

DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING AN ARISTON PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.aristonchannel.com

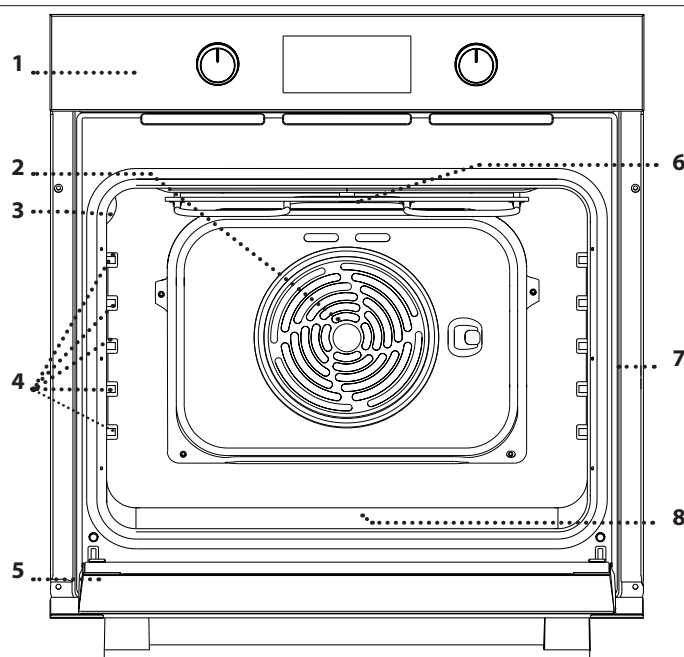



You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website www.aristonchannel.com and following the instructions on the back of this booklet.



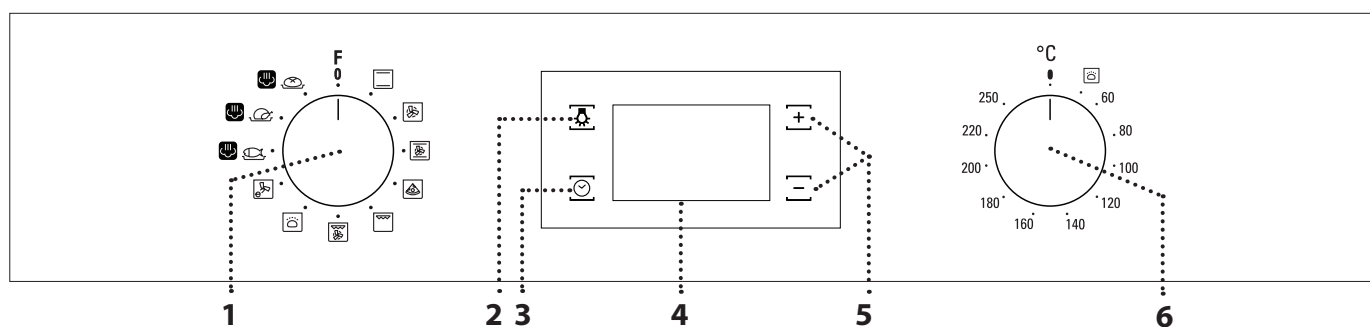
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan and circular heating element (not visible)
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Identification plate (do not remove)
8. steam:  recess for drinking water


CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. LIGHT

With the oven switched on, press  to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

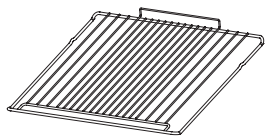
5. ADJUSTMENT BUTTONS
For changing the cooking time settings.

6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

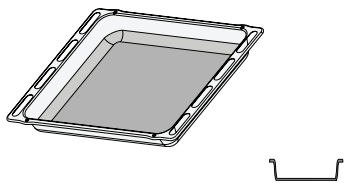
ACCESSORIES

WIRE SHELF



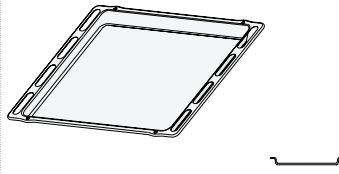
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



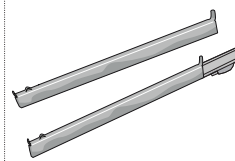
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES



- Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the runners as far as possible.
- Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES








- To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
- To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon and the two digits for the hour start flashing on the display.

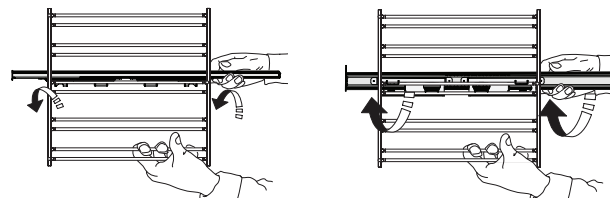


Use  or  to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use  or  to set the minutes and press  to confirm. Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

Remove the shelf guides. Disengage the guide's anchoring clips from the shelf guide, starting from the lower part.

To reinstall the sliding guides, anchor the guide's upper clip to the shelf guide, then lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Reposition the shelf guides.



Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

FUNCTIONS

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

FORCED AIR

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

MAXI COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.

PIZZA

For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.

GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.


TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



RISING


For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the thermostat knob to the icon to activate this function.

ECO FORCED AIR

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .

steam 

- FISH 
- MEAT 
- BREAD 

The steam  functions provide excellent results thanks to the addition of steam to cooking cycles. When the oven is cold, pour drinking water into the bottom of the oven and select the function corresponding to your preparation method. The optimal water quantities and temperatures for each food category are listed in the relevant cooking table. **Preheat the oven before adding food.**

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.




2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.



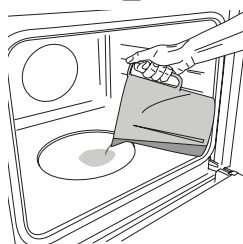
Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob. The function will not start if the thermostat knob will be on . You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.


RISING

To start the "Rising" function, turn the *thermostat knob* to the relevant symbol; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.

Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.


steam 




When the oven is cold, fill the recess with the quantity of drinking water suggested in the relevant cooking table. Set and activate the steam  function: At the end, carefully open the door and let steam escape slowly.

Please note: Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

3. PREHEATING

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase has been activated.



At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.




PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.




DURATION

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use  or  to set the cooking time you require, then press  to confirm.




Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use  to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use  or  to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

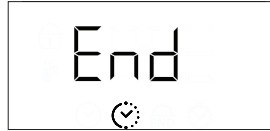
Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the selection knob to the **0** position.

Note: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.





Turn the *selection knob* to select a different function or to **0** to switch the oven off.




Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  and "00:00" start flashing on the display.






















































































Use  or  to set the time you require and press  to confirm.

An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use  to reset the time to "00:00".

