

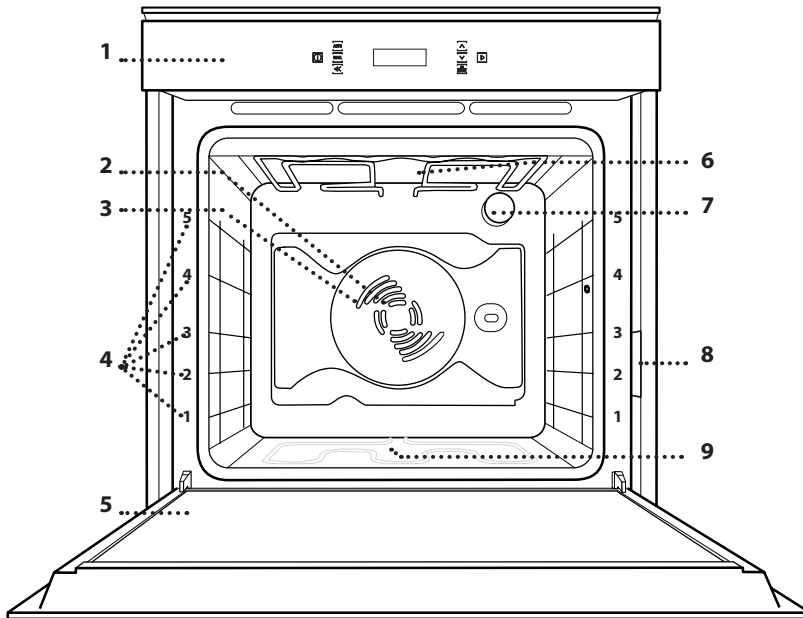


THANK YOU FOR BUYING AN ARISTON PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.aristonchannel.com



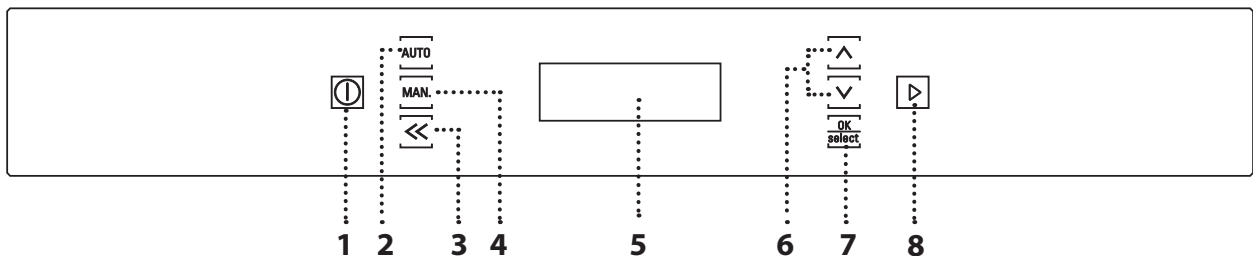
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (non-visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Identification plate (do not remove)
9. Bottom heating element (non-visible)

CONTROL PANEL



1. ON/OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function.

2. AUTOMATIC FUNCTIONS

For scrolling through the list of automatic functions.

3. BACK

For returning to the previous settings menu.

4. MANUAL FUNCTIONS

For scrolling through the list of manual functions.

5. DISPLAY

6. NAVIGATION BUTTONS

For changing the settings and values of a function.

7. CONFIRMATION BUTTON

For confirming a selected function or a set value.

8. START

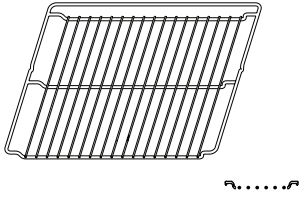
For starting a function using the specified or basic settings.

ACCESSORIES

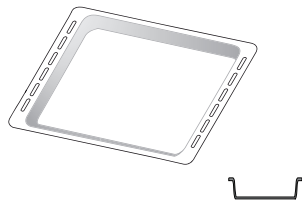


Download the Use and Care Guide from www.aristonchannel.com for more information

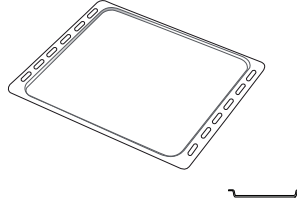
WIRE SHELF



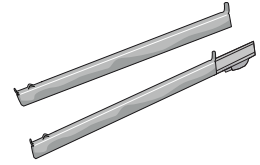
DRIP TRAY



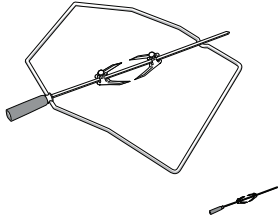
BAKING TRAY



SLIDING RUNNERS



TURNSPIT



The number of accessories may vary according to which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

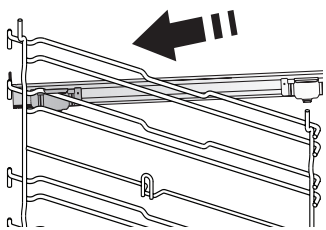
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

FITTING THE SLIDING RUNNERS

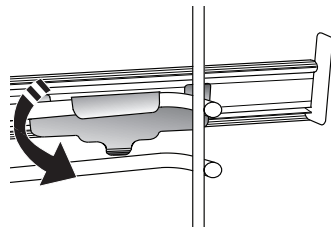
Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.



Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.

To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.

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

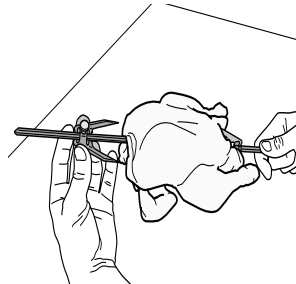


REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, lift them up and pull the lower parts out of their lodgings: The shelf guides can now be removed.

- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

USING THE TURNSPIT

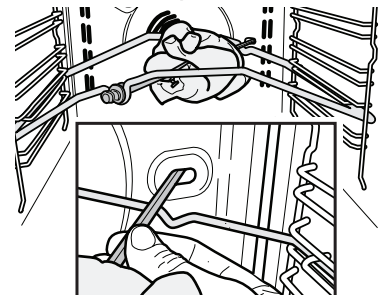


Push the skewer through the centre of the meat (bound with string if poultry) and slide the meat onto the skewer until it is positioned firmly on the fork and cannot move. Push the second fork onto the skewer and slide it on until it holds the meat firmly in place.

Tighten the fixing screw to secure it in position.

Insert the tip into the appropriate lodging inside the oven's cooking compartment and rest the rounded part on the relative support.

Please note: To collect the cooking juices, position the drip tray below and add 500 ml of potable water. To avoid burning yourself when the skewer is hot, only handle it by the plastic handle (which must be removed before cooking).





FUNCTIONS

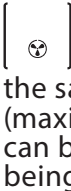


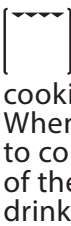
Download the Use and Care Guide from www.aristonchannel.com for more information

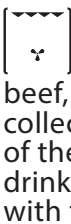
MAN. MANUALS


 **CONVENTIONAL*** 1-9
For cooking any kind of dish on one shelf only.

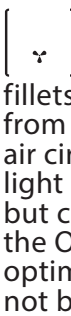
 **CONVECTION BAKE** 2-9
For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.



 **FORCED AIR** 3-9
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.


 **GRILL** 4-9
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip 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** 5-9
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip 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. The turnspit (if provided) can be used with this function.

 **FAST PREHEATING** 6-9
For preheating the oven quickly.


 **ECO FORCED AIR*** 7-9
For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this function is in use, the ECO light will remain switched off throughout cooking but can be switched back on temporarily by pressing the OK button. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.


  **SELF-CLEAN** 8-9
For eliminating cooking residues with an extra-high temperature cycle. Two self-cleaning cycles are available: a complete cycle and a quick cycle (ECO). It is advisable to use the complete cycle only in case of a very dirty oven, and the shorter cycle if the function is used at regular intervals.


 **SETTI SETTING** 9-9
For changing the oven settings (time, language, audible signal volume, brightness, ECO mode, unit of measurement, power).


Please note: When Eco mode is active, the brightness of the display will be reduced after a few seconds to save energy. It is reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed, etc.

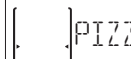
AUTO AUTOMATIC MODES


 **MEAT** AUTO **MEAT** 1-9
This function automatically selects the best temperature and cooking method for meat. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.


 **POULTRY** AUTO **POULTRY** 2-9
This function automatically selects the best temperature and cooking method for poultry. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.

 **CASSEROLE** AUTO **CASSEROLE** 3-9
This function automatically selects the best temperature and cooking method for pasta dishes.

 **BREAD** AUTO **BREAD** 4-9
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of bread.

 **PIZZA** AUTO **PIZZA** 5-9
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of pizza.

 **PASTRY CAKES** AUTO **PASTRY CAKES** 6-9
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all kinds of cakes (leavened cakes, filled cakes, tarts, etc.).

 **RISING** AUTO **RISING** 7-9
For helping sweet or savoury dough to rise effectively. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014

	WARM KEEPING 8-9 For keeping just-cooked food hot and crisp.
	SLOW COOKING 9-9 For cooking meat and fish gently while keeping them tender and succulent. We recommend searing roasting joints in a pan first to brown the meat and help seal in its natural juices. The cooking times range from 2 hours for 300 g of fish, to 4 or 5 hours for 3 kg of fish; for meats they range from 4 hours for 1 kg roasts, to 6 or 7 hours for 3 kg roasts.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. PLEASE SELECT LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "ENGLISH" will scroll along the display.



Use \wedge or \vee to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press $\frac{OK}{select}$ to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed from the "Setting" menu.

2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Use \wedge or \vee to set the correct hour and press $\frac{OK}{select}$ to confirm: The two digits for the minutes will flash on the display.



Use \wedge or \vee to set the minutes and press $\frac{OK}{select}$ to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

3. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW: If your household uses a lower power, you will need to decrease this value.

Press **MAN.** until "SETTING" appears on the display and press $\frac{OK}{select}$ to confirm.

Press \wedge or \vee to select the "Power" menu item and press $\frac{OK}{select}$ to confirm.



Use \wedge or \vee to select "Low" and press $\frac{OK}{select}$ to confirm.



4. 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 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

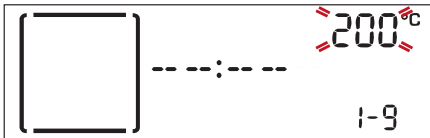
Press **ⓘ** to switch on the oven, then press **AUTO** or **MAN.** to scroll through the menus of the manual and automatic functions. Keep pressing **MAN.** or **AUTO** until the function you require is shown on the display and then press **OK select** to confirm.



2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.

TEMPERATURE/GRILL LEVEL



When the value flashes on the display, use **^** or **v** to change it, then press **OK select** to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

Please note: Once the function has been activated, you can adjust the temperature by using **^** or **v**.

DURATION



When the **⌚** icon flashes on the display, use **^** or **v** to set the cooking time you require and then press **OK select** to confirm.

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press **OK select** to confirm and start the function.

In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: the selected cooking time can be adjusted while the cooking is in progress by pressing **⏪**: Use **^** or **v** to adjust it and **OK select** to confirm.

SETTING THE END COOKING TIME (DELAYED START)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time.

The display shows the end time while the **⌚** icon flashes.



Use **^** or **v** to set the desired end cooking time, and press **OK select** to confirm.

Insert the food into the oven, close the door, and press **▶** to activate the function: the oven will switch on automatically after the period of time calculated for the cooking to end at the set time.



Notes: whatever the case, it is possible to cancel the waiting time and activate the function immediately by pressing **▶**. This setting also deactivates the oven's preheating phase. Press **⏪** at any time to change the previously set value.

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

3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press **▶** to activate the function.



You can press **ⓘ** at any time to pause the function that is currently active.

4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature:



At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking.

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

Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want to reach by pressing **▲** or **▼**.

5. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press **▶** to continue cooking in manual mode (without a programmed cooking time) or use **▲** to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the temperature or the grill level settings will be retained.

BROWNING


Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



When the display shows the relevant message, if required press **OK select** to start a five-minute browning cycle.



. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate the function, make sure that the oven is switched off and then press **▲** or **▼**: The  icon will flash on the display.



Use **▲** or **▼** to set the length of time you require and then press **OK select** to activate the timer. An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.



Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles.

Use **▲** or **▼** to change the timer; press **◀** to switch the timer off at any time.

Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

Press **ⓘ** to turn on the oven, then select the desired function.

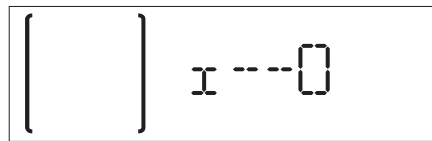
Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.



To deactivate the timer, press **ⓘ** to stop the current function, then press **◀**.

. KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold **OK select** and **◀** at the same time for at least five seconds.




Do this again to unlock the keypad.

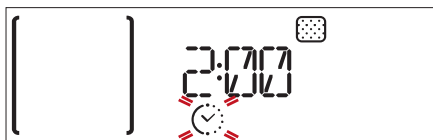
Please note: This function can also be activated during cooking.

For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing and holding **ⓘ**.

. AUTOMATIC CLEANING – PYRO




Before activating this function, make sure that you have removed all the accessories from the oven, including the shelf guides.

Press **MAN**, repeatedly to select “PYRO” from the main menu and press  to confirm.




There are two self-cleaning cycles available: a complete cycle and a quick cycle (ECO).



Press  or  to select the desired cycle and press .

Please note: like with the other manual functions, it is also possible to set the end time for the self-cleaning cycle.

Press : the oven begins the self-cleaning cycle, and the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.



Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.



The display will then show the current time.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes	{ } PASTR <small>AUTO</small>	-	160-180	30-90	2/3
	[☺]	Yes	160-180	30-90	4 1
Filled cake (cheesecake, strudel, fruit pie)	{ } PASTR <small>AUTO</small>	-	160-200	30 - 85	3
	[☺]	Yes	160-200	35-90	4 1
Biscuits/tartlets	{ } PASTR <small>AUTO</small>	-	170 - 180	15 - 45	3
	[☺]	Yes	160-170	20-45	4 1
	[☺]	Yes	160-170	20-45 ***	5 3 1
Choux buns	[]	Yes	180-200	30-40	3
	[☺]	Yes	180-190	35-45	4 1
	[☺]	Yes	180-190	35-45 ***	5 3 1
Meringues	[]	Yes	90	110-150	3
	[☺]	Yes	90	130 - 150	4 1
	[☺]	Yes	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (Thin, thick, focaccia)	{ } PIZZA <small>AUTO</small>	-	220 - 250	20-40	2
	[☺]	Yes	220 - 240	20-40	4 1
	[☺]	Yes	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Bread loaf 1 kg	{ } BREAD <small>AUTO</small>	-	180 - 220	50 - 70	2
Rolls	{ } BREAD <small>AUTO</small>	-	180 - 220	30 - 50	2
Bread	[☺]	Yes	180-200	30 - 60	4 1
Frozen pizza	{ } PIZZA <small>AUTO</small>	Yes	250	10 - 15	3
	[☺]	Yes	250	10 - 20	4 1
Salty cakes (vegetable pie, quiche)	[]	Yes	180-190	40-55	2 / 3
	[☺]	Yes	180-190	45 - 60	4 1
	[☺]	Yes	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vols-au-vents/puff pastry crackers	[]	Yes	190-200	20-30	3
	[☺]	Yes	180-190	20-40	4 1
	[☺]	Yes	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/soufflé	{ } CASSE <small>AUTO</small>	-	190-200	40 - 65	3
Baked pasta/cannelloni	{ } CASSE <small>AUTO</small>	-	190-200	25 - 45	3

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lamb/veal/beef/pork 1 kg	MEAT AUTO	-	190-200	60 - 90	3
Poultry/rabbit/duck 1 kg	POULT AUTO	-	200-230	50 - 80	3
Turkey/goose 3 kg	POULT AUTO	-	190-200	90 - 150	2
Baked Whole Fish (fillet, whole)		Yes	180-200	40-60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, eggplants)		Yes	180-200	50-60	2
Toasted bread		-	3 (High)	3-6	5
Fish fillets/slices		-	2 (Medium)	20-30 *	4 3
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Medium - High)	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2 (Medium)	55-70 **	2 1
Roast chicken 1-1.3 kg		-	3 (High)	60-80	2 1
Roast beef rare 1 kg		-	2 (Medium)	35-50 **	3
Leg of lamb/knuckle		-	2 (Medium)	60-90 **	3
Roast potatoes		-	2 (Medium)	35-55 **	3
Vegetable gratin		-	3 (High)	10-25	3
Lasagne and meat		Yes	200	50-100 ***	4 1
Meat and potatoes		Yes	200	45-100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30-50 ***	4 1
Complete meal: fruit tart (level 5)/ lasagne (level 3)/meat (level 1)		Yes	190	40-120 ***	5 3 1
Stuffed roasting joints	ECO	-	200	80-120 ***	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)	ECO	-	200	50-100 ***	3

* Turn food halfway through cooking.

