



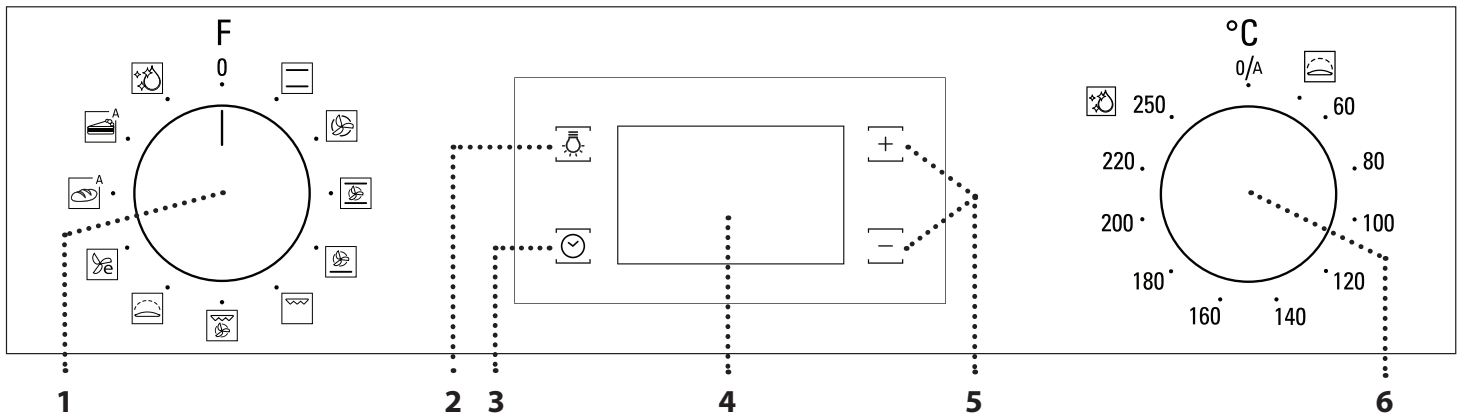
THANK YOU FOR BUYING AN ARISTON PRODUCT

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.aristonchannel.com



Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

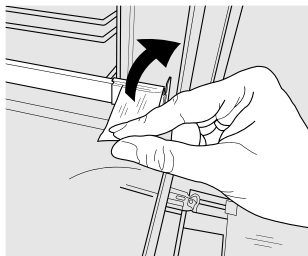
For changing the cooking time settings

6. THERMOSTAT KNOB

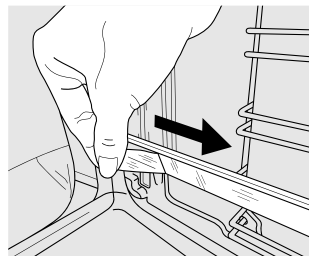
Turn to select the temperature you require when activating manual functions.
For automatic functions keep on 0/A.

SLIDING RUNNERS AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



[b]

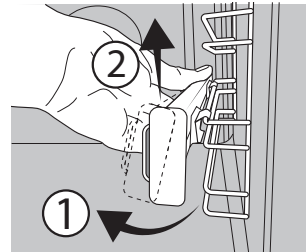
REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

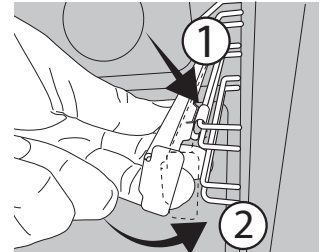
REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until

the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

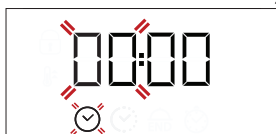
1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.

2. 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 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 is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. HEAT THE OVEN





A new oven may release odors 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 odors.

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 & DAILY USE

-  **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 2.5 kg). 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 Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
-  **TURBO GRILL**
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

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

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



To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to 0.

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 is on 0 °C. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

AUTOMATIC

To start the automatic function you have selected ("Bread" or "Pastry"), keep the thermostat knob at the position for automatic functions (0/A).

To finish cooking, turn the selection knob to position 0.



Please note: You can set the cooking end time and 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.


3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT


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.

 **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 .

 **BREAD AUTO**
This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe. Activate the function when the oven is cold.

 **PASTRY AUTO**
This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. Activate the function when the oven is cold.

 **DIAMOND CLEAN**
For The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.

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

After cooking and with the function deactivated, the icon  may continue to remain visible on the display even after the cooling fan has switched off to indicate that there is residual heat in the compartment.

Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at "0".




4. 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.

Notes: 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 and the current time start flashing on the display.



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

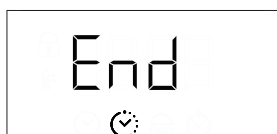
Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

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

Notes: 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 position **0** to switch the oven off.