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	40 - 60	
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	
		Yes	160 - 200	40 - 90	 
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	
		Yes	160	25 - 35	
		Yes	150	35 - 45	 
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	
		Yes	180 - 200	35 - 45	 
		Yes	180 - 200	35 - 45	  
Meringues		Yes	90	150 - 200	
		Yes	90	140 - 200	 
		Yes	90	140 - 200	  
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 250	20 - 50	 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	
		Yes	230-250	10 - 25	 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	
		Yes	180 - 200	45 - 60	 
		Yes	180 - 200	45 - 60	  
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	
		Yes	180 - 190	20 - 40	 
		Yes	180 - 190	20 - 40	  
Lasagne / baked pasta / canneloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	
Toasted bread		5'	250	2 - 6	
Fish fillets / slices		-	230 - 250	15 - 30 *	 

FUNCTIONS



Conventional



Forced Air



Maxi Cooking



Pizza



Grill



Turbo Grill



Eco Forced Air

ACCESSORIES



Wire shelf

Baking dish or cake tin on
the wire shelfBaking tray/Drip tray or
Baking dish on the wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray / Baking tray with
200 ml of water

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1,3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55	2
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 1
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	3

* Turn food halfway through cooking

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

steam						
RECIPE	FUNCTION	WATER (ml)	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Fish fillets / cutlets 0.5 - 2 cm	steam	250	Yes	190 - 210	10 - 20	3
Whole fish 300 - 600 g	steam	250	Yes	190 - 210	10 - 25	3
Whole fish 600 g - 1.2 kg	steam	250	Yes	180 - 200	20 - 40	3
Roast Beef rare 1 kg	steam	250	Yes	190 - 210	30 - 45	3
Lamb shank 500 g - 1.5 kg	steam	250	Yes	170 - 190	60 - 75	2
Chicken / guinea fowl / duck Whole 1 - 1.5 kg	steam	250	Yes	200 - 220	50 - 70	2
Chicken / guinea fowl / duck Pieces 500 g - 1.5 kg	steam	250	Yes	200 - 220	40 - 60	3
Chicken / turkey / duck Whole 3 kg	steam	250	Yes	160 - 180	100 - 140	2
Lamb / Beef / Pork 1 kg	steam	250	Yes	170 - 190	60 - 90	3
Small bread 80 - 100 g	steam	200	Yes	200 - 220	20 - 30	3
Sandwich loaf in tin 300 - 500 g	steam	250	Yes	170 - 190	35 - 50	3
Bread loaf 500 g - 2 kg	steam	250	Yes	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes 200 - 300 g	steam	250	Yes	200 - 220	25 - 40	3

The time indicated does not include the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

FUNCTIONS										
ACCESSORIES										

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves. The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth. Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

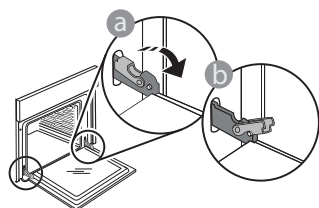
• After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- To remove the remaining limescale from the bottom of the cavity after steam cooking, we recommend to clean the cavity with the products provided by After Sales Service (please follow instructions attached to the product). Cleaning is recommended at least every 5 to 10 steam cooking cycles.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

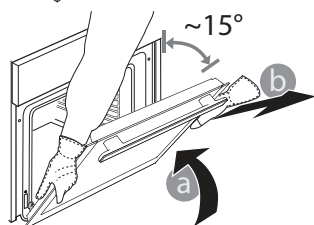
ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR



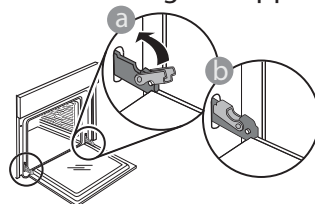
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is

released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.



4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position. **5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel.** If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

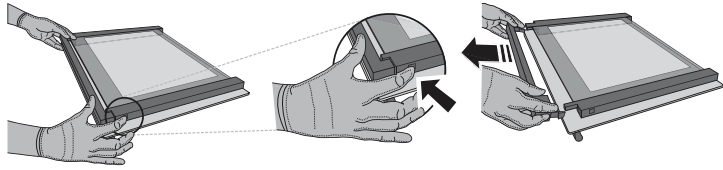
REPLACING THE LAMP

- 1. Disconnect the oven from the power supply.**
- 2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.**
- 3. Reconnect the oven to the power supply.**

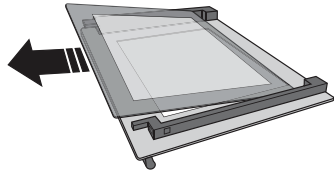
Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS PANELS

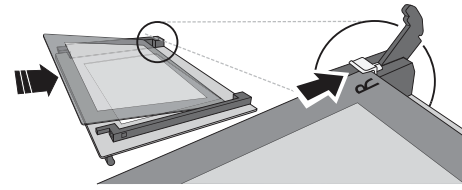
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



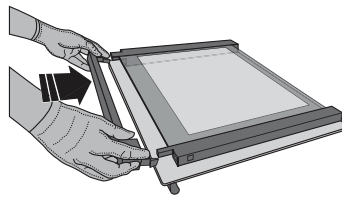
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.




TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.

PRODUCT FICHE

 [www](http://www.aristonchannel.com) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website www.aristonchannel.com

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

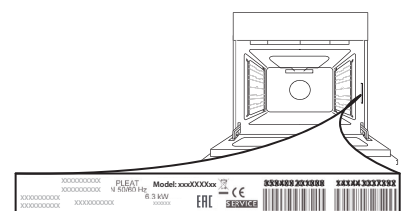
>  [www](http://www.aristonchannel.com) Download the Use and Care Guide from our website www.aristonchannel.com (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT ARISTON

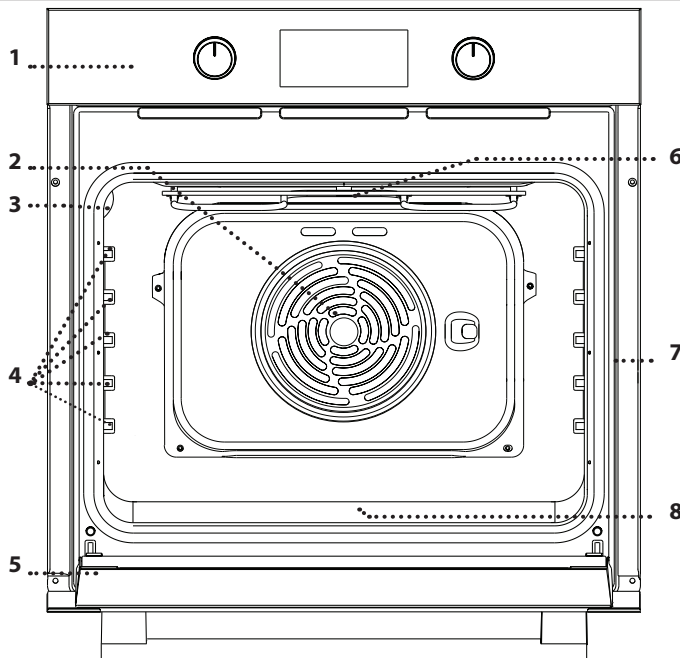
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.aristonchannel.com



Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web www.aristonchannel.com et en suivant les consignes au dos de ce livret.

