



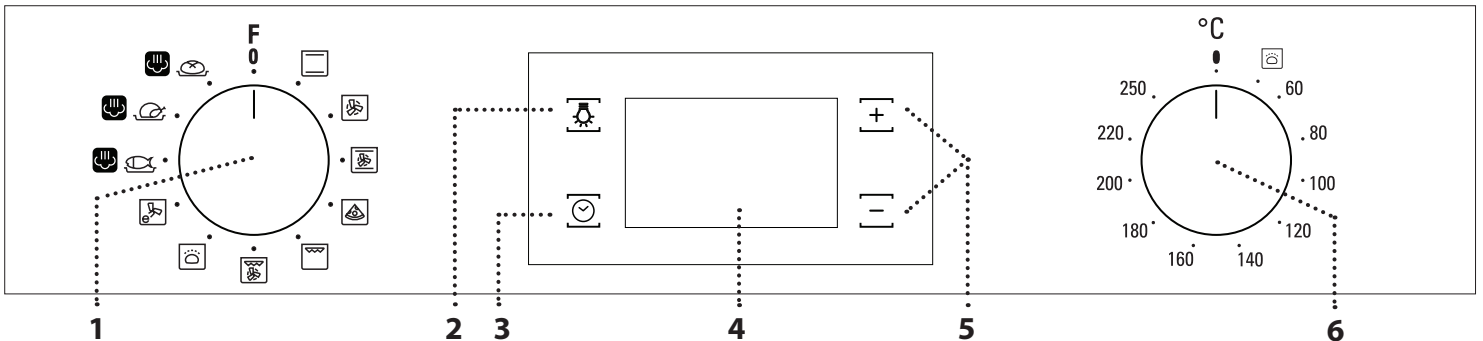
## THANK YOU FOR BUYING AN ARISTON PRODUCT

In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.aristonchannel.com](http://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

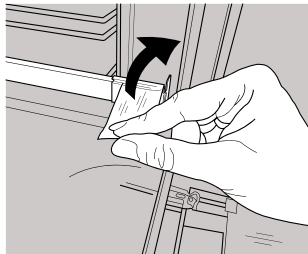
For changing the cooking time settings.

### 6. THERMOSTAT KNOB

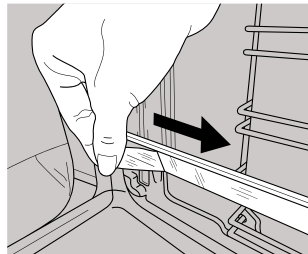
Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

## SLIDING RUNNERS AND SHELF GUIDES

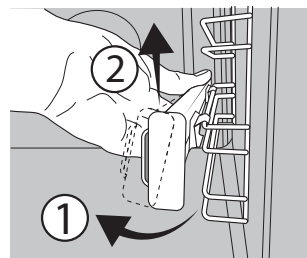
Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



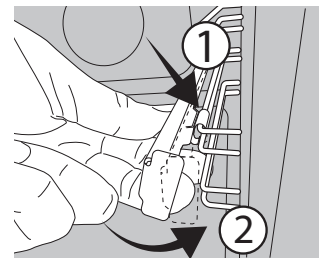
[a]



[b]



[c]



[d]

### REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull 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).



### 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  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.

### 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 & 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 2.5kg). 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 in cooking cycles. Only when the oven is cold, pour drinking water on the bottom of the oven and select the specific function for your preparation. The optimal water quantities and temperatures for each food category are listed in the relative cooking table. **Do not preheat the oven before inserting food.**

## 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.



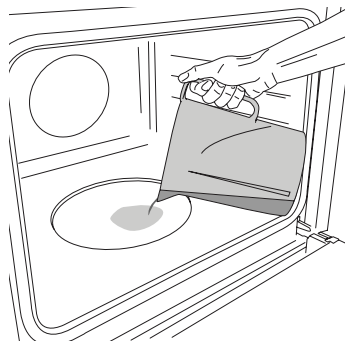
Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*. The function will not start if the *thermostat knob* will be on . You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

### 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 





Only when the oven is cold, fill the embossing of the cavity with the quantity of drinking water suggested in the relative cooking table. Place the food in the oven.


Set and activate the steam  function: At the end, carefully open the door and let steam escape slowly.

Please note: During steam cooking, do not open the door and never top up the water.

## 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.

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.

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.

Please 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.


#### 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  icon 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*	 
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	
		Yes	160	25 - 35	
		Yes	160	20 - 35*	 
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 250	25 - 50*	 
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / veal / beef 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Baked fish/en papillote 0.5 kg (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5 
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55**	3 

#### 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

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

\* Switch levels halfway through cooking.

#### steam:

RECIPE	FUNCTION	WATER (ML)	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Fish fillets / cutlets 0.5 - 2 cm	steam:	250	-	190 - 210	15 - 25	3 
Whole fish 300 - 600 g	steam:	250	-	190 - 210	15 - 30	3 
Whole fish 600 g - 1.2 kg	steam:	250	-	180 - 200	25 - 45	3 
Roast Beef rare 1 kg	steam:	250	-	190 - 210	40 - 55	3 
Lamb shank 500 g - 1.5 kg	steam:	250	-	170 - 190	60 - 75	2 
Chicken / guinea fowl / duck Whole 1 - 1.5 kg	steam:	250	-	200 - 220	55 - 75	2 
Chicken / guinea fowl / duck Pieces 500 g - 1.5 kg	steam:	250	-	200 - 220	40 - 60	3 
Chicken / turkey / duck Whole 3 kg	steam:	250	-	160 - 180	100 - 140	2 
Lamb / Beef 1 kg	steam:	250	-	170 - 190	60 - 100	3 
Small bread 80 - 100 g	steam:	200	-	200 - 220	30 - 45	3 
Sandwich loaf in tin 300 - 500 g	steam:	250	-	170 - 190	45 - 60	3 
Bread loaf 500 g - 2 kg	steam:	250	-	160 - 170	50 - 100	2 
Baguettes 200 - 300 g	steam:	250	-	200 - 220	30 - 45	3 

The time indicated includes the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time when starting the function.

