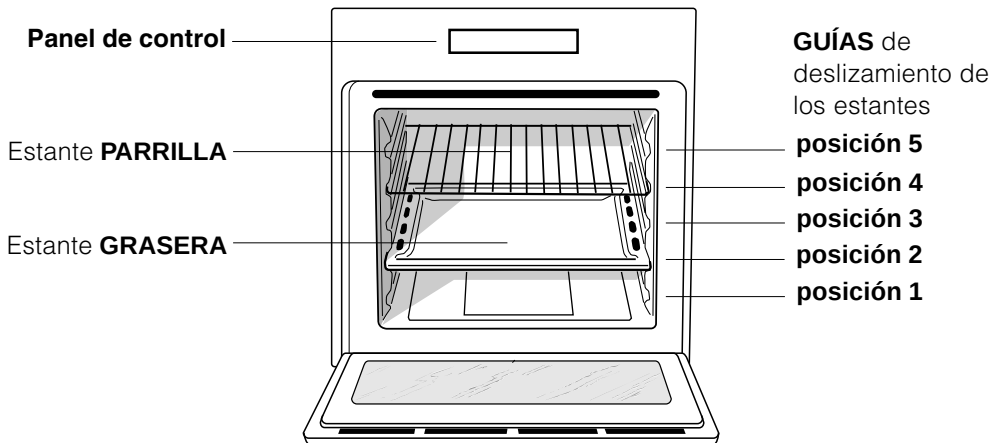
PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones	longitud 43,5 cm. altura 32 cm. profundidad 41,5 cm.
Volumen	Litros 58
Collegamenti elettrici	tensión 220-230V ~ 50Hz potencia máxima absorbida 2800W
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural – función de calentamiento:  Tradicional; Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento:  Pastelería.
 	Este aparato es conforme a las siguientes Normas Comunitarias: - 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones - 2002/96/CE

Descripción del aparato

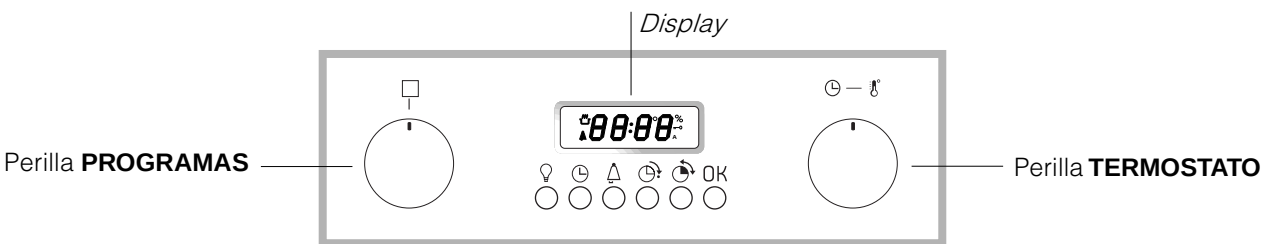


Vista en conjunto

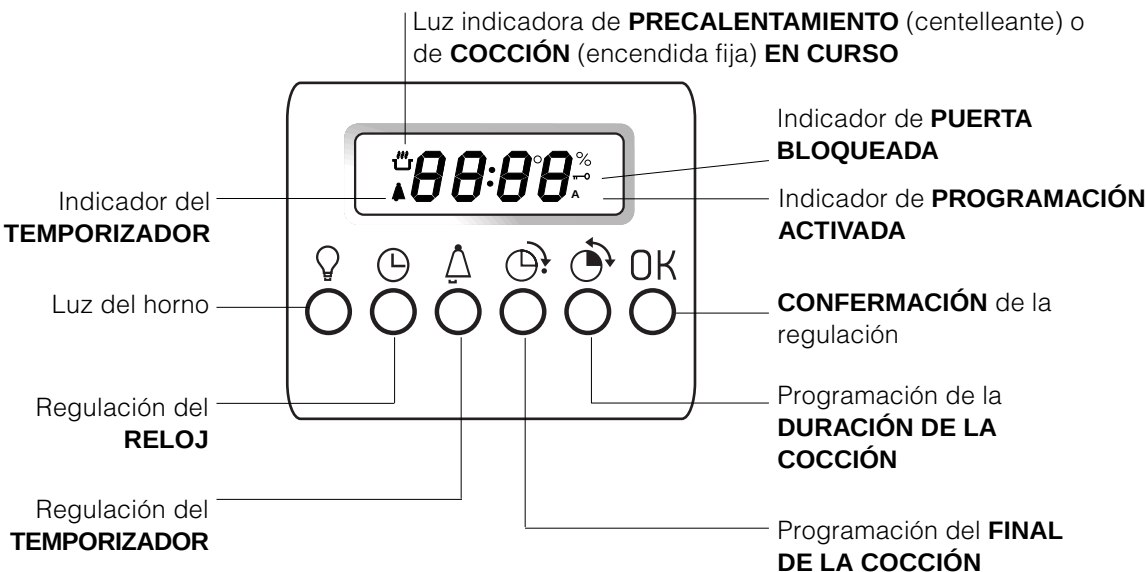
ES



Panel de control



Display



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.

Programar el reloj y el temporizador

La modificación de la hora es posible sólo si la perilla PROGRAMAS está en la posición "0".

Después de la conexión a la red eléctrica o después de un corte de corriente, el display centellea en 0.00. Para modificar la hora:

1. gire la perilla TERMOSTATO;
2. pulse el botón  para confirmar.

Realice la misma operación para los minutos. Si desea realizar actualizaciones, pulse el botón  y siga el procedimiento indicado.

El temporizador es un contador de minutos: cuando se ha cumplido el tiempo, emite una señal sonora que se detiene después de un minuto o pulsando un botón cualquiera.

Para programar el temporizador, pulse el botón  y siga el procedimiento indicado para el reloj. El icono  indica que el temporizador está funcionando.

! El temporizador no controla ni el encendido ni el apagado del horno.

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando la perilla PROGRAMAS.
2. El horno entrará inmediatamente en la fase de precalentamiento durante la cual centellea en el display el icono  y aparece la temperatura de cocción asociada al programa seleccionado. Es posible modificar la temperatura girando la perilla TERMOSTATO.
3. Una señal sonora y el encendido fijo del icono  en el display, indican que el precalentamiento ha finalizado: 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 la perilla TERMOSTATO;
 - programar la duración y la hora de finalización de la

cocción
(ver Programas).

- interrumpir la cocción llevando la perilla PROGRAMAS hasta la posición "0".

5. Después de dos horas, el horno se apaga automáticamente: dicho tiempo ha sido fijado por motivos de seguridad en todos los programas de cocción.

Es posible modificar la duración de la cocción (ver Programas).

6. En el caso de interrupción de la corriente eléctrica, si la temperatura del horno no descendió demasiado, el aparato posee un sistema que reactiva el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

! En los programas COCCIÓN RÁPIDA y BARBACOA no está previsto el precalentamiento.

! 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 para enfriamiento

Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno. En el programa COCCIÓN RÁPIDA el ventilador se activa automáticamente después de diez minutos del comienzo. En el programa PASTELERÍA comienza a funcionar sólo cuando el horno está caliente.

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

Luz del horno

Con el horno apagado se puede encender la bombilla en cualquier momento pulsando el botón o abriendo la puerta del horno.

Programas de cocción

! Todos los programas de cocción tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede regular manualmente eligiendo un valor entre 40°C y 250°C.

En el programa BARBACOA el valor prefijado es un nivel de potencia expresado en %. Dicho valor también puede ser regulado manualmente.



Programa **HORNO TRADICIONAL**

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar un solo estante: si se utilizan varios estantes 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 estantes simultáneamente.



Programa **BARBACOA**

Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el asador automático (cuando existe). Girando la perilla TERMOSTATO, el display indicará los posibles niveles de potencia que van desde 50% hasta 100%. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan de una temperatura superficial alta. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada.



Programa **GRATIN**

Se enciende el elemento calentador superior y se ponen en funcionamiento el ventilador y el asador automático (cuando existe). Une a la irradiación térmica unidireccional, la circulación forzada del aire en el interior del horno.

Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada.



Programa **HORNO PIZZA**

Se encienden los elementos calentadores inferior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno, con un fuerte aporte de calor preferentemente desde abajo. Cuando se utilice más

de un estante a la vez, en la mitad de la cocción es necesario intercambiar su posición.



Programa **HORNO PASTELERÍA**

Se enciende el elemento calentador posterior y se pone en funcionamiento el ventilador garantizando un calor suave y uniforme en el interior del horno. Este programa es aconsejable para la cocción de alimentos delicados (por ej. las tortas que necesitan leudado) y algunas preparaciones "mignon" en 3 niveles simultáneamente.



Programa **COCCIÓN RÁPIDA**

Se encienden los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador ofreciendo un calor constante y uniforme

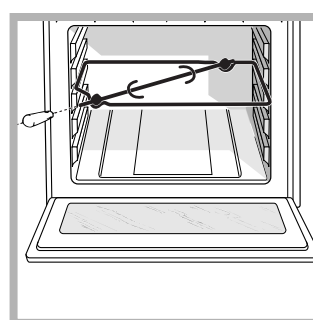
El programa no necesita precalentamiento. Este programa es particularmente indicado para cocciones veloces de alimentos congelados o precocidos. Los mejores resultados se obtienen utilizando un solo estante.



Programa **LEUDADO**

El horno alcanza y mantiene una temperatura de 40°C independientemente de la posición en la que se encuentra la perilla TERMOSTATO. Este programa es ideal para leudar los amasijos que contienen levadura natural.

El asador automático (sólo en algunos modelos)



Para accionar el asador automático (ver la figura) proceda del siguiente modo:

1. coloque la grasera en la posición 1;
2. coloque el sostén del asador automático en la posición 3 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;
3. accione el asador automático seleccionando con la perilla PROGRAMAS o .

! Si se abre la puerta cuando el programa está funcionando, el asador automático se detiene.

Programar la cocción

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción.

Programar la duración

Pulse el botón  y luego:

1. Regule girando la perilla TERMOSTATO.
2. Pulsando el botón **OK** se memoriza el valor fijado.
3. Una vez cumplido ese tiempo, en el display aparece la palabra END y se emite una señal sonora.
4. La señal sonora se detiene pulsando un botón cualquiera, END desaparece cuando la perilla TERMOSTATO vuelve a la posición "0".

- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Programar la hora de finalización

Pulse el botón  y siga el procedimiento desde el punto 1 al 4 descrito para la duración.

- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa la finalización a las 10:15 horas. El programa durará 1 hora y 15 minutos.

Programar una cocción retrasada

1. Pulse el botón  y siga el procedimiento desde el punto 1 al 4 descrito para la duración.

2. Luego pulse el botón  y fije la hora de finalización.

- Ejemplo: son las 9:00 horas, se programa una duración de 1 hora y 15 minutos y las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:15 horas.