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

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

www.aristonchannel.com Download the Use and Care Guide by visiting the website www.aristonchannel.com to consult the table of tested recipes filled out for the assessment institutes in accordance with the IEC 60350-1 standard.

MANUAL FUNCTIONS	Conventional	Grill	TurboGrill	Forced Air	Convection Bake	ECO Forced Air Eco
AUTOMATIC FUNCTIONS	MEAT AUTO Meat	POULT AUTO Poultry	CASSE AUTO Casserole	BREAD AUTO Bread	PIZZA AUTO Pizza	PASTR AUTO Pastry cakes
ACCESSORIES	Rack	Baking tray or cake tin on the wire shelf	Drip tray / Dessert tray / Baking tin on wire shelf	Drip tray	Drip tray with 500 ml of water	Baking tray

MAINTENANCE AND CLEANING



Download the Use and Care Guide from www.aristonchannel.com for more information

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

CLEANING THE COOKING COMPARTMENT WITH THE PYRO CYCLE

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

This function enables you to eliminate cooking spatters using a high temperature. At this temperature, food residues turn into deposits that can be easily wiped away with a damp sponge once the oven has cooled down.

If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self-cleaning cycle.

Remove all accessories from the oven before running the Pyro function (including the shelf guides).

For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function.

Then oven has two different pyrolytic cleaning functions: the complete cycle provides for a thorough cleaning if the oven is extremely dirty, while the quick cycle (ECO) is shorter and consumes less energy, thus making it suitable for use at regular intervals. Only run the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Please note: The oven door cannot be opened while pyrolytic cleaning is in progress. It will remain locked until the temperature has returned to an acceptable level.

Ventilate the room during and after the pyrolytic cleaning cycle (until the room has been completely aerated).

REPLACING THE LAMP

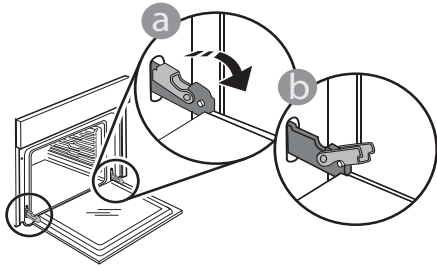
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

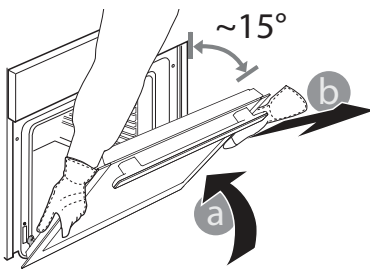
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



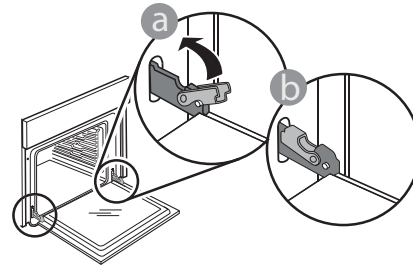
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

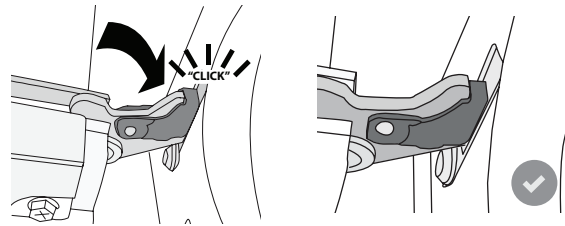


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

TROUBLESHOOTING



Download the Use and Care Guide from www.aristonchannel.com for more information

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 door will not open.	Fault with the door lock. Cleaning cycle in progress.	Switch the oven off and on again to see if the fault persists. Wait for the function to finish and for the oven to cool down.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".

USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from www.aristonchannel.com for more information

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

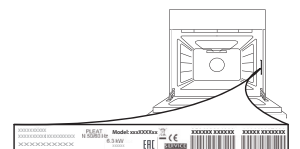
COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Forced Air" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.



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.



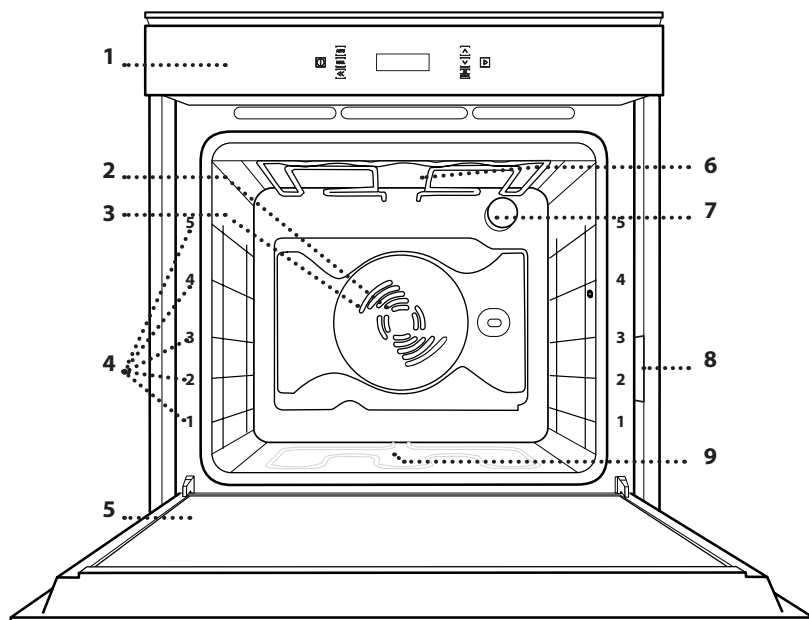

MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT ARISTON

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



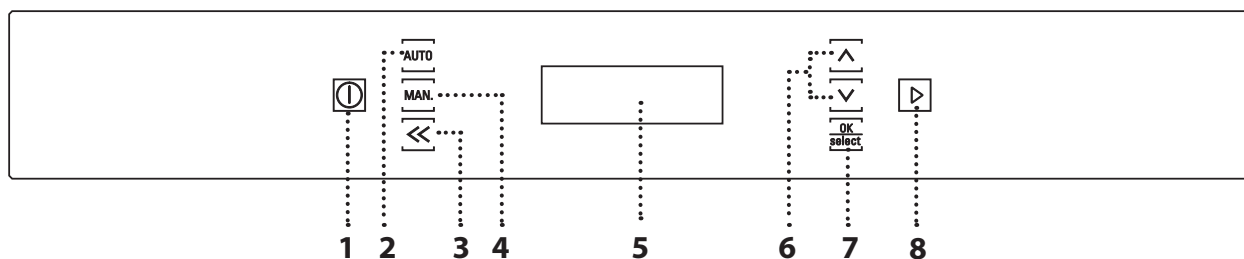
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Bandeau de commande
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Lampe
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (invisible)

PANNEAU DE COMMANDES



1. ON/OFF

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

2. FONCTIONS AUTOMATIQUES

Pour naviguer à travers la liste de fonctions automatiques.

3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

4. FONCTIONS MANUELLES

Pour naviguer à travers la liste de fonctions manuelles.

5. ÉCRAN

6. TOUCHES DE NAVIGATION

Pour changer les réglages et les valeurs d'une fonction.

7. TOUCHE DE CONFIRMATION

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

8. DÉMARRER

Pour lancer une fonction en utilisant des réglages de base ou spécifique.

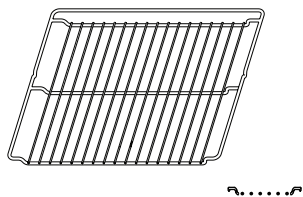


ACCESSOIRES

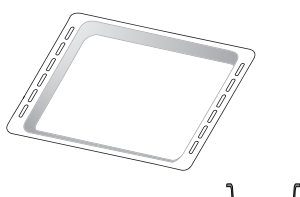


Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur www.aristonchannel.com

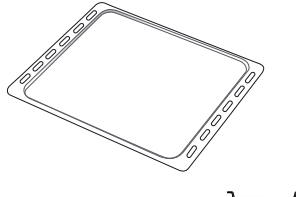
GRILLE MÉTALLIQUE



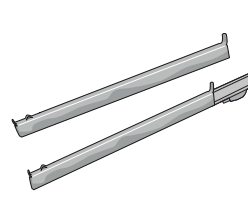
LÈCHEFRITE



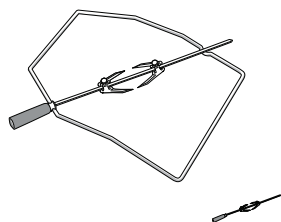
PLAQUE DE CUISSON



GRILLES COULISSANTES



TOURNEBROCHE



Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

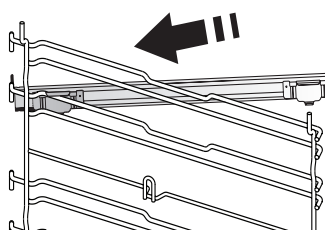
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

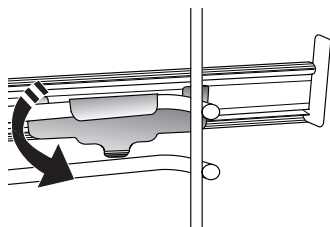
INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes.



Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place.

Pour fixer le guide, appuyez la partie inférieure de la fermeture sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles ne bougent pas. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.

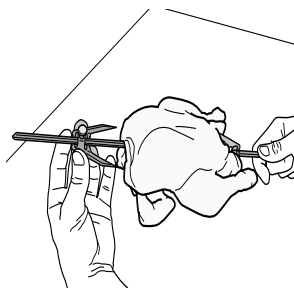


Veuillez noter : Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, soulevez-les et retirez la partie inférieure de ses supports : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

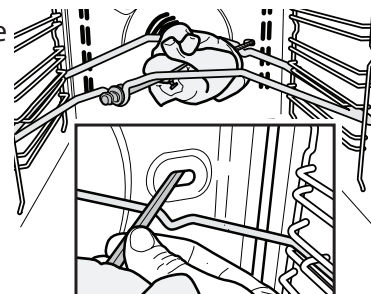
UTILISER LE TOURNEBROCHE



Poussez la broche à travers le centre de la viande (attachez la volaille avec de la ficelle) et glissez la viande jusqu'à la fourchette; la viande ne doit plus pouvoir bouger. Poussez la deuxième fourchette sur la broche pour qu'elle maintienne la viande fermement en place.

Serrez la vis de fixation.

Insérez l'extrémité dans le support prévu à cet effet dans le compartiment de cuisson du four et appuyez la partie ronde sur le support correspondant.



Veuillez noter : Pour recueillir les jus de cuisson, placez une lèchefrite contenant 500 ml d'eau sous la broche. Pour éviter de vous brûler lorsque le tournebroche est chaud, toujours utiliser la poignée de plastique pour le manipuler (elle doit être enlevée avant la cuisson).

FONCTIONS

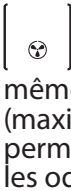


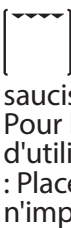
Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur www.aristonchannel.com


MAN. MANUELLES


 **CONVEC NATURELLE*** 1-9
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

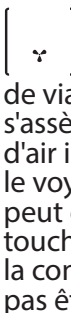
 **CONVECTION FORCÉE** 2-9
Pour cuire de la viande ou des gâteaux avec un centre liquide sur une seule grille.

 **CHALEUR PULSÉE** 3-9
Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

 **GRILL** 4-9
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 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

 **TURBO GRILL** 5-9
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôtis, poulets). 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. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.

 **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE** 6-9
Pour préchauffer le four rapidement.

 **ECO ÉCO CHALEUR PULSÉE** 7-9
Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments de s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction est utilisée, le voyant ÉCO reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur la touche OK. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.


NETTO  **AUTO-NETTOYANT** 8-9
Pour éliminer les résidus de cuisson avec un cycle à très haute température. Il est possible de sélectionner entre deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet et un cycle rapide (ÉCO). Nous suggérons d'utiliser le cycle complet uniquement en cas de four très sale, et le cycle réduit si l'on utilise la fonction à des intervalles réguliers.


* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014


SETTI SETTING 9-9
Pour changer les réglages du four (heure, langue, volume du signal sonore, luminosité, mode ÉCO, unité de mesure, puissance).


Veillez noter : Lorsque le mode Éco est actif, la luminosité de l'écran est réduite après quelques secondes pour économiser de l'énergie. elle est automatiquement réactivée lorsque vous appuyez sur une des touches, etc.


AUTO MODES AUTOMATIQUES


 **VIAND** AUTO **VIANDES** 1-9
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour la viande. Cette fonction active de façon intermittente le ventilateur à basse vitesse pour empêcher les aliments de trop sécher.


 **VOLAI** AUTO **VOLAILLE** 2-9
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour la volaille. Cette fonction active de façon intermittente le ventilateur à basse vitesse pour empêcher les aliments de trop sécher.



 **RAGOU** AUTO **RAGOÛT** 3-9
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour les pâtes.

 **PAIN** AUTO **PAIN** 4-9
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pain.

 **PIZZA** AUTO **PIZZA** 5-9
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pizza.

 **GATEA** AUTO **GÂTEAUX** 6-9
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteaux (gâteaux à pâte levée, fourrés, tartes, etc.).

 **LEVAG** AUTO **LEVAGE DE LA PATE** 7-9
Pour obtenir une meilleure fermentation des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

	<p>MAINTIEN AU CHAUD 8-9 Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.</p>
	<p>CUISSON LENTE 9-9 Pour cuire la viande et le poisson lentement tout en les gardant tendres et succulents. Nous vous conseillons de saisir les rôtis dans une plaque en premier pour dorer la viande et aider à sceller ses jus naturels. Les temps de cuisson varient entre 2 heures pour 300 g de poisson, et 4 à 5 heures pour 3 kg de poisson; pour la viande, les temps varient de 4 heures pour un rôti de 1 kg à 6 ou 7 heures pour un rôti de 3 kg.</p>

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : « ENGLISH » défile à l'écran.



Utilisez \wedge ou \vee pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée. Appuyez sur $\frac{OK}{select}$ pour confirmer la sélection.

Veillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Setting ».

2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Utilisez \wedge ou \vee pour régler l'heure et appuyez sur $\frac{OK}{select}$ pour confirmer : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.



Utilisez \wedge ou \vee pour régler les minutes et appuyez sur $\frac{OK}{select}$ pour confirmer.

Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur.