To remove the remaining limescale from the bottom of the cavity after the steam: cooking, just pour 250 ml of white

vinegar onto the embossing of the cavity (alternatively, use a specific descaling product. For availability please contact the After Sales Service). Leave it to work at room temperature for 30 minutes, then clean the cavity with warm drinking water and a soft cloth. Cleaning is recommended at least for every 5 to 10 steam: cooking cycles.

## TROUBLESHOOTING

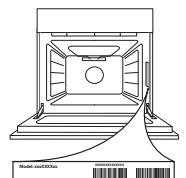
Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" 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.

Download the complete Use and Care Guide from [www.aristonchannel.com](http://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](http://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**

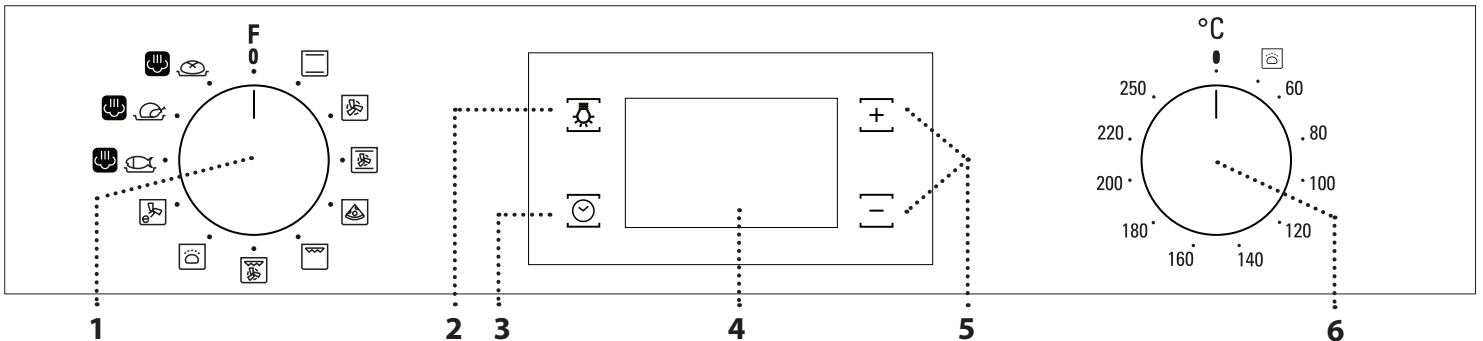
**ARISTON**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.aristonchannel.com](http://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 dans la position 0 pour éteindre le four.

**2. LAMPE**

Avec le four allumé, appuyez sur  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**

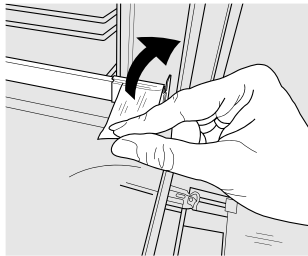
Pour changer les réglages du temps de cuisson.

**6. BOUTON THERMOSTAT**

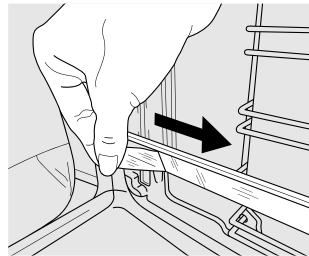
Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.

**PATINS COULISSANTES ET SUPPORTS DE GRILLES**

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



[a]



[b]

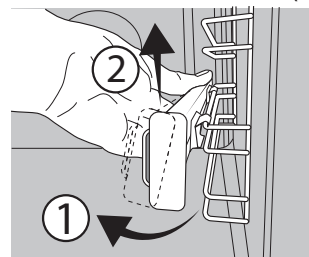
**ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]**

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).

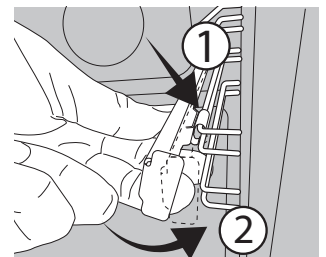
**REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]**

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).



[c]



[d]



**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  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 normale.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les 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 lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



### 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.



### LEVÉE

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



### ÉCO AIR PULSÉ

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. Placez de l'eau potable au fond de la cavité et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation, uniquement lorsque le four est froid. Les quantités et températures optimales de l'eau pour chaque catégorie d'aliments sont énumérées dans le tableau de cuisson correspondant. **Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.**

## 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 démarrer la fonction que vous avez choisie, tournez le bouton de thermostat pour régler la température requise.



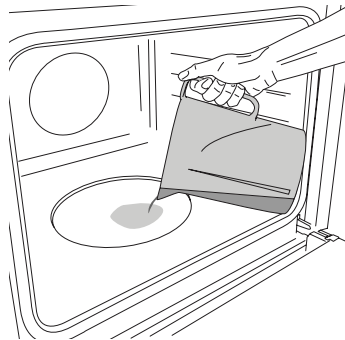
Remarque : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le **bouton de sélection** ou ajuster la température en tournant le **bouton du thermostat**. La fonction ne démarre pas tant que le **bouton du thermostat** est sur . Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de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

### 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.

steam



Une fois que le four est froid seulement, remplissez le gaufage de la cavité avec la quantité d'eau potable suggérée dans le tableau de cuisson correspondant. Enfouez le plat.

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

Remarque : Pendant la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas le four et ne rajoutez jamais d'eau.