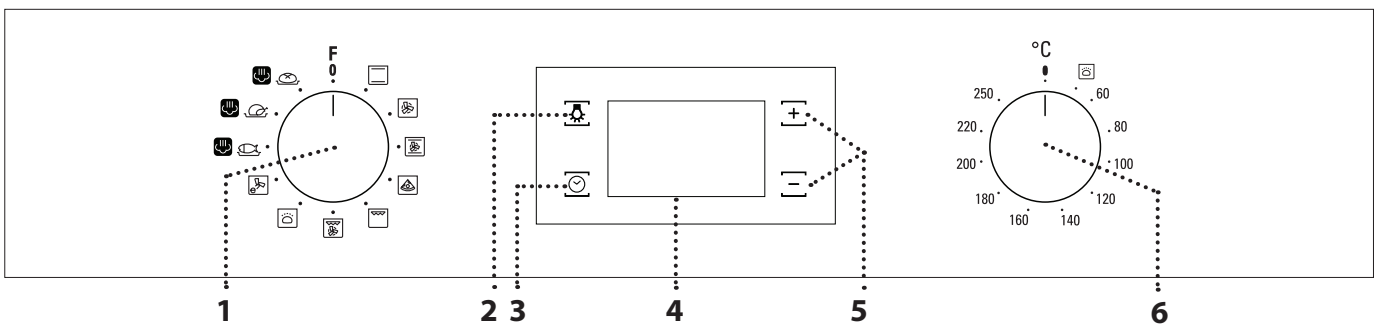
! Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
3. Lampe
4. Supports de grille
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Plaque signalétique
(ne pas enlever)
8. steam cavité pour eau potable

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position 0 pour

2. LAMPE

Lorsque le four est allumé, appuyez sur pour allumer ou éteindre la lampe du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie. Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

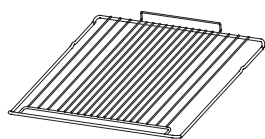
5. BOUTONS DE RÉGLAGES
Pour changer les réglages du temps de cuisson.

6. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.

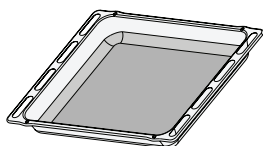
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



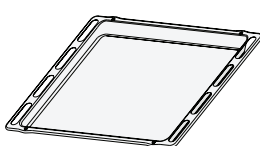
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE*



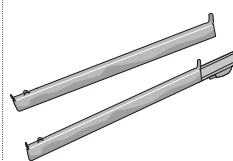
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

GRILLES COULISSANTES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

* Disponible sur certains modèles seulement

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

• Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

Glissez-la ensuite horizontalement sur les guides aussi loin que possible.

• Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

• Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.

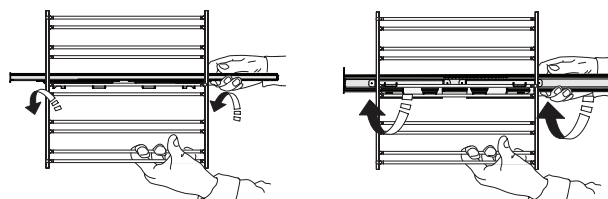
• Pour replacer les supports de grille, placez-les près de la cavité et insérez en premier les deux goupilles dans leur appui. Ensuite, placez la partie externe près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers la paroi pour s'assurer que le support est bien inséré.

INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES

(SELON LE MODÈLE)

Enlevez les supports de grille. Dégagez les agrafes d'ancrages du support de grille, en commençant avec la partie inférieure.



Pour installer de nouveau les supports de grille, ancrer l'agrafe supérieure du support en place, abaissez ensuite l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, appuyez sur la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Remplacez les supports de grille.









Remarque : Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.


PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  et les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Utilisez  ou  pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez  ou  pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.

Remarque : Lorsque le voyant  clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

2. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four et retirez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

Remarque : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

FONCTIONS



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.



CUISSON GROSSE PIÈCE

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.



PIZZA

Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.



GRIL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.



TURBOGRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.




LEVAGE DE LA PÂTE




Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Tournez le bouton du thermostat sur l'icône pour activer cette fonction.




ÉCO CHALEUR PULSÉE

Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .

steam 

- POISSON 
- VIANDES 
- PAIN 

Les fonctions steam  donnent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Lorsque le four est froid, placez de l'eau potable au fond de la cavité et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation. Les quantités et températures optimales de l'eau pour chaque catégorie d'aliments sont énumérées dans le tableau de cuisson correspondant. **Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.**

USAGE QUOTIDIEN

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'allume et un signal sonore retentit.




2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

Pour activer la fonction sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.



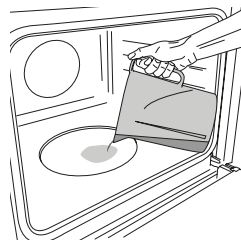
Remarque : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le bouton de sélection ou ajuster la température en tournant le bouton du thermostat. La fonction ne démarre pas tant que le bouton du thermostat est sur . Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

LEVAGE DE LA PÂTE


Pour activer la fonction « Levage de la pâte », tournez le *bouton thermostat* au symbole correspondant ; si le four est réglé à une température différente, la fonction de démarrage pas.

Remarque : Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

steam 





Lorsque le four est froid, remplissez la cavité avec la quantité d'eau potable suggérée dans le tableau de cuisson correspondant.

Réglez et activez la fonction steam  : À la fin, ouvrez la porte avec précaution et laissez la vapeur s'échapper lentement.

Remarque : L'ouverture de la porte et l'ajout d'eau pendant la cuisson peuvent avoir un effet négatif sur le résultat final de la cuisson.

3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant  qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée.



À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable  indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

Remarque : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut avoir un effet négatif sur le résultat final de la cuisson.




PROGRAMMER LA CUISSON




Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.

DURÉE

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  et « 00:00 » clignotent à l'écran.





Utilisez  ou  pour régler le temps de cuisson souhaité, puis appuyez sur  pour confirmer. Activez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : un signal sonore retentit et l'écran indique que la cuisson est terminée.




Remarque : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  clignote sur l'écran, utilisez ensuite  pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ».

». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant le temps de fin de cuisson : appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez  ou  pour régler le temps de cuisson, puis appuyez sur  pour confirmer. Activez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée. Remarque : Pour annuler le réglage, éteignez le four en tournant le bouton de sélection dans la position « 0 ».

Remarque : Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.

FIN DE CUISSON

Un signal sonore retentit et l'écran indique que la fonction est terminée.





Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner une différente fonction ou placez-le dans la position 0 pour éteindre le four.

Remarque : Si la minuterie est activée, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

RÉGLER LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que , l'icône « 00:00 » et « 00:00 » commencent à clignoter sur l'écran.



Utilisez  ou  pour régler l'heure désirée, puis appuyez sur  pour confirmer.

Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.




Remarques : Pour annuler la minuterie, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  clignote, utilisez ensuite  pour remettre le temps à « 00:00 ».

