

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



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

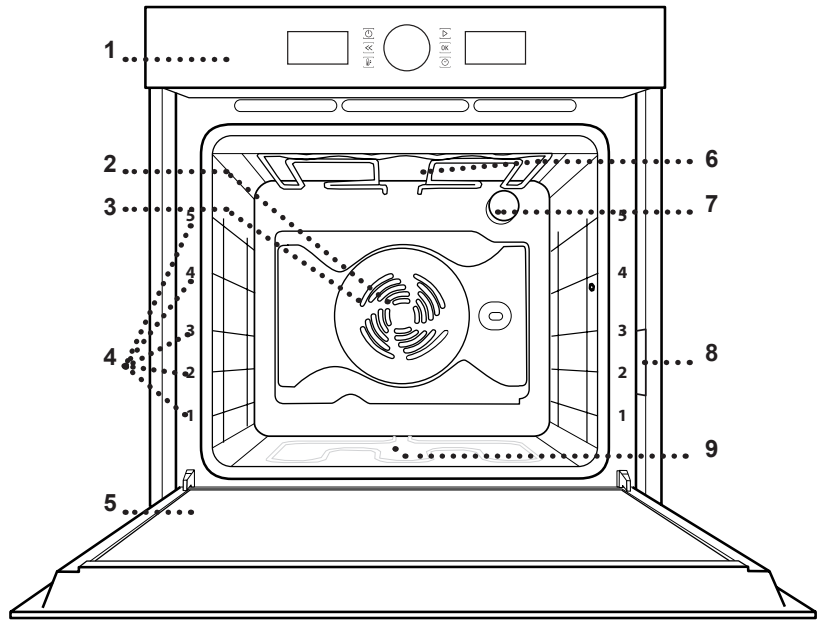


قبل استخدام الجهاز، احرص على قراءة دليل الصحة والأمان بعناية.

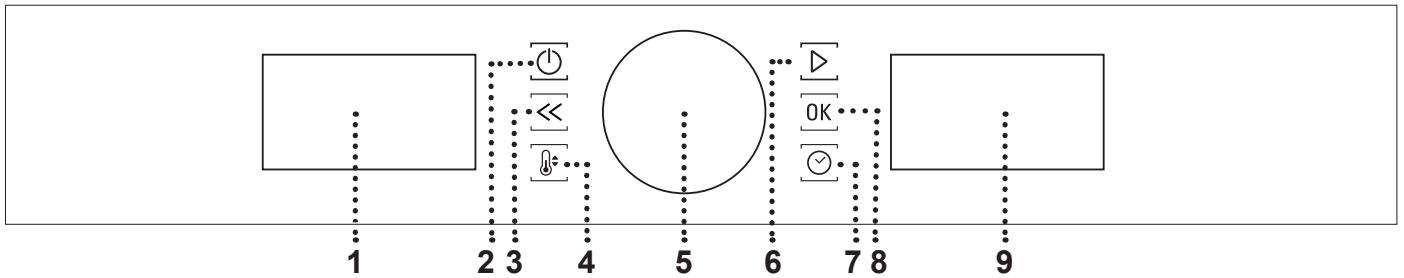


شرح المنتج

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



لوحة التحكم

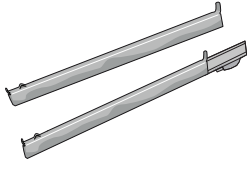


7. الوقت لضبط أو تغيير الوقت وتعديل مدة الطهي.
8. تأكيد لتأكيد اختيار بند أو إعدادات وظيفة معينة.
9. الشاشة اليمنى

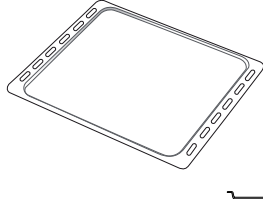
4. درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة.
5. المفتاح لاختيار بنود القائمة وتغيير أو ضبط إعدادات وظيفة معينة.
6. تشغيل لتشغيل الوظائف وتأكيد الإعدادات.

1. الشاشة اليسرى
2. تشغيل / إيقاف لتشغيل أو إيقاف الفرن وإيقاف إحدى الوظائف الفعالة في أي وقت.
3. رجوع للعودة إلى القائمة السابقة عند تأكيد الإعدادات.