## 3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est lancée, 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.

Remarque : 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.

Remarque : 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 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 la durée de 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, 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 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 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.




#### 5. RÉGLAGE DE 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.




























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



Utilisez  ou  pour régler l'heure désirée et 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 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	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	160	20 - 35*	4  2 
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	2 
		Oui	190 - 250	25 - 50*	4  2 
Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2 
Agneau/Veau/ Bœuf 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3 
Poisson au four / en papillote 0,5 kg (filets, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2 
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2 

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55**	3

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

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

\* Changez les niveaux à mi-cuisson.

steam						
RECETTE	FONCTION	EAU (ML)	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Filets de poisson / côtelettes 0,5 - 2 cm	steam	250	-	190 - 210	15 - 25	3
Poisson entier 300 - 600 g	steam	250	-	190 - 210	15 - 30	3
Poisson entier 600 g - 1,2 kg	steam	250	-	180 - 200	25 - 45	3
Rosbif saignant 1 kg	steam	250	-	190 - 210	40 - 55	3
Jarret d'agneau 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 75	2
Poulet / pintade / canard Entier 1 - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	55 - 75	2
Poulet / pintade / canard Morceaux de 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	40 - 60	3
Poulet / dinde / canard Entier 3 kg	steam	250	-	160 - 180	100 - 140	2
Agneau / Bœuf 1 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 100	3
Petit pain 80 - 100 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Pain à sandwich en moule 300 - 500 g	steam	250	-	170 - 190	45 - 60	3
Pain 500 g - 2 kg	steam	250	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes 200 - 300 g	steam	250	-	200 - 220	30 - 45	3

Le temps indiqué comprend la phase de préchauffage : nous recommandons de placer les aliments dans le four et de régler la durée de cuisson lors du démarrage de la fonction.

Pour enlever le calcaire résiduel du fond de la cavité après la cuisson, steam il suffit de verser 250 ml de vinaigre blanc sur le gaufrage de la cavité (en variante, utilisez un produit

de détartrage spécifique. Pour connaître la disponibilité, contactez le Service après-vente). Laissez-le fonctionner à la température ambiante pendant 30 minutes, puis nettoyez la cavité avec de l'eau potable tiède et un chiffon doux. Le nettoyage est recommandé au moins tous les 5 à 10 steam cycles de cuisson.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

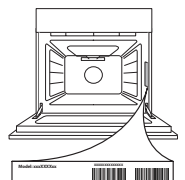
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » 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.

▼ Pour plus d'information sur notre produit, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien complet sur [www.aristonchannel.com](http://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](http://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.





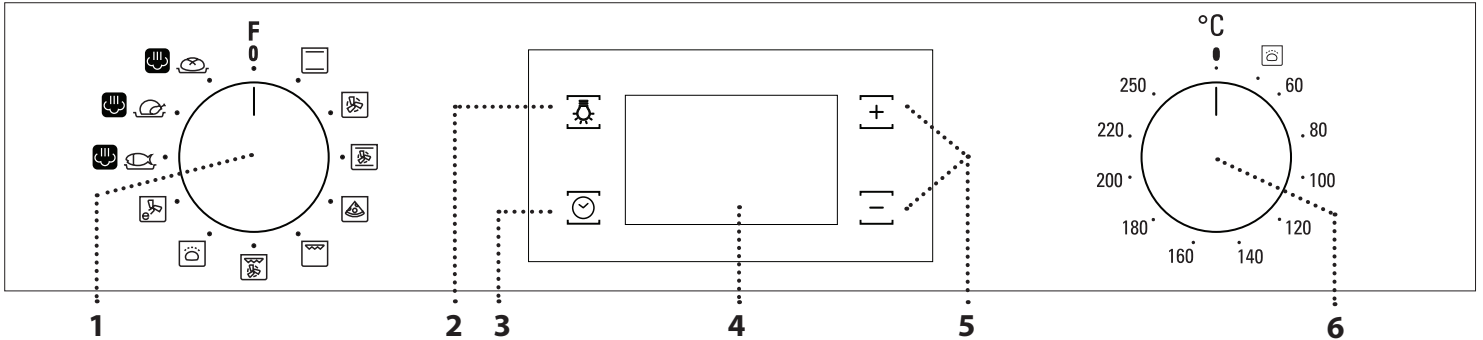


**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO ARISTON**  
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com)



Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.


## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



### 1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Gírelo hasta la posición 0 para apagar el horno.

### 2. LUZ

Con el horno encendido, pulse  para apagar o encender la bombilla del compartimento del horno.

### 3. AJUSTE DE LA HORA

Para acceder a la configuración del tiempo de cocción, el inicio diferido y el temporizador.

Para mostrar la hora cuando el horno está apagado.

### 4. PANTALLA

### 5. BOTONES DE REGULACIÓN

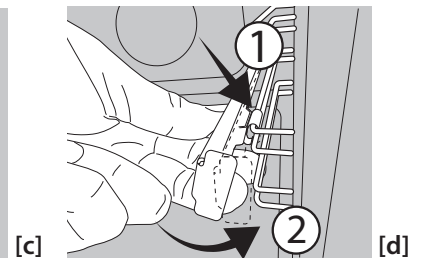
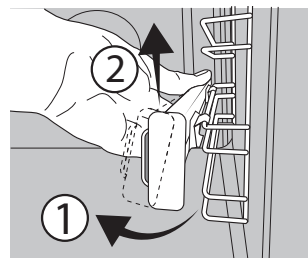
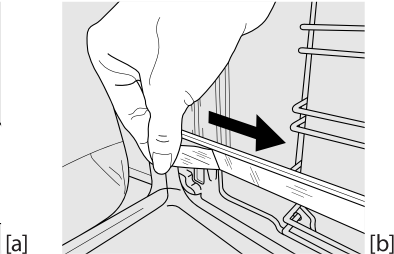
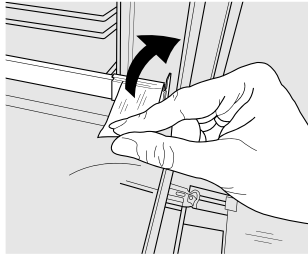
Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

### 6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales.

## GUÍAS DESLIZANTES Y GUÍAS PARA ESTANTES

Antes de utilizar el horno, retire la cinta protectora [a] y luego extraiga la lámina protectora [b] de las guías deslizantes.



### EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

### VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

Enganche los ganchos superiores en las guías de los estantes (1) y, a continuación, presione la parte inferior de las guías deslizantes contra las guías de los estantes hasta que los ganchos inferiores (2) se enganchen.


### CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

1. Para extraer las guías para estantes, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.




2. Para volver a colocar las guías para estantes, colóquelas cerca de la cavidad e introduzca primero las dos clavijas en sus alojamientos. Luego, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, introduzca el soporte y presione firmemente hacia la pared de la cavidad para asegurarse de que la guía para estantes quede bien sujeta.


## PRIMER USO


### 1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: Pulse  hasta que el icono  y los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear en la pantalla.



Utilice  o  para ajustar la hora y pulse  para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice

 o  para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.

Nota: Cuando el icono  parpadee, por ejemplo, después de un corte de suministro prolongado, tendrá que volver a configurar la hora.


### 2. CALENTAR EL HORNO


Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.


Caliente el horno a 250 °C durante una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.


Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.


## FUNCIONES Y USO DIARIO

 **CONVENCIONAL**  
Para cocinar cualquier tipo de plato en un solo estante.


 **AIRE FORZADO**  
Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.


 **MAXI COOKING**  
Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Le recomendamos darle la vuelta a la carne durante la cocción para que los dos lados se doren uniformemente. También le recomendamos rociar las piezas de carne de vez en cuando para que no se seque demasiado.


 **PIZZA**  
Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.


 **GRILL**  
Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan.

Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

 **TURBO GRILL**  
Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de cocción: coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.


 **FERMENTAR MASA**  
Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Gire el selector del termostato hasta el icono para activar esta función.

 **AIRE FORZADO ECO**  
Para cocinar asados y carne rellena en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente.

Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción, pero se puede volver a encender pulsando .

steam 

PESCA 	CARNE 	PAN 
---	---	---

Las funciones steam  brindan excelentes resultados gracias a la adición de vapor a los ciclos de cocción. Cuando el horno esté frío, vierta agua potable en el fondo del horno y seleccione la función específica para su preparación. Las cantidades y temperaturas óptimas de agua para cada categoría de alimentos se detallan en la tabla de cocción correspondiente. **No se recomienda precalentar el horno antes de introducir alimentos.**

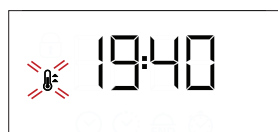
### 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN


Para seleccionar una función, gire el selector hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.

### 2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

#### MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el selector del termostato hasta la temperatura deseada.



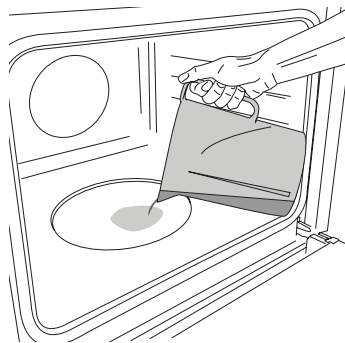
Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el **selector** o regulando la temperatura con el **selector del termostato**. La función no se iniciará si el **selector del termostato** está a . Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.


#### FERMENTAR MASA

Para activar la función "Fermentar masas", gire el selector del termostato al símbolo correspondiente; si el horno está programado con una temperatura diferente, la función no se activará.

Nota: Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.


steam 




Cuando el horno esté frío, llene el relieve de la cavidad con la cantidad de agua potable sugerida en la tabla de cocción correspondiente. Introduzca el alimento. Configure y active la función steam : Al final, abra con cuidado la puerta y deje que el vapor escape lentamente.


Nota: Durante la cocción al vapor, no abra la puerta y nunca llene el agua.

### 3. PRECALENTAMIENTO Y CALOR RESIDUAL

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando  en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento se ha activado.

Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y el icono fijo  en la pantalla le indicará que el horno ha alcanzado la temperatura programada: en ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.



Después de la cocción y con la función desactivada, el icono  puede permanecer visible en la pantalla incluso después de que se apague el ventilador de refrigeración para indicar que hay calor residual en el compartimento.

Nota: El tiempo necesario para que se apague el icono varía porque depende de una serie de factores, como la temperatura ambiente o la función utilizada. En cualquier caso, el producto debe considerarse apagado cuando el puntero del selector se encuentra en "0".




#### 4. COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.




##### DURACIÓN

Mantenga pulsado  hasta que el icono  y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.





Utilice  o  para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  para confirmar.




Active la función girando el selector del termostato hasta la temperatura deseada: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Nota: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear en la pantalla y después use  para reconfigurar el tiempo de cocción a "00:00". Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentado.

##### SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN/ INICIO DIFERIDO

Una vez programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse  hasta que el icono  y la hora actual empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice  o  para ajustar el tiempo deseado de finalización de la cocción y pulse  para confirmar.

Active la función girando el selector del termostato hasta la temperatura deseada: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Para cancelar la programación, apague el horno girando el selector a la posición "0".

Nota: La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

##### FINAL DE COCCIÓN



Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la función ha terminado.

Gire el selector para seleccionar una función diferente o póngalo en 0 para apagar el horno.




Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente "END" y el tiempo restante.