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50	3
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	40 - 60	4
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	2
		Oui	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits/Tartelettes		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	150	35 - 45	4 2
Chouquettes		Oui	180 - 210	30 - 40	3
		Oui	180 - 200	35 - 45	4 2
		Oui	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Oui	90	150 - 200	3
		Oui	90	140 - 200	4 2
		Oui	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	1/2
		Oui	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	3
		Oui	230-250	10 - 25	4 2
Quiches et tartes salés (tourte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 200	40 - 55	3
		Oui	180 - 200	45 - 60	4 2
		Oui	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 2
		Oui	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagnes/pâtes au four/ cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2
Agneau/Veau/Bœuf/Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	3
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2
Dinde/Oie 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	3
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

FONCTIONS



Convection naturelle



Chaleur pulsée



Cuisson grosse pièce



Pizzas



Gril



Turbo Gril



Éco Chaleur pulsée

ACCESSOIRES



Grille métallique



Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique



Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique



Lèche-frite/Plaque de cuisson



Lèche-frite/Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau



ARISTON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Saucisses/brochettes/ côtes levées/hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rôti de bœuf saignant 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		Oui	200 - 210	60 - 90 **	3
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55	2
Gratin de légumes		-	200 - 210	25 - 55	3
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100 ***	4 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	3

* Tourner les aliments à mi-cuisson

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

steam						
RECETTE	FONCTION	EAU (ml)	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Filets de poisson/côtelettes 0,5 - 2 cm	steam	250	Oui	190 - 210	10 - 20	3
Poisson entier 300 - 600 g	steam	250	Oui	190 - 210	10 - 25	3
Poisson entier 600 g - 1,2 kg	steam	250	Oui	180 - 200	20 - 40	3
Rôti de bœuf saignant 1 kg	steam	250	Oui	190 - 210	30 - 45	3
Jarret d'agneau 500 g - 1,5 kg	steam	250	Oui	170 - 190	60 - 75	2
Poulet/pintade/canard Entier 1 - 1,5 kg	steam	250	Oui	200 - 220	50 - 70	2
Poulet/pintade/canard Morceaux de 500 g - 1,5 kg	steam	250	Oui	200 - 220	40 - 60	3
Poulet/dinde/canard Entier 3 kg	steam	250	Oui	160 - 180	100 - 140	2
Agneau/Bœuf/Porc 1 kg	steam	250	Oui	170 - 190	60 - 90	3
Petit pain 80 - 100 g	steam	200	Oui	200 - 220	20 - 30	3
Pain à sandwich en moule 300 - 500 g	steam	250	Oui	170 - 190	35 - 50	3
Pain 500 g - 2 kg	steam	250	Oui	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes 200 - 300 g	steam	250	Oui	200 - 220	25 - 40	3

Le temps indiqué n'inclut pas la phase de préchauffage : nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et de régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température requise.

FONCTIONS								steam	steam	steam
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Cuisson grosse pièce	Pizzas	Grill	Turbo Grill	Éco Chaleur pulsée	Poisson	Viandes	Pain
ACCESSOIRES										
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique		Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique		Lèche-frite/Plaque de cuisson		Lèche-frite/Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau		

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four ait refroidi avant tout entretien ou nettoyage. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil. Utilisez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

• Pour supprimer le calcaire de la cavité du fond après la steam-cuisson, nous vous recommandons de nettoyer la cavité avec les produits fournis par le Service après-vente (merci de bien suivre les instructions jointes avec le produit).

Le nettoyage est recommandé au moins tous les 5 à 10 steam-cycles de cuisson.

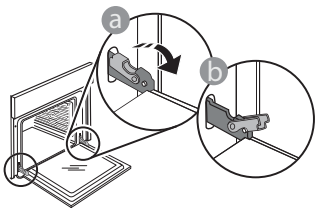
• La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre

• Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

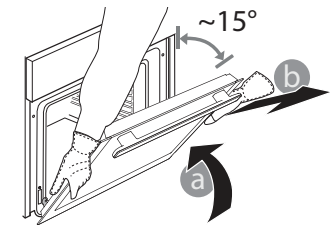
ACCESSOIRES

Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle après les avoir utilisés ; utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE



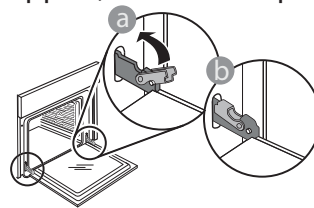
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut

jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.



4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

REMPACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Dévissez le couvercle de la lampe, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four sur l'alimentation électrique.

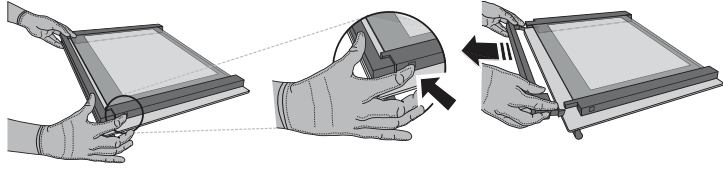
Remarque : Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C.

L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

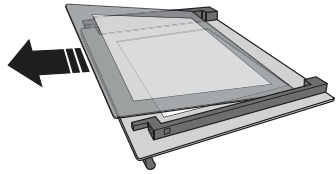
Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. - Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de la lampe a bien été remis en place.

CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.

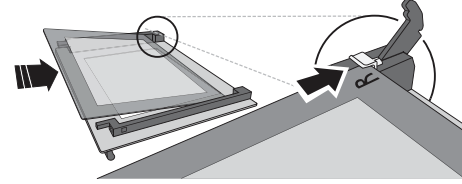


2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

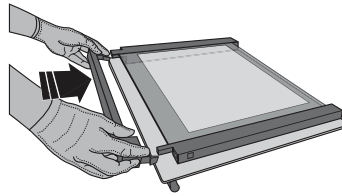


3. Remontez le panneau intermédiaire (marqué d'un « R »).

Avant de remonter le panneau intérieur : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place. Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.



4. Remontez le bord supérieur : un déclic indique qu'il est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.



DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service après-vente le plus proche.
L'écran affiche le message « Hot » et la fonction ne démarre pas.	Température trop élevée.	Laissez le four refroidir avant d'activer la fonction. Sélectionnez une fonction différente.

FICHE TECHNIQUE

La fiche technique de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique, peuvent être téléchargées sur notre site Web www.aristonchannel.com

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

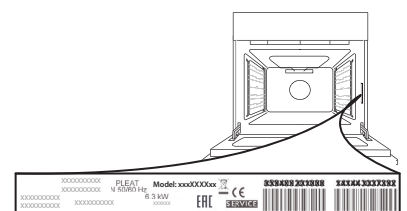
> Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web www.aristonchannel.com (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service après-vente.

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



يمكنك تنزيل تعليمات السلامة ودليل الاستخدام والعناية من خلال زيارة موقعنا على www.aristonchannel.com واتباع التعليمات بظهر الكتاب.