Appuyez sur **MAN.** pour afficher « SETTING » sur l'écran et appuyez sur $\frac{OK}{select}$ pour confirmer.

Appuyez sur \wedge ou \vee pour sélectionner l'élément du menu « Power » et appuyez sur $\frac{OK}{select}$ pour confirmer.



Utilisez \wedge ou \vee pour sélectionner « Bas » et appuyez sur $\frac{OK}{select}$ pour confirmer.



4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : Ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

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

Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »). Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

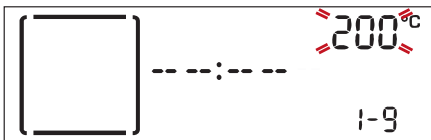
Appuyez sur **ⓘ** pour allumer le four, utilisez ensuite sur **AUTO** ou **MAN.** pour accéder au menu pour les fonctions manuelles et automatiques. Appuyez sur **MAN.** ou **AUTO** jusqu'à ce que la fonction désirée s'affiche à l'écran et appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer.



2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE



Lorsque les valeurs clignotent à l'écran, utilisez **▲** ou **▼** pour les changer, appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer, et continuez de modifier les réglages (si cela est possible).

Veillez noter : Une fois la fonction activée, vous pouvez ajuster la température et utilisant **▲** ou **▼**.

DURÉE



Lorsque le voyant **🕒** clignote à l'écran, utilisez **▲** ou **▼** pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer.

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyez sur **OK select** pour confirmer et lancer la fonction. Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

Veillez noter : le temps de cuisson sélectionné peut être ajusté lorsque la cuisson est en cours en appuyant sur **⏪** : Utilisez **▲** ou **▼** pour l'ajuster et appuyez sur **OK select** pour confirmer.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON (DÉPART DIFFÉRÉ)

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson.

L'écran indique la fin de la cuisson lorsque le voyant **🕒** clignote.



Utilisez **▲** ou **▼** pour régler le temps de cuisson désiré, appuyez sur **OK select** pour confirmer.

Placez les aliments dans le four, fermez la porte, et appuyez sur **▶** pour lancer la fonction : le four s'allume automatiquement après une période de temps calculée à partir de l'heure de fin de cuisson réglée.



Remarques : dans tous les cas, il est possible d'annuler le temps d'attente et lancer la fonction immédiatement en appuyant sur **▶**.

Ce réglage désactive aussi la phase de préchauffage du four. Appuyez sur **⏪** en tout temps pour changer la valeur précédente.

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

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur **▶** pour lancer la fonction.



Vous pouvez appuyer sur **ⓘ** à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée :



À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, et commencez la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez toujours changer la température désirée en appuyant sur \wedge ou \vee .

5. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Appuyez sur \triangleright pour continuer la cuisson en mode manuel (sans une durée de cuisson programmée) ou utilisez \wedge pour prolonger la durée de cuisson en réglant une nouvelle durée.

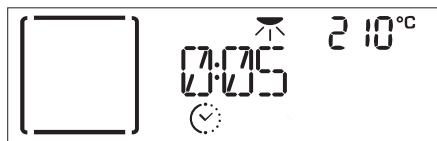
Dans les deux cas, les réglages pour la température ou le niveau du gril sont conservés.

BRUNISSAGE

Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



Lorsque l'écran affiche le message pertinent, au besoin, appuyez sur $\frac{OK}{select}$ pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.



. MINUTERIE

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer la fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur \wedge ou \vee : Le voyant ⌚ clignote à l'écran.



Utilisez \wedge ou \vee pour régler le temps nécessaire et appuyez ensuite sur $\frac{OK}{select}$ pour lancer la minuterie. Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.



Veillez noter : Le minuteur ne démarre pas de cycle de cuisson.

Utilisez \wedge ou \vee pour changer la minuterie; appuyez sur \ll pour éteindre la minuterie en tout temps.

Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

Appuyez sur ⌚ pour allumer le four, sélectionnez ensuite la fonction désirée.

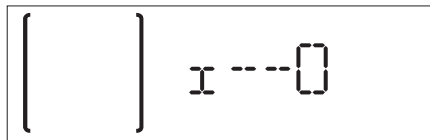
Une fois que la fonction est activée, la minuterie continue son compte à rebours sans interférence avec la fonction.



Pour désactiver la minuterie, appuyez sur ⌚ pour interrompre la fonction en cours, appuyez ensuite sur \ll .

. VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller le clavier, appuyez en même temps sur $\frac{OK}{select}$ et \ll pendant au moins cinq secondes.




Répétez pour déverrouiller le clavier.

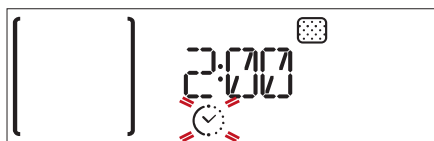
Veillez noter : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson.

Pour des raisons de sécurité, le four peut être éteint en tout temps en appuyant sur la touche ⌚

. NETTOYAGE AUTOMATIQUE - NETTOYAGE PYRO

Avant de lancer cette fonction, assurez-vous que tous les accessoires sont retirés du four, incluant les supports de grille.

Appuyez sur **MAN.** à plusieurs reprises pour sélectionner « NETTO » à partir du menu principal, et appuyez sur  pour confirmer.




Il est possible de choisir entre deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet et un cycle rapide (ECO).



Appuyez sur  ou  pour sélectionner le cycle désiré et appuyez sur .

Veuillez noter : comme avec les autres fonctions manuelles, il est possible de régler un temps de fin pour le cycle d'auto-nettoyage.

Appuyez sur  : le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.



Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.



L'affichage indique alors l'heure actuelle.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée	GATEA AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Oui	160-180	30-90	4 1
gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	GATEA AUTO	-	160 - 200	30 - 85	3
		Oui	160 - 200	35-90	4 1
Biscuits/tartelettes	GATEA AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3
		Oui	160 - 170	20-45	4 1
		Oui	160 - 170	20-45 ***	5 3 1
Choux ronds		Oui	180-200	30-40	3
		Oui	180-190	35 - 45	4 1
		Oui	180-190	35-45 ***	5 3 1
Meringues		Oui	90	110 - 150	3
		Oui	90	130 - 150	4 1
		Oui	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20 - 40	2
		Oui	220 - 240	20 - 40	4 1
		Oui	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Pain 1 kg	PAIN AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Petits pains	PAIN AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Pain		Oui	180-200	30 - 60	4 1
Pizza surgelée	PIZZA AUTO	Oui	250	10 - 15	3
		Oui	250	10 - 20	4 1
Gâteaux salés (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180-190	40-55	2 / 3
		Oui	180-190	45 - 60	4 1
		Oui	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190-200	20 - 30	3
		Oui	180-190	20 - 40	4 1
		Oui	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/soufflé	RAGOU AUTO	-	190-200	40 - 65	3
Pâtes au four/cannellonis	RAGOU AUTO	-	190-200	25 - 45	3

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		-	190-200	60 - 90	3
Volaille/lapin/canard 1 kg		-	200-230	50 - 80	3
Dinde/oie 3 kg		-	190-200	90 - 150	2
Poisson au four (darne, entier)		Oui	180-200	40-60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180-200	50 - 60	2
Pain grillé		-	3 (élevée)	3-6	5
Filets/tranches de poisson		-	2 (moyenne)	20-30 *	4 3
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (moyenne-élevée)	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	2 (moyenne)	55-70 **	2 1
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	3 (élevée)	60-80	2 1
Rosbif saignant 1 kg		-	2 (moyenne)	35-50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		-	2 (moyenne)	60-90 **	3
Pommes de terre rôties		-	2 (moyenne)	35-55 **	3
Gratin de légumes		-	3 (élevée)	10 - 25	3
Lasagnes & viande		Oui	200	50-100 ***	4 1
Viande et pommes de terre		Oui	200	45-100 ***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30-50 ***	4 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	190	40-120 ***	5 3 1
Rôtis farcis		-	200	80-120 ***	3
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50-100 ***	3

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

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

www.aristonchannel.com Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web www.aristonchannel.com pour consulter le tableau de recettes testées pour les institutions d'évaluation conformément à la norme CEI 60350-1.

FONCTIONS MANUELLES						
	Convec naturelle	Grill	TurboGrill	Chaleur pulsée	Convection forcée	Éco Chaleur pulsée
FONCTIONS AUTOMATIQUES						
	Viandes	Volaille	Ragoût	Pain	Pizzas	Gâteaux
ACCESSOIRES						
	Grille	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / Moule à gâteaux / plaque de cuisson sur grille	Lèche-frite	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Plaque de cuisson

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou d'effectuer des travaux d'entretien.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

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

Utilisez des gants de protection.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments

avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

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

NETTOYER LE COMPARTIMENT DE CUISSON AVEC LE CYCLE PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

Cette fonction vous permet d'éliminer les résidus de cuisson en utilisant une température élevée. À cette température, les résidus d'aliments se transforment en dépôts qui peuvent facilement être essuyés avec une éponge humide une fois que le four est refroidi.

Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Enlevez tous les accessoires du four (incluant les supports de grille) avant de lancer la fonction de nettoyage Pyro.

Pour des résultats de nettoyage optimaux, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse.

Ce four comprend deux fonctions de nettoyage à pyrolyse différentes : le cycle complet permet un nettoyage en profondeur lorsque le four est très sale, alors que le cycle rapide (ÉCO) est plus court et consomme moins d'énergie, il peut donc être utilisé à intervalles réguliers.

Utilisez la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Veillez noter : La porte du four ne peut pas être ouverte durant le nettoyage à pyrolyse. Elle reste verrouillée jusqu'à ce que la température atteigne un niveau acceptable.

Aérez la pièce pendant et après le cycle de nettoyage par pyrolyse (la pièce doit être complètement aérée).

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

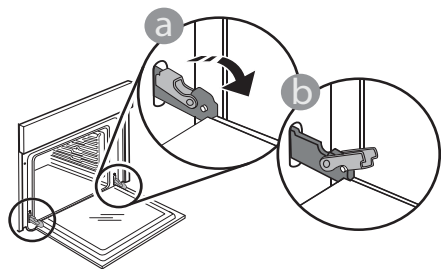
1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

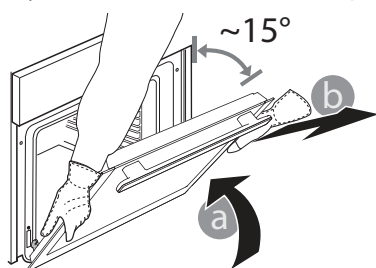
ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée.

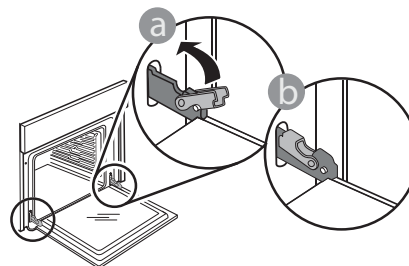
Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



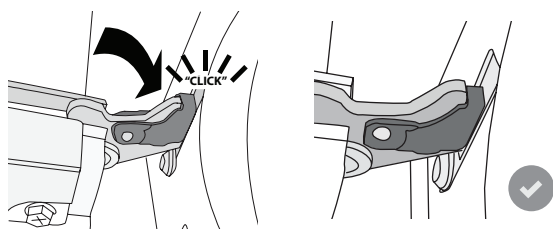
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



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



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

GUIDE DE DÉPANNAGE



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur www.aristonchannel.com

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.
La porte ne s'ouvre pas.	Défaillance du verrou de la porte. Cycle de nettoyage en cours.	Éteignez et rallumez le four pour voir si le problème est résolu. Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.

CONSEILS UTILES



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur www.aristonchannel.com

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (si nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

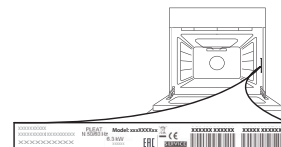
CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire en même temps plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.



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

- Visitant notre site internet www.aristonchannel.com
- 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 visibles sur la plaque signalétique de l'appareil.





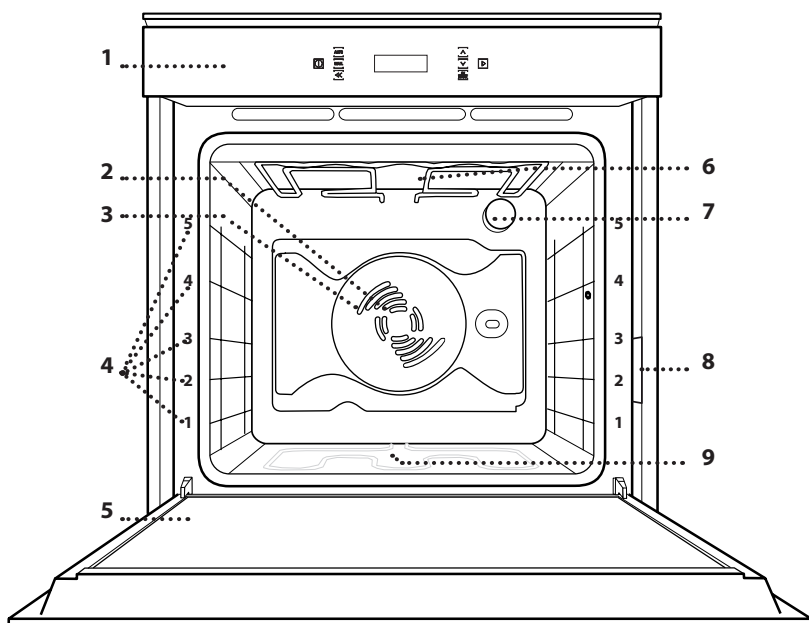
GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO ARISTON

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.aristonchannel.com



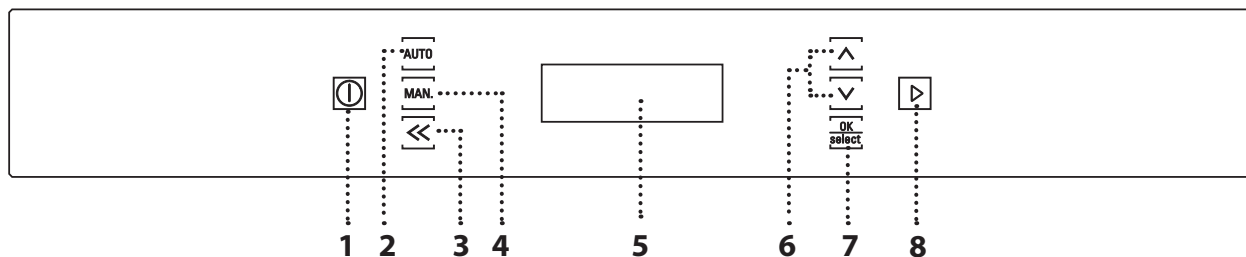
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Resistencia circular (no visible)
4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Resistencia superior/grill
7. Lámpara
8. Placa de características (no debe retirarse)
9. Resistencia inferior (no visible)

PANEL DE CONTROL



1. ON/OFF

Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

2. FUNCIONES AUTOMÁTICAS

Sirve para desplazarse por la lista de funciones automáticas.

3. ATRÁS

Sirve para volver al menú de configuración anterior.

4. FUNCIONES MANUALES

Sirve para desplazarse por la lista de funciones automáticas.

5. PANTALLA

6. BOTONES DE NAVEGACIÓN

Sirven para cambiar la configuración y los valores de una función.