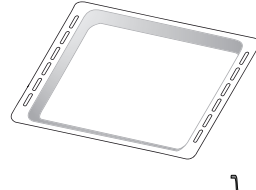
المجاري المنزلقة



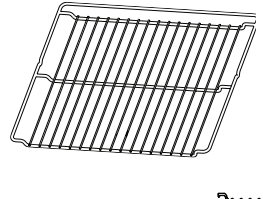
صينية الخبز



صينية تجميع القطرات



الشبكة السلكية



قد يختلف عدد الكماليات تبعاً 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 الجزء السفلي برفق من مبيتها:
يمكن الآن خلع مجاري الرف.

. ولإعادة تركيب مجاري الرف، أعد تركيبها أولاً في موضع التثبيت
العلوي. ومع استمرار مسكهم قم بتحريكهم داخل حيز الطهي ثم قم
بانزالهم في موضعهم في المبيت السفلي.

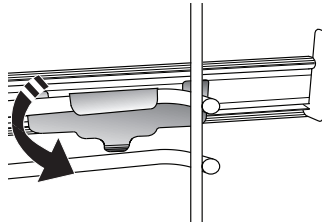
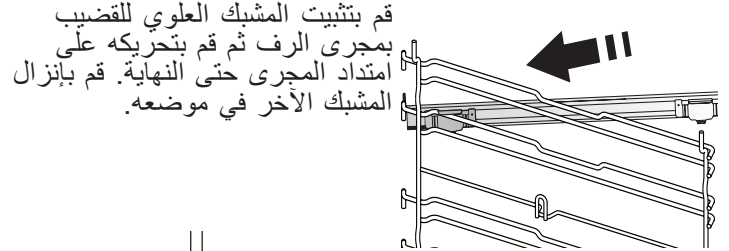
إدخال الشبكة السلكية والكماليات الأخرى

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.

تركيب القضبان الانزلاقية










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



لتأمين المجري، 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: يمكن تركيب القضبان الانزلاقية على أي مستوى.

	الوظائف الخاصة
	الإحماء السريع
	لتسخين الفرن مسبقاً بسرعة. بمجرد انتهاء الإحماء، يقوم الفرن باختيار الوظيفة "تقليدي" أوتوماتيكياً. انتظر حتى انتهاء عملية الإحماء قبل وضع الطعام داخل الفرن.
	الشواية التريو
	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 مورداً).
	الطهي الاقتصادي بدفع الهواء*
	لطهي قطع لحم الروست المحشوة وفيليه اللحم على رف واحد. حيث يتم حماية الأطعمة من التجفيف المفرط من خلال تدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع. عند استخدام الوظيفة الاقتصادية (ECO)، يبقى الضوء منطفئاً أثناء الطهي. ولإستخدام الدورة الاقتصادية والحد من استهلاك الطاقة، احرص على عدم فتح باب الفرن حتى الانتهاء من طهي الطعام تماماً.
	الاحتفاظ بالسخونة
	للحفاظ على الطعام المطهو لتوه ساخناً ومقرمشاً.
	الرفع
	لتخمير العجين الحلو أو المتبل بشكل مثالي. للحفاظ على جودة التخمير، لا تقم بتنشيط الوظيفة إذا كان الفرن لا يزال ساخناً بعد دورة الطهي.

	الطهي التقليدي
	لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.
	الشواية
	لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 500 مل من ماء الشرب.
	وظيفة دفع الهواء
	لطهي أطعمة مختلفة على عدة أرفف وتتطلب نفس درجة الحرارة (بحد أقصى ثلاثة أرفف) وفي مدة زمنية واحدة. يمكن استخدام هذه الوظيفة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة دون انتقال الروائح من طعام إلى آخر.
	الخبز بالتوزيع الحراري
	لطهي اللحوم وخبز الفطائر المحشوة أو شواء الخضروات المحشوة على رف واحد فقط. تقوم هذه الوظيفة بتدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع لحماية الأطعمة من التجفيف المفرط.
A	الوظائف الأوتوماتيكية
	A الكسرولة
	تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكياً باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي أطباق المعكرونة.
	A اللحم
	تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكياً باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي اللحم. كما أنها تقوم على فترات متقطعة بتفعيل المروحة على سرعة منخفضة لمنع تعرض اللحم للتجفيف البالغ.
	A أقصى طهي
	تختار الوظيفة أوتوماتيكياً أفضل طريقة طهي ودرجة حرارة لطهي قطع اللحم الكبيرة (فوق 2.5 كجم). وينصح بتقليب اللحم أثناء الطهي ليتم تحميره بشكل متساوٍ على كلا الجانبين. من الأفضل تشريح اللحم بين الحين والآخر لمنعها من الجفاف.
	A الخبز
	تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكياً باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي جميع أنواع المخبوزات.
	A بيتزا
	تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكياً باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي جميع أنواع البيتزا.
	A معجنات الحلويات
	تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكياً باختيار درجة الحرارة وطريقة الطهي الأنسب لطهي جميع أنواع الكيك.