نشكرك على شراء أحد منتجات ARISTON للحصول على مزيد من المساعدة والدعم الشامل، يرجى تسجيل منتجك على الموقع www.aristonchannel.com

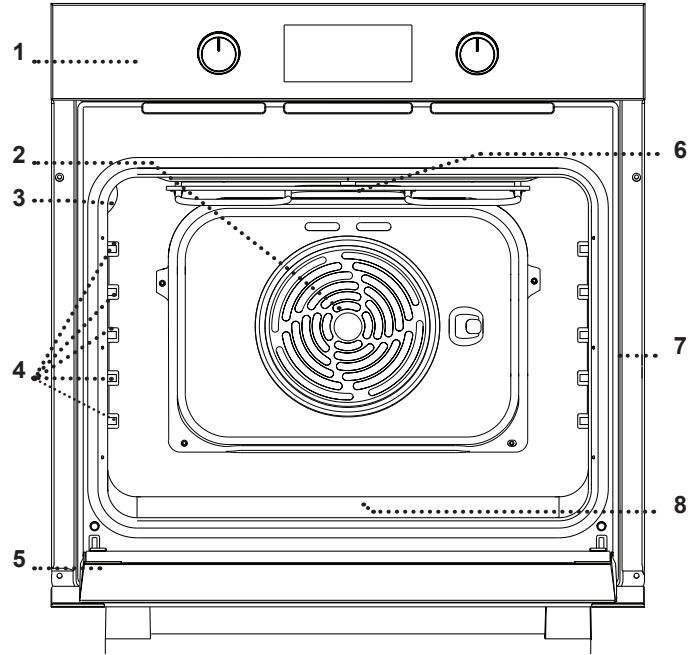


قبل استخدام الجهاز، احرص على قراءة دليل الصحة والسلامة بعناية.

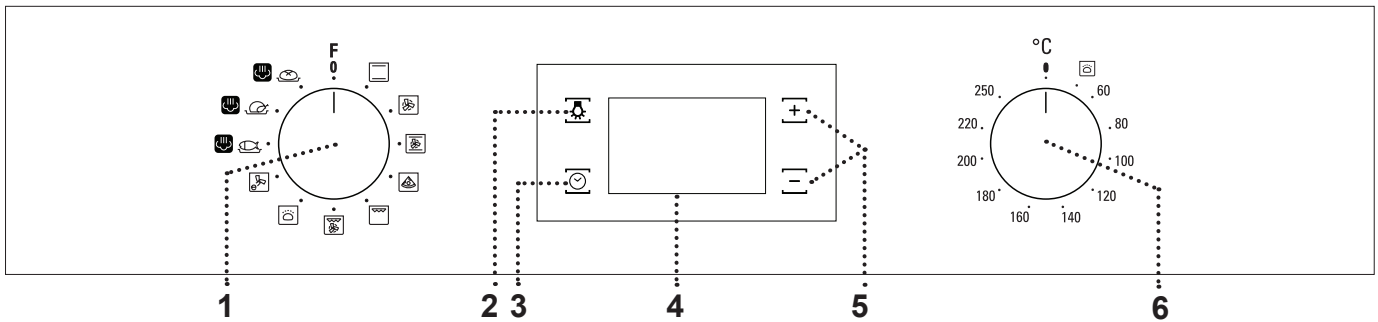


شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة وعنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. اللبنة
4. مجاري الرف (المستوى مميز على جدار حيز الطهي)
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي/الشواية
7. لوحة التمييز (لا تخلعها)
8. steam تجويف لماء الشرب



وصف لوحة التحكم



6. مفتاح ثرموستات
أدر المفتاح لتحديد درجة الحرارة المرغوبة عند تفعيل وظائف يدوية.

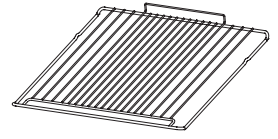
3. تعيين الوقت
للدخول إلى إعدادات مدة الطهي، تأخير بدء التشغيل والميفاتي.
لعرض الوقت عند إيقاف الفرن.

4. وحدة العرض
5. أزرار الضبط
لتغيير إعدادات مدة الطهي.

1. مفتاح الاختيار
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة.
أدر إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.

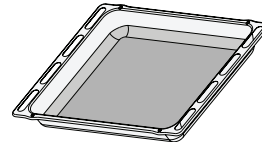
2. المصباح
بينما الفرن مشغل، اضغط لتشغيل أو إطفاء مصباح حيز الطهي.

الشبكة السلكية



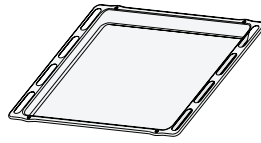
تستخدم لطهي الطعام أو كحامل لوضع المقالي وصواني الكيك وأواني الفرن الأخرى.

صينية تجميع القطرات *



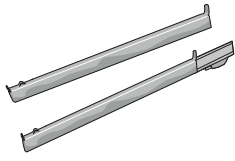
تستخدم كصينية الفرن لطهي اللحوم والأسماك والخضروات والkek، وما إلى ذلك أو توضع تحت الشبكة السلكية لتجميع مرق الطهي.

صينية الخبز *



تستخدم ليس فقط لعمل جميع أصناف الخبز والمعجنات، ولكن أيضاً لحم الروست والأسماك الملفوفة في رقائق، وما إلى ذلك.

المجاري المنزقة *



لتسهيل إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

* متاحة في بعض الموديلات فقط
قد يختلف عدد ونوع الكماليات تبعاً للطراز الذي اشتريته.
يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

إدخال الشبكة السلكية والكماليات الأخرى

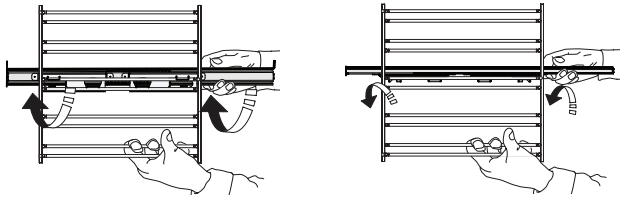
- أدخل الشبكة السلكية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في وضع مائل قليلاً لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجهاً لأعلى) في الأسفل أولاً.
- ثم قم بتحريكها على امتداد القضبان إلى أبعد قدر ممكن.
- يجب إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية الخبز، بشكل أفقي وتحريكها على المجاري الدليلية.

خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

- لإزالة مجاري الرف، أمسك الجزء الخارجي من المجري بشكل جيد، واجذبه نحوك لخلع الدعامة والمسمارين الداخليين من موضعهما.
- لتغيير موضع مجاري الرف، ضعهم بالقرب من حيز الطهي وقم أولاً بإدخال مبدئياً المسمارين في موضعهما. ثم ضع الجزء الخارجي بالقرب من موضعهم، وادخل الدعامة، واضغط جيداً باتجاه جدار حيز الطهي للتأكد من أن مجري يعمل بشكل سليم.

تركيب المجاري المنزقة (إن وجدت)

- ازال المجاري الإنزلاقية. قم بفك مشابك تثبيت المجري من مجري الرف، وابدأ من الجزء السفلي.
- لإعادة تركيب المجري الإنزلاقي، ثبت المشبك العلوي للمجري بمجري الرف، ثم أخفض المشبك الآخر في موضعه. لتأمين المجري، اضغط الجزء السفلي من المشبك بقوة تجاه مجري الرف. وتأكد من إمكانية تحرك القضبان بحرية. إعادة وضع مجاري الرف.



يرجى ملاحظة أنه: يمكن تركيب المجاري الإنزلاقية على أي مستوى.