##### 5. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.




























Mantenga pulsado  hasta que el icono  y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice  o  para configurar la hora y pulse  para confirmar. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear y después use  para reconfigurar el tiempo a "00:00".

### TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		Sí	170	30 - 50	
		Sí	160	30 - 50	
		Sí	160	40 - 60*	 
Biscuits / tartaletas		Sí	160	25 - 35	
		Sí	160	25 - 35	
		Sí	160	20 - 35*	 
Pizza/Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	
		Sí	190 - 250	25 - 50*	 
Lasaña/pasta al horno/canelones/ budines		Sí	190 - 200	45 - 65	
Cordero / Ternera / Carne de res 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	
Pescado al horno / en papillote 0,5 kg (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5
Patatas asadas		Sí	200 - 210	35 - 55**	3

ACCESORIOS		Rejilla		Fuente para horno o molde sobre rejilla		Bandeja pastelera / Bandeja de goteo o bandeja para hornear sobre la rejilla		Grasera / Bandeja de horno
------------	--	---------	--	---	--	--	--	----------------------------

\*\* Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

\* Cambiar de nivel a mitad de la cocción.

steam						
RECETA	FUNCIÓN	AGUA (ML)	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Filetes de pescado / chuletas 0,5 - 2 cm	steam	250	-	190 - 210	15 - 25	3
Pescado entero 300 - 600 g	steam	250	-	190 - 210	15 - 30	3
Pescado entero 600 g - 1,2 kg	steam	250	-	180 - 200	25 - 45	3
Rosbif poco hecho 1 kg	steam	250	-	190 - 210	40 - 55	3
Pierna de cordero 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 75	2
Pollo / pintada / pato Entero 1 - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	55 - 75	2
Pollo, pintada y pato Piezas 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	40 - 60	3
Pollo / pavo / pato Entero 3 kg	steam	250	-	160 - 180	100 - 140	2
Cordero / ternera / buey 1 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 100	3
Pan pequeño 80 - 100 kg	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Pan de sándwich en lata 300 - 500 g	steam	250	-	170 - 190	45 - 60	3
Barra de pan 500 g - 2 kg	steam	250	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguette 200 - 300 g	steam	250	-	200 - 220	30 - 45	3

El tiempo indicado incluye la fase de precalentamiento: recomendamos colocar los alimentos en el horno y ajustar el tiempo de cocción al iniciar la función.

Para eliminar las incrustaciones de cal restantes del fondo de la cavidad después de la steam cocción, basta con verter 250 ml de vinagre blanco en el relieve de la cavidad

(o bien utilice un producto descalcificador específico. Para consultar su disponibilidad, por favor contacte con el Servicio Postventa). Deje que funcione a temperatura ambiente durante 30 minutos. Luego limpie la cavidad con agua potable tibia y un paño suave. Se recomienda limpiar al menos cada 5 a 10 steam ciclos de cocción.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

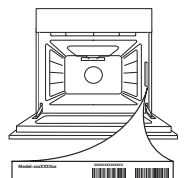
Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra "F" seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra "F".
La pantalla muestra el mensaje "Hot" y la función seleccionada no se inicia.	Temperatura demasiado alta.	Deje que el horno se enfríe antes de activar la función. Seleccione otra función.

▼ Descargue la Guía de uso y cuidado completa en [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) para más información sobre su producto



Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar y información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Visitando nuestra página web [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com)
- Usando el código QR
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.





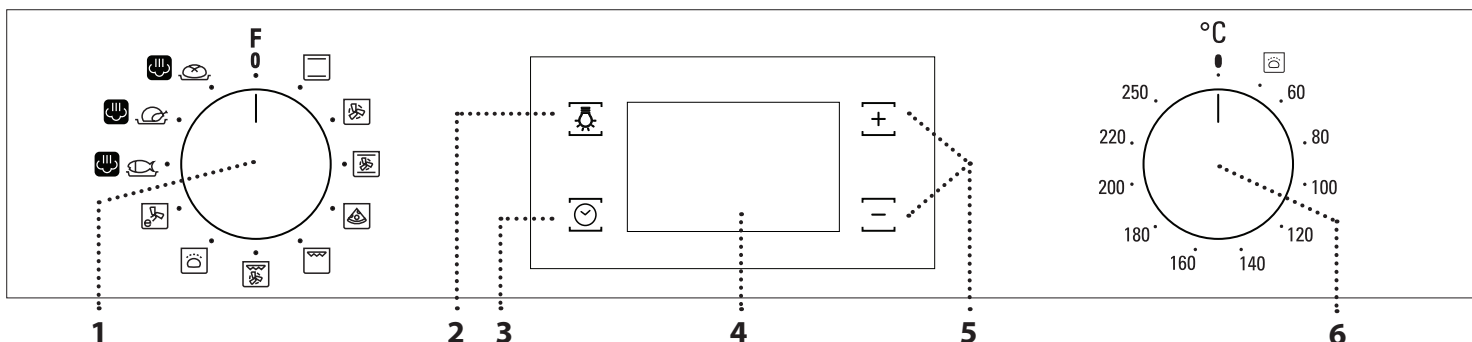
**OBRIGADO POR TER ADQUIRIDO UM PRODUTO ariston**

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em [www.aristonchannel.com](http://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 ligar ou 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**

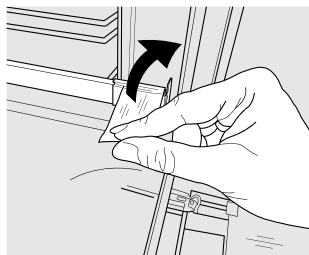
Para aceder às definições do tempo de cozedura.