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

5. 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 starts flashing, then use to reset the time to "00:00".

6. DIAMOND CLEAN FUNCTION

To activate the "Diamond Clean" cleaning function, pour 200 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the .

Please note: The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.

The function will activate automatically: the display shows the time remaining to the end, alternating with "DC".








Please note: It is only possible to programme the end time of this function. The duration is automatically set to 35 minutes.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	2
		Yes	160	30 - 50	2
		Yes	160	40 - 60	4 1
Biscuits/tartlets		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	160	25 - 35	3
		Yes	150	35 - 45	4 2
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	1/2
		Yes	190 - 250	20 - 50	4 2
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef /pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2
Baked fish/en papillote 0,5 kg (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55 **	3

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary). The level is indicated on the wall of the cooking compartment. 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.

▼ Download the complete Use and Care Guide from www.aristonchannel.com for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish or cake tin on the wire shelf	 Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray / Baking tray with 200 ml of water
-------------	---	--	---	--	---

TROUBLESHOOTING

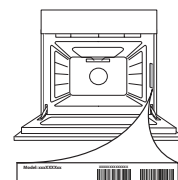
Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F".

▼ Download the complete Use and Care Guide from www.aristonchannel.com for more informations about your product



Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Visiting our website www.aristonchannel.com
- Using QR Code
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.





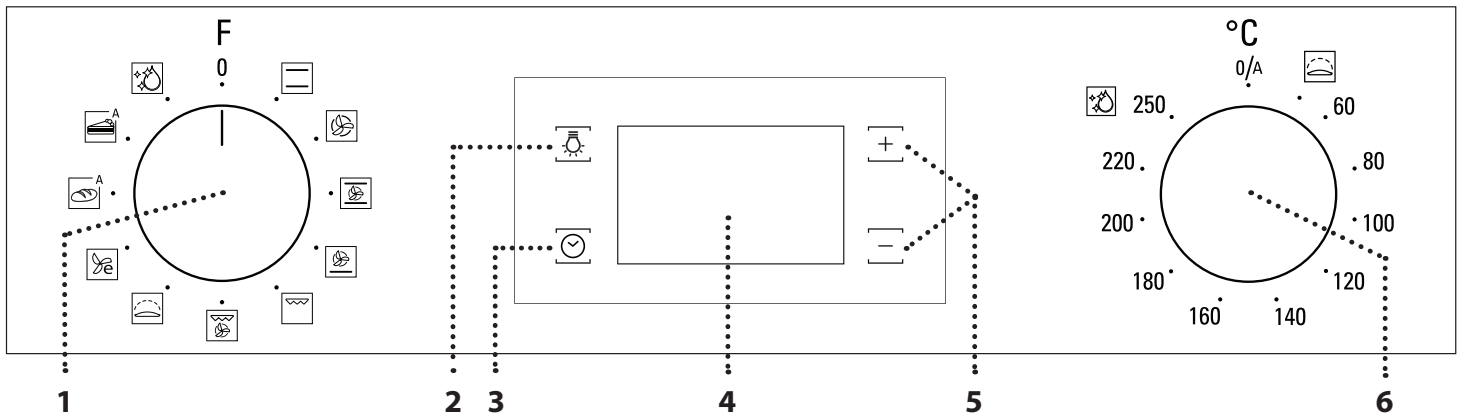
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT ARISTON

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.aristonchannel.com



Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. ÉCLAIRAGE

Avec le four allumé, appuyez pour allumer ou éteindre l'ampoule 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

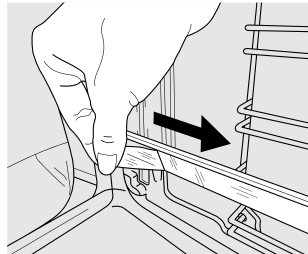
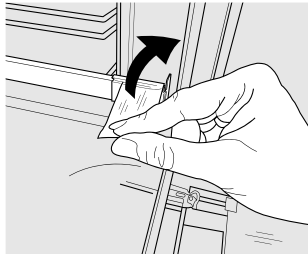
Pour changer les réglages du temps de cuisson

6. BOUTON DU THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles. Pour les fonctions automatiques, restez appuyé sur 0/A.

GRILLES COULISSANTES ET GUIDES DE GRILLES

Avant d'utiliser le four, enlevez la bande de protection [a] puis enlevez la feuille de protection [b] des grilles coulissantes.



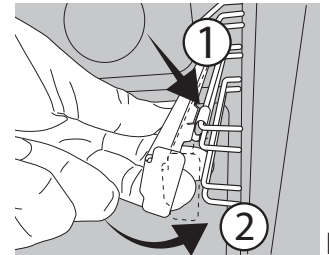
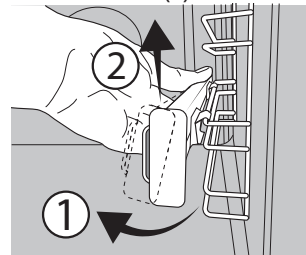
ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets inférieurs

s'enclenchent (2).



ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

1. 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.

2. 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.

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

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



Utilisez [plus icon] ou [moins icon] pour régler l'heure et appuyez sur [confirm icon] pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez [plus icon] ou [moins icon] pour régler les minutes et appuyez sur [confirm icon] pour confirmer.

Remarque : Lorsque le voyant [clock icon] 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 éventuelles odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

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

Remarque : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE



CONVENTIONNELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



AIR PULSÉ

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.



MAXI COOKING

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.



GRILL

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 plaque de cuisson pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.



TURBOGRIL

Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet).

Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.



LEVÉE

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



ÉCO AIR PULSÉ

Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments de 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



PAIN AUTO

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement la recette. Activez la fonction lorsque le four est froid.



PÂTISSERIES AUTO

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Activez la fonction lorsque le four est froid.



DIAMOND CLEAN

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.

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

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.



Pour interrompre la fonction à tout moment, éteindre le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton de thermostat* sur **0**.

Veillez noter : 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 0°C. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

AUTOMATIQUE

Pour lancer la fonction automatique que vous avez sélectionnée (« Pain » ou « Pâtisserie »), placez le bouton du thermostat à la position pour les fonctions automatiques (0/A). Pour terminer la cuisson, tournez le bouton de sélection dans la position **0**.

Remarque : Vous pouvez régler le temps de fin de cuisson et la minuterie.

LEVÉE

Pour lancer 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.

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

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 alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

Après la cuisson et avec la fonction désactivée, le voyant peut rester visible sur l'écran même après que le ventilateur de refroidissement s'est éteint pour indiquer qu'il y a de la chaleur résiduelle dans le compartiment.

Veillez noter : Le temps nécessaire pour que l'icône s'éteigne varie car cela dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le curseur sur le bouton de sélection est sur « 0 ».

4. 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 la durée de cuisson et appuyez sur pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Remarque : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur jusqu'à ce que l'icône commence à clignoter à l'écran, puis utilisez 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 l'heure à laquelle vous souhaitez arrêter la cuisson et appuyez sur  pour confirmer. Lancez 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, éteindre le four en tournant le bouton de sélection à 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 se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer que la fonction est terminée.





Tournez le bouton de sélection pour sélectionner une différente fonction ou le placer à la position « 0 » pour éteindre le four.

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



5. 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  et « 00:00 » commencent à clignoter à 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.

Remarque : Pour annuler la minuterie, appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône commence à clignoter, puis utilisez  pour remettre le temps à « 00:00 ».

6. FONCTION DIAMOND CLEAN

Pour lancer la fonction de nettoyage « Diamond Clean », versez 200 ml d'eau potable dans le fond du four, tournez ensuite le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur le voyant .






























Veillez noter: La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.

La fonction s'active automatiquement : l'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « DC ».



Veillez noter : Il est seulement possible de programmer la fin de cette fonction. La durée est automatiquement réglée à 35 minutes.






TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (° C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50	2 
		Oui	160	30 - 50	2 
		Oui	160	40 - 60	4  1 
Biscuits/tartelettes		Oui	160	25 - 35	3 
		Oui	160	25 - 35	3 
		Oui	150	35 - 45	4  2 
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Oui	190 - 250	20 - 50	4  2 
Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2 
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3 
Poulet / lapin / canard, 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2 
Poisson au four/en papillote 0,5 kg (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2 
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5 

Pom. terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55 **	
-------------------	---	-----	-----------	------------	---

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson. Le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson.
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.

▼ Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien complet sur www.aristonchannel.com pour le tableau de recettes éprouvées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1.

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
-------------	--	---	---	--	---

DÉPANNAGE

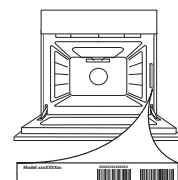
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».

▼ Pour plus d'information sur notre produit, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien complet sur www.aristonchannel.com;



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En visitant notre site Internet www.aristonchannel.com
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.





OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO

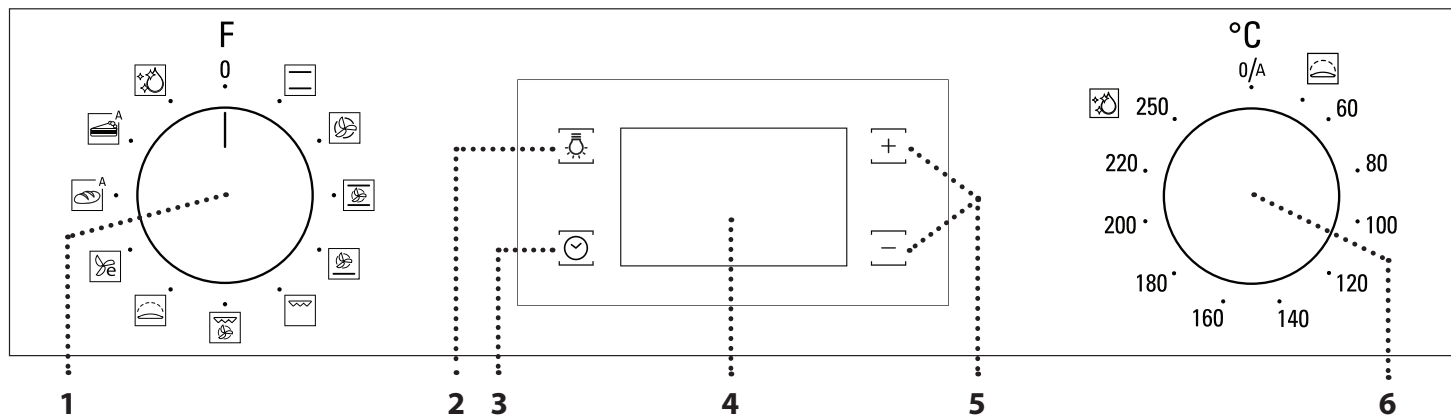
ARISTON

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.aristonchannel.com



Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função. Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

2. LUZ

Com o forno ligado, prima o botão para desligar a lâmpada do compartimento do forno.

3. ACERTAR A HORA

Para aceder às definições do tempo de cozedura, de início diferido e do temporizador. Para apresentar o tempo em que o forno está desligado.

4. VISOR

5. BOTÕES DE AJUSTE

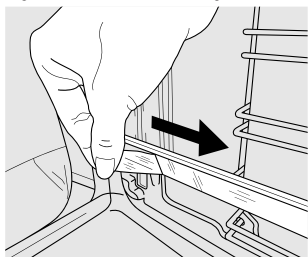
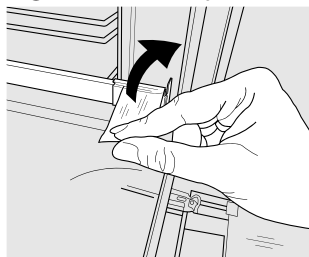
Para alterar as definições do tempo de cozedura

6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais. Para as funções automáticas, manter em 0 /A.

CALHAS DESLIZANTES E GUIAS DE NÍVEL

Antes de utilizar o forno, remova a fita adesiva de proteção [a] e, em seguida, remova a película de proteção [b] das corredeiras.

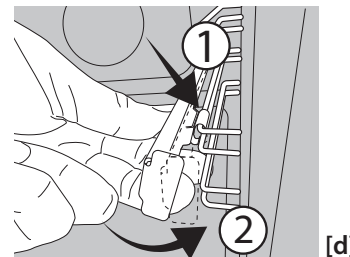
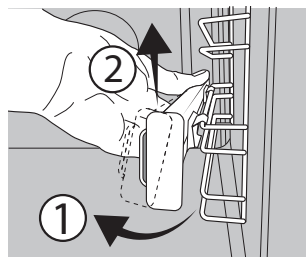


REMOÇÃO DAS CORREDEIÇAS [c]

Puxe a parte inferior da corredeira para desacoplar os ganchos inferiores (1) e puxe as corredeiras para cima, removendo-as dos ganchos superiores (2).

REINSTALAÇÃO DAS CORREDEIÇAS [d]

Fixe os ganchos superiores às guias de nível (1) e, em seguida, pressione a parte inferior das corredeiras contra as guias de nível até que os ganchos inferiores estejam engatados e ouvir um clique (2).



RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

1. Para retirar as guias de nível, segure a parte externa da guia e puxe-a na sua direção de forma a extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento.
2. Para reposicionar as guias de nível, posicione-as junto à cavidade e comece por inserir os dois pinos nos seus alojamentos. De seguida, posicione a parte externa junto do seu alojamento, insira o suporte e pressione firmemente em direção à parede da cavidade de forma a garantir que a guia de nível se encontra devidamente presa.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. ACERTAR A HORA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: Prima até que o ícone e os dois dígitos da hora comecem a piscar no visor.



Utilize ou para acertar a hora e prima para confirmar. Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Utilize ou para definir os minutos e prima para confirmar.

Lembre-se: Quando o ícone está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

2. AQUECER O FORNO






Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno vazio para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente. Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio.