الاستخدام لأول مرة

1. ضبط الوقت

يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: اضغط على حتى تبدأ الأيقونة ورقمي الساعة في الوميض على وحدة العرض.

استخدم أو لضبط الساعة ثم اضغط على للتأكيد. ثم يبدأ رقما الدقائق في الوميض. استخدم أو لضبط الدقائق ثم اضغط على للتأكيد.

يرجى ملاحظة: عندما تومض الأيقونة ، فإن انقطاع الكهرباء لفترة طويلة في وقت لاحق على سبيل المثال يحتم عليك إعادة ضبط الوقت.

2. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح غير مستحبة ناتجة عن عملية التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماماً.



قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الموقد وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.

انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى أو الرقائق الشفافة من الموقد وأخرج الكماليات من الداخل.

قم بتسخين الفرن لتصل درجة حرارته إلى 250°م لمدة ساعة. يجب أن يكون الفرن فارغاً خلال هذه المدة.

يرجى ملاحظة: من الأفضل تهوية الغرفة بعد استخدام الجهاز لأول مرة.

(الشواية التبريد)

لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام وعاء تقطر لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.

(الرفع)

للمساعدة في تخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل أكثر فعالية. أدر مفتاح الترموستات على الأيقونة لتفعيل هذه الوظيفة.

الطهي الاقتصادي بدفع الهواء

لطهي لحم الروست و قطع لحم الروست المحشوة على رف واحد. حيث يتم حماية الأطعمة من التجفيف المفرط من خلال تدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع. وعند استخدام هذه الوظيفة الاقتصادية ECO، تظل الإضاءة متوقفة طوال دورة الطهي ويمكن تشغيلها مجددا بالضغط على

steam**الأسماك****اللحوم****الخبز**

تتيح الوظائف steam نتائج مُبهرة بفضل إضافة البخار إلى دورة الطهي. عندما يكون الفرن بارداً، اسكب ماء الشرب في قاع الفرن واختر الوظيفة وفقاً لطريقة التحضير. تم في جدول الطهي المعني إدراج كميات الماء ودرجات الحرارة النموذجية لكل فئة من فئات الطعام. قم بإحماء الفرن قبل إضافة الطعام.

الخبز

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

وظيفة دفع الهواء

لطهي أطعمة مختلفة على عدة أرفف وتتطلب نفس درجة الحرارة (بعد أقصى ثلاثة أرفف) وفي مدة زمنية واحدة. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.

أقصى طهي

لطهي قطع كبيرة من اللحم (فوق 5.2 كجم). نوصي بتقليب اللحم أثناء الطهي لضمان تحميره بشكل متساوٍ على كلا الجانبين. نوصي أيضاً بتغطية لحم المفصل بالحساء بين الحين والآخر لحمايتها من التجفيف المفرط.

بيتزا

لعمل البيتزا والخبز بمختلف الأنواع والأحجام. ومن الجيد تبديل موضع صواني الخبز في منتصف دورة الطهي.

الشواية

لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.

الاستخدام اليومي**1. اختيار وظيفة**

لاختيار وظيفة ماء، أدر مفتاح الاختيار إلى الرمز الخاص بالوظيفة المرغوبة: عندها تضيء وحدة العرض وتصدر إشارة صوتية.

On

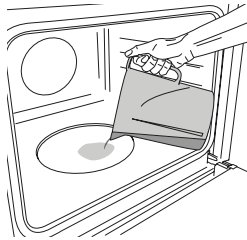
2. تفعيل وظيفة**يدوي**

لبدء تشغيل الوظيفة التي تم اختيارها، أدر مفتاح الترموستات لضبط درجة الحرارة المرغوبة.

19:40

**steam**

عندما يبرد الفرن، املاً التجفيف بماء الشرب بالكمية المُحددة في جدول الطهي. قم بضبط وتفعيل الوظيفة steam: قم في النهاية بفتح الباب بحرص ودع البخار يتسرب ببطء.



يرجى ملاحظة: فتح الباب واستكمال الملاء بالماء أثناء عملية الطهي قد ينتج عنه تأثير ضار على نتائج الطهي النهائية.

يرجى ملاحظة أنه: يمكنك أثناء الطهي تغيير الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الاختيار أو ضبط درجة الحرارة من خلال إدارة مفتاح الترموستات. لن تبدأ الوظيفة إذا ظل مفتاح الترموستات على الوضع

3. المسبق السريع

بمجرد أن تبدأ الوظيفة في التشغيل، فإن الإشارة الصوتية المسموعة والأيقونة الموضحة على وحدة العرض تشير إلى أنه تم تفعيل مرحلة الإحماء.

عند انتهاء هذه المرحلة، فإن الإشارة المسموعة والأيقونة الثابتة على وحدة العرض تشير إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: وعند هذه اللحظة، ضع الطعام في الداخل وواصل عملية الطهي.

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سلبية على نتائج الطهي النهائية.

. برمجة الطهي

يلزمك اختيار وظيفة أولاً قبل أن تتمكن من بدء برمجة الطهي.

المدة

استمر في الضغط على [] إلى أن تبدأ الأيقونة [] والبيان "00:00" في الوميض على وحدة العرض.



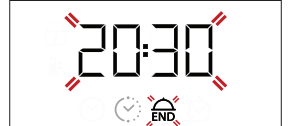
استخدم [] أو [] لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على [] للتأكيد.

قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الترموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة: وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.

يرجى ملاحظة: لإلغاء زمن الطهي المضبوط استمر في الضغط على [] إلى أن تبدأ الأيقونات [] في الوميض بوحدة العرض، ثم استخدم [] لإعادة ضبط زمن الطهي على "00:00". يتضمن زمن الطهي هذا فترة إحماء.

برمجة وقت انتهاء الطهي / تأخير بدء التشغيل

بعد ضبط مدة الطهي، يمكن تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها: اضغط على [] حتى تبدأ الأيقونة [] والوقت الحالي في الوميض على وحدة العرض.



استخدم [] أو [] لضبط وقت انتهاء الطهي المرغوب، ثم اضغط على [] للتأكيد.

قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الترموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة: وستظل الوظيفة متوقفة بشكل مؤقت إلى أن تبدأ في التشغيل أوتوماتيكياً بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي في الوقت الذي قمبضت عليه.

يرجى ملاحظة: لإلغاء الإعداد، قايماً ففرن من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى الوجود 0.

وظيفة التأخر في بدء التشغيل غير متاحة لوظائف الشواية والشواية فائقة السرعة.

انتهاء الطهي

ستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى انتهاء الوظيفة.



أدر مفتاح الاختيار لاختيار وظيفة أخرى أو إلى الوضع 0 لإطفاء الفرن.

يرجى ملاحظة: عند تفعيل الميقاتي، يظهر بوحدة العرض البيان "END" "انتهاء" بالتبادل مع الوقت المتبقي.

. ضبط الميقاتي

لا تقوم هذه الوظيفة الاختيارية بإيقاف أو برمجة الطهي وإنما تسمح باستخدام وحدة العرض كمقياتي، سواء خلال تفعيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن.