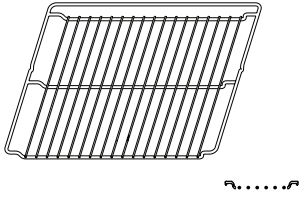
7. BOTÓN DE CONFIRMACIÓN

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

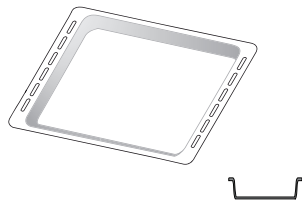
8. INICIO

Para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

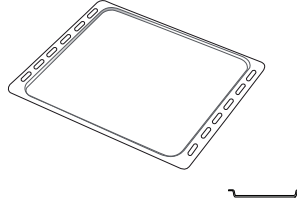
PARRILLA



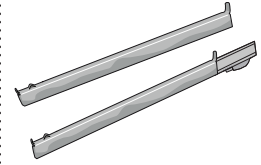
GRASERA



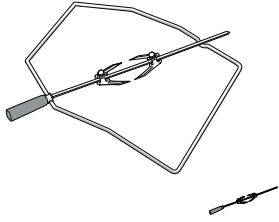
BANDEJA DE HORNEAR



GUÍAS DESLIZANTES



ASADOR GIRATORIO



Es posible que el número de accesorios varíe según el modelo que se haya adquirido. Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

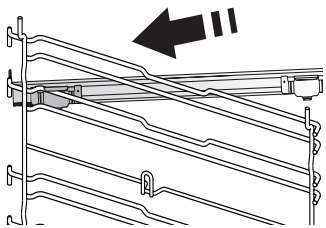
INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

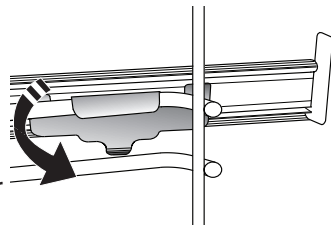
Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.



Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición.

Para fijar la guía, empuje la parte inferior del clip contra la guía para estantes. Asegúrese de que las correderas se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.

Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

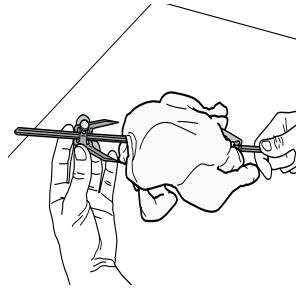


CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

- Para retirar las guías para estantes, levántelas y saque las partes inferiores de sus alojamientos: Ahora puede extraer las guías.

- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en el alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

USO DEL ASADOR ROTATIVO

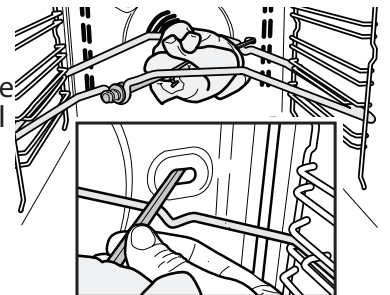


fijar la posición.

Inserte la punta en el espacio adecuado de la cavidad del horno y apoye la parte redondeada en el soporte correspondiente.

Nota: Para recoger los jugos de cocción, coloque la grasera debajo y añada 500 ml de agua potable. Para evitar quemarse cuando el asador esté caliente, sujételo siempre por el mango de plástico (que es necesario quitar antes de ponerlo en el horno).

Introduzca la barra en el centro de la carne (si la carne es de ave deberá estar atada) y deslice la carne por la barra hasta que esté bien colocada en el trinche y no se mueva. Coloque el segundo trinche en la barra y deslícelo hasta sujete firmemente la carne. Luego apriete el tornillo para



MAN. MANUALES

CONVENCIONAL* 1-9
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel.

HORNO DE CONVECCIÓN 2-9
Para cocinar carne o pasteles con relleno líquido en un único estante.

AIRE FORZADO 3-9
Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en diferentes estantes (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

GRILL 4-9
Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasa debajo para recoger los jugos de cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

TURBO GRILL 5-9
Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasa para recoger los jugos de cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.

PRECALENTADO RÁPIDO 6-9
Para precalentar el horno rápidamente.

ECO ECO AIRE FORZADO* 7-9
Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función, la luz ECO permanece apagada durante la cocción pero se puede volver a encender temporalmente pulsando el botón OK. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

LIMP **AUTOLIMPIEZA** 8-9
Para eliminar los residuos del cocinado con un ciclo de temperatura muy elevada. Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: ciclo completo y ciclo rápido (ECO). Se recomienda utilizar el ciclo completo solamente en caso de que el horno esté muy sucio y el ciclo más corto si se utiliza esta función regularmente.

SETTI SETTING 9-9
Para cambiar la configuración del horno (hora, idioma, volumen de la señal acústica, brillo, modo ECO, unidad de medida, energía).

Nota: Cuando el modo Eco está activado, al cabo de unos segundos se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía. Se vuelve a activar automáticamente al pulsar cualquier botón.

AUTO MODOS AUTOMÁTICOS

CARNE AUTO **CARNE** 1-9
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para la carne. Esta función activa el ventilador de forma intermitente y a velocidad baja para evitar que los alimentos se sequen demasiado.

AVES AUTO **AVES** 2-9
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para la carne de ave. Esta función activa el ventilador de forma intermitente y a velocidad baja para prevenir que los alimentos se sequen demasiado.

CAZUELA AUTO **CAZUELA** 3-9
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para los platos de pasta.



PAN AUTO **PAN** 4-9
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pan.

PIZZA AUTO **PIZZA** 5-9
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pizza.

TARTA AUTO **TARTAS DULCES** 6-9
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pastel (pasteles de levadura, pasteles rellenos, tartas, etc.).

FERMENTAR MASAS 7-9
Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N° 65/2014

	MANTENER CALIENTE 8-9 Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.
	COCCIÓN LENTA 9-9 Para cocinar carne o pescado suavemente para mantenerlos tiernos y jugosos. Le recomendamos dorar antes la carne en una sartén para sellar y evitar que se salgan los jugos. El tiempo de cocción varía de 2 horas para piezas de pescado de 300 g a 4 o 5 horas para piezas de pescado de 3 kg; en el caso de la carne, los tiempos de cocción varían de 4 horas para piezas de carne de 1 kg a 6 o 7 horas para piezas de 3 kg.

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: aparecerá «ENGLISH» en la pantalla.



Utilice \wedge o \vee para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el que desee. Pulse $\frac{OK}{select}$ para confirmar la selección.

Nota: Puede cambiar el idioma más tarde desde el menú de «Setting».

2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Utilice \wedge o \vee para establecer la hora correcta y pulse $\frac{OK}{select}$ para confirmar: En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.

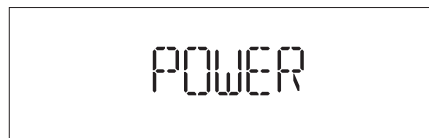


Utilice \wedge o \vee para ajustar los minutos y pulse $\frac{OK}{select}$ para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora.

3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW: Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor. Pulse el botón **MAN.** hasta que aparezca «SETTING» en la pantalla y pulse $\frac{OK}{select}$ para confirmar. Pulse \wedge o \vee para seleccionar «Power» en el menú y pulse $\frac{OK}{select}$ para confirmar.



Utilice \wedge o \vee para seleccionar «Baja» y pulse $\frac{OK}{select}$ para confirmar.



4. 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 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (por ej. «Aire forzado» u «Horno de Convección»).

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

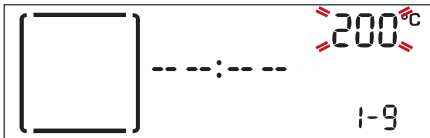
Pulse **ⓘ** para encender el horno y después pulse **AUTO** o **MAN.** para desplazarse por los menús de las funciones manuales y automáticas. Mantenga pulsado **MAN.** o **AUTO** hasta que la función que desee aparezca en la pantalla y después pulse **OK select** para confirmar.



2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden.

TEMPERATURA/NIVEL DE GRILL



Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse **▲** o **▼** para cambiarlo, después pulse **OK select** para confirmar y siga modificando la configuración siguiente (si es posible).

Nota: Una vez activada la función, puede ajustar la temperatura usando **▲** o **▼**.

DURACIÓN



Cuando parpadee el icono **🕒** en la pantalla, pulse **▲** o **▼** para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse **OK select** para confirmar.

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción: Pulse **OK select** para confirmar e iniciar la función.

En este caso, no puede configurar el tiempo final de cocción programando un inicio diferido.

Nota: el tiempo de cocción seleccionado puede ajustarse durante el cocinado pulsando **⏪**: Use **▲** o **▼** para ajustarlo y **OK select** para confirmarlo.

SELECCIONAR EL TIEMPO DE FINAL DE COCCIÓN (INICIO DIFERIDO)

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. La pantalla muestra el tiempo de finalización mientras el icono **🕒** parpadea.



Pulse **▲** o **▼** para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse **OK select** para confirmar. Introduzca los alimentos en el horno, cierre la puerta y pulse **▶** para activar la función: el horno se encenderá automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



Observaciones: En cualquier caso, puede cancelar el tiempo de espera y activar la función inmediatamente pulsando **▶**. Esta configuración también desactiva la fase de precalentamiento del horno.

Pulse **⏪** en cualquier momento para cambiar el valor seleccionado previamente.

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

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que haya aplicado la configuración deseada, pulse **▶** para activar la función.



Puede pulsar **ⓘ** en cualquier momento para poner en pausa la función que esté activada en ese momento.

4. PRECALENTADO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentado de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentado.



Cuando el precalentado haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida:



En este momento, abra la puerta, coloque los alimentos en el horno y cierre para iniciar 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.

Abrir la puerta durante la fase de precalentado pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentado. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento pulsando \wedge o \vee .

5. FINAL DE COCCIÓN

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



Pulse \triangleright para continuar la cocción con el modo manual (sin tiempo de cocción programado) o utilice \wedge para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración.

En ambos casos, la temperatura o la configuración de nivel del grill se mantendrán.

DORADO


Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.



Cuando la pantalla lo indique, si lo desea pulse $\frac{OK}{select}$ para iniciar un ciclo de gratinado de cinco minutos.



. TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar la función, asegúrese de que el horno está apagado y pulse \wedge o \vee : El icono  parpadeará en la pantalla.



Utilice \wedge o \vee para seleccionar el tiempo que necesita y pulse $\frac{OK}{select}$ para activar el temporizador. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.



Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción.

Utilice \wedge o \vee para cambiar el temporizador; pulse \ll para detener el temporizador en cualquier momento.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

Pulse $\textcircled{1}$ para encender el horno y después seleccione la función que desee.

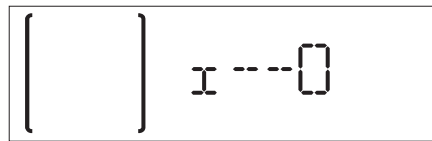
Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.



Para desactivar el temporizador, pulse $\textcircled{1}$ para parar la función actual y después pulse \ll .

. CIERRE

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado $\frac{OK}{select}$ y \ll al mismo tiempo durante al menos cinco segundos.




Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

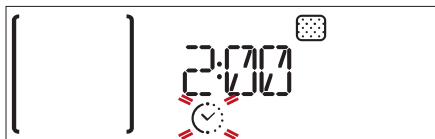
Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción.

Por motivos de seguridad, el horno se puede apagar en cualquier momento pulsando el botón $\textcircled{1}$

. LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIROLÍTICA




Antes de activar esta función, asegúrese de que ha retirado todos los accesorios del horno, incluyendo las guías para los estantes.

Pulse **MAN.** repetidas veces para seleccionar «LIMP» en el menú principal y pulse  para confirmar.




Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: ciclo completo y ciclo rápido (ECO).



Pulse  o  para seleccionar el ciclo que desee y pulse .

Nota: al igual que con otras funciones manuales, es posible seleccionar el tiempo de finalización para el ciclo de autolimpieza.

Pulse  : el horno inicia el ciclo de autolimpieza y la puerta se bloquea automáticamente: en la pantalla aparece un mensaje de advertencia junto con una cuenta atrás que indica el estado del ciclo en curso.



Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro.



Entonces, la pantalla mostrará la hora actual.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN(Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Bizcochos	TARTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Sí	160-180	30-90	4 1
Tarta rellena (tarta de queso, pastel de hojaldre relleno, tarta de frutas)	TARTA AUTO	-	160-200	30-85	3
		Sí	160-200	35-90	4 1
Galletas, tartaletas	TARTA AUTO	-	170-180	15-45	3
		Sí	160-170	20-45	4 1
		Sí	160-170	20-45 ***	5 3 1
Petit choux		Sí	180-200	30-40	3
		Sí	180-190	35-45	4 1
		Sí	180-190	35-45 ***	5 3 1
Merengues		Sí	90	110-150	3
		Sí	90	130-150	4 1
		Sí	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (fina, gruesa, focaccia)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2
		Sí	220 - 240	20-40	4 1
		Sí	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Pan de molde 1 kg	PAN AUTO	-	180-220	50 - 70	2
Bollos	PAN AUTO	-	180-220	30-50	2
Pan		Sí	180-200	30 - 60	4 1
Pizza congelada	PIZZA AUTO	Sí	250	10 - 15	3
		Sí	250	10-20	4 1
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180-190	40-55	2 / 3
		Sí	180-190	45-60	4 1
		Sí	180-190	45-70 ***	5 3 1
Volovanes/hojaldres		Sí	190-200	20-30	3
		Sí	180-190	20-40	4 1
		Sí	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasaña/soufflé	CAZUE AUTO	-	190-200	40 - 65	3
Pasta al horno/canelones	CAZUE AUTO	-	190-200	25 -45	3

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg	CARNE <small>AUTO</small>	-	190-200	60 - 90	
Aves/conejo/pato 1 kg	AVES <small>AUTO</small>	-	200-230	50 - 80	
Pavo/oca 3 kg	AVES <small>AUTO</small>	-	190-200	90 - 150	
Pescado al horno (filetes/entero)		Sí	180-200	40-60	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50-60	
Pan tostado		-	3 (alto)	3-6	
Filetes/rodajas de pescado		-	2 (medio)	20-30 *	
Salchichas / brochetas / costillas / hamburguesas		-	2-3 (Medio - Alto)	15 - 30 *	
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (medio)	55-70 **	
Pollo asado 1-1,3 kg		-	3 (alto)	60-80	
Rosbif poco hecho 1 kg		-	2 (medio)	35-50 **	
Pierna o jarrete de cordero		-	2 (medio)	60-90 **	
Patatas al horno		-	2 (medio)	35-55 **	
Verduras gratinadas		-	3 (alto)	10-25	
Lasañas y carnes		Sí	200	50-100 ***	
Carnes y patatas		Sí	200	45-100 ***	
Pescados y verduras		Sí	180	30-50 ***	
Menú completo: tarta de frutas (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/ carne (nivel 1)		Sí	190	40-120 ***	
Piezas de carne rellenas asadas	ECO	-	200	80-120 ***	
Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)	ECO	-	200	50-100 ***	

* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

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

*** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

www.aristonchannel.com Descárguese la Guía de uso y cuidado visitando la página web www.aristonchannel.com para consultar la tabla con las recetas probadas, cumplimentada para los institutos de evaluación conforme a la norma IEC 60350-1.

FUNCIÓNES MANUALES	Convencional	Grill	TurboGrill	Aire forzado	Horno de convección	Eco aire forzado
FUNCIÓNES AUTOMÁTICAS	CARNE <small>AUTO</small> Carne	AVES <small>AUTO</small> Aves	CAZUELA <small>AUTO</small> Cazuela	PAN <small>AUTO</small> Pan	PIZZA <small>AUTO</small> Pizza	TARTA <small>AUTO</small> Tartas dulces
ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja pastelera o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera / molde sobre rejilla	Bandeja de goteo	Grasera con 500 ml de agua	Bandeja pastelera

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de www.aristonchannel.com

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes de protección. El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido

a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

LIMPIEZA DEL COMPARTIMENTO DE COCCIÓN CON EL CICLO DE LIMP. PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Esta función permite eliminar las salpicaduras de cocción aplicando una temperatura elevada. A esta temperatura, los restos de comida se convierten en ceniza que puede limpiarse fácilmente con una esponja húmeda cuando el horno se haya enfriado.

Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

Retire todos los accesorios del horno antes de activar la función de limpieza pirolítica (incluyendo las guías para los estantes).

Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limp. Pirolítica.

El horno dispone de dos funciones de limpieza pirolítica diferentes: el ciclo completo proporciona una limpieza profunda si el horno está muy sucio, mientras que el ciclo rápido (ECO) es más corto y consume menos energía, lo que lo hace adecuado para su uso de forma periódica.

Active la función Limp. Pirolítica solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Nota: La puerta del horno no se puede abrir mientras la limpieza pirolítica está en curso. Permanece bloqueada hasta que la temperatura vuelve a un nivel aceptable.

Ventile la estancia durante el ciclo de limpieza pirolítica y después de esta (hasta que quede completamente ventilada).

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

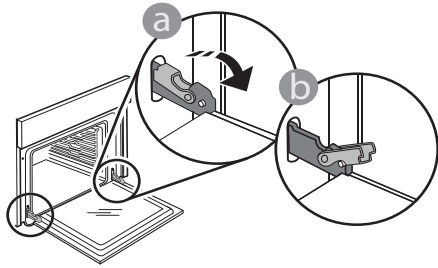
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la bombilla, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa en la bombilla.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilizar sólo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

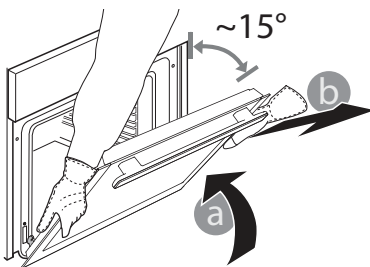
- Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.

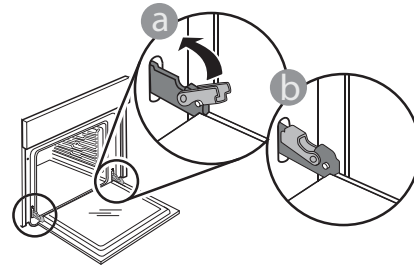


2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

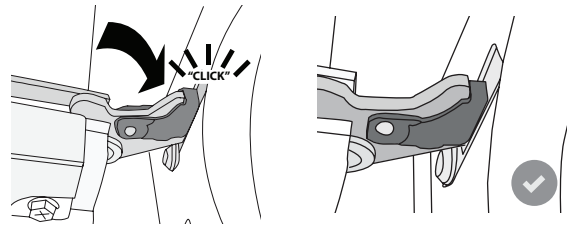


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.



5. Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de www.aristonchannel.com

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.
La puerta no se abre.	Fallo en el bloqueo de la puerta. Ciclo de limpieza en curso.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. Espere a que termine la función y a que se enfríe el horno.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

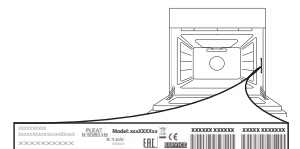
COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función "Aire forzado" le permite cocinar diferentes alimentos (pescado y verduras) en diferentes niveles al mismo tiempo. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.



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

- Visitando nuestro sitio web 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.





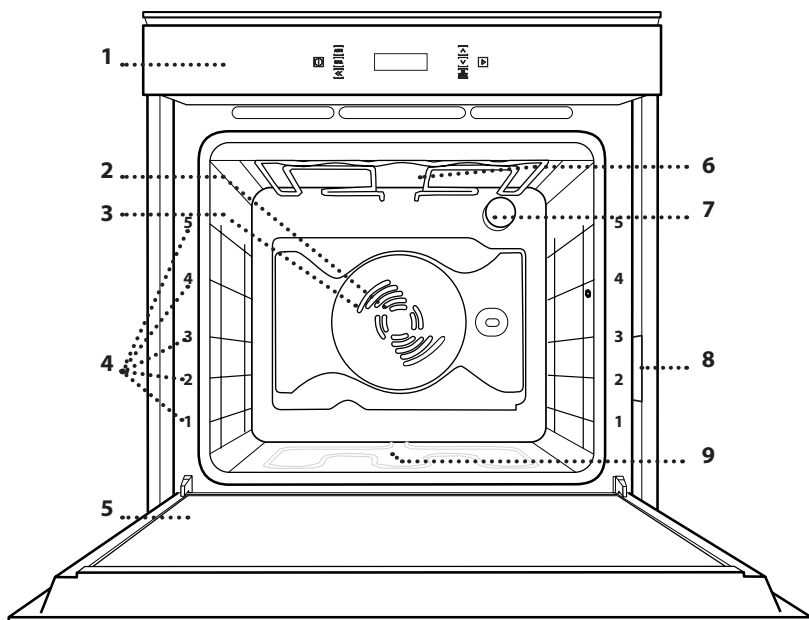
OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO ARISTON

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



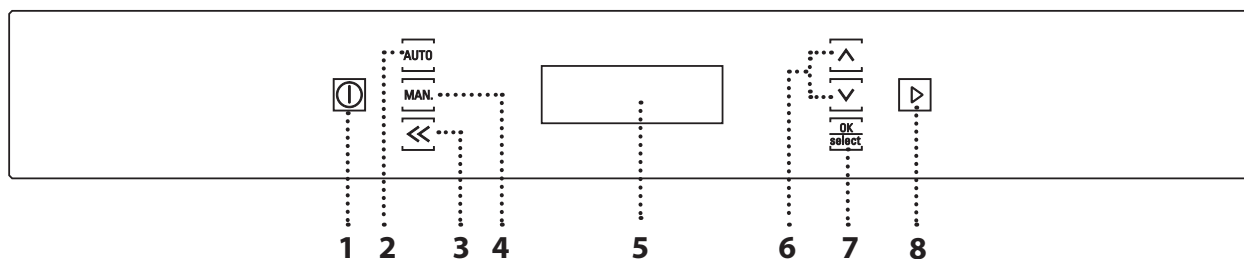
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Resistência circular (invisível)
4. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
5. Porta
6. Resistência superior/grill
7. Lâmpada
8. Placa de identificação (não remover)
9. Resistência inferior (invisível)

PAINEL DE COMANDOS



1. LIGADO/DESLIGADO

Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa.

2. FUNÇÕES AUTOMÁTICAS

Para percorrer a lista de funções automáticas.

3. RETROCEDER

Para regressar ao menu das definições.

4. FUNÇÕES MANUAIS

Para percorrer a lista de funções manuais.

5. VISOR

6. BOTÕES DE NAVEGAÇÃO

Para alterar as definições e os valores de uma determinada função.

7. BOTÃO DE CONFIRMAÇÃO

Para confirmar a seleção de uma função ou de um valor definido.

8. INICIAR

Para iniciar uma função usando as definições especificadas ou básicas.

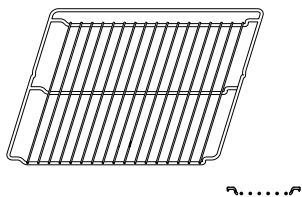


ACESSÓRIOS

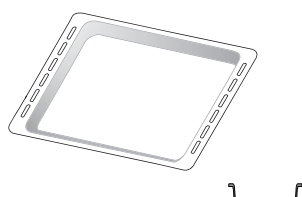


Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website www.aristonchannel.com para obter mais informações

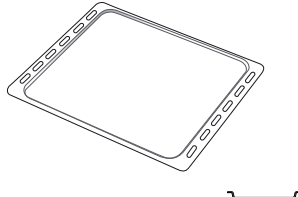
GRELHA



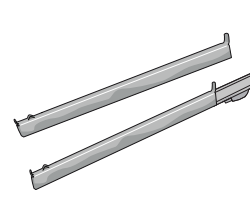
TABULEIRO COLETOR



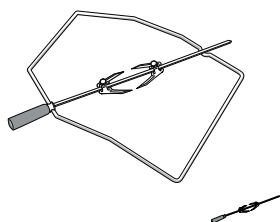
TABULEIRO PARA ASSAR



CORREDIÇAS



ESPETO



O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

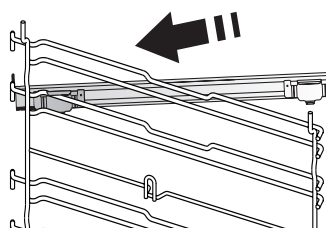
INTRODUZIR GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS

Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para pastelaria são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

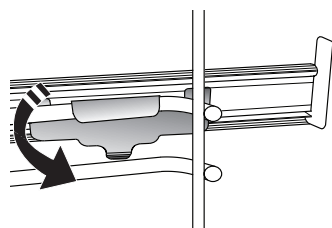
INSTALAR AS CORREDIÇAS

Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corrediças.



Fixe o encaixe superior da corrediça à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar.

Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corrediças se movem livremente. Repita estes procedimentos na outra guia de nível, no mesmo nível.



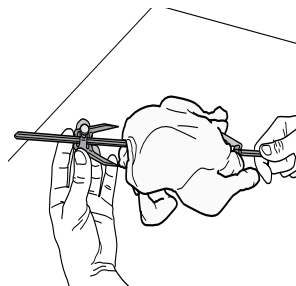
Lembre-se: As corrediças podem ser instaladas em qualquer nível.

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

• Para remover as guias de nível, levante-as e puxe as partes inferiores para fora dos seus alojamentos: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.

• Para repor as guias de nível, comece por as inserir no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

COMO UTILIZAR O ESPETO

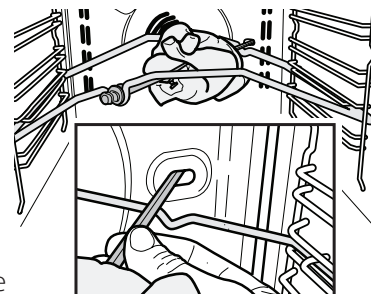


Empurre o espeto através do centro da carne (atada com fio, caso se trate de uma ave) e faça deslizar a carne ao longo do espeto até estar firmemente posicionada no garfo e imobilizada. Coloque o segundo garfo no espeto e faça-o deslizar até fixar firmemente a carne.

Aperte o parafuso de fixação, para o fixar na respetiva posição.

Insira a extremidade no alojamento adequado no interior do compartimento do forno e apoie a parte arredondada no suporte indicado.

Lembre-se: Para recolher os sucos da cozedura, posicione o tabuleiro coletor por baixo e adicione 500 ml de água potável. Para evitar queimar-se quando o espeto está quente, manuseie-o apenas através da pega plástica (que tem de ser retirada antes da cozedura).



FUNÇÕES



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website www.aristonchannel.com para obter mais informações

MAN. MANUAIS



CONVENCIONAL* 1-9

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.



COZEDURA CONVECCÃO 2-9

Para cozinhar carne ou confeccionar bolos com centro líquido num único nível.



AR FORÇADO 3-9

Para cozinhar diferentes alimentos, que exijam a mesma temperatura de cozedura, em diferentes níveis (três, no máximo) e em simultâneo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.



GRILL 4-9

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 500 ml de água potável.



TURBO GRILL 5-9

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 500 ml de água potável. O espeto (se disponível) pode ser utilizado com esta função.



PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO 6-9

Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno.



ECO AR FORÇADO* 7-9

Para cozinhar peças de carne recheadas e carne fatiada 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 ECO mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo o botão OK. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.



LIMPEZA AUTOMÁTICA 8-9

Para eliminar resíduos de alimentos com um ciclo de temperatura extremamente elevada. É possível selecionar entre dois ciclos de limpeza automática: um ciclo completo e um ciclo rápido (ECO). Recomenda-se a utilização do ciclo completo apenas no caso de um forno muito sujo e o ciclo mais curto se a função for utilizada em intervalos regulares.

SETTI SETTING 9-9

Para alterar as definições do forno (hora, idioma, volume de sinais sonoros, luminosidade, modo ECO, unidade de medida, potência).

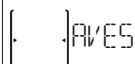
Lembre-se: Quando o modo ecológico está ativo, a luminosidade do visor é reduzida após alguns segundos para poupar energia. É reativado automaticamente quando algum dos botões é premido, etc.

AUTO MODOS AUTOMÁTICOS



CARNE 1-9

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para a carne. Esta função ativa de forma intermitente a ventoinha, a baixa velocidade, para evitar que os alimentos sequem em demasia.



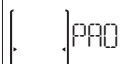
AVES 2-9

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para aves. Esta função ativa de forma intermitente a ventoinha, a baixa velocidade, para evitar que os alimentos sequem em demasia.



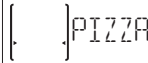
GRATINADOS 3-9

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para pratos de massa.



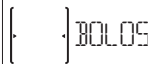
PÃO 4-9

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de pão.



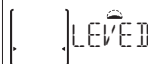
PIZZA 5-9

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de pizza.



BOLOS DOCES 6-9

Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de bolos (bolos com levedura, bolos recheados, tortas, etc.).



LEVEDURA 7-9

Para ajudar a uma levedação eficaz de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014



ARISTON

	MANUTENÇÃO DO CALOR 8-9 Para manter os alimentos quentes e estaladiços depois de cozinhados.
	COZEDURA LENTA 9-9 Para cozinhar carne e peixe suavemente, mantendo-os tenros e suculentos. Recomendamos que as peças de carne a assar comecem por ser seladas numa frigideira, para dourar a carne e ajudar a conservar os sucos naturais. Os tempos de cozedura variam desde 2 horas para 300 g de peixe até 4 ou 5 horas para 3 kg de peixe; para carnes, os tempos de cozedura variam desde 4 horas para 1 kg de carne assada até 6 ou 7 horas para 3 kg de carne assada.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. SELECIONE O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora: "ENGLISH" surgirá no visor.



Utilize \wedge ou \vee para percorrer a lista dos idiomas disponíveis e seleccionar aquele que pretende. Prima $\frac{OK}{select}$ para confirmar a selecção.

Lembre-se: O idioma pode ser alterado posteriormente na opção "Setting" do menu.

2. ACERTAR A HORA

Após seleccionar o idioma, terá de acertar a hora actual: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.



Utilize \wedge ou \vee para definir a hora correcta e prima $\frac{OK}{select}$ para confirmar: No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.



Utilize \wedge ou \vee para definir os minutos e prima $\frac{OK}{select}$ para confirmar.

Lembre-se: Poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia.

3. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para consumir um nível de energia eléctrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW: Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor. Prima **MAN.** até que a mensagem "SETTING" seja apresentada no visor; em seguida prima $\frac{OK}{select}$ para confirmar.

Prima \wedge ou \vee para seleccionar a opção de menu "Power" e prima $\frac{OK}{select}$ para confirmar.



Utilize \wedge ou \vee para seleccionar "Baixo" e prima $\frac{OK}{select}$ para confirmar.



4. 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 protecção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno a 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Cozedura convecção").

Siga as instruções para programar correctamente a função.

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

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Prima **ⓘ** para ligar o forno e, em seguida, prima **AUTO** ou **MAN.** para percorrer os menus das funções manuais e automáticas.

Mantenha premido **MAN.** ou **AUTO** até que a função pretendida seja apresentada no visor e, em seguida, prima **OK select** para confirmar.

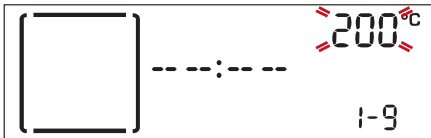


2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições.

O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência.

TEMPERATURA/NÍVEL DO GRILL



Quando o valor pisca no visor utilize **▲** ou **▼** para alterá-lo e prima **OK select** para confirmar a sua seleção e continue a alterar as definições seguintes (se possível).

Lembre-se: Uma vez ativada a função, pode ajustar a temperatura utilizando **▲** ou **▼**.