Lembre-se: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

FUNÇÕES E UTILIZAÇÃO DIÁRIA

-  **CONVENCIONAL**
Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.
-  **AR FORÇADO**
Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.
-  **MAXI COOKING**
Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura, para assegurar que fica uniformemente dourada de ambos os lados. Também recomendamos que regue a carne esporadicamente, para evitar que fique excessivamente seca.
-  **PIZZA**
Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.
-  **GRILL**
Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro para assar, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.
-  **TURBO GRILL**
Para assar peças de carne grandes (pernil, carne assada, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar: o visor acende-se e ouve-se um sinal sonoro.

2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termóstato* para definir a temperatura requerida.



Para interromper a função a qualquer momento, desligue o forno e rode o *botão seletor* e o *botão do termóstato* para 0.

Lembre-se: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o botão seletor ou regular a temperatura rodando o botão do termóstato.

A função só é iniciada se o botão do termóstato estiver na posição 0 °C. Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

AUTOMÁTICA

Para iniciar a função automática selecionada ("Pão" ou "Pastelaria"), mantenha o botão do termóstato na posição correspondente às funções automáticas (0/A).

Para terminar a cozedura, rode o botão seletor para a posição 0.



Lembre-se: Pode definir o tempo de cozedura e o temporizador.


LEVEDURA



Para dar início à função "Levedura", rode o botão do termóstato até ao ícone relevante; Se o forno tiver uma temperatura diferente definida, a função não será iniciada.


Lembre-se: Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.


3. PRAQUECIMENTO E CALOR RESIDUAL


Uma vez iniciada a função, é emitido um sinal sonoro e o ícone  a piscar no visor indica que a fase de preaquecimento foi ativada. Terminada a fase de preaquecimento, é emitido um sinal sonoro e o ícone  fixo no visor indicam que o forno atingiu a temperatura

 **LEVEDURA**
Para uma levedação eficaz de massas doces ou salgadas. Para ativar esta função rode o botão do termóstato para o respetivo ícone.

 **AR FORÇADO ECO**
Para assar peças de carne/peças de carne recheadas num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo .


 **PÃO AUTO**
Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para pães. Para obter os melhores resultados possíveis, siga cuidadosamente a receita. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.

 **PASTELARIA AUTO**
Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para bolos. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.

 **DIAMOND CLEAN**
A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Verta 200 ml de água na parte inferior da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.

definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.



Terminada a cozedura e desativada a função o ícone  poderá permanecer visível no visor e a ventoinha de arrefecimento desligar-se, indicando a existência de calor residual no compartimento.

Lembre-se: O tempo após o qual o ícone é desativado varia, pois depende de uma série de fatores, como a temperatura ambiente e a função utilizada. Em qualquer caso, deverá considerar que o aparelho está desligado sempre que o ponteiro do botão seletor se encontre em "0".



4. PROGRAMAR A COZEDURA

É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.




DURAÇÃO



Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.



Utilize  ou  para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar.

Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: é emitido um sinal sonoro e o visor indica que a cozedura está concluída.

Notas: Para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar no visor e, em seguida, prima  para repor o tempo de cozedura para "00:00". Este tempo de cozedura inclui uma fase de preaquecimento.

PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA
Após definir um tempo de cozedura, o início da função pode ser diferido, programando o tempo de fim: prima  até que o ícone  e a hora atual comecem a piscar no visor.



Utilize  ou  para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar.

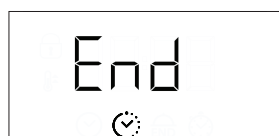
Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: a função irá permanecer em pausa até ser iniciada automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

Notas: Para cancelar a definição, desligue o forno rodando o *botão seletor* para a posição **0**.

Notas: A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

FIM DA COZEDURA



É emitido um sinal sonoro e o visor indica que a função está concluída.




Rode o *botão seletor* para selecionar uma outra função ou para a posição **"0"** para desligar o forno.

Lembre-se: Caso o temporizador esteja ativado, o visor indica a mensagem "END" alternada com o tempo restante.




5. PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe, nem programa a cozedura mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado. Mantenha o botão  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comecem a piscar no visor.




Utilize  ou  para definir o tempo pretendido e prima  para confirmar.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

Notas: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar e, em seguida, utilize  para repor o tempo para "00:00".

6. FUNÇÃO DIAMOND CLEAN

Para ativar a função "Diamond Clean", verta 200 ml de água potável no fundo do forno e, em seguida, rode o botão seletor e o botão do termóstato para o ícone .




Lembre-se: A posição do ícone não corresponde à temperatura atingida durante o ciclo de limpeza.



A função é ativada automaticamente: o visor apresenta o tempo restante até ao final da cozedura alternado com a mensagem "DC".



Lembre-se: É possível programar o tempo de fim desta função. A duração está predefinida automaticamente para 35 minutos.