استمر في الضغط على [] إلى أن تبدأ [] والأيقونة "00:00" والبيان "00:00" في الوميض على وحدة العرض.



استخدم [] أو [] لضبط الوقت ثم اضغط على [] للتأكيد.

تصدر إشارة صوتية بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.

ملاحظات: لإلغاء الميقاتي استمر في الضغط على [] إلى أن تبدأ الأيقونة [] في الوميض، ثم استخدم [] لإعادة ضبط الوقت على "00:00".

المستوى والكماليات	المدة (بالدقائق)	الموصى بها (درجة مئوية)	PREHEAT	الوظيفة	الوصفة
3	50 - 30	170	نعم	==	كيك مخمر
2	50 - 30	160	نعم	⊗	
4	60 - 40	160	نعم	⊗	
2	90 - 35	200 - 160	نعم	==	كيك محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)
4	90 - 40	200 - 160	نعم	⊗	
3	35 - 25	160	نعم	==	
3	35 - 25	160	نعم	⊗	البسكويت/تارت الفواكه الصغير
4	45 - 35	150	نعم	⊗	
2	40 - 30	210 - 180	نعم	==	
4	45 - 35	200 - 180	نعم	⊗	معجنات الشو
3	45 - 35	200 - 180	نعم	⊗	
1 3 5	200 - 150	90	نعم	==	
3	200 - 140	90	نعم	⊗	الميرنجز
2 4	200 - 140	90	نعم	⊗	
1 3 5	250 - 190	250 - 190	نعم	==	
2 / 1	50 - 15	250 - 190	نعم	==	بيتزا/خبز الفوكاشيا
2 4	50 - 20	250 - 190	نعم	⊗	
3	20 - 10	250	نعم	==	
2 4	25 - 10	250-230	نعم	⊗	البيتزا المجمدة
3	55 - 40	200 - 180	نعم	==	
2 4	60 - 45	200 - 180	نعم	⊗	
1 3 5	60 - 45	200 - 180	نعم	⊗	كعك متبل (فطيرة بالخضروات، كيشي)
3	30 - 20	200 - 190	نعم	==	
2 4	40 - 20	190 - 180	نعم	⊗	
1 3 5	40 - 20	190 - 180	نعم	⊗	مخبوزات فول-أو-فان/باف باستري
2	65 - 45	200 - 190	نعم	==	
3	110 - 80	200 - 190	نعم	==	
3	150 - 110	190 - 180	نعم	⊗	لازانيا / معكرونة فرن / كانلوني / كعكة الفواكه
3	110 - 80	200 - 190	نعم	==	لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري/لحم دسم 1 كجم
3	150 - 110	190 - 180	نعم	⊗	لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم
2	100 - 50	230 - 200	نعم	==	دجاج/أرانب/بط 1 كجم
2	160 - 100	200 - 190	-	==	ديك رومي/أوز 3 كجم
2	45 - 30	190 - 170	نعم	==	سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)
3	70 - 50	200 - 180	نعم	⊗	خضروات محشية (طماطم، كوسة، باننجان)
5	6 - 2	250	'5	⊗	خبز محمص
3 4	* 30 - 15	250 - 230	-	⊗	سمك فيليه/شرايح



دفع الهواء الاقتصادي



الشواية التبرو



الشواية



بيتزا



الطهي الأقصى

Forced Air
(دفع الهواء)

تقليدي

الوظائف

صينية تجميع القطرات / صينية
الخبيز مع إضافة 200 مل من الماءصينية تجميع القطرات/صينية الخبيز
صينية تجميع القطرات/صينية الخبيزصينية الخبيز/صينية تجميع القطرات
أو طبق الخبيز على الشبكة السلكيةطبق الخبيز أو صينية الكيك على
الشبكة السلكية

الشبكة السلكية

الكماليات

المستوى والكماليات	المدة (بالدقائق)	الموصى بها (درجة مئوية)	PREHEAT	الوظيفة	الوصفة
4 5 []	* 30 - 15	250	-	[]	السق/الكباب/ قطع لحم الضلوع "الريش"/ شطائر البيف برجر
1 2 []	** 70 - 55	220 - 200	نعم	[]	روست الدجاج 1-3, 1 كجم
3 []	** 50 - 35	210 - 200	نعم	[]	روز بيف نيء 1 كجم
3 []	** 90 - 60	210 - 200	نعم	[]	فخذ ضأن/زند
2 []	55 - 35	210 - 200	نعم	[]	بطاطس محمرة
3 []	55 - 25	210 - 200	-	[]	جراتان الخضروات
1 4 []	*** 100 - 45	200 - 190	نعم	[]	اللحم والبطاطس
2 4 []	*** 50 - 30	180	نعم	[]	الأسماك والخضروات
1 4 []	*** 100 - 50	200	نعم	[]	اللازانيا واللحم
1 3 5 []	*** 120 - 40	190 - 180	نعم	[]	وجبة كاملة: فطيرة بالفاكهة (المستوى 5)/لازانيا (المستوى 3)/لحم (المستوى 1)
3 []	150 - 100	180 - 170	-	[]	لحم الروست/قطع لحم الروست المحشوة

*** طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي
** اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).

steam						
المستوى والكماليات	المدة (بالدقائق)	الموصى بها (درجة مئوية)	الإحماء	الماء (مل)	الوظيفة	الوصفة
3 []	20 - 10	210 - 190	نعم	250	steam	سمك فيليه / شرائح 0.5 - 2 سم
3 []	25 - 10	210 - 190	نعم	250	steam	سمكة كاملة 300 - 600 جم
3 []	40 - 20	200 - 180	نعم	250	steam	سمكة كاملة 600 جم - 2.1 كجم
3 []	45 - 30	210 - 190	نعم	250	steam	لحم بقري روز بيف نيء 1 كجم
2 []	75 - 60	190 - 170	نعم	250	steam	فخذ ضأن 500 جم - 1.5 كجم
2 []	70 - 50	220 - 200	نعم	250	steam	دجاج / دجاج حبشي / بط كاملة 1 - 1.5 كجم
3 []	60 - 40	220 - 200	نعم	250	steam	دجاج / دجاج حبشي / قطع بط 500 جم - 1.5 كجم
2 []	140 - 100	180 - 160	نعم	250	steam	دجاج / ديك رومي / بط كاملة 3 كجم
3 []	90 - 60	190 - 170	نعم	250	steam	لحم ضأن / لحم بقري/لحم دسم 1 كجم
3 []	30 - 20	220 - 200	نعم	200	steam	رغيف خبز صغير 80 - 100 جم
3 []	50 - 35	190 - 170	نعم	250	steam	شطائر الخبز في صينية 300 - 500 جم
2 []	100 - 50	170 - 160	نعم	250	steam	شطائر الخبز 500 جم - 2 كجم
3 []	40 - 25	220 - 200	نعم	250	steam	خبز الباجيت 200 - 300 جم

لا يشمل الوقت المشار إليه على مرحلة الإحماء: نوصي بوضع الطعام داخل الفرن وضبط مدة الطهي بعد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة فقط.