El icono **A** indica que se realizó una programación.

Para anular una programación gire la perilla PROGRAMAS hasta la posición "0".

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

MULTICOCCIÓN

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

BARBACOA

- 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 al máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

HORNO PIZZA

- 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 pastaflora)	-	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
	Lenguados y sepias	0.7	4	-	100%	10-12
	Broquetas de calamares y cangrejos	0.6	4	-	100%	8-10
Barbacoa	Sepias	0.6	4	-	100%	10-15
	Filete de merluza	0.8	4	-	100%	10-15
	Verduras a la parrilla	0.4	3 o 4	-	100%	15-20
	Bistec de ternera	0.8	4	-	100%	15-20
	Salchichas	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburguesas	0.6	4	-	100%	10-12
	Caballa	1	4	-	100%	15-20
	Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan tostado)	n.º 4 y 6	4	-	100%	3-5
	Con asador automático (cuando existe)					
	Asado de ternera	1.0	-	-	100%	80-90
	Pollo asado	1.5	-	-	100%	70-80
	Cordero asado	1.0	-	-	100%	70-80
	Pollo a la parrilla	1.5	2	10	200	55-60
	Sepias	1.5	2	10	200	30-35
	Con asador automático (cuando existe)					
Gratin	Asado de ternera	1.5	-	10	200	70-80
	Cordero asado	1.5	-	10	200	70-80
	Pollo (asado) + patatas (en la grasera)	1.5	-	10	200	70-75
		-	2	10	200	70-75
Horno Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Asado de ternera o de vaca	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2 o 3	10	180	60-70
Horno Pastelería	Tortas glaseadas	0.5	3	15	180	20-30
	Torta de fruta	1	2 o 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Bizcocho	0.5	3	15	160	25-30
	Creps rellenos (en 2 niveles)	1.2	2 y 4	15	200	30-35
	Tortas pequeñas (en 2 niveles)	0.6	2 y 4	15	190	20-25
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso (en 2 niveles)	0.4	2 y 4	15	210	15-20
	Hojaldre relleno con crema (en 3 niveles)	0.7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
	Bizcochos (en 3 niveles)	0.7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
	Merengue (en 3 niveles)	0.5	1 y 3 y 5	15	90	180
Cocción rápida	Alimentos congelados					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mixto de calabacín y cangrejos	0.4	2	-	200	20
	Torta rústica de espinaca	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti (raviolos grandes italianos)	0.3	2	-	200	25
	Lasañas	0.5	2	-	200	35
	Panecillos dorados	0.4	2	-	180	25-30
	Bocaditos de pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Precocidos					
	Alas de pollo doradas	0.4	2	-	200	20-25
	Alimentos Frescos					
	Bizcochos (de pastaflora)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0.2	2	-	210	10-12
Leudado	Leudado de los amasijos con levadura natural (brioche, pan, torta de azúcar, croissant, etc.					

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 reparado 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.
- **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 revista 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 las perillas estén en la posición "●"/"○" cuando no se utiliza el aparato.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino asiendo 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 a la Asistencia (*ver Asistencia*).
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de ese modo los embalajes podrán volver a utilizarse.
- 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 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. Las opciones de programación, en especial, la "cocción retrasada" (*ver Programas*) y la "limpieza automática retrasada" (*ver Mantenimiento y cuidados*), permiten organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones al 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.

Excluir la corriente eléctrica

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

Limpiar el aparato

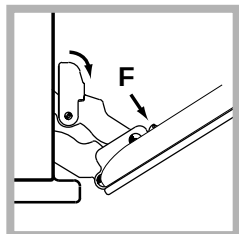
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja embebida en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos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

Limpiar la puerta

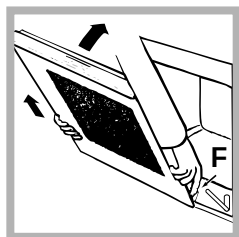
Limpie el vidrio de la puerta del horno utilizando productos y esponjas no abrasivos y séquelo con un paño suave. Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:



1. para ello, abra completamente la puerta (*ver la figura*);



2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (*ver la figura*);



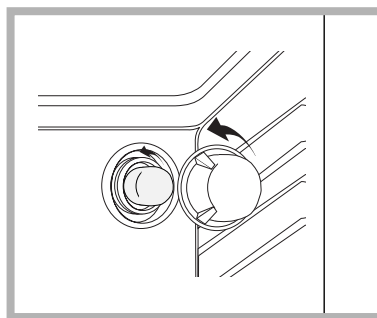
3. tome la puerta de los dos lados externos y ciérrela lentamente pero no completamente; Presione los sujetadores "F", luego tire la puerta hacia sí, extrayéndola de las bisagras (*ver la figura*). Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

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 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 similar: lámpara halógena tensión 230V, potencia de 25 W, casquillo G 9.
3. Vuelva a colocar la tapa (*ver la figura*).

Asistencia

Comuniqué:

- 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.

Instruções para utilização

FORNO

PT

IT

Italiano, 1

GB

English, 12

FR

Français, 22

ES

Espanol, 32

PT

Portuges, 42

NL

Nederlands, 52

DE

Deutsch, 62

FZ87.1

FZ87.1 IX

F 87 V.1

F 87 V.1 IX

FQ87.1

FQ872 C.1

FZ97 C.1

FZ97 C.1 IX

FZ970 C.1

FZ970 C.1 IX

F 97 C.2

F 97 C.2 IX

Índice

Instalação, 43-44

Posicionamento
Ligação eléctrica
Dados técnicos

Descrição do aparelho, 45

Vista do conjunto
Painel de comandos
Ecrã

Início e utilização, 46

Acertar o relógio e o timer
Início do forno

Programas, 47-49

Programas de cozedura
Programação da cozedura
Conselhos práticos para cozedura
Tabela de cozedura

Precauções e conselhos, 50

Segurança geral
Eliminação
Economia e respeito pelo meio ambiente

Manutenção e cuidados, 51

Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Limpeza da porta
Substituição da lâmpada
Assistência técnica



ARISTON

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

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

Posicionamento

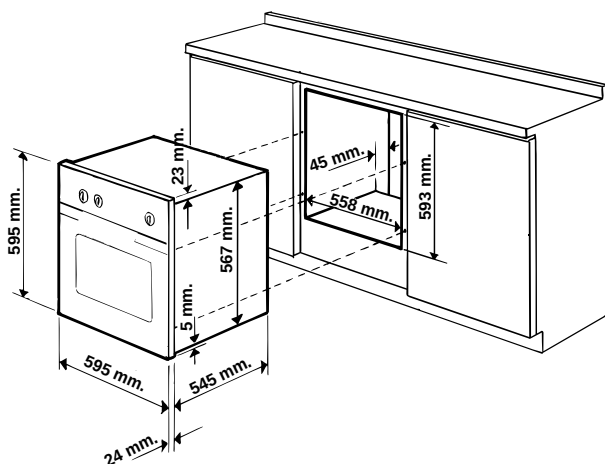
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

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

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas.

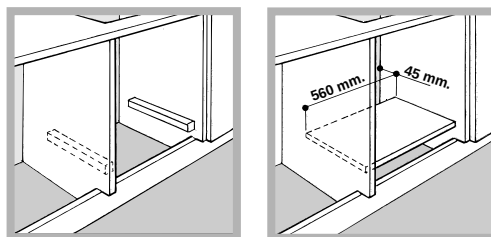
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação sob uma banca (*veja a figura*) quer em coluna, o móvel deve ter as seguintes medidas:



! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas. As declarações de consumo, indicadas na placa de identificação, foram medidas para este tipo de instalação.

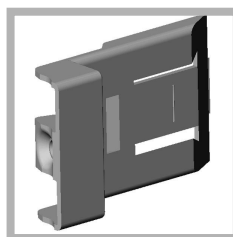
Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (*veja as figuras*).

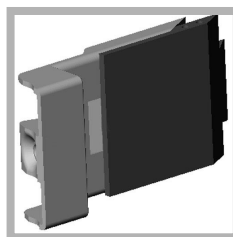


Colocar no centro e prender

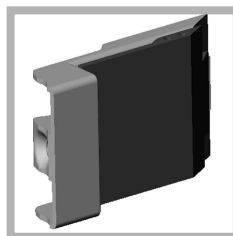
Regule os 4 calços situados aos lados do forno, em correspondência aos 4 furos na moldura ao redor, em função da espessura da lateral do móvel:



20 mm. de espessura: retire a parte móvel do calço (*veja a figura*);



18 mm. de espessura: utilize a primeira cavidade, da maneira já preparada pelo fabricante (*veja a figura*);



16 mm. de espessura: utilize a segunda cavidade (*veja a figura*).

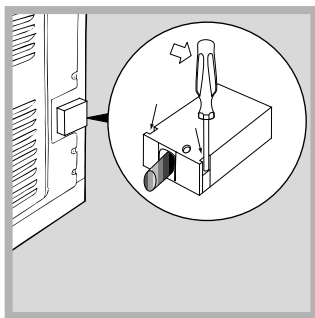
Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

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

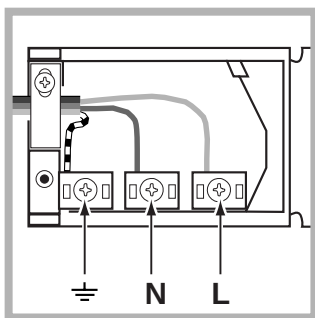
Ligação eléctrica

! Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação (veja a seguir).

Montagem do cabo de fornecimento



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).



2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os três parafusos dos contactos L-N- $\perp$ e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L)

Amarelo-Verde $\perp$ (veja a figura).

3. Prenda o cabo no respectivo grampo.
4. Feche a tampa da caixa dos terminais.

Ligação à rede do cabo de fornecimento eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas. para a carga indicada na placa de identificação (veja ao lado).