TABELA DE COZEDURA






RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	170	30 - 50	
		Sim	160	30 - 50	
		Sim	160	40 - 60	 
Biscoitos/queques		Sim	160	25 - 35	
		Sim	160	25 - 35	
		Sim	150	35 - 45	 
Pizza/Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	
		Sim	190 - 250	20 - 50	 
Lasanha/massa ao forno/canelones/flans		Sim	190 - 200	45 - 65	
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	
Frango / coelho / pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	
Peixe no forno/em papelote 0,5 kg (filetes, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 45	
Pão tostado		5'	250	2 - 6	

Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55 **	
-----------------	---	-----	-----------	------------	---

** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário). O nível está indicado na parede do compartimento de cozedura.

O tempo indicado não inclui a fase de preaquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozedura apenas após o mesmo ter alcançado a temperatura requerida.

▼ Transfira o Guia de Utilização e Manutenção em www.aristonchannel.com para consultar a tabela de receitas testadas, compiladas para as autoridades de certificação de acordo com a norma IEC 60350-1.

ACESSÓRIOS					
	Grelha metálica	Tabuleiro para assar ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar com 200 ml de água

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

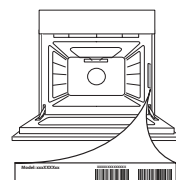
Problema	Causa possível	Solução
O forno não funciona.	Corte de energia. Desconexão da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra apresenta a letra "F", seguida de um número.	Problema de software.	Contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo e indique a letra ou o número que acompanha a letra "F".

▼ Transfira o Guia de Utilização e Manutenção completo em www.aristonchannel.com para obter mais informações sobre o seu produto



As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- Visitando o nosso website www.aristonchannel.com
- Utilizando o código QR
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



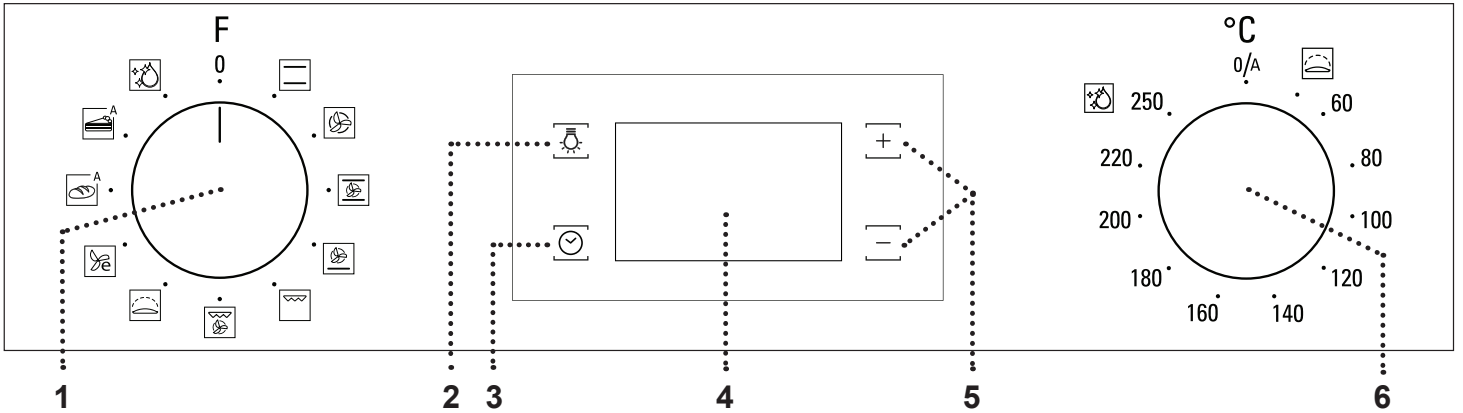
اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.



نشكركم لشراء أحد منتجات ARISTON للحصول على المساعدة الكاملة، يُرجى تسجيل منتجك على www.aristonchannel.com



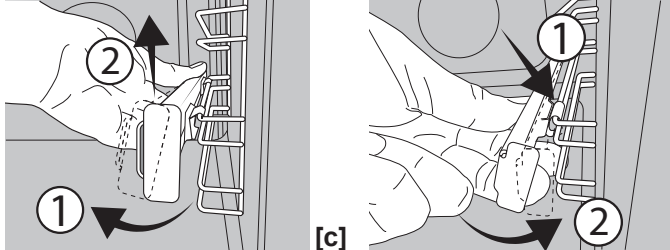
وصف لوحة التحكم



1. **مفتاح الاختيار**
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف تشغيل الفرن.
2. **المصباح**
أثناء تشغيل الفرن اضغط لتشغيل مصباح حيز الفرن أو إطفائه.
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
6. **مفتاح ثرموستات**
أدر المفتاح لتحديد درجة الحرارة المرغوبة عند تفعيل وظائف يدوية. للوظائف الأوتوماتيكية اضبط مفتاح الثرموستات على A/0.