DURAÇÃO



Quando o ícone **🕒** pisca no visor, prima **▲** ou **▼** para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima **OK select** para confirmar.

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente: Prima **OK select** para confirmar e iniciar a função. Neste caso, não poderá definir o tempo de fim da cozedura, programando um início atrasado.

Lembre-se: o tempo de cozedura selecionado pode ser regulado durante a cozedura, premindo **⏪**: Utilize **▲** ou **▼** para ajustá-lo e **OK select** para confirmar.

DEFINIR O TEMPO DE FIM DA COZEDURA (INÍCIO ATRASADO)

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função programando o seu tempo de fim.

O visor apresenta o tempo de fim enquanto o ícone **🕒** pisca.



Utilize **▲** ou **▼** para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima **OK select** para confirmar.

Introduza os alimentos no forno, feche a porta e prima **▶** para ativar a função: o forno liga-se automaticamente terminado o período calculado para o fim da cozedura à hora definida.



Notas: de qualquer modo, é possível cancelar o tempo de espera e ativar a função de imediato premindo **▶**. Esta definição também desativa a fase de pré-aquecimento do forno.

Prima **⏪** a qualquer altura para alterar o valor definido anteriormente.

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

3. ATIVAR UMA FUNÇÃO

Após aplicar todas as definições pretendidas, prima **▶** para ativar a função.



Poderá premir **ⓘ** em qualquer altura para interromper a função que estiver ativada nessa altura.

4. PRÉ-AQUECIMENTO

Algumas funções dispõem de uma fase de pré-aquecimento do forno: Uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.



Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura programada:



Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura.

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

Abrir a porta durante a fase de pré-aquecimento fará com que esta seja interrompida.

O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento.

Pode sempre alterar a temperatura que pretende atingir, premindo **▲** ou **▼**.

5. FIM DA COZEDURA

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Prima **▶** para continuar a cozedura no modo manual (sem um tempo de cozedura programado) ou utilize **▲** para prolongar o tempo de cozedura, definindo uma nova duração.

Em ambos os casos, as definições de temperatura ou do nível do grill serão mantidas.

DOURAR


Algumas funções do forno permitem-lhe alourar a superfície dos alimentos, ativando o grelhador quando a cozedura está concluída.



Quando o visor apresentar a mensagem relevante, prima, se necessário, **OK select** para iniciar um ciclo de tostado de cinco minutos.



. TEMPORIZADOR

Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. Para ativar a função, assegure-se de que o forno está desligado e prima **▲** ou **▼**: O símbolo  começará a piscar no visor.



Utilize **▲** ou **▼** para definir o tempo pretendido e prima **OK select** para ativar o temporizador.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.



Lembre-se: O temporizador não ativa nenhum dos ciclos de cozedura.

Utilize **▲** ou **▼** para alterar o temporizador; prima **◀** para desligar o temporizador em qualquer altura.

Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

Prima **1** para ligar o forno e, em seguida, selecione a função pretendida.

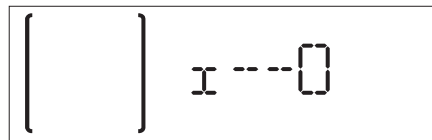
Depois de iniciada a função, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.



Para desativar o temporizador, prima, primeiro, **1** para interromper a função atual e, em seguida, prima **◀**.

. PROTEÇÃO

Para bloquear o teclado, prima continuamente **OK select** e **◀** em simultâneo durante, pelo menos, cinco segundos.




Para desbloquear, repita o procedimento.

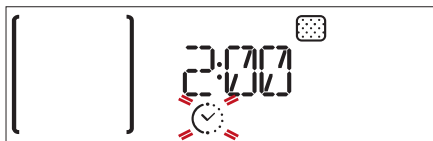
Lembre-se: esta função também pode ser ativada durante a cozedura.

Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer momento, premindo continuamente **1**

. LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA PIROLÍTICA




Antes de ativar esta função remova todos os acessórios do interior do forno, incluindo as guias de nível.

Prima **MAN.** repetidamente para selecionar a opção "LIMP" no menu principal e, em seguida, prima  para confirmar.




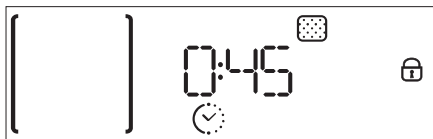
Existem dois ciclos de limpeza automática disponíveis: um ciclo completo e um ciclo rápido (ECO).



Prima  ou  para selecionar o ciclo pretendido e, em seguida, prima .

Lembre-se: à semelhança de outras funções manuais, também é possível definir o tempo de fim do ciclo de limpeza automática.

Prima : o forno inicia o ciclo de limpeza automática e a porta do mesmo fecha-se automaticamente: é apresentada uma mensagem de aviso no visor, juntamente com uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.






















































Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro.



Em seguida, o visor indica a hora atual.

TABELA DE COZEDURA


RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura	BOLOS AUTO	-	160-180	30-90	2/3
	Sim	Sim	160-180	30-90	4 1
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)	BOLOS AUTO	-	160-200	30 - 85	3
	Sim	Sim	160-200	35-90	4 1
Biscoitos/queques	BOLOS AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3
	Sim	Sim	160-170	20-45	4 1
	Sim	Sim	160-170	20-45 ***	5 3 1
Massa choux	Sim	Sim	180-200	30-40	3
	Sim	Sim	180-190	35-45	4 1
	Sim	Sim	180-190	35-45 ***	5 3 1
Merengues	Sim	Sim	90	110-150	3
	Sim	Sim	90	130 - 150	4 1
	Sim	Sim	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (massa fina, massa grossa, focaccia)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2
	Sim	Sim	220 - 240	20-40	4 1
	Sim	Sim	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Pão 1 kg	PAO AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Pãezinhos	PAO AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Pão	Sim	Sim	180-200	30 - 60	4 1
Pizza congelada	PIZZA AUTO	Sim	250	10 - 15	3
	Sim	Sim	250	10 - 20	4 1
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)	Sim	Sim	180-190	40-55	2 / 3
	Sim	Sim	180-190	45 - 60	4 1
	Sim	Sim	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada	Sim	Sim	190-200	20-30	3
	Sim	Sim	180-190	20-40	4 1
	Sim	Sim	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasanha/suflê	GRATI AUTO	-	190-200	40 - 65	3








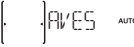










RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Massa no forno/canelones	 GRATI <small>AUTO</small>	-	190-200	25 - 45	 3
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg	 CARNE <small>AUTO</small>	-	190-200	60 - 90	 3
Aves/coelho/pato 1 kg	 AVES <small>AUTO</small>	-	200-230	50 - 80	 3
Peru/ganso 3 kg	 AVES <small>AUTO</small>	-	190-200	90 - 150	 2
Peixe inteiro assado (filetes, inteiro)		Sim	180-200	40-60	 3
Legumes recheados (tomates, courgetes, beringelas)		Sim	180-200	50-60	 2
Pão tostado		-	3 (alto)	3-6	 5
Filetes/postas de peixe		-	2 (médio)	20-30 *	 4  3
Salsichas/Espetadas/Costeletas/Hambúrgues		-	2 - 3 (médio - alto)	15 - 30 *	 5  4
Frango assado 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55-70 **	 2  1
Frango assado 1-1,3 kg		-	3 (alto)	60-80	 2  1
Rosbife mal passado 1 kg		-	2 (médio)	35-50 **	 3
Perna de borrego/pernis		-	2 (médio)	60-90 **	 3
Batatas assadas		-	2 (médio)	35-55 **	 3
Gratinado legumes		-	3 (alto)	10-25	 3
Lasanha e carne		Sim	200	50-100 ***	 4  1
Carne e batatas		Sim	200	45-100 ***	 4  1
Peixe e legumes		Sim	180	30-50 ***	 4  1
Refeição completa: tarte de frutas (nível 5)/ lasanha (nível 3)/ carne (nível 1)		Sim	190	40-120 ***	 5  3  1
Peças de carne recheadas	 ECO	-	200	80-120 ***	 3
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)	 ECO	-	200	50-100 ***	 3

* Vire o alimento a meio da cozedura.

** Vire os alimentos decorridos dois terços da cozedura (se necessário).

*** Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

 www.aristonchannel.com Pode transferir o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website www.aristonchannel.com para consultar a tabela de receitas fornecidas pelos institutos de avaliação, em conformidade com a norma IEC 60350-1.

FUNÇÕES MANUAIS	 Convencional	 Grill	 TurboGrill	 Ar forçado	 Cozedura convecção	 Eco Ar forçado
FUNÇÕES AUTOMÁTICAS	 CARNE <small>AUTO</small> Carne	 AVES <small>AUTO</small> Aves	 GRATI <small>AUTO</small> Gratinados	 PAO <small>AUTO</small> Pão	 PIZZA <small>AUTO</small> Pizza	 BOLOS <small>AUTO</small> Bolos doces
ACESSÓRIOS	 Grelha	 Tabuleiro para pastelaria ou forma de bolos na grelha	 Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria/forma para bolos na grelha	 Tabuleiro coletor	 Tabuleiro coletor com 500 ml de água	 Tabuleiro para pastelaria

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website www.aristonchannel.com para obter mais informações

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com PH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar, inadvertidamente, em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra úmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido

à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

LIMPAR O COMPARTIMENTO DE COZEDURA COM O CICLO DE LIMPEZA PIROLÍTICA

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).

Esta função permite-lhe eliminar quaisquer salpicos de cozedura, utilizando uma alta temperatura. A esta temperatura, os resíduos de alimentos transformam-se em depósitos que podem ser facilmente removidos com uma esponja húmida depois de o forno arrefecer.

Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.

Retire todos os acessórios do forno antes de executar a função de limpeza pirolítica (incluindo as guias de nível).

Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica.

O forno dispõe de duas funções diferentes de limpeza pirolítica: o ciclo completo oferece uma limpeza rigorosa caso o forno esteja extremamente sujo, enquanto que o ciclo rápido (ECO) tem uma duração mais curta e consome menos energia, sendo adequado para uma utilização mais frequente.

Recorra à função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Lembre-se: Não é possível abrir a porta do forno enquanto a limpeza pirolítica estiver em curso. Manter-se-á fechada até que a temperatura regresse a um nível aceitável.

Ventile o espaço durante e após o ciclo de limpeza pirolítica (até que a divisão tenha sido totalmente arejada).

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da luz, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da luz.
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

Lembre-se: Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C, ou lâmpadas halogéneas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300°C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

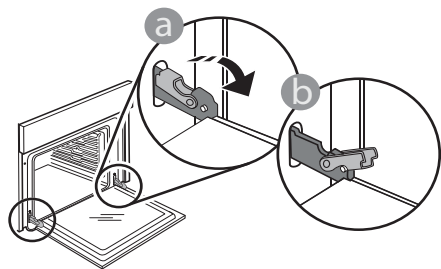
- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos nuas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da luz tenha sido reposta.



ARISTON

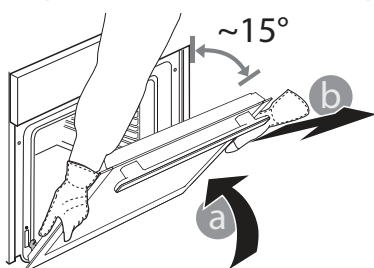
REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



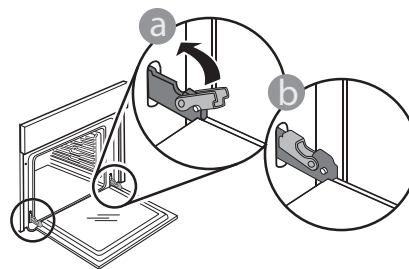
2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

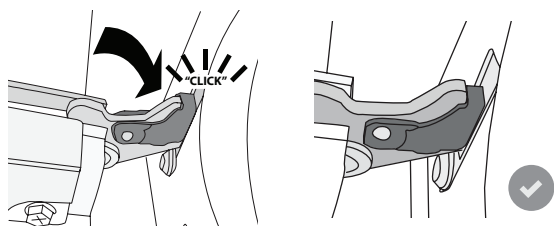


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.



Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website www.aristonchannel.com para obter mais informações

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	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.
A porta não abre.	Anomalia no fecho da porta. Ciclo de limpeza em curso.	Desligue e volte a ligar o forno para verificar se a anomalia ficou resolvida. Aguarde que a função termine e que o forno arrefeça.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número.	Problema de software.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".

CONSELHOS ÚTEIS



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do website www.aristonchannel.com para obter mais informações

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

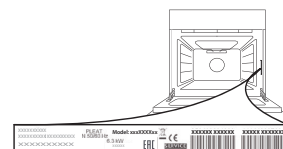
COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função "Ar forçado" permite-lhe cozinhar, simultaneamente, diferentes alimentos (como peixe e legumes) em diferentes níveis. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.



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.

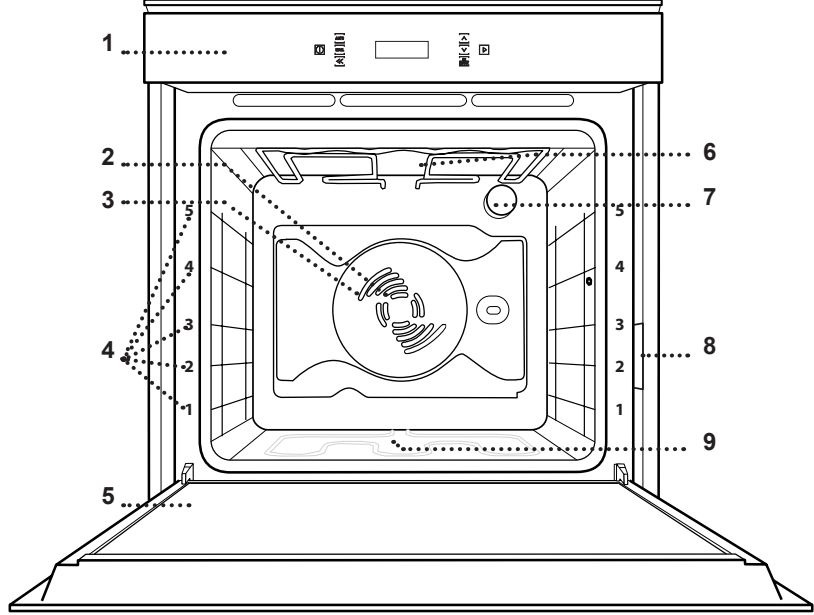


نشكركم لشراء أحد منتجات ARISTON للحصول على المزيد من المساعدة الكاملة، يرجى تسجيل جهازك على www.aristonchannel.com

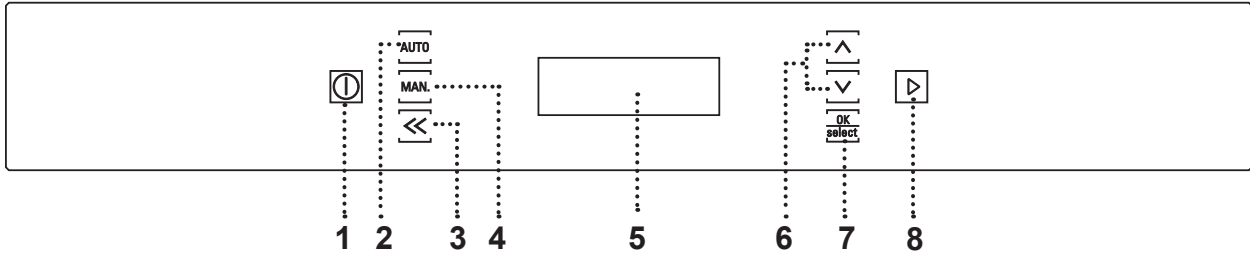


شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
4. مجاري الريف (المستوى مميز بمقدمة الفرن)
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي / الشواية
7. مصباح
8. لوحة التمييز (لا تزعجها)
9. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)

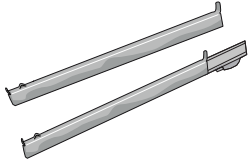


لوحة التحكم

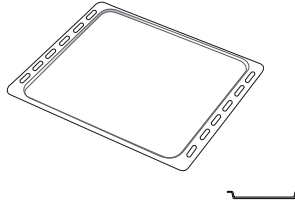


1. تشغيل / إيقاف
لتشغيل أو إيقاف الفرن وإيقاف إحدى الوظائف الفعالة.
2. الوظائف الأوتوماتيكية
لتصفح قائمة الوظائف الأوتوماتيكية.
3. رجوع
للمرجع إلى قائمة الإعدادات السابقة.
4. الوظائف اليدوية
لتصفح قائمة الوظائف اليدوية.
5. وحدة العرض
6. أزرار التنقل
لتغيير الإعدادات والقيم لوظيفة معينة.
7. زر التأكيد
لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.
8. تشغيل
لتشغيل وظيفة ما باستخدام الإعدادات المحددة أو الأساسية.