No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação (veja a seguir);
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação (veja a seguir);
- a tomada seja compatível com a tomada do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

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

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

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

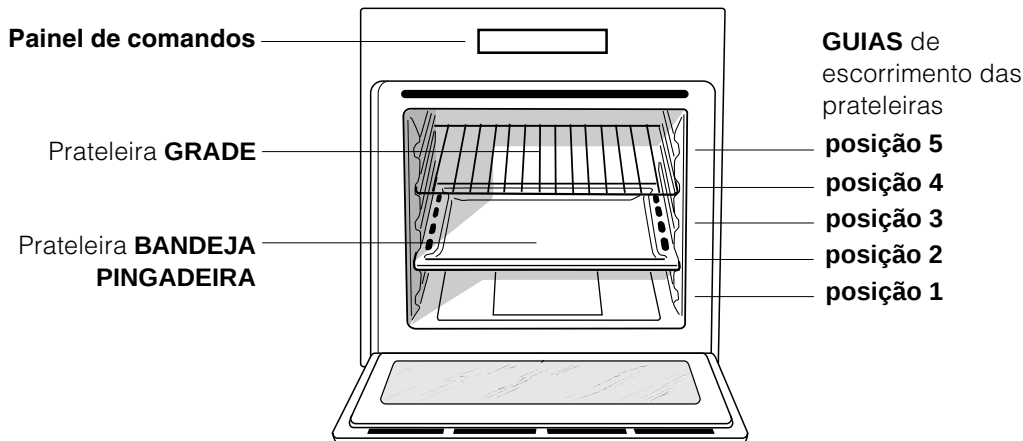
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Dimensões	largura cm. 43,5 altura cm. 32 profundidade cm. 41,5
Volume	Litros 58
Ligações eléctricas	tensão de 220-230V ~ 50Hz potência máxima absorvida 2800W
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304
	Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento:  Tradicional; Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento:  Pastéis
 	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 73/23/CEE de 19/02/73 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações - 2002/96/CE

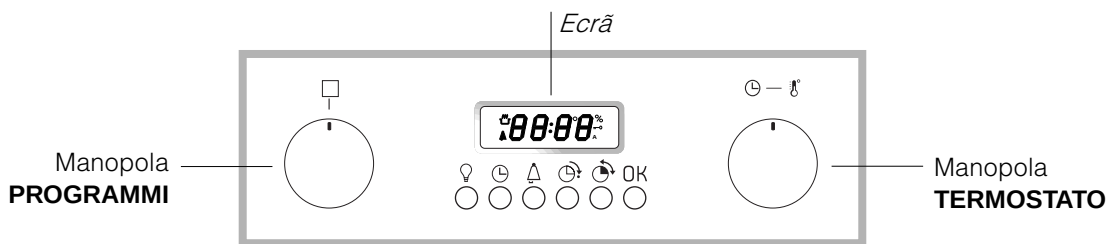
Descrição do aparelho

Vista de conjunto

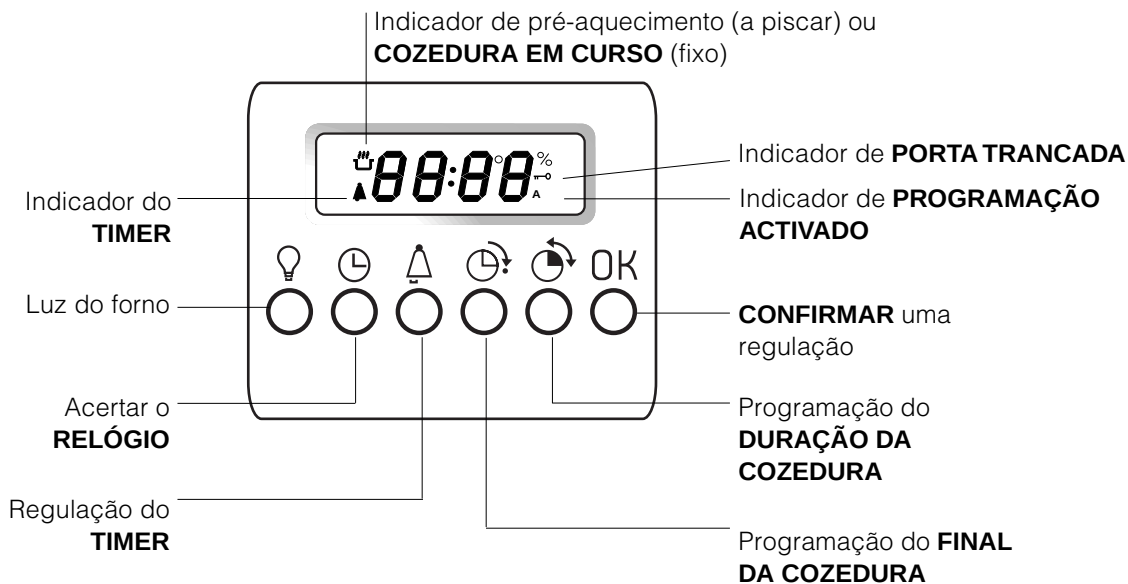
PT



Painel de comandos



Ecrã



Início e utilização

PT

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

Acertar o relógio e o timer

É possível acertar a hora somente se o selector dos PROGRAMAS estiver na posição "0".

Depois de ligar à rede eléctrica ou depois de um corte de corrente o ecrã piscará com: 0:00

Para acertar a hora:

1. rode o selector do TERMÓSTATO;

2. carregue na tecla **OK** para confirmar.

A operação para os minutos é a mesma. Para

actualizar, se desejar, carregue na tecla  e siga o procedimento indicado.

O timer é um contador de minutos: quando terminar o prazo, toca um sinal acústico, que pára depois de um minuto ou se carregar em qualquer tecla.

Para configurar o timer carregue na tecla  e obedeça o processo indicado para acertar o relógio.

O ícone  indica que o timer está activado.

! O timer não comanda o forno para acender-se nem se apagar.

Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.

2. O forno passará à fase de pré-aquecimento, no piscará o ícone  e será mostrada a temperatura de cozedura associada ao programa:

É possível modificar a temperatura se rodar o selector do TERMÓSTATO.

3. Toca um sinal acústico e acende-se fixo o ícone  no display para avisar que o aquecimento prévio terminou: coloque dentro os alimentos a serem cozidos.

4. Durante a cozedura é sempre possível:

- modificar o programa de cozedura mediante o selector de PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
- programar a duração e a hora de final da cozedura. (*veja os Programas*);

- interromper a cozedura se recolocar o selector de PROGRAMAS na posição "0".

5. Depois de passarem duas horas, o forno apaga-se automaticamente: este prazo é pré-configurado por motivos de segurança em todos os programas de cozedura.

É possível modificar a duração da cozedura (*veja os Programas*).

6. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva o programa desde o ponto em que tiver sido interrompido. Por outro lado, as programações para início posterior, não serão reiniciados, quando a alimentação eléctrica for restabelecida, deverão ser programados novamente.

! Para os programas de FAST COOKING e BARBECUE não há aquecimento prévio.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno. No programa de FAST COOKING a ventoinha activa-se automaticamente dez minutos depois do início. No programa para PASTÉIS inicia somente quando o forno estiver quente.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Quando o forno estiver desligado, a lâmpada pode ser acesa a qualquer momento ao carregar na tecla ou ao abrir a porta do forno.

Programas de cozedura

! Todos os programas têm uma temperatura de cozedura pré-configurada. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 40°C e 250°C.

No programa de BARBECUE o valor pré-configurado é um nível de potência expresso em %. Também pode ser regulado manualmente.



Programa de **FORNO TRADIÇÃO**

Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar uma única prateleira: com mais de uma prateleira haverá má distribuição da temperatura.



Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**

Activam-se todos os elementos aquecedores (superior, inferior e circular) e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.



Programa de **BARBECUE**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começa a funcionar o espeto rotatório (se houver). Se rodar o selector TERMÓSTATO, o display indicará os níveis de potência que podem ser configurados, que vão desde 50% até 100%. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitem de uma alta temperatura superficial. Coza com a porta do forno fechada.



Programa de **GRATIN**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começam a funcionar a ventoinha e o espeto rotatório (se houver). Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.



Programa do **FORNO PARA PIZZA**

Activam-se os elementos aquecedores inferior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação possibilita um aquecimento rápido do forno, com um grande fluxo de calor principalmente por baixo. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.



Programa do **FORNO PARA PASTÉIS**

Liga-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno. Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, (especialmente doces que necessitem de levitação) e algumas preparações “mignon” em 3 prateleiras simultaneamente.



Programa de **FAST COOKING**

Activam-se os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha para proporcionar um calor constante e uniforme.

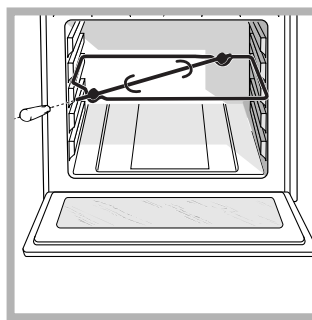
Este programa não necessita de aquecimento prévio. Este programa é especificamente indicado para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos). Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.



Programa de **FERMENTAÇÃO**

O forno chega à uma temperatura de 40°C que mantém-se independentemente da posição do selector do TERMÓSTATO. Este programa é ideal para a fermentação de massas que contêm levedo natural.

Espeto rotatório (somente em alguns modelos)



Para accionar o espeto rotatório (*veja a figura*) realize as seguintes operações:

1. coloque a bandeja pingadeira na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto rotatório na posição 3 e enfie o espeto no respectivo furo, situado na parede traseira do forno;
3. para ligar o espeto giratório coloque o selector dos PROGRAMAS  em ;

! Depois do programa  ter iniciado, se abrir a porta, o espeto rotatório pára.

Programação da cozedura

! É possível programar somente depois de ter seleccionado um programa de cozedura.

Programação da duração

Carregue na tecla  e, em seguida:

1. Rode o selector do TERMÓSTATO para regular.
 2. Se carregar na tecla **OK** a configuração será guardada na memória.
 3. Depois que terminar o prazo, no display aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.
 4. O sinal acústico pára de tocar se carregar em qualquer tecla, desaparece END quando o selector TERMÓSTATO voltar à posição "0".
- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa pára automaticamente às 10:15.

Programação da hora de final

Carregue na tecla  e siga o procedimento de 1 a 4 descrito para a duração.

- Exemplo: são 9:00 horas e é programada a hora de final para as 10:15. O programa dura 1 hora e 15 minutos.

Programar uma cozedura posterior

1. Carregue na tecla  e siga o procedimento de 1 a 4 descrito para a duração.
 2. Em seguida carregue na tecla  e defina a hora de final.
- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de 1 hora e 15 minutos e as 12:30 como hora do final. O programa iniciará automaticamente às 11:15.

O ícone **A** avisa que foi realizada uma programação.

Para anular uma programação rode o selector PROGRAMAS até a posição "0".