**6. BOTÃO DO TERMÓSTATO**

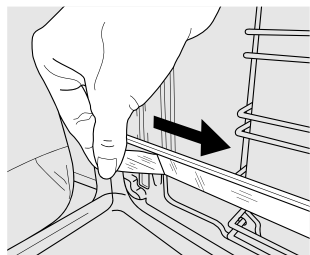
Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais.

**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.



[a]



[b]

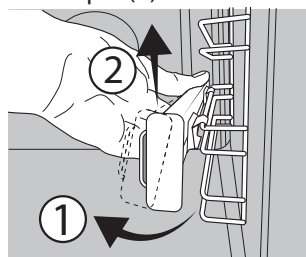
**REMOÇÃO DAS CORREDIÇAS [c]**

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

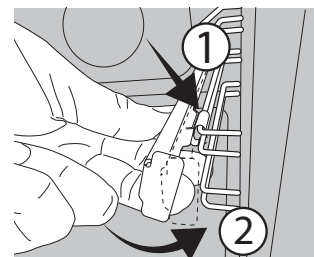
**REINSTALAÇÃO DAS CORREDIÇAS [d]**

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).



[c]



[d]



**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 repositonar 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 coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.



### TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, 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 200 ml de água potável.




### 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 .

steam 

PEIXE 

CARNE 

PÃO 

As funções steam  proporcionam excelentes resultados graças à adição de vapor aos ciclos de cozedura. Quando o forno estiver frio, deite água potável na base do forno e selecione a função correspondente ao seu método de preparação. As quantidades e temperaturas adequadas da água para cada categoria de comida indicadas na tabela de cozedura correspondente. **Não preaqueça o forno antes de adicionar a comida.**

## 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

### MANUAL

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



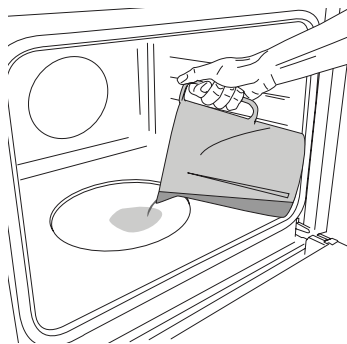
Nota: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o **botão seletor** ou regular a temperatura rodando o **botão do termóstato**. A função só é iniciada se o **botão do termóstato** estiver na posição . Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um 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.

steam 





Quando o forno estiver frio, encha a reentrância com a quantidade de água potável sugerida na tabela de cozedura relevante. Coloque os alimentos no forno.

Configure e ative a função steam : No final, abra cuidadosamente a porta e deixe o vapor sair lentamente.


Lembre-se: Nunca abra a porta ou coloque água em excesso (até ao topo) durante a cozedura a vapor.

## 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 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 pode 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 desliga-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.

Lembre-se: 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.

Lembre-se: Para cancelar a definição, desligue o forno rodando o botão seletor para a posição 0.

Lembre-se: 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 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 ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comece 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".

### 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	160	20 - 35*	 
Pizza/Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	
		Sim	190 - 250	25 - 50*	 
Lasanha/massa ao forno/canelones/flans		Sim	190 - 200	45 - 65	
Borrego / vitela / vaca 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	
Peixe no forno/em papelote 0,5 kg (filetes, inteiros)		Sim	170 - 190	30 - 45	
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Pão tostado		5'	250	2 - 6	5
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55**	3

ACESSÓRIOS		Grelha metálica		Forma para assar ou forma de bolos na grelha		Tabuleiro para assar/ tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha		Tabuleiro coletor/ Tabuleiro para assar
------------	--	-----------------	--	--	--	---	--	---

\*\*Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário). \* Alterar níveis a meio da cozedura.

steam						
RECEITA	FUNÇÃO	ÁGUA (ML)	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Filetes de peixe / costeletas 0,5 - 2 cm	steam	250	-	190 - 210	15 - 25	3
Peixe inteiro 300 g - 600 kg	steam	250	-	190 - 210	15 - 30	3
Peixe inteiro 600 g - 1,2 kg	steam	250	-	180 - 200	25 - 45	3
Rosbife mal passado 1 kg	steam	250	-	190 - 210	40 - 55	3
Perna de borrego 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 75	2
Frango / galinha-d'angola / pato Inteiro 1 - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	55 - 75	2
Galinha / galinha d'angola / pato Pedacos de 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	40 - 60	3
Galinha / peru / pato Inteiro 3 kg	steam	250	-	160 - 180	100 - 140	2
Borrego / vaca 1 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 100	3
Pão pequeno 80 - 100 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Sandes de pão de forma 300 - 500 g	steam	250	-	170 - 190	45 - 60	3
Pão 500 g - 2 kg	steam	250	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguetes 200 - 300 g	steam	250	-	200 - 220	30 - 45	3

O tempo indicado inclui a fase de preaquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozedura antes de iniciar a função.

Para remover o restante calcário do fundo da cavidade do forno após a cozedura steam , basta adicionar 250 ml de

vinagre branco na marca em relevo da cavidade (em alternativa, utilize um produto descalcificante específico). Para consultar a disponibilidade, contacte o Serviço Pós-venda). Deixe atuar à temperatura ambiente durante 30 minutos e, em seguida, limpe a cavidade com água potável morna e um pano macio. A limpeza é recomendável a cada 5 a 10 ciclos de cozedura steam .

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

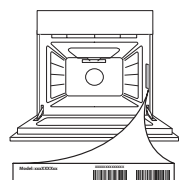
Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".
O visor apresenta a mensagem "Hot" (Quente) e a função selecionada não é iniciada.	Temperatura demasiado alta.	Deixe o forno arrefecer antes de ativar a função. Selecione uma outra função.

▼ Transfira o Guia de Utilização e Manutenção completo em [www.aristonchannel.com](http://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](http://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.