قضبان انزلاقية ومجاري الرف

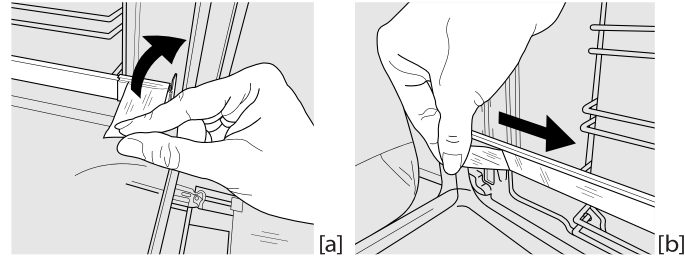
من القضبان الانزلاقية مقابل مجاري الرف، حتى اقتران الخطافات السفلية (2).



خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

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

قبل استخدام الفرن أزل الشريط الواقي [a] ثم أزل الرفائق الواقية [b] من القضبان الانزلاقية.



إزالة القضبان الانزلاقية [c]

اسحب الجزء السفلي من القضيب الانزلاقي لفك الخطافات السفلية (1) واسحب القضبان الانزلاقية لأعلى، وقم بفكهم من الخطافات العلوية (2).

إعادة تركيب القضبان الانزلاقية [d]

قم بتركيب الخطافات العلوية على مجاري الرف (1) ثم اضغط على الجزء السفلي













الاستخدام لأول مرة

1. تعيين 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: في حالة وميض الأيقونة [] على سبيل المثال بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة ستحتاج إلى إعادة ضبط الوقت.

- تقليدي**  لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.
- طهي بدفع الهواء**  لطهي أطعمة مختلفة على عدة أرفف وتتطلب نفس درجة الحرارة (بحد أقصى ثلاثة أرفف) وفي مدة زمنية واحدة. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.
- MAXI COOKING**  لطهي قطع كبيرة من اللحوم (فوق 2.5 كجم). نوصي بتقليب اللحم أثناء الطهي لضمان تحميره بشكل متساو 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 الخبز لتجميع مرق الطهي. ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.
- الشواية السريعة**  شواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية الخبز لتجميع مرق الطهي. ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.
- التخمير**  للمساعدة في تخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل أكثر فعالية. أدر مفتاح الترموستات على الأيقونة لتفعيل هذه الوظيفة.
- الطهي الاقتصادي بدفع الهواء**  لطهي لحوم الروست ولحوم الروست المحشوة في رف واحد. يتم حماية الطعام من الجفاف بشكل زائد عن طريق تدوير الهواء بشكل متقطع وخفيف. عند تشغيل هذه الوظيفة الاقتصادية سيظل الضوء مطفأ أثناء الطهي، إلا أنه يظل من الممكن تشغيله عن طريق الضغط على .
- الخبز الأوتوماتيكي**  تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكياً باختيار درجة الحرارة ومدة الخبز المثالية للخبز للحصول على أفضل نتائج اتبع الوصفة بدقة. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد.
- معجنات أوتوماتيكية**  تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكياً باختيار درجة الحرارة ومدة الخبز المثالية للبطائر. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد.
- DIAMOND CLEAN**  يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة العاملة بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. قم بسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن وقم بتفعيل الوظيفة بينما الفرن بارد فقط.




4. برمجة الطهي




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

المدة

استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  و "00:00" في الوميض في 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.

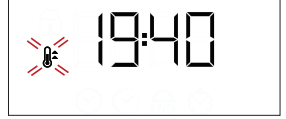
ملاحظات: لإلغاء مدة الطهي التي قمت بضبطها، استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  في الوميض على وحدة العرض، ثم استخدم  لإرجاع مدة الطهي إلى "00:00". تشمل مدة الطهي هذه على مرحلة الإحماء.

1. اختيار وظيفة

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

2. تفعيل وظيفة

لتشغيل الوظيفة التي اخترتها أدر مفتاح الترموستات لضبط درجة الحرارة المطلوبة.



الإيقاف الوظيفة في أي وقت، أوقف الفرن، أدر مفتاح الاختيار ومفتاح الترموستات إلى 0.

يرجى ملاحظة: 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 0 °م. ويمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.

أوتوماتيكي

لاختيار الوظيفة الأوتوماتيكية التي اخترتها ("خبز" أو "معجنات") اضبط مفتاح الترموستات على وضع الوظائف الأوتوماتيكية (A/0). لإنهاء الطهي، أدر مفتاح الاختيار إلى الوضع 0.



يرجى ملاحظة: يمكنك ضبط وقت انتهاء الطهي والميقاتي كذلك.

التخمير


لبدء وظيفة "التخمير" أدر مفتاح الترموستات إلى الرمز المعني، إذا تم ضبط الفرن على درجة حرارة مختلفة، فلن تبدأ الوظيفة.