Conselhos práticos para cozedura

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

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

COZEDURA MÚLTIPLA

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

BARBECUE

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

FORNO para PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura

PT

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras	Pré aquecimento (minutos)	Temperatura aconselhada	Duração da cozedura (minutos)
Forno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
Cozedura Múltipla	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2 e 4	15	230	15-20
	Lasanha	1	3	10	180	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	40-45
	Frango assado com batatas	1+1	2 e 4	15	200	60-70
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignés (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0.5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1	2 e 4	10	170	20-25
	Tortas salgadas	1.5	3	15	200	25-30
Barbecue	Linguado e chocas	0.7	4	-	100%	10-12
	Espetinhos de calamares e camarão	0.6	4	-	100%	8-10
	Chocas	0.6	4	-	100%	10-15
	Filé de bacalhau	0.8	4	-	100%	10-15
	Verduras na grelha	0.4	3 ou 4	-	100%	15-20
	Bife de vitela	0.8	4	-	100%	15-20
	Chouriças	0.6	4	-	100%	15-20
	Hambúrgueses	0.6	4	-	100%	10-12
	Cavala	1	4	-	100%	15-20
	Tostas	n.º 4 e 6	4	-	100%	3-5
	Com espeto giratório (se houver)					
	Vitela no espeto	1.0	-	-	100%	80-90
	Frango no espeto	1.5	-	-	100%	70-80
	Cordeiro no espeto	1.0	-	-	100%	70-80
Gratinado	Frango na grelha	1.5	2	10	200	55-60
	Chocas	1.5	2	10	200	30-35
	Com espeto giratório (se houver)					
	Vitela no espeto	1.5	-	10	200	70-80
	Cordeiro no espeto	1.5	-	10	200	70-80
	Frango (no espeto) com batatas (na bandeja pingadeira)	1.5	-	10	200	70-75
		-	2	10	200	70-75
Forno para Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	10	220	25-30
	Frango	1	2 ou 3	10	180	60-70
Forno para Pastéis	Tortas doces	0.5	3	15	180	20-30
	Torta de fruta	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pão-de-ló	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes recheadas (em 2 prateleiras)	1.2	2 e 4	15	200	30-35
	Queques pequenos (em 2 prateleiras)	0.6	2 e 4	15	190	20-25
	Salgadinhos folhados como queijo (em 2 prateleiras)	0.4	2 e 4	15	210	15-20
		0.7	nº 1,3 e 5	15	180	20-25
	Bignés (em 3 prateleiras)	0.7	nº 1,3 e 5	15	180	20-25
	Biscoitos (em 3 prateleiras)	0.5	nº 1,3 e 5	15	90	180
	Merengues (em 3 prateleiras)					
Cozinha Rápida	Congelados					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Misto abóbora e camarão panado	0.4	2	-	200	20
	Torta rústica de espinafre	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotte	0.3	2	-	200	25
	Lasanha	0.5	2	-	200	35
	Pãezinhos dourados	0.4	2	-	180	25-30
	Bolinhos de frango	0.4	2	-	220	15-20
	Pré-cozidos					
	Asas de frango douradas	0.4	2	-	200	20-25
	Comidas Frescas					
	Biscoitos (de massa tenra)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Salgadinhos folhados de queijo	0.2	2	-	210	10-12
Levitação	Fermentação das massas com levedo natural (bolos, pão, tortas doces, croissant etc.)					

Precauções e conselhos

PT

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

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos cabos para este fim, situados aos lados do forno.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- **Durante o uso do aparelho os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam muito quentes. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderão arder.
- Controlar sempre que os selectores estejam na posição “●”/“○” quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para deslizar a ficha da

tomada eléctrica, pegue pela ficha.

- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Economia e respeito do meio ambiente

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

Desligar a corrente eléctrica

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

Limpeza do aparelho

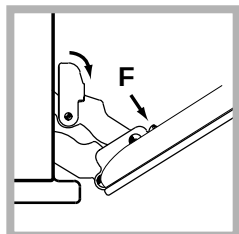
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpadas com uma esponjinha molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue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

Limpeza da porta

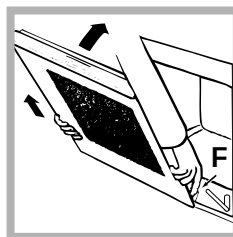
Limpe o vidro da porta do forno utilizando esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio. Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.



1. abra a porta inteiramente (veja a figura);



2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças;



realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

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

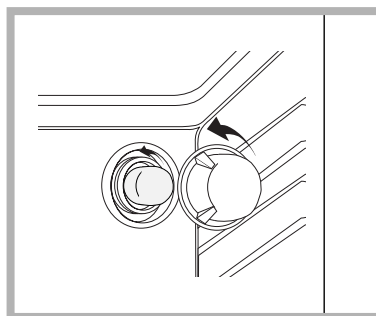
PT

Verificação das guarnições

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

Substituição da lâmpada

Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:



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

Assistência técnica

Comunique:

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

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

NL

IT

Italiano, 1

GB

English, 12

FR

Français, 22

ES

Espanol, 32

PT

Portuges, 42

NL

Nederlands, 52

DE

Deutsch, 62

FZ87.1

FZ87.1 IX

F 87 V.1

F 87 V.1 IX

FQ87.1

FQ872 C.1

FZ97 C.1

FZ97 C.1 IX

FZ970 C.1

FZ970 C.1 IX

F 97 C.2

F 97 C.2 IX

Samenvatting

Het installeren, 53-54

Plaatsing
Elektrische aansluiting
Technische gegevens

Beschrijving van het apparaat, 55

Algemeen aanzicht
Bedieningspaneel
Display

Starten en gebruik, 56

Instellen klok en timer
Oven starten

Programma's, 57-59

Kookprogramma's
De kooktijd programmeren
Praktische kooktips
Kooktabel

Voorzorgsmaatregelen en advies, 60

Algemene veiligheidsmaatregelen
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubesef

Onderhoud en verzorging, 61

De elektrische stroom afsluiten
Schoonmaken van de oven
De ovendeur reinigen.
Vervangen van het lampje
Service



ARISTON

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

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

Plaatsing

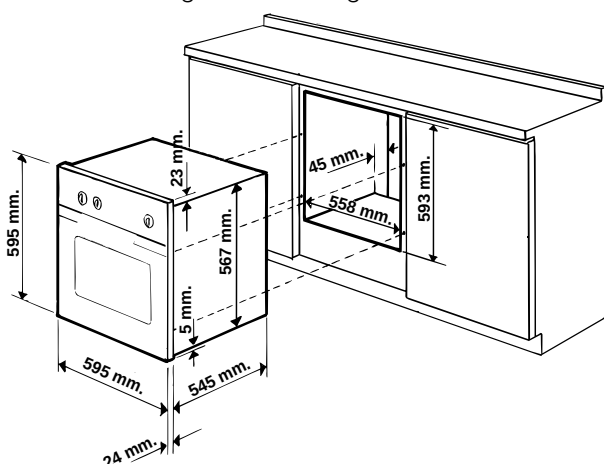
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen (zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

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

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

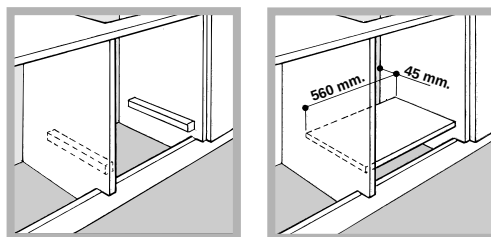
- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowel onder het aanrecht (zie figuur) als in stapelbouw, dient het meubel de volgende afmetingen te hebben:



! Nadat het apparaat is ingebouwd, mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen.
Het gebruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

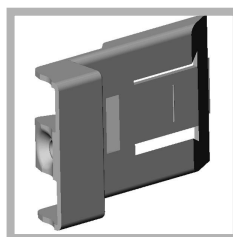
Ventilatie

Om een goede ventilatie te hebben is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het zou beter zijn de oven op twee houten balken te plaatsen, of bijvoorbeeld op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (zie tekeningen).

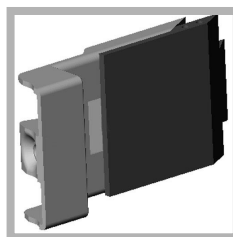


Centreren en bevestigen

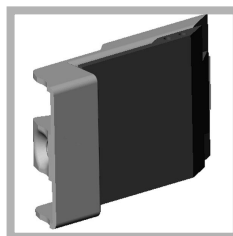
Regel de 4 voetjes aan de zijkant van de oven in overeenkomst met de 4 gaten in de lijst. Dit hangt af van de dikte van de zijkant van het meubel:



als de dikte 20 mm is: verwijder dan het beweegbare gedeelte van het voetje (zie afb.);



als de dikte 18 mm is: gebruik dan de eerste gleuf; zoals al door de fabriek is voorzien (zie afb.);



als de dikte 16 mm is: gebruik de tweede gleuf (zie afb.).

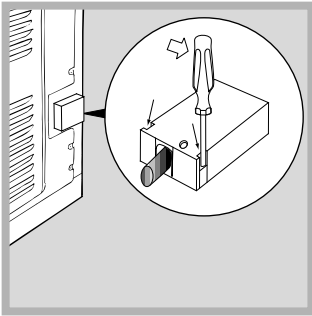
Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen: open de ovendeur en schroef de 4 houtschroeven in de 4 gaten in de zijrand.

! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

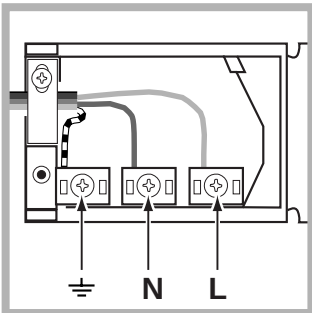
Elektrische aansluiting

! De ovens met driepolige voedingskabel functioneren met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje (zie onder).

Monteren voedingskabel



1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (zie afb.).



2. De voedingskabel in werking stellen: schroef de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N- $\perp$ los, en bevestig de draden onder de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin

(L) Geel-Groen $\perp$ (zie afb.).

3. Maak de kabel vast aan de daarvoor bestemde kabelklem.

4. Maak het deksel van het klemmenbord dicht.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje (zie hiernaast).

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet men tussen het apparaat en het net een meerpolaire schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig geplaatst worden dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor de correcte elektrische verbinding en het in acht nemen van de geldende veiligheidsnormen.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- het stopcontact geaard is en voldoet aan de

geldende normen;

- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje (zie onder);
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje (zie onder);
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de snoer en het stopcontact makkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

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

! De fabrikant kan niet verantwoordelijkheid worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

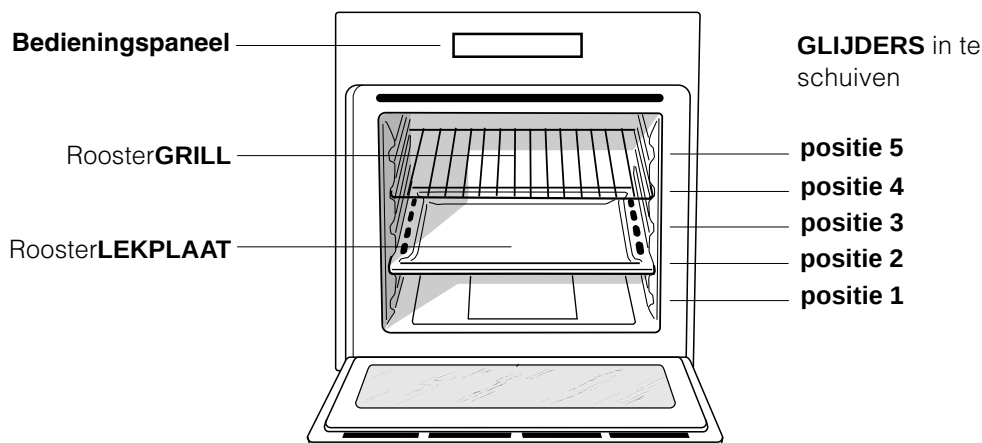
TYPEPLAATJE

Afmetingen	breedte 43,5 cm. hoogte 32 cm. diepte 41,5 cm.
Inhoud	liter 58
Elektrische aansluitingen	spanning 220-230V ~ 50Hz maximum vermogen 2800W
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/CE op etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik convectie Natuurlijk – verwarmingsfunctie:  Traditioneel; Energieverbruikverklaring Klasse convectie Hetelucht  Gebak.
 	Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen: - 73/23/EEG van 19/02/73 (laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen; - 89/336/EEG van 03/05/89 (elektromagnetische compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen - 2002/96/EC