* الوظيفة مستخدمة كمرجع لبيان كفاءة استهلاك الطاقة طبقاً لللائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 65/2014

استخدام الجهاز لأول مرة



أدر مفتاح الاختيار لاختيار التيار الاسمي ثم اضغط على **OK** للتأكيد.
يرجى ملاحظة: تمت برمجة الفرن ليعمل بمعدل استهلاك للطاقة يتوافق مع معدل شبكة التيار المنزلية ويزيد عن 3 كيلوواط (16 أمبير): إذا كان الإمداد بالطاقة في المنزل أقل من ذلك، فعليك تقليل هذه القيمة (13 أمبير).

3. 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 الرفائق الشفافة من الفرن وأخرج الكماليات من الداخل.
قم بتسخين الفرن لمدة ساعة حتى 200 °م مستخدما وظيفة مزودة بخاصية تدوير الهواء (مثل "دفع الهواء" أو "الخبيز بالتوزيع الحراري").
اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.

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

1. ضبط الوقت

يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الفرن لأول مرة.



ثم يبدأ رقما الساعة في الوميض: أدر المفتاح لضبط الساعة واضغط **OK** للتأكيد.



ثم يبدأ رقما الدقائق في الوميض. أدر المفتاح لضبط الدقائق واضغط **OK** للتأكيد.

يرجى ملاحظة: لتغيير الوقت في وقت لاحق، اضغط واستمر في الضغط على **OK** لأقل من ثانية واحدة بينما الفرن متوقف وكرر الخطوات السابقة.

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

2. الإعدادات

عند اللزوم يمكنك تغيير وحدة القياس الافتراضية، درجة الحرارة (°م) والتيار الاسمي (16 أمبير).


بينما الفرن متوقف، اضغط واستمر في الضغط على **OK** لأقل من 5 ثواني.





أدر مفتاح الاختيار لاختيار وحدة القياس المرغوبة ثم اضغط على **OK** للتأكيد.


المدة




عندما تومض الأيقونة  على وحدة العرض، استخدم مفتاح الضبط لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على **OK** للتأكيد.

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

يرجى ملاحظة: يمكنك تغيير مدة الطهي التي تم ضبطها أثناء الطهي بالضغط على  : أدر المفتاح لتغيير الساعة واضغط **OK** للتأكيد.

ضبط وقت انتهاء الطهي / تأخير بدء التشغيل بمجرد ضبط زمن الطهي يمكن في عديد من الوظائف تأخير بدء تشغيل الوظيفة من خلال برمجة وقت انتهائها. عند تغيير وقت الانتهاء، يظهر بوحدة العرض وقت الوظيفة المتوقع للانتهاء بينما تومض الأيقونة  .





إذا لزم الأمر، أدر المفتاح لضبط وقت انتهاء الطهي المرغوب، ثم اضغط على  للتأكيد وبدء تشغيل الوظيفة. ضع الطعام داخل الفرن وأغلق الباب: يبدأ تشغيل الوظيفة أوتوماتيكيا بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.




يرجى ملاحظة: برمجة تأخير بدء التشغيل تؤدي إلى تعطيل مرحلة إحماء الفرن. وسيصل الفرن إلى درجة الحرارة المرغوبة تدريجيا، مما يعني إطالة أزمان الطهي بعض الشيء عن الأزمان المذكورة في جدول الطهي.

يمكنك أثناء فترة الانتظار استخدام المفتاح لتغيير وقت الانتهاء المبرمج.

اضغط على  أو  لتغيير إعدادات درجة الحرارة ومدة الطهي. اضغط على **OK** للتأكيد عند الانتهاء.

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

1. اختيار وظيفة

عندما يكون الفرن متوقفا، يظهر الوقت فقط على وحدة العرض. اضغط واستمر في الضغط على  لتشغيل الفرن. أدر المفتاح لعرض الوظائف الرئيسية المتاحة على الشاشة اليسرى. اختر واحدة منها ثم اضغط على **OK** .



لاختيار وظيفة فرعية (إذا توفر)، اختر الوظيفة الرئيسية ثم اضغط على **OK** للتأكيد ثم انتقل إلى قائمة الوظيفة.



أدر المفتاح لعرض الوظائف الفرعية المتاحة على الشاشة اليمنى. اختر واحدة منها ثم اضغط على **OK** للتأكيد.