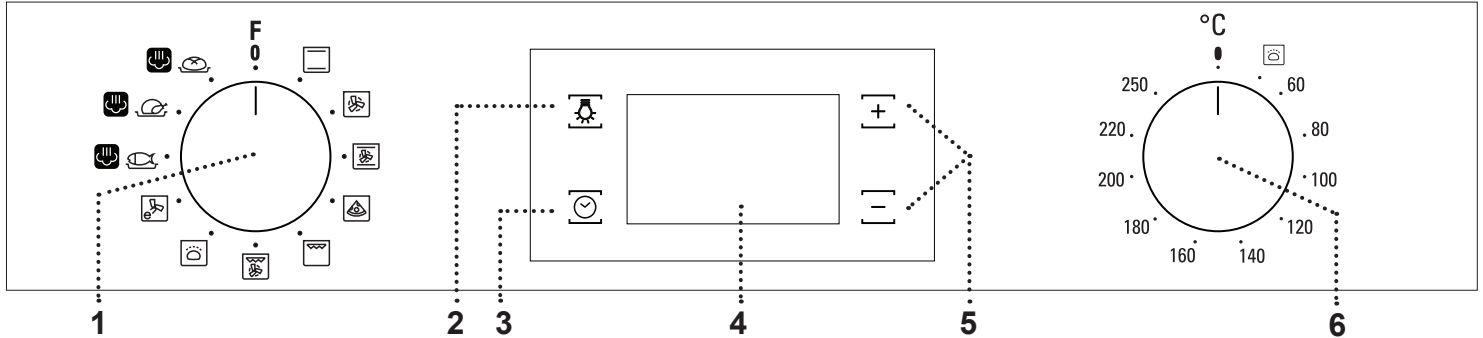
اقرأ جميع تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.



نشرك لشراء أحد منتجات ARISTON للحصول على المساعدة الكاملة، يُرجى تسجيل منتجك على [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com)




## وصف لوحة التحكم



### 1. مفتاح الاختيار

لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف المروحة.

### 2. الإضاءة

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

### 3. تعيين الوقت

للدخول إلى إعدادات مدة الطهي، تأخير بدء التشغيل والميفاتي.

لعرض الوقت عند إيقاف الفرن.

### 4. وحدة العرض

### 5. أزرار الضبط

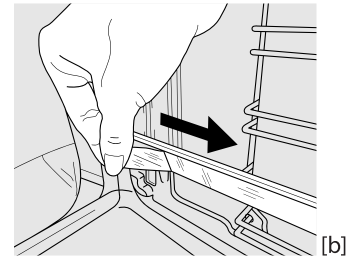
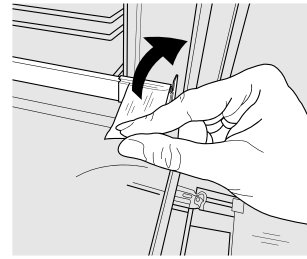
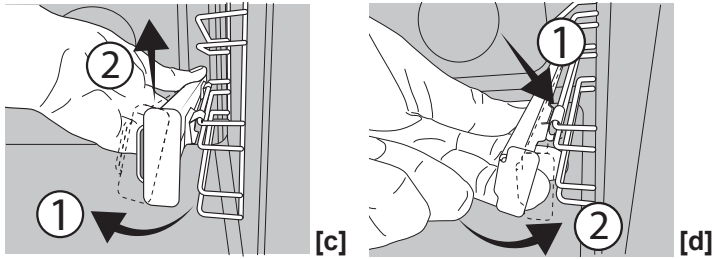
لتغيير إعدادات مدة الطهي.

### 6. مفتاح ثرموستات

أدر المفتاح لتحديد درجة الحرارة المرغوبة عند تفعيل وظائف يدوية.

## قضبان انزلاقية ومجاري الرف

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



### خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

1. لإزالة مجاري الرف، أمسك الجزء الخارجي من المجرى 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 موضع، وادخل الدعامة، واضغط جيدًا باتجاه جدار حيز الطهي للتأكد من أن مجرى يعمل بشكل سليم.

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

## 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. سيبدأ رقمًا الدقائق في الوميض بوحدة العرض. استخدم  أو  لضبط الدقائق ثم اضغط على  للتأكيد.

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

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

## الوظائف والاستخدام اليومي

### 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 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.

### الببيتزا

لعمل الببيتزا 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.

### الشواية السريعة

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.

### التخمير

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 وقطع 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 مجدداً بالضغط على .

### steam

الخبز

اللحوم

الأسماك

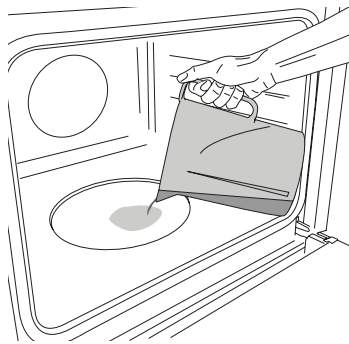
توفر الوظائف steam مميزات ممتازة بفضل إضافة البخار في دورات الطهي. قم بسكب ماء الشرب في قاع الفرن واختر الوظيفة المحددة لطريقة التحضير الخاصة بك، وذلك عندما يكون الفرن بارداً فقط. تم إدراج كميات الماء المثالية ودرجات الحرارة لكل فئة طعام في جدول الطهي المعني. **تجنب إحماء الفرن قبل إدخال الأطعمة.**

### steam

املاً الحبز بكمية ماء الشرب الموصى بها في جدول الطهي المعني، وذلك عندما يكون الفرن بارداً فقط. ضع الطعام في الفرن.

قم بضبط وتفعيل الوظيفة steam: قم في النهاية بفتح الباب بحرص ودع البخار يتسرب ببطء.