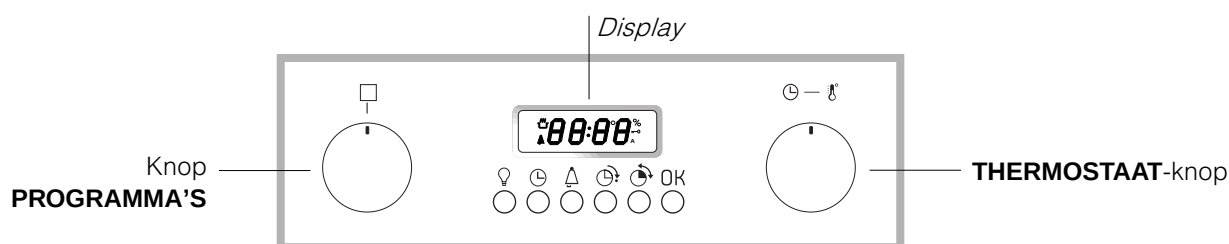
Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

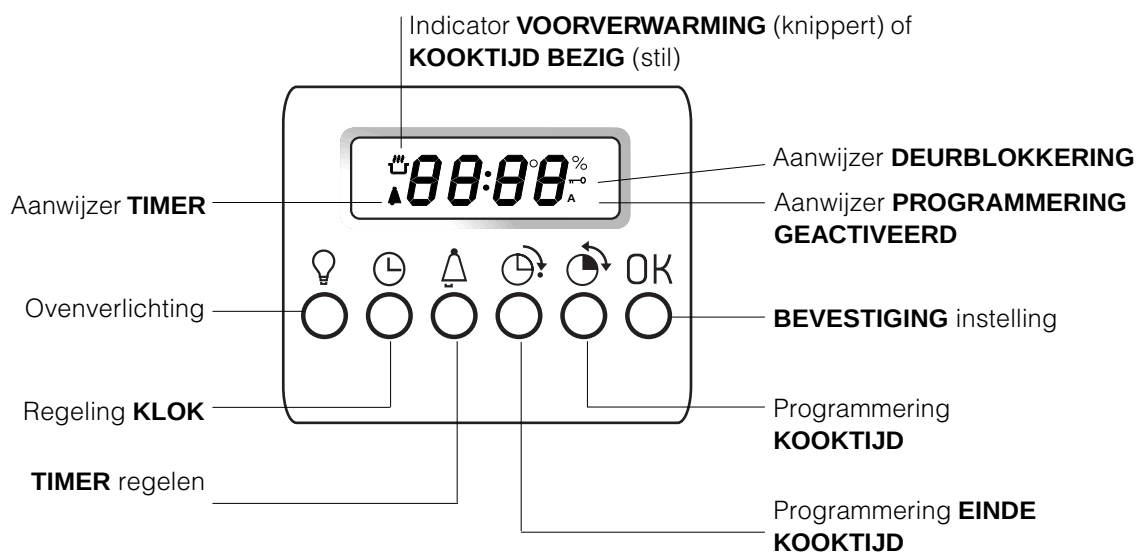
NL



Bedieningspaneel



Display



Starten en gebruik

NL

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

Instellen klok en timer

Het gelijkzetten van de klok is alleen mogelijk wanneer de knop PROGRAMMA'S op stand "0" staat. Na het aansluiten aan het net of na het uitvallen van de stroom knippert op de display 0.00.

Voor het instellen van de tijd:

1. draait u aan de knop THERMOSTAAT;
2. druk op de knop  om te bevestigen. Voer dezelfde handeling uit voor de minuten. Eventuele latere gelijkstellingen kunnen worden uitgevoerd door op de toets  te drukken en vervolgens de aangegeven handelingen uit te voeren.

De timer is een kookwekker: als de tijd verstreken is, hoort u een geluid dat of vanzelf na een minuut uitgaat of door uzelf kan worden afgezet door op een willekeurige knop te drukken.

Om de timer in te stellen drukt u op de toets  en voert u vervolgens de hierboven aangegeven handelingen uit. Het icoon  geeft aan dat de timer aan is.

! De timer heeft niets te maken met het aan- of uitgaan van de oven.

De oven starten

1. Door aan de knop PROGRAMMA'S te draaien kunt u het gewenste kookprogramma kiezen.
2. De oven begint met voorverwarmen, het symbool  op de display knippert en de temperatuur die overeenkomt met het programma zal verschijnen. De temperatuur kan veranderd worden door te draaien aan de knop THERMOSTAAT.
3. Een geluidssignaal en het aangaan van de icoon  op de display, geven aan dat de voorverwarming compleet is: zet de etenswaren in de oven.
4. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
 - het kookprogramma veranderen met behulp van de knop PROGRAMMA'S;
 - de temperatuur veranderen met behulp van de knop THERMOSTAAT;

- de kooktijd en het einde van de kooktijd programmeren (*zie Programma's*);
 - het koken onderbreken door de knop PROGRAMMA'S weer op stand "0" te zetten.
5. Na twee uur gaat de oven automatisch uit: dit is om veiligheidsredenen van te voren ingesteld voor iedere kookfunctie..
- U kunt de kooktijd veranderen (*zie Programma's*).
6. Wanneer de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het koken is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom weer opnieuw in te stellen.

! Bij de programma's FAST COOKING en BARBECUE is geen voorverwarming voorzien.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt. Bij het programma FAST COOKING gaat de ventilator automatisch na tien minuten aan. Bij het programma GEBAK gaat de ventilator aan als de oven warm is.

! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Ook als de oven uit is kan het ovenlicht op ieder willekeurig moment aan worden gedaan door op de desbetreffende toets te drukken of door de ovendeur te openen.

Kookprogramma's

! Alle programma's hebben een vooringestelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast, en naar wens worden ingesteld tussen de 40°C en de 250°C.

In het programma BARBECUE is de ingestelde temperatuur in % uitgedrukt. Dit kan ook handmatig worden gewijzigd.

Programma **TRADITIONELE OVEN**

De onderste en bovenste verwarmingselementen gaan aan. Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken: met meerdere roosters riskeert u een slechte temperatuursverspreiding.

Programma **MULTIKOKEN**

Alle verwarmingselementen gaan aan (onder, boven en cirkelvormig) en de ventilator gaat draaien. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **BARBECUE**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en het braadspit (waar aanwezig) gaat draaien. Als u aan knop THERMOSTAAT draait, geeft de display niveaus van stroomsterkte aan die gaan van een minimum van 50% tot een maximum van 100%. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht.

Programma **GRATINEREN**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator en het braadspit (waar aanwezig) gaan draaien. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven.

Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.

Programma **PIZZA OVEN**

De onderste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Met deze

combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen dat vooral van onderaf komt. Indien u meerdere roosters gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.

Programma **GEBAK OVEN**

Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken zodat een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. Deze functie is aanbevolen voor het bakken van kwetsbare gerechten (vooral taarten die moeten rijzen) en kleine gerechten die u op 3 hoogtes tegelijkertijd kookt.

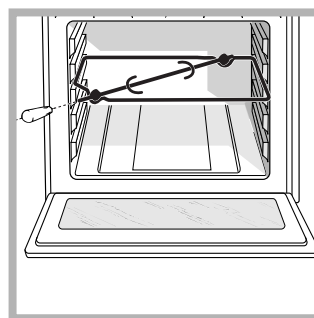
Programma **FAST COOKING**

Alle verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat werken zodat een gelijkmatige en constante warmte wordt gegarandeerd. Bij dit programma wordt de oven niet voorverwarmd. Deze functie is vooral geschikt voor het snel koken van kant en klare gerechten (diepvries en voorgekookt). De beste resultaten verkrijgt u als u een enkel rooster gebruikt.

Programma **RIJZEN**

De oven bereikt en behoudt een temperatuur van 40°C onafhankelijk van de stand van de knop THERMOSTAAT. Dit programma is ideaal voor het rijzen van beslag dat bakkersgist bevat.

Het braadspit (slechts op enkele modellen aanwezig)



Voor het activeren van het braadspit (zie afb.) gaat u als volgt te werk:

1. plaats de lekplaats in positie 1;
2. zet de steun van het braadspit op de 3e stand en steek de vleespen in het gat achterin de oven;
3. activeer het braadspit met de knop PROGRAMMA'S op de positie  of .

! Wanneer u de ovendeur opent als het programma  is gestart, zal het braadspit stoppen met draaien.

De kooktijd programmeren

! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.

De duur programmeren

Druk op de knop , daarna:

1. Regelt u de temperatuur door te draaien aan de knop THERMOSTAAT.
 2. Drukt u op toets **OK** om de instelling op te slaan.
 3. Als de ingestelde tijd is verstreken verschijnt op de display het woord END en hoort u een geluidssignaal.
 4. Het geluidssignaal wordt onderbroken als u op een willekeurige toets drukt. Het woord END verdwijnt wanneer de knop THERMOSTAAT weer op stand "0" wordt gezet.
- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma wordt automatisch onderbroken om 10:15 uur.

Programmeren van het einde van de duur

Druk op de toets  en volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 4.

- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een eindtijd om 10:15. Het programma zal 1 uur en 15 minuten duren.

Programmeren van een uitgestelde kooktijd

1. Druk op de toets  en volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 4.

2. Druk op de toets  en stel de eindtijd in.
- B.v.: het is 9:00 uur, u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten en de eindtijd om 12:30. Het programma zal automatisch om 11:15 beginnen.

Het icoon **A** geeft aan dat er een programmering gaande is.

Voor een eventuele annulering van de instelling draait u de knop PROGRAMMA'S op stand "0".