2. ضبط الوظيفة

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


درجة الحرارة/مستوى الشواء




عندما تضيء الأيقونة F°/C° على وحدة العرض، أدر المفتاح لتغيير القيمة ثم اضغط على **OK** واستمر في تغيير الإعدادات التالية (إن أمكن).


يمكنك أيضا تغيير مستوى الشواء (3 = مرتفع، 2 = متوسط، 1 = منخفض) في نفس الوقت.



يرجى ملاحظة: بعد بدء تشغيل الوظائف يمكنك تغيير درجة الحرارة أو مستوى الشواء بالضغط على  أو بإدارة المفتاح مباشرة.

3. تفعيل الوظيفة

وبمجرد تطبيق كافة الإعدادات المرغوبة، اضغط على  لتفعيل الوظيفة.

يمكنك استمرار الضغط على  في أي وقت لإيقاف الوظيفة الفعالة حالياً بشكل مؤقت.


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 بالضغط على .

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 باستخدام المفتاح.

5. انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



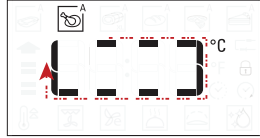
لإطالة مدة الطهي دون تغيير الإعدادات، أدر المفتاح لضبط مدة طهي جديدة واضغط على .

الوظائف الأوتوماتيكية

استعادة درجة الحرارة

عندما تنخفض درجة الحرارة داخل الفرن بسبب فتح الباب، يتم تشغيل وظيفة خاصة أوتوماتيكياً لاستعادة درجة الحرارة الأصلية.

وأثناء استعادة درجة الحرارة، يظهر بوحدة العرض رسم متحرك على شكل "تعبان" حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة.



وعندما تكون دورة الطهي المبرمجة قيد التشغيل، تزداد مدة الطهي بمقدار مدة فتح الباب لضمان الحصول على أفضل النتائج.

قفل المفاتيح

لقفل لوحة المفاتيح، اضغط واستمر في الضغط على  لمدة 5 ثواني على الأقل.



قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.

يرجى ملاحظة: يمكن تفعيل وظيفة قفل المفاتيح أثناء الطهي.

لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت بالضغط على .

كيفية قراءة جدول الطهي

يمكنك طهي الحلويات اللذيذة باستخدام وظيفة الطهي التقليدي على رف واحد فقط.

واستخدم صواني الخبيز المعدنية داكنة اللون، وضعها دائما على الشبكة السلكية الموردة. وللطهي على أكثر من رف، اختر وظيفة دفع الهواء ورتب موضع صواني الكيك على الأرفف، مما يساعد على توزيع الهواء الساخن بشكل مثالي.

للتحقق من اكتمال طهي الكيك المخمر، أدخل خلة خشبية في منتصف الكيك. إذا خرجت خلة الأسنان نظيفة، تكون الكيك قد نضجت.

في حالة استخدام صواني خبيز مانعة للالتصاق، لا تدهن الحواف بالزبدة، فقد لا ترتفع الكيك بالتساوي حول الحواف.

إذا "انفخ" الخبيز أثناء الطهي استخدم درجة حرارة أقل في المرة القادمة وضع في اعتبارك تقليل كمية السائل الذي تصيفه أو قلب الخليط برفق أكثر.

بالنسبة للحلويات ذات الحشو الرطب (مثل تشيز كيك أو فطائر الفواكه)، استخدم وظيفة "الخبيز بالتوزيع الحراري". إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالمياه، فاحفض الرف وانثر فتات خبز أو فتات بسكويت على قاعدة الكيك قبل إضافة الحشو.

بيتزا

ادهن الصواني بشكل بسيط لضمان الحصول على بيتزا ذات قاعدة مقرمشة. وانثر الموتزاريلا فوق البيتزا بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي.

الرفع

يُفضل دائما تغطية العجين بقطعة قماش رطبة قبل وضعه في الفرن. ويقل وقت تخمير العجين باستخدام هذه الوظيفة بمعدل الثلث تقريبا مقارنة بتخميره في درجة حرارة الغرفة (20 - 25°م). يبلغ وقت تخمير 1 كجم من العجين البيتزا ساعة واحدة تقريبا.

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، فانقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويُفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبيز المعدنية داكنة اللون. ويمكنك أيضا استخدام الأواني والكماليات المصنوعة من البيركس والفخار، ولكن تذكر أن أوقات الطهي ستطول بعض الشيء.