يرجى ملاحظة: أثناء الطهي بالبخار، تجنب فتح الباب وزيادة كمية الماء.



### 1. اختيار وظيفة

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

### 2. تفعيل الوظيفة

يدوي

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

19:40

يرجى ملاحظة: أثناء عملية الطهي يمكنك تغيير الوظيفة عن طريق إدارة مفتاح الاختيار أو ضبط درجة الحرارة بإدارة مفتاح الترموستات. لن تبدأ الوظيفة إذا ظل مفتاح الترموستات على الوضع 0. ويمكنك ضبط مدة الطهي، وقت انتهاء الطهي (فقط عند ضبط مدة الطهي) وكذلك الميقاتي.

### التخمير

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

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

### 3. الإحماء والحرارة المتبقية

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

في نهاية هذه الفترة تصدر إشارة صوتية وتظل الأيقونة ثابتة في وحدة العرض لتشير إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: في هذا الوقت ضع الطعام في الداخل وابدأ 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 الحبز.

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".




#### 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 مفاتيح 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 في وحدة العرض.



استخدم  أو  لضبط الوقت الذي تريد أن ينتهي الطهي فيه واضغط  للتأكيد.

### جدول الطهي

المستوى والكماليات	المدة (بالدقائق)	الموصى بها (درجة مئوية)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
	50 - 30	170	نعم		
	50 - 30	160	نعم		كيك مخمر
	*60 - 40	160	نعم		
	35 - 25	160	نعم		البسكويت/تارت الفواكه الصغير
	35 - 25	160	نعم		
	*35 - 20	160	نعم		
	50 - 15	250 - 190	نعم		بيزا/خبز الفوكاشيا
	*50 - 25	250 - 190	نعم		
	65 - 45	200 - 190	نعم		لازانيا / معكرونة فرن / كاتلوني / كعكة الفواكه
	110 - 80	200 - 190	نعم		لحم ضأن/لحم بتلو/لحم بقري/لحم دسم 1 كجم
	45 - 30	190 - 170	نعم		السّمك المحمر/في ورق الزبدة 5.0 كجم (شرائح كاملة)
	100 - 50	230 - 200	نعم		دجاج/أرانب/بط 1 كجم

المستوى والكماليات	المدة (بالدقائق)	الموصى بها (درجة مئوية)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
5 .....	6 - 2	250	'5		خبز محمص
3 ---	**55 - 35	210 - 200	نعم		بطاطس محمرة

صينية تجميع  
القطرات /  
صينية الخبز



صينية الخبز/صينية تجميع القطرات أو  
طبق الخبز على الشبكة السلكية



طبق الخبز أو صينية الكيك  
على الشبكة السلكية



الشبكة السلكية



الملحقات

\* قم بتبديل المستويات في المنتصف أثناء 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 ---	25 - 15	210 - 190	-	250	steam	سمك فيليه / شرائح 0,5 - 2 سم
3 ---	30 - 15	210 - 190	-	250	steam	سمكة كاملة 300 - 600 جم
3 ---	45 - 25	200 - 180	-	250	steam	سمكة كاملة 600 جم - 1,2 كجم
3 ---	55 - 40	210 - 190	-	250	steam	لحم بقري روز بيف نيء 1 كجم
2 ---	75 - 60	190 - 170	-	250	steam	فخذ ضأن 500 جم - 1,5 كجم
2 ---	75 - 55	220 - 200	-	250	steam	دجاج / دجاج حبشي / بط كاملة 1 - 1,5 كجم
3 ---	60 - 40	220 - 200	-	250	steam	دجاج / دجاج حبشي / قطع بط 500 جم - 1,5 كجم
2 ---	140 - 100	180 - 160	-	250	steam	دجاج/ ديك رومي / بط كاملة 3 كجم
3 ---	100 - 60	190 - 170	-	250	steam	لحم ضأن / لحم بقري/لحم دسم 1 كجم
3 ---	45 - 30	220 - 200	-	200	steam	رغيف خبز صغير 80 - 100 جم
3 ---	60 - 45	190 - 170	-	250	steam	شطائر الخبز في صينية 300 - 500 جم
2 ---	100 - 50	170 - 160	-	250	steam	شطائر الخبز 500 جم - 2 كجم
3 ---	45 - 30	220 - 200	-	250	steam	خبز الباجيت 200 - 300 جم

ترسيبات خاص. يُرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع لمعرفة مدى توفر الخدمات.  
اترك الفرن يعمل في درجة حرارة مساوية لدرجة حرارة الغرفة لمدة 30 دقيقة، ثم  
نظف الحيز بماء شرب دافئ وقماشة ناعمة. ينصح بالتنظيف على الأقل لكل 5 إلى  
10 steam من دورات الطهي.

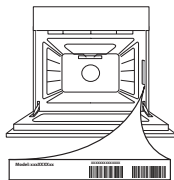
يشمل الوقت المشار إليه مرحلة الإحماء: تنصحك بوضع الأطعمة في الفرن وضبط  
وقت الطهي عند بدء تشغيل الوظيفة.

إزالة الترسبات الكلسية المتبقية من قاع الحيز بعد الطهي steam، قم بسكب  
250 مل فقط من الخل الأبيض داخل تجويف الحيز (وكبدل، استخدم منتج إزالة

### التغلب على الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الموحد 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 تبدء الوظيفة المحددة.	درجة الحرارة مرتفعة للغاية.	دع الفرن يبرد قبل تفعيل الوظيفة. اختر وظيفة أخرى.

قم بتنزيل دليل العناية والاستخدام الكامل من [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) للمزيد من المعلومات بشأن منتجك



يمكن إيجاد السياسات والوثائق القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- زيارة موقعنا الإلكتروني [www.aristonchannel.com](http://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 الاكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.



400011619247/B

ARISTON