Praktische kooktips

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

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

MULTIKOKEN

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

BARBECUE

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- We raden u aan het energieniveau op de hoogste stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA OVEN

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

Kooktabel

NL

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden	Voorverwarming (minuten)	Aangeraden temperatuur	Kooktijd (minuten)
Traditionele Oven	Eend	1	3	15	200	65-75
	Braadstuk	1	3	15	200	70-75
	Varkensrollade	1	3	15	200	70-80
	Koekjes (kruimeldeeg)	-	3	15	180	15-20
	Vruchtentaart	1	3	15	180	30-35
Multikoken	Pizza (op 2 roosters)	1	2 en 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamsvlees	1	2	10	180	40-45
	Kip + gebakken aardappels	1+1	2 en 4	15	200	60-70
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Soesjes (op 2 roosters)	0.5	2 en 4	10	190	20-25
	Koekjes (op 2 roosters)	0.5	2 en 4	10	180	10-15
	Cake (op 1 rooster)	0.5	2	10	170	15-20
	Cake (op 2 roosters)	1	2 en 4	10	170	20-25
	Quiche	1.5	3	15	200	25-30
Barbecue	Tong en inktvis	0.7	4	-	100%	10-12
	Calamari- en garnalenspiesjes	0.6	4	-	100%	8-10
	Inktvis	0.6	4	-	100%	10-15
	Kabeljauwfilet	0.8	4	-	100%	10-15
	Gegrilde groenten	0.4	3 of 4	-	100%	15-20
	Kalfsbiefstuk	0.8	4	-	100%	15-20
	Worstjes	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	100%	10-12
	Makreel	1	4	-	100%	15-20
	Tosti (of geroosterd brood)	n.° 4 en 6	4	-	100%	3-5
	Met braadspit (waar aanwezig)					
	Kalfsvlees aan het spit	1.0	-	-	100%	80-90
	Kip aan het spit	1.5	-	-	100%	70-80
	Lamsvlees aan het spit	1.0	-	-	100%	70-80
Gratineren	Gegrilde kip	1.5	2	10	200	55-60
	Inktvis	1.5	2	10	200	30-35
	Met braadspit (waar aanwezig)					
	Kalfsvlees aan het spit	1.5	-	10	200	70-80
	Lamsvlees aan het spit	1.5	-	10	200	70-80
	Kip (aan het spit) + aardappelen (op de lekplaat)	1.5	-	10	200	70-75
Pizza oven	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Braadstuk	1	2	10	220	25-30
	Kip	1	2 of 3	10	180	60-70
Gebak Oven	Taarten	0.5	3	15	180	20-30
	Vruchtentaart	1	2 of 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Cake	0.5	3	15	160	25-30
	Gevulde flensjes (op 2 roosters)	1.2	2 en 4	15	200	30-35
	Kleine cakejes (op 2 roosters)	0.6	2 en 4	15	190	20-25
	Kaaskoekjes (op 2 roosters)	0.4	2 en 4	15	210	15-20
	Soesjes (op 3 roosters)	0.7	1 en 3 en 5	15	180	20-25
	Koekjes (op 3 roosters)	0.7	1 en 3 en 5	15	180	20-25
	Schuimgebak (op 3 roosters)	0.5	1 en 3 en 5	15	90	180
Fast cooking	Diepvries					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgettes en garnalen in deeg	0.4	2	-	200	20
	Spinaziequiche	0.5	2	-	220	30-35
	Saucijzenbroodjes	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Gebakken broodjes	0.4	2	-	180	25-30
	Kip-snacks	0.4	2	-	220	15-20
	Vorgekookte gerechten					
	Kippenvleugels	0.4	2	-	200	20-25
	Verse etenswaren					
Rijzen	Koekjes (kruimeldeeg)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Kaaskoekjes	0.2	2	-	210	10-12
	Rijzen van deeg met bakkersgist (brioches, brood, suikertaart, croissants, enz.)					

Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

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

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven als u het apparaat moet verplaatsen.
- Raak de oven niet blootsvoets of met natte handen of voeten aan.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend worden gebruikt door volwassenen en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding.
- **Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur heet. Raak er niet aan en houd de kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en ze eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de positie “●”/“○” staan als het fornuis niet gebruikt wordt.

- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Als de oven defect is, mag u nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Neem contact op met de Technische Dienst (*zie Service*).
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.

Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de “afvalcontainer met een kruis erdoor” herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld. Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubesef

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de eerste uren van de ochtend zorgt u ervoor dat uw elektriciteitscentrale minder wordt beladen tijdens ‘spitsuren’. De optie waarmee u programma’s voorprogrammeert, in het bijzonder de “uitgestelde kooktijd” (*zie Programma’s*) en de “verlate automatische reiniging” (*zie Onderhoud en verzorging*), kunnen u hierbij helpen.
- Houdt bij de functie GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: dit om betere resultaten te bereiken en voor een betere energiebesparing (circa 10%).
- Houdt de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

De elektrische stroom afsluiten

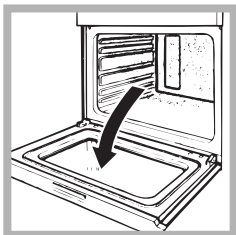
Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Schoonmaken van de oven

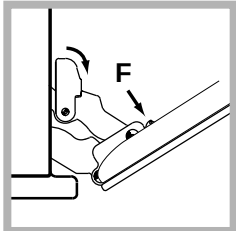
- De buitenkant, dus zowel het email als het roestvrij staal en de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik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

De ovendeur reinigen

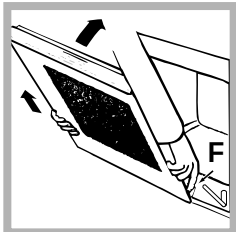
Reinig het glas van de ovendeur met producten en sponzen die niet schuren, en droog het af met een zachte doek. U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:



1. open de deur volledig (*zie afbeelding*).



2. til de hendeltjes op die zich aan de scharnieren bevinden en draai ze (*zie afb.*);



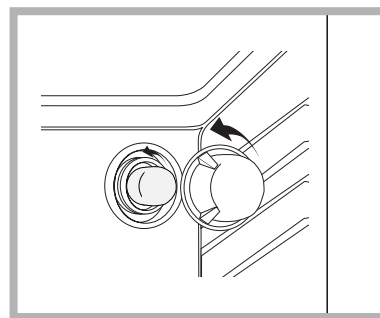
3. pak de deur aan de zijkanalen beet en sluit hem, maar niet helemaal. Druk aan de klemmen **F**, trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (*zie afbeelding*). Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Controleer de afdichtingen

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

Vervangen van het lampje

Voor het vervangen van het ovenlampje:



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

Service

Dit dient u door te geven:

- het model oven (Mod.)
- het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat en/of op de verpakking.

DE

IT

Italiano, 1

GB

English, 12

FR

Français, 22

ES

Espanol, 32

PT

Portuges, 42

NL

Nederlands, 52

DE

Deutsch, 62

FZ87.1

FZ87.1 IX

F 87 V.1

F 87 V.1 IX

FQ87.1

FQ872 C.1

FZ97 C.1

FZ97 C.1 IX

FZ970 C.1

FZ970 C.1 IX

F 97 C.2

F 97 C.2 IX

Inhaltsverzeichnis

Installation, 63-64

Aufstellung
Elektroanschluss
Technische Daten

Beschreibung des Gerätes, 65

Geräteansicht
Bedienfeld
Display

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 66

Einstellung von Uhr und Kurzzeitwecker
Inbetriebsetzung des Backofens

Programme, 67-69

Garprogramme
Programmierung des Garvorgangs
Praktische Back-/Brathinweise
Back-/Brattabelle

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 70

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Energie sparen und Umwelt schonen

Reinigung und Pflege, 71

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung des Gerätes
Reinigung der Tür
Lampenaustausch
Kundendienst



ARISTON

! Diese Bedienungsanleitung ist sorgfältig aufzubewahren, damit sie jederzeit zu Rate gezogen werden kann. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, diese zu Rate zu ziehen.

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

Aufstellung

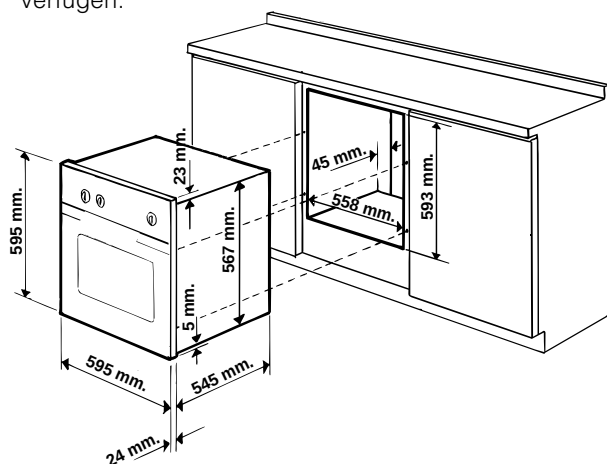
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften bezüglich der getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise*).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

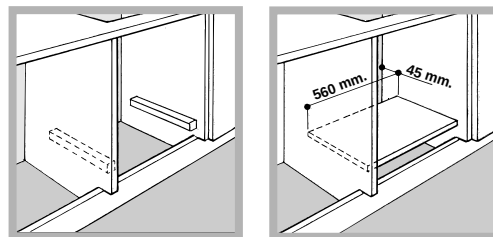
- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim einer Temperatur von 100°C standhalten.
- Für den Einbau des Backofens in einen Unterschrank (*siehe Abbildung*) oder einen Hochschrank muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:



! Nach dem Einbau des Gerätes muss eine Berührung mit den Elektroteilen ausgeschlossen sein. Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

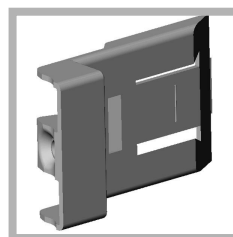
Belüftung

Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankumbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (*siehe Abbildungen*).

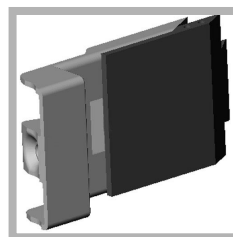


Zentrierung und Befestigung

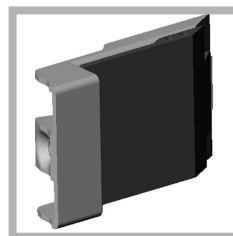
Bringen Sie die 4 seitlich am Backofen befindlichen Klampen mit den 4 Löchern des Rahmens in Übereinstimmung. Achten Sie dabei darauf, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:



20 mm: der bewegliche Teil der Klampe abgenommen wird (*siehe Abbildung*);



18 mm: die erste, werkseitig bereits angebrachte Rille genutzt wird (*siehe Abbildung*);



16 mm: die zweite Rille genutzt wird (*siehe Abbildung*).

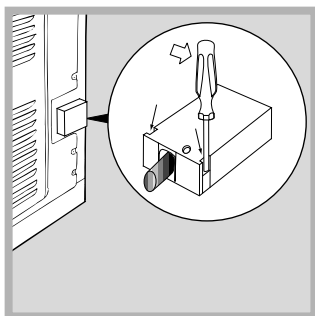
Zur Befestigung des Gerätes am Möbel: Öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie die 4 Holzschrauben in die 4 im Backofenrahmen vorgesehenen Löcher ein.

! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne ein Werkzeug zu Hilfe nehmen zu müssen, nicht möglich ist.