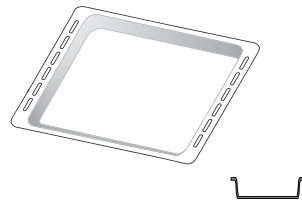
المجاري المنزلقة



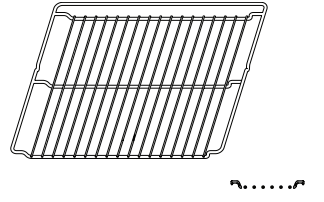
صينية الخبز



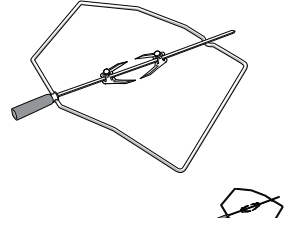
صينية تجميع القطرات



الشبكة السلكية



السيخ الدوار



قد يختلف عدد الكماليات تبعا للطراز الذي اشتريته.
يمكن شراء الكماليات الأخرى بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

خلع مجاري الرف وإعادة تركيبها

• لخلع مجاري الرف، ارفعها ثم اسحب الأجزاء السفلية من مبيتها:
يمكن الآن خلع مجاري الرف.

• لإعادة تركيب مجاري الرف، أعد تركيبها أولا في موضع التثبيت
العلوي. ومع استمرار مسكهم قم بتحريكهم داخل حيز الطهي ثم قم
بإنزالهم في موضعهم في المبيت السفلي.

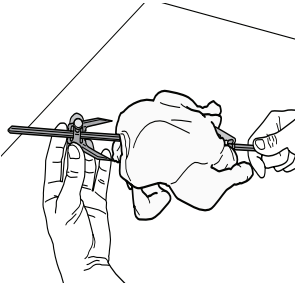
إدخال الشبكة السلكية والكماليات الأخرى

قم بتركيب الشبكة السلكية بشكل أفقي من خلال تحريكها على مجاري
الرف، مع التحقق أن الجانب ذي الحافة البارزة مواجه لأعلى.

يتم إدخال الكماليات الأخرى، مثل صينية تجميع القطرات وصينية
الخبز بشكل أفقي بنفس طريقة إدخال الشبكة السلكية.

استخدام السيخ الدوار

ادفع السيخ عبر منتصف اللحم (اربطه
بخيط إذا كانت طيور) ثم حرك اللحم
على السيخ حتى يثبت بإحكام على
الشوكة ولا يتحرك. ادفع الشوكة
الثانية على السيخ وحركها عليه إلى
أن تمسك اللحم بإحكام في موضعه.
اربط برغي التثبيت لتأمين السيخ في
مكانه.



أدخل الطرف في موضع التثبيت
المعني داخل حيز الطهي بالفرن
ثم ضع الجزء المدار على
الدعامة ذات الصلة.

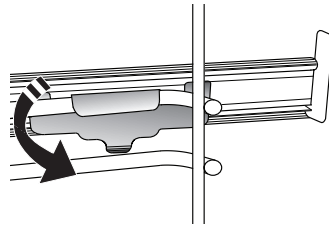
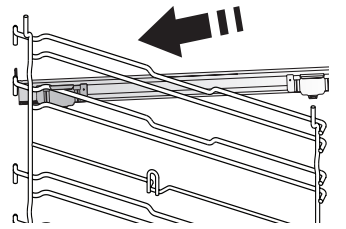
يرجى ملاحظة: لتجميع عصارة
الأطعمة ضع صينية تجميع القطرات
في الأسفل وأضف 500 مل من
الماء الصالح للشرب. وتجنب

الإصابة بحروق عندما يكون السيخ ساخنا، تعامل مع السيخ من خلال المقبض
البلاستيكي فقط (ويجب خلعه قبل الطهي).

تركيب القضبان الانزلاقية

قم بإزالة مجاري الرف من الفرن ثم اخلع البلاستيك الواقي من
القضبان الانزلاقية.

قم بتثبيت المشبك العلوي للقضيب
بمجرى الرف ثم قم بتحريكه على
امتداد المجرى حتى النهاية. قم بإنزال
المشبك الآخر في موضعه.



لتأمين المجرى، اضغط الجزء السفلي
من المشبك بقوة تجاه مجرى الرف.
وتأكد من إمكانية تحريك القضبان
بحرية. كرر هذه الخطوات على
مجرى الرف الآخر في نفس
المستوى.

يرجى ملاحظة أنه: يمكن تركيب القضبان
على أي مستوى.

**SETTING SETTI (الإعداد) 9-9**

لتغيير إعدادات الفرن (الوقت، اللغة، شدة صوت الإشارة الصوتية، شدة الإضاءة، الطريقة الاقتصادية، وحدة القياس، القدرة).

يرجى ملاحظة: عند تفعيل الطريقة الاقتصادية، تقل شدة إضاءة وحدة العرض بعد عدة ثوان لتوفير الطاقة. ويتم إعادة تفعيلها أوتوماتيكيا عند الضغط على أي زر، وهكذا.

AUTOMATIC MODES AUTO (الطرق الأوتوماتيكية)**MEAT (اللحوم) 9-1**

تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي اللحوم. كما أنها تقوم على فترات متقطعة بتفعيل المروحة على سرعة منخفضة لمنع تعرض اللحم للتجفيف البالغ.

POULTRY (الطيور) 9-2

تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي الطيور. كما أنها تقوم على فترات متقطعة بتفعيل المروحة على سرعة منخفضة لمنع تعرض اللحم للتجفيف البالغ.

CASSEROLE (الكسرولة) 9-3

تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي أطباق المعكرونة.

BREAD (المخبوزات) 9-4

تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي جميع أنواع المخبوزات.

PIZZA (البيتزا) 9-5

تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي جميع أنواع البيتزا.

PASTRY CAKES (معجنات الحلويات) 9-6

تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي جميع أنواع الكيك (كيك مخمر، كيك محشو والقطائر وغيرها).

RISING (التخمير) 9-7

للمساعدة في تخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل أكثر فعالية. للحفاظ على جودة التخمير، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخنا بعد دورة الطهي.

MANUALS MAN. (يدوي)**CONVENTIONAL * (تقليدي) 9-1**

لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.

CONVECTION BAKE (الخبيز بالتوزيع الحراري) 9-2

لطهي اللحوم وخبز الكيك ذي الحشو السائل على رف واحد.

FORCED AIR (دفع الهواء) 9-3

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.

GRILL (الشواية) 9-4

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 500 مل من ماء الشرب.

TURBO GRILL (الشواية التربو) 9-5

لشواء قطع لحم الروست الكبيرة (الأفخاذ، الروز بيف، الدجاج). نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب. يمكن استخدام السيخ الدوار مع هذه الوظيفة (إن كان موردا).

FAST PREHEATING (الإحماء السريع) 9-6

لتسخين الفرن مسبقا بسرعة.

ECO FORCED AIR * (دفع الهواء الاقتصادي) 9-7

لطهي قطع لحم الروست المحشوة وفيليه اللحم على رف واحد. حيث يتم حماية الأطعمة من التجفيف المفرط من خلال تدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع. وعند استخدام هذه الوظيفة، تظل الإضاءة الاقتصادية متوقفة طوال دورة الطهي ويمكن تشغيلها مجددا بالضغط على الزر موافق. ولاستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتى الانتهاء من طهي الطعام تماما.

SELF-CLEAN (التنظيف الذاتي) 9-8

للتخلص من بقايا الطهي بتشغيل دورة تنظيف باستخدام دورة حرارة عالية للغاية. وتتاح دورتا تنظيف ذاتي: دورة كاملة ودورة سريعة (اقتصادية). يستحسن استخدام الدورة الكاملة فقط لتنظيف الفرن شديد الاتساخ، والدورة السريعة عند استخدام الوظيفة على فترات منتظمة.

WARMKEEPING (المحافظة على السخونة) 9-8 | للحفاظ على الطعام المطهو لتوه ساخنا ومقرمشا.



SLOW COOKING (الطهي البطيء) 9-9 |



لطهي اللحوم والأسماك برفق مع الحفاظ على حالتها غصة ونضرة. نوصي بتشويح قطع لحم الروست في وعاء أولا لتحمير اللحم وللحفاظ على عصارتها الطبيعية. يتراوح نطاق أزمدة الطهي بين ساعتين لوزن 300 جم سمك وحتى 4 أو 5 ساعات لوزن 3 كجم سمك، وبالنسبة للحم، يتراوح نطاق أزمدة الطهي من 4 ساعات لقطع لحم بوزن 1 كجم حتى 6 أو 7 ساعات لقطع لحم بوزن 3 كجم.

استخدام الجهاز لأول مرة

1. يرجى اختيار اللغة

يلزمك ضبط اللغة والوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: سوف تتحرك كلمة "ENGLISH" بطول الشاشة.

استخدم \wedge أو \vee لتصفح اللغات المتاحة واختيار اللغة المطلوبة. اضغط على $\frac{OK}{select}$ لتأكيد اختيارك.

يرجى ملاحظة: يمكن تغيير اللغة في وقت لاحق أيضا من خلال بند قائمة "Setting".

2. ضبط الوقت

بعد اختيار اللغة، يلزمك ضبط الوقت الحالي: يومض رقما الساعات في وحدة العرض.

استخدم \wedge أو \vee لضبط الساعة بشكل صحيح واضغط $\frac{OK}{select}$ للتأكيد: سوف يومض رقما الدقائق في وحدة العرض.

استخدم \wedge أو \vee لضبط الدقائق ثم اضغط على $\frac{OK}{select}$ للتأكيد.

يرجى ملاحظة: قد يلزم ضبط الوقت مرة أخرى في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة.

3. ضبط استهلاك الطاقة

تمت برمجة الفرن ليعمل بمعدل استهلاك للطاقة يتوافق مع معدل شبكة التيار المنزلية ويزيد عن 3 كيلوواط: إذا كان الإمداد بالطاقة في المنزل أقل من ذلك، فعليك تقليل هذه القيمة. اضغط على **MAN** حتى يظهر "SETTING" (الإعدادات) على وحدة العرض ثم اضغط على $\frac{OK}{select}$ للتأكيد. اضغط على \wedge أو \vee لاختيار بند قائمة "القدرة" ثم اضغط على $\frac{OK}{select}$ للتأكيد.

استخدم \wedge أو \vee لاختيار "منخفض" ثم اضغط على $\frac{OK}{select}$ للتأكيد.

4. تسخين الفرن

قد ينبعث من الفرن الجديد روائح كريهة ناتجة عن آثار التصنيع: وهذا أمر طبيعي تماما. قبل البدء في طهي الطعام ننصح بتسخين الفرن وهو خال للتخلص من أية روائح غير مستحبة.

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

قم بتسخين الفرن لمدة ساعة حتى 200 °م مستخدما وظيفة مزودة بخاصية تدوير الهواء (مثل "Forced Air" (دفع الهواء) أو "Convection Bake" (الخبز بالتوزيع الحراري)).

اتباع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.

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

الاستخدام اليومي

1. اختيار وظيفة

اضغط على ① لتشغيل الفرن، ثم استخدم AUTO أو MAN. للتقليل بين قوائم الوظائف اليدوية والأوتوماتيكية. استمر في الضغط على MAN أو AUTO إلى أن تظهر الوظيفة المطلوبة على وحدة العرض ثم اضغط على $\frac{OK}{select}$ للتأكيد.



استخدم \wedge أو \vee لضبط وقت انتهاء الطهي المرغوب ثم اضغط على $\frac{OK}{select}$ للتأكيد.

ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب ثم اضغط على \triangleright لتفعيل الوظيفة: يتم تشغيل الفرن أوتوماتيكيا بعد انتهاء الفترة الزمنية المحسوبة لإنهاء الطهي عند الوقت المحدد.



ملاحظات: وعلى أي حال من الممكن إلغاء الوقت المتبقي وتفعيل الوظيفة على الفور بالضغط على \triangleright .

يقوم هذا الإعداد أيضا بإيقاف فعالية مرحلة إحماء الفرن. اضغط على \ll لتغيير القيمة المضبوطة مسبقا في أي وقت.

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

3. تفعيل الوظيفة

وبمجرد تطبيق كافة الإعدادات المرغوبة، اضغط على \triangleright لتفعيل الوظيفة.

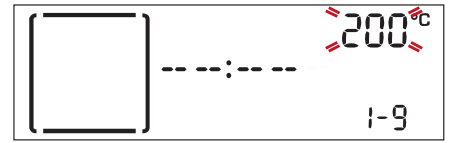


يمكنك الضغط على ① في أي وقت لإيقاف الوظيفة المفعله حاليا مؤقتا.

2. ضبط الوظيفة

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها. سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب.

درجة الحرارة/مستوى الشواء



عندما تومض القيمة على وحدة العرض، استخدم \wedge أو \vee لتغييرها ثم اضغط على $\frac{OK}{select}$ لتأكيد الاختيار واستمر في تغيير الإعدادات التالية (إن أمكن).

يرجى ملاحظة: بمجرد تفعيل الوظائف، يمكنك تعديل درجة الحرارة باستخدام \wedge أو \vee .

المدة



عندما تومض الأيقونة \odot على وحدة العرض، استخدم \wedge أو \vee لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على $\frac{OK}{select}$ للتأكيد.

لا يلزمك إعداد مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة الطهي يدويا: اضغط على $\frac{OK}{select}$ للتأكيد وأبدأ تشغيل الوظيفة. في هذه الحالة لا يمكنك إعداد وقت انتهاء الطهي من خلال برمجة تأخير بدء التشغيل.

يرجى ملاحظة: يمكن تغيير مدة الطهي المختارة أثناء القيام بعملية طهي من خلال الضغط على \ll : استخدم \wedge أو \vee للتعديل ثم $\frac{OK}{select}$ للتأكيد.

. الميقاتي

عندما يكون الفرن متوقفاً، فإنه يمكن استخدام وحدة العرض كميقاتي. لتفعيل الوظيفة، تأكد أن الفرن متوقف ثم اضغط على ∇ \wedge : ستومض الأيقونة \odot على وحدة العرض.



استخدم \wedge أو ∇ لضبط مدة الوقت المرغوبة ثم اضغط على $\frac{OK}{select}$ لتفعيل الميقاتي. تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدرة العرض بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.



يرجى ملاحظة: لا يقوم الميقاتي بتفعيل أياً من دورات الطهي. استخدم \wedge أو ∇ لتغيير الميقاتي، اضغط على \ll لإيقاف الميقاتي في أي وقت.