الوظائف	الكماليات
steam steam steam دفع الهواء الاقتصادي الشواية التبرو الشواية بيتزا الطهي الأقصى Forced Air (دفع الهواء) تقليدي	صينية تجميع القطرات / صينية الخبز مع إضافة 200 مل من الماء صينية الخبز/صينية تجميع القطرات / صينية الخبز أو طبق الخبز على الشبكة السلكية طبق الخبز أو صينية الكيك على الشبكة السلكية الشبكة السلكية

تأكد أن الفرن بارد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف. لا تستخدم أبداً أجهزة تنظيف بالبخار. لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيله/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

قم بارتداء قفازات واقية. يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

الأسطح الخارجية

قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة. لا تستخدم منظفات أكالة أو كاشطة. إذا حدث أن تلامس أي من هذه المنتجات مع أسطح الجهاز سهواً، قم بتنظيفها على الفور بقطعة قماش دقيقة الألياف ورطبة.

الأسطح الداخلية

بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة. ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.

• للتخلص من الترسبات الجيرية المتبقية في قاع الحيز الداخلي بعد طهي steam، نوصي بتنظيف الحيز الداخلي باستخدام المنتجات المتوفرة لدى خدمة ما بعد البيع (يرجى اتباع التعليمات المرفقة مع المنتج).

• يُنصح بإجراء عملية التنظيف كل 5 إلى 10 دورات طهي steam. يمكن خلع الباب وإعادة تركيبه بسهولة لتنظيف الزجاج بأريحية.

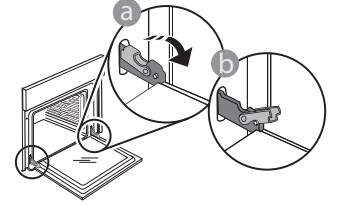
• قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.

الكمايات

انقع الكمايات في منظف غسيل أطباق فور الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة بسهولة باستخدام فرشاة الغسيل أو إسفنجة.

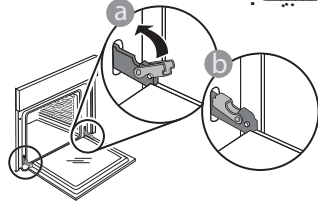
خلع الباب وإعادة تركيبه

1. لخلع الباب، افتحه بالكامل ثم أنزل السقاطات إلى أن تصبح في وضع تحرير القفل.

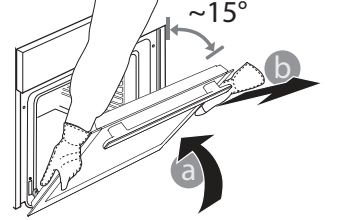


3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، و قم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

4. قم بإنزال الباب ثم افتحه بالكامل. قم بإنزال السقاطات في موضعها الأصلي. وتأكد من إنزالها للأسفل تماماً.



2. أغلق الباب قدر استطاعتك. أحكم مسك الباب بكتنا يديك - لا تحمله من المقبض. بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت حتى يتحرر من موضع تثبيته. ضع الباب على جانب واحد واجعله مستقر على سطح ناعم.



5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه: قد يتعرض الباب للتلف إذا لم يعمل بشكل صحيح.

اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.

استبدال المصباح

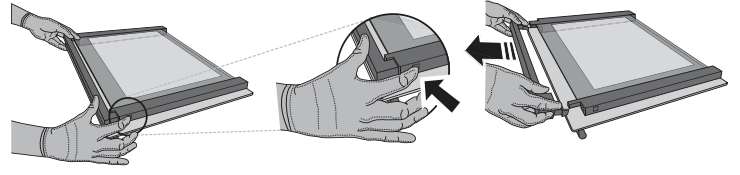
1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
2. قم بحل غطاء المصباح واستبدل اللمبة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.

يرجى ملاحظة: استخدم لمبات هالوجين 25 واط/230 فلت من النوع G9، T300 م.

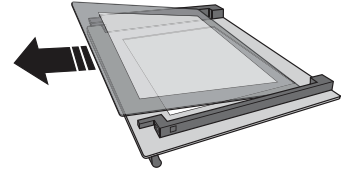
اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصاً للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 2009/244). تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع. - لا تتعامل مع اللمبات بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

خاصية CLEAN & CLICK - تنظيف الألواح الزجاجية

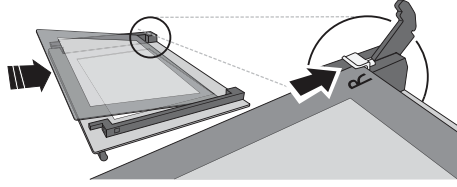
1. بعد خلع الباب ووضعه على سطح ناعم بينما المقيض موجهها لأسفل، اضغط في نفس الوقت على مشبكي التثبيت وأدخل الحافة العلوية من الباب من خلال سحبها في اتجاهك.



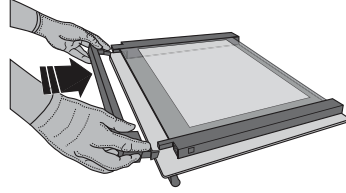
2. ارفع الزجاج الداخلي وأحكم مسكه بكلتا يديك، ثم اخذه ووضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.



3. أعد تركيب اللوح الأوسط (المميزة بالحرف "R") قبل إعادة تركيب اللوح الداخلي: لوضع ألواح الزجاج بشكل صحيح، تأكد من إمكانية رؤية العلامة "R" في الركن الأيسر. أدخل أولاً الجانب الطويل من الزجاج المميز بالحرف "R" في مرتكزات الدعم، ثم أنزله في موضعه. كرر هذه العملية مع لוחي الزجاج.



4. أعد تركيب الحافة العلوية: وسوف يشير صوت الطقطقة على التثبيت الصحيح. تأكد من تأمين إطار الأحكام قبل إعادة تركيب الباب.

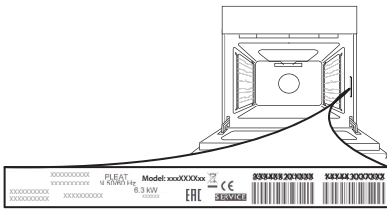


دليل تحري الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الموقد بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم أو بحرف.	عطل بالفرن.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".
تعرض وحدة العرض الرسالة "ساخن" ولن تبدأ الوظيفة المحددة.	درجة الحرارة مرتفعة للغاية.	دع الفرن يبرد قبل تفعيل الوظيفة. اختر وظيفة أخرى.

الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا

يمكنك الاطلاع على تفاصيل الاتصال بنا في كتيب الضمان. يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الرموز المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



كتيب المنتج

يمكن تنزيل كتيب المنتج المشتمل على بيانات الطاقة الخاصة بهذا الجهاز عبر الموقع www.aristonchannel.com.

كيفية الحصول على دليل الاستخدام والعناية

يمكن تنزيل دليل الاستخدام والعناية من موقعنا الإلكتروني www.aristonchannel.com (يمكنك استخدام رمز الاستجابة السريعة (QR)، مع تحديد الرمز التجاري للمنتج.

كبدل، اتصل بخدمة ما بعد البيع لدينا.



400011708872