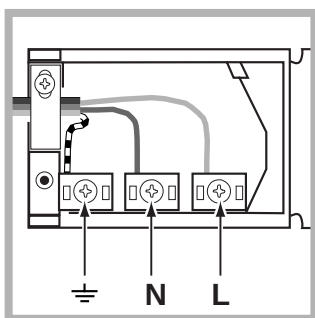
Elektroanschluss

! Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (*siehe unten*).

Anschluss des Netzkabels



1. Öffnen Sie das Klemmgehäuse, indem Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmgehäuses anheben. Ziehen Sie den Deckel ab (*siehe Abbildung*).



2. Installation des Netzkabels: Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N- $\perp$ heraus. Befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau

(N), Braun (L), Gelb/Grün $\perp$ (*siehe Abbildung*).

3. Befestigen Sie das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme.

4. Schließen Sie den Deckel des Klemmgehäuses.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (*siehe nebenstehende Tabelle*).

Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Steckdose für die maximale Leistungsbelastung des Gerätes ausgelegt ist, die auf dem Typenschild angegeben ist (*siehe unten*);
- die Versorgungsspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt (*siehe unten*);
- die Steckdose mit dem Gerätestecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Steckdose oder den Stecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

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

! Das Kabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

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

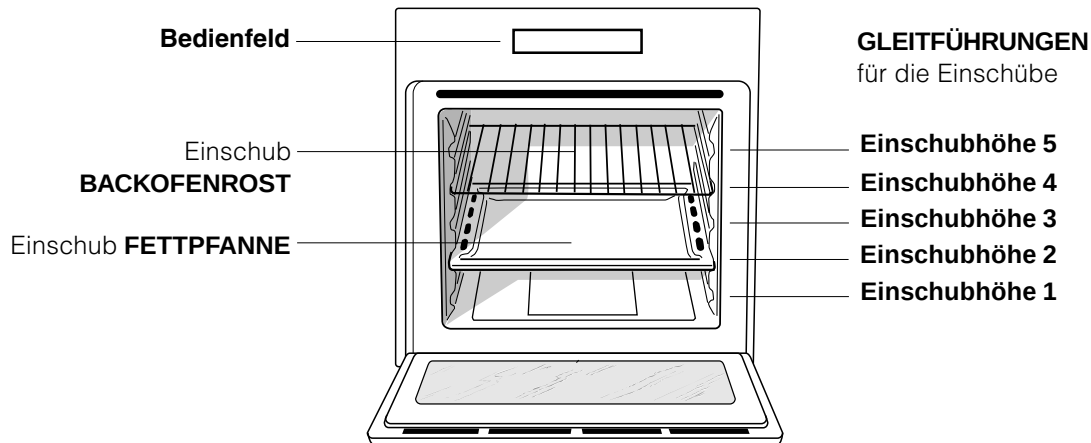
! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 41,5 cm
Nutzvolumen	Liter 58
Elektrischer Anschluss	Spannung 220-230V ~ 50Hz maximale Leistungsaufnahme 2800W
ENERGIE-ETIKETT	Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen. Norm EN 50304 Energieverbrauch Natürliche Konvektion – Heizfunktion: Standard Plus; Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion - Heizfunktion: Gebäck
 	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: - 73/23/EWG vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen - 2002/96/EC

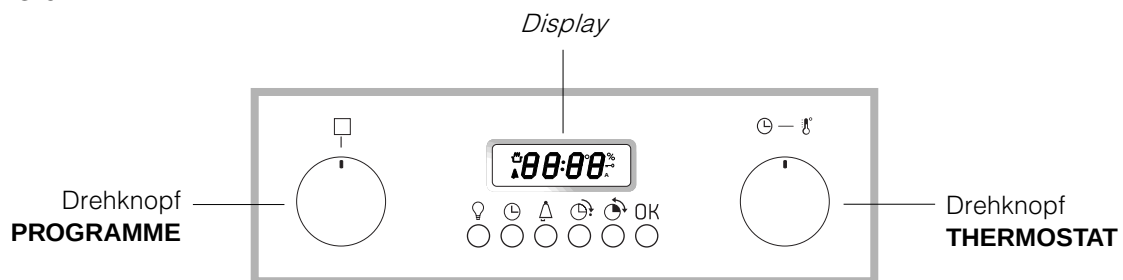
Beschreibung des Gerätes

Geräteansicht

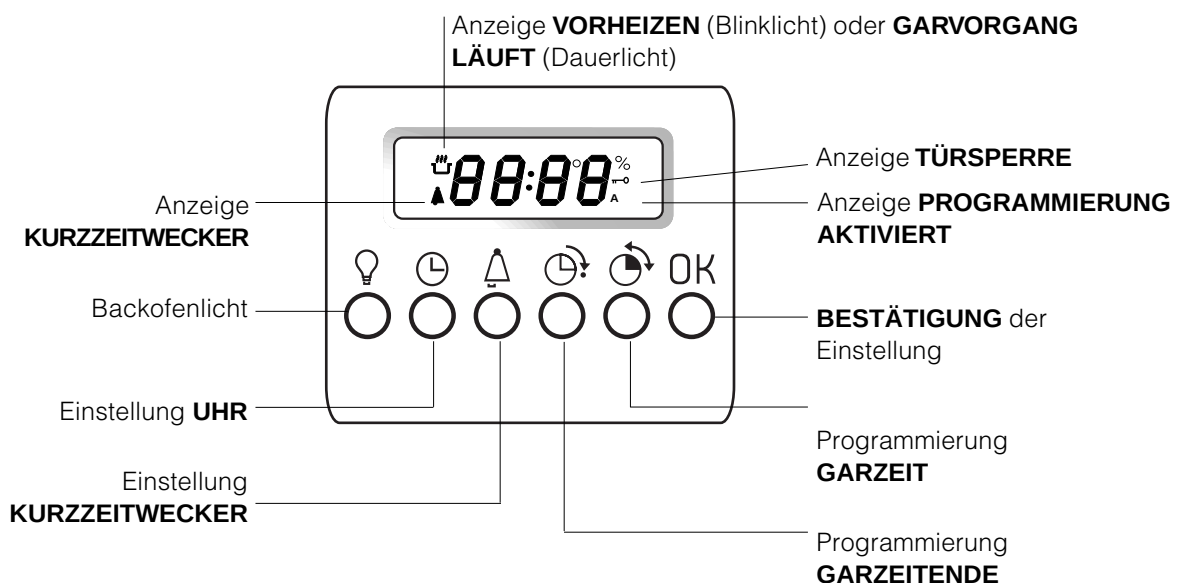
DE



Bedienfeld



Display



Inbetriebsetzung und Gebrauch

DE

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

Einstellung von Uhr und Kurzzeitwecker

Die Einstellung der Uhrzeit ist nur möglich, wenn der Drehknopf PROGRAMME auf Position „0“ steht. Nach dem Netzanschluss oder einem Stromausfall blinkt auf dem Display die Anzeige 0.00.

Zur Einstellung der Stunde:

1. Drehen Sie den Drehknopf THERMOSTAT;
2. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste **OK**. Stellen Sie die Minuten auf die gleiche Weise ein. Zur Änderung der vorgenommenen Einstellungen, drücken Sie die Taste  und gehen Sie wie angegeben vor.

Der Kurzzeitwecker ist eine Minutenuhr: Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal, das sich nach einer Minute oder bei Betätigen einer beliebigen Taste abschaltet.

Zur Einstellung des Kurzzeitweckers drücken Sie die Taste  und befolgen Sie die zur Einstellung der Uhr beschriebene Vorgehensweise. Das Symbol  zeigt an, dass der Kurzzeitwecker aktiviert wurde.

! Der Kurzzeitwecker steuert nicht das Ein- und Ausschalten des Backofens.

Inbetriebsetzung des Backofens

1. Wählen Sie das gewünschte Garprogramm durch Drehen des Knopfes PROGRAMME aus.
2. Der Backofen beginnt mit der Vorheizphase, während der auf dem Display das Symbol  blinkt und die dem Garprogramm entsprechende Gartemperatur angezeigt wird. Die Temperatur kann mit Hilfe des Drehknopfes THERMOSTAT verändert werden.
3. Ein akustisches Signal sowie das nun dauerhaft leuchtende Symbol  auf dem Display weisen darauf hin, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist: Geben Sie die zu garenden Speisen in den Backofen.
4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:

- Änderung des Garprogramms durch Betätigen des Drehknopfes PROGRAMME;
 - Änderung der Temperatur mit Hilfe des Drehknopfes THERMOSTAT;
 - Programmierung von Garzeit und -ende. (*siehe Programme*);
 - Unterbrechung des Garvorgangs durch Drehen des Knopfes PROGRAMME auf die Position „0“.
5. Nach zwei Stunden schaltet sich der Backofen automatisch aus. Diese Zeit ist aus Sicherheitsgründen bei allen Garprogrammen voreingestellt.

Die Garzeit kann verändert werden (*siehe Programme*).

6. Für den Fall eines Stromausfalls ist das Gerät mit einem System ausgestattet, welches das Programm wieder an dem Punkt aufnimmt, an dem es unterbrochen wurde. Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge hingegen werden bei Rückkehr der Stromversorgung nicht wiederhergestellt und müssen neu programmiert werden.

! Bei den Programmen FAST COOKING und Grill ist keine Vorheizphase vorgesehen.

! Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf dem Backofenboden ab, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.

! Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld und der Backofentür austritt. Bei dem Programm FAST COOKING schaltet sich das Gebläse automatisch zehn Minuten nach dem Start ein. Bei dem Programm Gebäck setzt es sich nur bei bereits heißem Backofen in Betrieb.

! Nach Abschluss des Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenlicht

Bei ausgeschaltetem Backofen kann die Beleuchtung jederzeit durch Drücken der entsprechenden Taste oder durch Öffnen der Backofentür eingeschaltet werden.

Garprogramme

! Für alle Programme ist eine Gartemperatur voreingestellt. Diese kann von Hand auf einen beliebigen Wert zwischen 40°C und 250°C verändert werden.

Bei dem Programm Grill ist der voreingestellte Wert eine in % angegebene Leistungsstufe. Auch diese lässt sich manuell verändern.

Programm **Standard Plus**

Es setzen sich die beiden Heizelemente, das untere und das obere, in Betrieb. In Verbindung mit dem traditionellen Backofen verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe: Bei gleichzeitigem Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen ist keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet.

Programm **Echte Heißluft**

Es schalten sich alle Heizelemente (oberes, unteres und rundes Heizelement) ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programm **Grill**

Das obere Heizelement schaltet sich ein, und der Bratspieß (falls vorhanden) wird in Betrieb gesetzt. Drehen Sie den Knopf THERMOSTAT, werden auf dem Display die einstellbaren Leistungswerte angezeigt, die von 50% bis 100% reichen. Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfiehlt sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur auf der Oberseite bedürfen. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programm **Überbacken/Bräunen**

Das obere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse sowie der Bratspieß (falls vorhanden) werden in Betrieb gesetzt. Zusätzlich zu der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens.

Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programm **PIZZA**

Das untere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Durch diese Kombination wird der Backofen mit einer

hauptsächlich von unten aufsteigenden starken Hitzezufuhr sehr schnell erhitzt. Wird auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig gegart, ist die Position der Einschübe nach der Hälfte des Garvorgangs zu vertauschen.

Programm **Gebäck**

Das hintere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen, wodurch eine äußerst schonende, im Backofen gleichmäßig verteilte Wärme gewährleistet wird. Dieses Programm eignet sich zum Garen empfindlicher Speisen (z.B. zum Backen von Hefeteigen) sowie zur Zubereitung von Kleingebäck auf drei Ebenen gleichzeitig.

Programm **FAST COOKING**

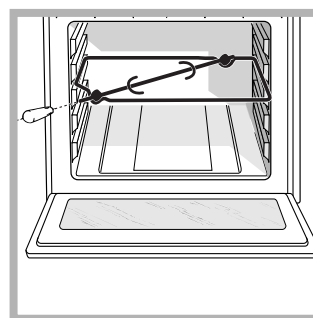
Es schalten sich die Heizelemente ein und es setzt sich das Gebläse in Betrieb, so dass eine konstant gehaltene und gleichmäßig verteilte Heißluft im Backofen vorhanden ist.

Bei diesem Programm ist kein Vorheizen nötig. Es eignet sich besonders zum schnellen Garen von Fertiggerichten (tiefgekühlt oder auch nicht). Optimale Resultate werden bei Verwendung von nur einer Einschubhöhe erzielt.

Programm **Hefeteig-Funktion**

Der Backofen stellt sich unabhängig von der Position des Drehknopfes THERMOSTAT auf eine Temperatur von 40°C ein und behält diese bei. Dieses Programm ist ideal, um Hefeteige optimal aufgehen zu lassen.

Drehspieß (nur bei einigen Modellen)



Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (*siehe Abbildung*) verfahren Sie wie folgt:

1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1;
2. Schieben Sie die Drehspießhalterung in die Einschubhöhe 3 und stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung in der Backofenrückwand;
3. Setzen Sie den Bratspieß in Betrieb, indem Sie den Knopf PROGRAMME auf  oder  stellen.

! Ist das Programm  eingeschaltet, stoppt der Drehspieß, wenn die Tür geöffnet wird.

Programmierung des Garvorgangs

! Die Programmierung ist nur nach Auswahl eines Garprogramms möglich.

Programmierung der Programmdauer

Drücken Sie auf die Taste  und verfahren Sie wie folgt:

1. Nehmen Sie die Einstellung mittels des Drehknopfes THERMOSTAT vor.
 2. Durch Drücken der Taste **OK** wird die Einstellung gespeichert.
 3. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem Display die Anzeige END und es ertönt ein akustisches Signal.
 4. Zum Abschalten des Signals drücken Sie eine beliebige Taste; die Anzeige END erlischt, wenn der Reglerknopf THERMOSTAT auf die Position „0“ zurückgestellt wird.
- Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wird eine Programmdauer von 1 Std. und 15 Min. programmiert. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Programmierung des Programmendes

Drücken Sie die Taste  und führen Sie die für die Programmdauer beschriebenen Schritte 1 bis 4 aus.

- Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und das Programmende wird auf 10:15 Uhr festgelegt. Das Programm verfügt somit über eine Dauer von 1 Stunde und 15 Minuten.

Programmierung eines Garvorgangs mit verzögertem Start

1. Drücken Sie die Taste  und führen Sie die für die Programmdauer beschriebenen Schritte 1 bis 4 aus.
 2. Drücken Sie dann die Taste  und stellen Sie das Programmende ein.
- Beispiel: Es ist 9:00 und es wird eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. sowie das Programmende für 12:30 Uhr vorprogrammiert. Das Programm beginnt also automatisch um 11:15 Uhr.

Das Symbol **A** zeigt an, dass eine Programmierung vorgenommen wurde.

Zum Löschen einer Programmierung drehen Sie den Knopf PROGRAMME auf die Position „0“.

Praktische Back-/Brathinweise

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

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen Grill und Überbacken/Bräunen – vor allem bei Verwendung des Bratspießes – die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

Echte Heißluft

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

Grill

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

Back-/Brattabelle

DE

Programme	Speisen	Gew. (kg)	Einschubhöhe	Vorheizzeit (Minuten)	Empfohlene Temperatur	Garzeit (Minuten)
Standard Plus	Ente	1	3	15	200	65-75
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	3	15	200	70-75
	Schweinebraten	1	3	15	200	70-80
	Gebäck	-	3	15	180	15-20
	Torten	1	3	15	180	30-35
Echte Heißluft	Pizza (auf 2 Ebenen)	1	2 und 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamm	1	2	10	180	40-45
	Brathähnchen + Kartoffeln	1+1	2 und 4	15	200	60-70
	Makrelen	1	2	10	180	30-35
	Plum Cake	1	2	10	170	40-50
	Windbeutel (auf 2 Ebenen)	0.5	2 und 4	10	190	20-25
	Gebäck (auf 2 Ebenen)	0.5	2 und 4	10	180	10-15
	Biskuitböden (auf 1 Ebene)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskuitböden (auf 2 Ebenen)	1	2 und 4	10	170	20-25
Grill	Quiche	1.5	3	15	200	25-30
	Seezungen und Tintenfische	0.7	4	-	100%	10-12
	Tintenfisch- und Krebsspieße	0.6	4	-	100%	8-10
	Tintenfische	0.6	4	-	100%	10-15
	Kabeljaufilet	0.8	4	-	100%	10-15
	Gegrillte Gemüse	0.4	3 oder 4	-	100%	15-20
	Kalbsteaks	0.8	4	-	100%	15-20
	Bratwürste	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	100%	10-12
	Makrelen	1	4	-	100%	15-20
	Toast (oder getoastetes Brot)	4-6 Stck.	4	-	100%	3-5
	Mit Bratspieß (falls vorhanden)					
	Kalbfleisch am Spieß	1.0	-	-	100%	80-90
	Hähnchen am Spieß	1.5	-	-	100%	70-80
	Lamm am Spieß	1.0	-	-	100%	70-80
Überbacken/ Bräunen	Gegrilltes Hähnchen	1.5	2	10	200	55-60
	Tintenfische	1.5	2	10	200	30-35
	Mit Bratspieß (falls vorhanden)					
	Kalbfleisch am Spieß	1.5	-	10	200	70-80
	Lamm am Spieß	1.5	-	10	200	70-80
	Hähnchen (am Spieß) + Röstkartoffeln (auf der Fettpfanne)	1.5	-	10	200	70-75
Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	10	220	25-30
	Hähnchen	1	2 oder 3	10	180	60-70
Gebäck	Torten	0.5	3	15	180	20-30
	Obstkuchen	1	2 oder 3	15	180	40-45
	Plum Cake	0.7	3	15	180	40-50
	Biskuitböden	0.5	3	15	160	25-30
	Gefüllte Crêpes (auf 2 Ebenen)	1.2	2 und 4	15	200	30-35
	Kleingebäck (auf 2 Ebenen)	0.6	2 und 4	15	190	20-25
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck (auf 2 Ebenen)	0.4	2 und 4	15	210	15-20
	Windbeutel (auf 3 Ebenen)	0.7	1 und 3 und 5	15	80	20-25
	Gebäck (auf 3 Ebenen)	0.7	1 und 3 und 5	15	180	20-25
	Baisers (auf 3 Ebenen)	0.5	1 und 3 und 5	15	90	180
Fast Cooking	Tiefkühlgerichte					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Zucchini und Krebse überbacken	0.4	2	-	200	20
	Quiche	0.5	2	-	220	30-35
	Gefüllte Teigwaren	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Goldgelbe Brotlaibe	0.4	2	-	180	25-30
	Hühnchen	0.4	2	-	220	15-20
	Fertiggerichte					
	Geflügel	0.4	2	-	200	20-25
	Frische Fertiggerichte					
	Gebäck	0.3	2	-	200	15-18
	Plum Cake	0.6	2	-	180	45
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck	0.2	2	-	210	10-12
Hefeteig-Funktion	Hefeteig gehen lassen (Brioche, Brot, süße Kuchen, Croissants usw.)					

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

DE

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

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Verschieben des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Grätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
- **Während das Gerät in Betrieb ist, können die Heizelemente und einige Stellen an der Ofentür sehr heiß werden. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Stromkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Behindern Sie nicht die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe .
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten sich entzünden, wenn sich das Gerät versehentlich einschaltet.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Gerätestecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern nur am Stecker selbst.

- Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartungsarbeiten stets den Stecker aus der Steckdose.
- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte nicht, Innenteile selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst (*siehe Kundendienst*).
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch verwenden Sie den Backofen - insbesondere für die Pyrolyse-Selbstreinigung - in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start“ (*siehe Programme*) und der „Selbstreinigung mit verzögertem Start“ (*siehe Reinigung und Pflege*) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, das Garprogramm Überbacken/Bräunen stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einem einwandfreien Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

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

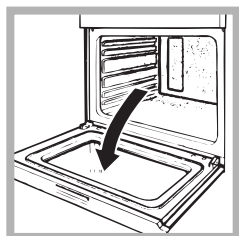
Reinigung des Gerätes

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

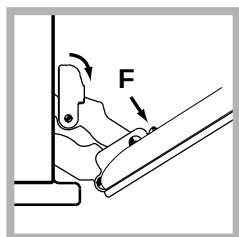
Reinigung der Tür

Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem milden Reiniger und einem nicht scheuernden Schwamm. Trocknen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch.

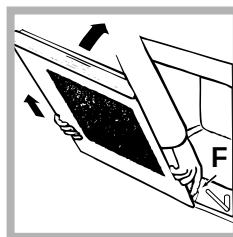
Um den Backofen mühelos gründlich reinigen zu können, kann die Backofentür abgenommen werden:



1. Öffnen Sie die Tür ganz (siehe Abbildung);



2. Klappen Sie die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel hoch und drehen Sie diese (siehe Abbildung);



In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

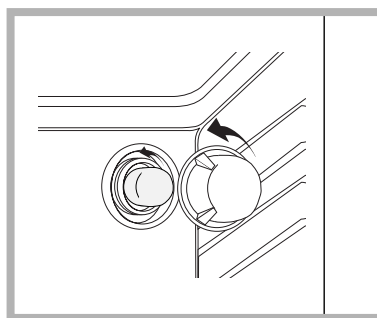
3. Fassen Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz. Drücken Sie die auf die Arretierbolzen **F** und ziehen Sie dann die Tür zu sich hin aus den Scharnieren heraus (siehe Abbildung).

Überprüfung der Dichtungen

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand der Dichtung rund um die Backofentür. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle (siehe Kundendienst). Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht in Gebrauch zu nehmen.

Lampenaustausch

Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:



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

Kundendienst

Geben Sie bitte Folgendes an:

- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.