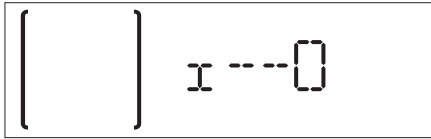
فور تفعيل الميقاتي، يمكنك اختيار وظيفة وتفعيلها أيضاً. اضغط على $\textcircled{1}$ لتشغيل الفرن ثم اختر الوظيفة المرغوبة. بمجرد تشغيل الوظيفة يستمر الميقاتي في العد التنازلي بشكل مستقل دون التداخل مع الوظيفة نفسها.



لإيقاف فعالية الميقاتي، اضغط على $\textcircled{1}$ لإيقاف الوظيفة الحالية ثم اضغط على \ll .

. قفل المفاتيح

لقفل لوحة المفاتيح، اضغط واستمر في الضغط على $\frac{OK}{select}$ و \ll في نفس الوقت لمدة 5 ثوان على الأقل.



قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.

يرجى ملاحظة: يمكن أيضاً تفعيل هذه الوظيفة أثناء الطهي. لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت باستمرار الضغط على الزر $\textcircled{1}$

. 4. الإحماء

يتوفر ببعض الوظائف مرحلة إحماء الفرن: بمجرد بدء تشغيل الوظيفة، تشير وحدة العرض إلى تفعيل مرحلة الإحماء.



بمجرد انتهاء الإحماء، تصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة:



وفي هذه اللحظة افتح الباب وضع الطعام داخل الفرن ثم أغلق الباب وابدأ الطهي.

يرجى ملاحظة: وضع الطعام قبل الانتهاء من إحماء الفرن، قد يترتب عنه آثار سلبية على نتائج الطهي النهائية. فتح الباب أثناء عملية الإحماء يؤدي إلى توقف العملية مؤقتاً. لا يشتمل زمن الطهي على مرحلة الإحماء. يمكنك دائماً تغيير درجة الحرارة المراد الوصول إليها بالضغط على \wedge أو ∇ .

. 5. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



اضغط على \triangleright لمواصلة الطهي بالطريقة اليدوية (بدون زمن طهي مبرمج) أو استخدم \wedge لإطالة زمن الطهي بإعداد مدة جديدة. وفي الحالتين سيتم الحفاظ على إعدادات درجة الحرارة ومستوى الشواء.

التحمير

يتوفر ببعض وظائف الفرن إمكانية تحمير سطح الطعام من خلال تفعيل الشواية بمجرد انتهاء الطهي.



عندما يظهر بوحدرة العرض الرسالة المعنية، اضغط على $\frac{OK}{select}$ عند اللزوم لبدء دورة تحمير مدتها 5 دقائق.





التنظيف الأوتوماتيكي - التحلل الحراري

قبل تفعيل هذه الوظيفة تأكد من إزالة جميع الكماليات من الفرن بما فيها مجاري الرف. كرر الضغط على **MAN.** لاختيار "PYRO" من القائمة الرئيسية ثم اضغط على **OK select** للتأكيد.



يوجد دورتا تنظيف ذاتي: دورة كاملة ودورة سريعة (اقتصادية).



اضغط على **OK select** أو **^** أو **v** لاختيار الدورة المرغوبة ثم اضغط على **OK select**.

يرجى ملاحظة: كما هو الحال مع الوظائف اليدوية الأخرى، من الممكن ضبط وقت انتهاء لدورة التنظيف.

اضغط على **▶**: يبدأ الفرن في دورة التنظيف الذاتي وينغلق الباب أوتوماتيكيا: تظهر رسالة تحذيرية على وحدة العرض طوال تشغيل الدورة مصحوبة بالعد التنازلي في إشارة إلى حالة تقدم الدورة.



بمجرد انتهاء الدورة، يظل الباب مغلقا إلى أن تعود درجة الحرارة داخل الفرن إلى مستوى آمن مقبول.



ثم يظهر الوقت الحالي على وحدة العرض.



ARISTON

جدول الطهي

المستوى والكماليات	زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
3/2 مستوى	90 - 30	180-160	—	{ PASTR AUTO	كيك مخمر
1 4 مستوى	90 - 30	180-160	نعم	{ ☺ }	
3 مستوى	85 - 30	200-160	—	{ PASTR AUTO	فطير محشو (فطير محشو بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)
1 4 مستوى	90 - 35	200-160	نعم	{ ☺ }	
3 مستوى	45 - 15	180-170	—	{ PASTR AUTO	
1 4 مستوى	45 - 20	170-160	نعم	{ ☺ }	البسكويت/تارت الفواكه الصغير
1 3 5 مستوى	*** 45 - 20	170-160	نعم	{ ☺ }	
3 مستوى	40 - 30	200-180	نعم	{ }	
1 4 مستوى	45 - 35	190-180	نعم	{ ☺ }	معجنات الشو
1 3 5 مستوى	*** 45 - 35	190-180	نعم	{ ☺ }	
3 مستوى	150 - 110	90	نعم	{ }	
1 4 مستوى	150 - 130	90	نعم	{ ☺ }	الميرننجز
1 3 5 مستوى	*** 160 - 140	90	نعم	{ ☺ }	
2 مستوى	40 - 20	250 - 220	—	{ PIZZA AUTO	
1 4 مستوى	40 - 20	240 - 220	نعم	{ ☺ }	بيتزا (رفيعة، سمكية، فوكاشيا)
1 3 5 مستوى	*** 50 - 25	240 - 220	نعم	{ ☺ }	
2 مستوى	70 - 50	220 - 180	—	{ BREAD AUTO	رغيف خبز 1 كجم
2 مستوى	50 - 30	220 - 180	—	{ BREAD AUTO	رولز
1 4 مستوى	60 - 30	200-180	نعم	{ ☺ }	الخبز
3 مستوى	15 - 10	250	نعم	{ PIZZA AUTO	
1 4 مستوى	20 - 10	250	نعم	{ ☺ }	البيتزا المجمدة
3/2 مستوى	55 - 40	190-180	نعم	{ ☺ }	
1 4 مستوى	60 - 45	190-180	نعم	{ ☺ }	كعك متبل (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)
1 3 5 مستوى	*** 70 - 45	190-180	نعم	{ ☺ }	
3 مستوى	30 - 20	200-190	نعم	{ }	
1 4 مستوى	40 - 20	190-180	نعم	{ ☺ }	مخبوزات فول-أو-فان/باف باستري
1 3 5 مستوى	*** 40 - 20	190-180	نعم	{ ☺ }	
3 مستوى	65 - 40	200-190	—	{ CASSE AUTO	لازانيا/سوفليه
3 مستوى	45 - 25	200-190	—	{ CASSE AUTO	معرونة فرن/كانيلوني

المستوى والكماليات	زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
3	90 - 60	200-190	—	MEAT AUTO	لحم ضأن/لحم بتلو/ لحم بقري/لحم دسم 1 كجم
3	80 - 50	230-200	—	POULT AUTO	طيور/أرانب/بط 1 كجم
2	150 - 90	200-190	—	POULT AUTO	ديك رومي/أوز 3 كجم
3	60 - 40	200-180	نعم		سمكة مشوية كاملة (فيليه، كاملة)
2	60 - 50	200-180	نعم		خضروات محشوة (طماطم، كوسة، باذنجان)
5	6 - 3	3 (مرتفعة)	—		خبز محمص
3 4	* 30 - 20	2 (متوسطة)	—		سمك فيليه/شرايح
4 5	* 30 - 15	3 - 2 (متوسط - مرتفع)	—		السجق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الریش"/شطائر البيف برجر
1 2	** 70 - 55	2 (متوسطة)	—		دجاجة مشوية 1.3-1 كجم
1 2	80 - 60	3 (مرتفعة)	—		دجاجة مشوية 1.3-1 كجم
3	** 50 - 35	2 (متوسطة)	—		لحم بقري نيء 1 كجم
3	** 90 - 60	2 (متوسطة)	—		فخذ ضأن/زند
3	** 55 - 35	2 (متوسطة)	—		بطاطس محمرة
3	25-10	3 (مرتفعة)	—		جراتان الخضروات
1 4	*** 100 - 50	200	نعم		اللازانيا واللحم
1 4	*** 100 - 45	200	نعم		اللحم والبطاطس
1 4	*** 50 - 30	180	نعم		الأسماك والخضروات
1 3 5	*** 120 - 40	190	نعم		وجبة كاملة: فطيرة بالفاكهة (المستوى 5)/اللازانيا (المستوى 3)/لحوم (المستوى 1)
3	*** 120 - 80	200	—	ECCO	قطع لحم روست محشوة
3	*** 100 - 50	200	—	ECCO	قطع لحم (أرنب، دجاج، ضأن)

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.
 ** اقلب الطعام بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي (عند اللزوم).
 *** طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي.

قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية من خلال زيارة الموقع www.aristonchannel.com للاسترشاد بجدول الوصفات المختبرة المقدمة من معاهد التقييم وفقا للمواصفة IEC 60350-1.

الوظائف اليدوية	Conventional (تقليدي)	Grill (الشواية)	TurboGrill (الشواية التريو)	Forced Air (دفع الهواء)	Convection Bake (الخبز بالتوزيع الحراري)	Forced Air Eco (دفع الهواء الاقتصادي)
الوظائف الأوتوماتيكية	MEAT AUTO (اللحم)	POULT AUTO (الطيور)	CASSE AUTO (الكسرولة)	BREAD AUTO (الخبز)	PIZZA AUTO (البيتزا)	PASTR AUTO (معجنات الحلويات)
الكماليات	شبكة سلكية	صينية الخبز أو صينية الكيك على الشبكة السلكية	صينية تجمع القطرات / صينية الحلوى / صينية الخبز على الشبكة السلكية	صينية تجمع القطرات	صينية تجمع القطرات مع 500 مل ماء	صينية الخبز



تأكد أن الفرن يبرد تماما قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.
لا تستخدم أبدا أجهزة تنظيف البخار.
لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.
قم بارتداء قفازات واقية.
يجب فصل الفرن عن مصدر الكهرباء قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة.

الأسطح الخارجية

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

الأسطح الداخلية

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

• قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
• يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل التنظيف.

الكماليات

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

تنظيف حيز الطهي باستخدام دورة التحلل الحراري

لا تلمس الفرن أثناء دورة التحلل الحراري.
أبعد الأطفال والحيوانات الأليفة عن الفرن أثناء تشغيل دورة التحلل الحراري (حتى الانتهاء من تهوية الغرفة).

يتوفر بالفرن وظيفتين مختلفتين للتنظيف بالتحلل الحراري: تعمل الدورة الكاملة على تنظيف الفرن جيدا إذا كان شديد الاتساخ، أما الدورة السريعة (ECO) فهي دورة أقصر نسبيا وتستهلك طاقة أقل مما يجعلها مناسبة للاستخدام على فترات زمنية منتظمة.
نوصي بتشغيل وظيفة التحلل الحراري فقط عندما يوجد بالجهاز اتساخات شديدة أو ينبعث منه روائح كريهة أثناء الطهي.

يرجى ملاحظة: يتعذر فتح الباب عندما يكون التنظيف بالتحلل الحراري قيد التنفيذ. كما أنه يبقى مغلقا حتى تعود درجة الحرارة إلى مستوى معقول.

احرص على تهوية الغرفة أثناء وبعد تشغيل دورة التحلل الحراري (حتى يتم تهوية الغرفة بالكامل).

تتيح لك هذه الوظيفة التخلص من بقع الطهي باستخدام درجة حرارة عالية. وفي هذه الدرجة من الحرارة تتحول البقايا إلى رواسب يمكن إزالتها بسهولة باستخدام إسفنجية رطبة بعد أن يبرد الفرن.

إذا كان الفرن مركبا تحت موقد، فتأكد أن جميع الشعلات أو أسطح التسخين الكهربائية مطفأة أثناء تشغيل دورة التنظيف الذاتي.
أخرج جميع الكماليات (شاملة مجاري الأرفف) من الفرن قبل تشغيل وظيفة التحلل الحراري.

للحصول على نتائج فائقة للتنظيف، قم بإزالة بقايا الأطعمة الزائدة داخل التجويف و قم بتنظيف الزجاج الداخلي للباب قبل استخدام وظيفة التحلل الحراري.

استبدال المصباح

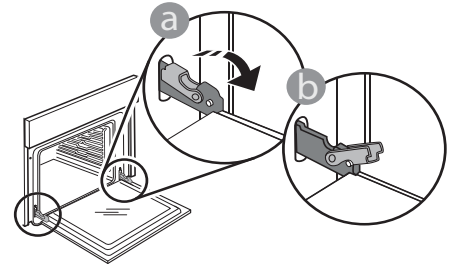
1. افصل الفرن عن مصدر الإمداد بالكهرباء.
2. قم بحل غطاء المصباح واستبدل اللبنة ثم أعد ربط غطاء المصباح مرة أخرى.
3. أعد توصيل الفرن بمصدر الإمداد بالكهرباء.

يرجى ملاحظة: لا تستخدم سوى اللمبات المتوهجة بقدر 25-40 واط/230 فلت من النوع E-14، C°T300، أو لمبات الهالوجين بقدر 20-40 واط/230 فلت من النوع G9، C°T300. اللبنة المركبة بالمنتج مصممة خصيصا للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 244/2009). تتوفر لمبات المصابيح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.

- في حالة استخدام لمبات هالوجين فلا تتعامل مع اللمبات بيديك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللبنة.

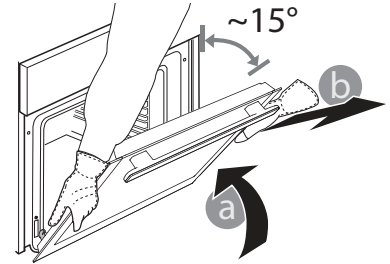
خلع الباب وإعادة تركيبه

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



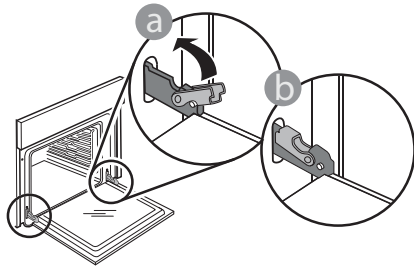
2. أغلق الباب قدر استطاعتك.

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

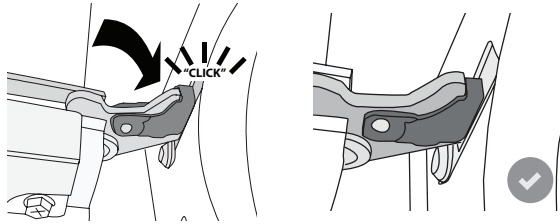


3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

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



اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



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

لمزيد من المعلومات قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية من
www.aristonchannel.com



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 قائماً.
الباب لا يفتح.	ثمة خلل بفتح الباب. دورة التنظيف قيد التشغيل.	أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق ما إذا كان العطل لا يزال قائماً. انتظر حتى انتهاء الوظيفة وحتى يبرد الفرن.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم.	خلل بالبرمجيات الخاص بالجهاز.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".

طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

تتيح وظيفة "دفع الهواء" طهي أنواع متعدد من الأطعمة (مثل السمك والخضروات) وذلك على أرفق مختلفة في نفس الوقت. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

كيفية قراءة جدول الطهي

يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كافٍ، فانتقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبيز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضاً استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

يمكن إيجاد السياسات والوثائق القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

زيارة موقعنا الإلكتروني www.aristonchannel.com

وإستخدام رمز الاستجابة السريع QR

وكبديل، يمكنك الإتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا (راجع رقم التليفون في كتيب الضمان). يرجى عند الإتصال

بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.