يرجى ملاحظة: يمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.



3. التسخين المسبق والحرارة المتبقية

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 سيئة على نتائج الطهي النهائية.

بعد الطهي وبينما الوظيفة متوقفة، قد تظل الأيقونة  في الظهور بوحدة العرض حتى بعد إيقاف مروحة التبريد لتشير إلى وجود حرارة متبقية في الحيز.


يرجى ملاحظة: يختلف وقت اختفاء الأيقونة وذلك لأنه يتوقف على عدة عوامل منها درجة الحرارة المحيطة والوظيفة المستخدمة. وعلى أي حال، يعتبر الجهاز متوقف عندما يكون المؤشر بمفتاح الاختيار على "0".

5. ضبط الميقاتي
لا تقوم هذه الوظيفة الاختيارية بإيقاف أو برمجة الطهي وإنما تسمح باستخدام وحدة العرض كميقاتي، سواء خلال تفعيل وظيفة ما أو عند إيقاف الفرن. استمر في الضغط على  إلى أن تبدأ الأيقونة  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 إلى "00:00".



6. وظيفة DIAMOND CLEAN

لتفعيل وظيفة التنظيف "تنظيف ماسي Diamond Clean"، قم بسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن، ثم أدر مفتاح الاختيار و مفتاح الترموستات إلى الأيقونة . يرجى ملاحظة: وضع الأيقونة لا يتطابق مع درجة الحرارة التي تم الوصول إليها أثناء دورة الطهي. سيتم تفعيل الوظيفة أوتوماتيكياً: يظهر بوحدة العرض الوقت المتبقي حتى الانتهاء بالتبادل مع البيان "DC".




00:26 dc



يرجى ملاحظة أنه: لا يمكن سوى برمجة وقت انتهاء هذه الوظيفة. وتكون المدة مضبوطة أوتوماتيكياً على 35 دقيقة.

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 عند الوقت الذي قمت بضبطه. ملاحظات: لإلغاء الإعداد، قم بإيقاف الفرن من خلال إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع 0

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

ناتهاء الطهي ستصدر إشارة صوتية وتشير وحداً لعلنا نرى 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.

جدول الطهي

المستوى والكماليات	المدة (دقيقة)	درجة الحرارة (°م)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
2 	50 - 30	170	نعم		
2 	50 - 30	160	نعم		كيك مخمر
1 4 	60 - 40	160	نعم		
3 	35 - 25	160	نعم		
3 	35 - 25	160	نعم		البسكويت/تارت الفواكه الصغير
2 4 	45 - 35	150	نعم		
2/1 	50 - 15	250 - 190	نعم		
2 4 	50 - 20	250 - 190	نعم		بيتزا/خبز الفوكاشيا
2 	65 - 45	200 - 190	نعم		لازانيا / معكرونة فرن / كانلوني / كعكة الفواكه
3 	110 - 80	200 - 190	نعم		لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقر/لحم دسم 1 كجم
2 	100 - 50	230 - 200	نعم		دجاج/أرانب/بط 1 كجم
2 	45 - 30	190 - 170	نعم		سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة 0,5 كجم (فيليه، سمكة كاملة)
5 	6 - 2	250	'5		خبز محمص
3 	** 55 - 35	210 - 200	نعم		بطاطس محمرة

قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية من الموقع www.aristonchannel.com للاطلاع على جدول الوصفات المختبرة المتطابقة مع هيئات التوثيق وفقا للمواصفات IEC 60350-1.

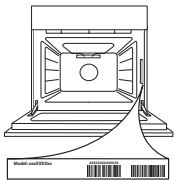
**اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم). المستوى محدد على جدار حيز الطهي.
لا يشتمل الوقت المشار إليه على مرحلة الإحماء: نوصي بوضع الطعام داخل الفرن وضبط مدة الطهي بعد الوصول إلى درجة الحرارة المرغوبة فقط.

المحركات	الشبكة السكنية	طبق الخبيز أو صينية الكيك على الشبكة السكنية	صينية الخبيز/صينية تجميع القطرات أو طبق الخبيز على الشبكة السكنية	صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز	صينية تجميع القطرات / صينية الخبيز مع إضافة 200 مل من الماء
----------	----------------	--	---	------------------------------------	---

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 الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعا برقم.	خلل بالبرمجيات الخاص بالجهاز.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع لحرف "F".

قم بتنزيل دليل العناية والاستخدام الكامل من www.aristonchannel.com للمزيد من المعلومات بشأن منتجك



يمكن إيجاد السياسات والوثائق القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- زيارة موقعنا الإلكتروني www.aristonchannel.com
- استخدام كود الاستجابة السريع QR
- وكبدل، يمكنك الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



 ARISTON

400011619130