طهي أطعمة مختلفة في الوقت نفسه

باستخدام وظيفة دفع الهواء (وظيفة دفع الهواء"، يمكنك طهي مختلف الأطعمة التي تحتاج إلى نفس درجة حرارة الطهي في نفس الوقت (على سبيل المثال: السمك والخضروات)، باستخدام أرفف مختلفة. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

اللحوم

استخدم أي نوع من أنواع صواني الفرن أو الأطباق البيركس بحجم ملائم لحجم قطعة اللحم المراد طهيها. بالنسبة لقطع اللحم التي تريد تخميرها من الأفضل أن تصيف المرققة إلى الصحن من أسفل، مع تطرية اللحم أثناء الطهي للحصول على نكهة أفضل. يرجى ملاحظة أنه يتولد البخار أثناء هذه العملية. وعندما ينضج لحم الروست، اتركه في الفرن لمدة 10 - 15 دقيقة أخرى، أو لفه في رقائق الألومنيوم.

إذا أردت شواء اللحم، فاختر قطعاً بسمك متساو في جميع أجزائها للحصول على نتائج طهي متماثلة. حيث تتطلب قطع اللحم السمكية للغاية أوقات طهي أطول. لتجنب احتراق اللحم من الخارج، اخفض موضع الشبكة السلكية بحيث يظل الطعام بعيداً عن الشواية. واقلب اللحم بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي. توخ الحذر عند فتح الباب حيث يتسرب البخار.

لتجميع عصارة الأطعمة، ننصح بوضع صينية تجميع القطرات وبها نصف لتر من الماء الصالح للشرب أسفل الشبكة السلكية مباشرة التي تنوضع عليها الطعام. وزود المياه عند الحاجة.

جدول الطهي

المستوى والكماليات	زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	إحماء.	الوظيفة	الوصفة
3/2 	90 - 30	180 - 160	-		كيك مخمر
1 4 	90 - 30	180 - 160	نعم		
3 	85 - 30	200-160	-		فطير محشو (فطيرة محشوة بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة محشوة بالفاكهة)
1 4 	90-35	200-160	نعم		
3 	45 - 15	180 - 170	-		
1 4 	45-20	170-160	نعم		البسكويت/تارت الفواكه الصغير
1 3 5 	*** 45-20	170-160	نعم		
3 	40-30	200-180	-		
1 4 	45-35	190-180	نعم		معجنات الشو
1 3 5 	*** 45-35	190-180	نعم		
3 	150-110	90	نعم		
1 4 	150 - 130	90	نعم		الميرننجز
1 3 5 	*** 160-140	90	نعم		
2 	40 - 20	250 - 220	-		
1 4 	40-20	240 - 220	نعم		بيتزا (رفيعة، سميقة، فوكاشيا)
1 3 5 	*** 50-25	240 - 220	نعم		
2 	70 - 50	220 - 180	-		رغيف خبز 0,5 كجم
2 	50 - 30	220 - 180	-		رولز
1 4 	60 - 30	200-180	نعم		الخبز
2 	40 - 20	250 - 220	-		
1 4 	40-20	240 - 220	نعم		البيتزا المجمدة
1 3 5 	*** 50-25	240 - 220	نعم		
2 	60 - 45	190 - 180	نعم		
1 4 	60 - 45	190-180	نعم		كعك متبل (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)
1 3 5 	*** 70-45	190-180	نعم		
3 	30-20	200-190	نعم		
1 4 	40-20	190-180	نعم		مخبوزات فول-أو-فان/باف باستري
1 3 5 	*** 40-20	190-180	نعم		
3 	65 - 40	200-190	-		لازانيا/سوفليه
3 	45 - 25	200-190	-		معرونة فرن/كانيلوني

المستوى والكماليات	زمن الطهي (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	إحماء.	الوظيفة	الوصفة
3	90 - 60	200 - 190	-		لحم ضأن/لحم بتلو/ لحم بقري/لحم دسم 1 كجم
2	150-110	170	-		لحم دسم محمر بقشرة 2 كجم
3	80- 50	230 - 200	-		دجاج/أرانب/بط 1 كجم
2	150 - 90	200 - 190	-		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/شرائح
4 5	* 30 - 15	3 - 2 (متوسط - مرتفع)	-		السجق / الكباب / قطع لحم الضلوع "الريش" / شطائر البيف برجر
1 2	** 70-55	2 (متوسطة)	-		دجاجة مشوية 1-1.3 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 بالفأكهة (المستوى 5)/اللازانيا (المستوى 3)/لحوم (المستوى 1)
3	*** 120-80	200	-		قطع لحم روست محشوة
3	*** 100 - 50	200	-		قطع لحم (أرنب، دجاج، ضأن)

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

* اقلب الطعام 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.

						الوظائف اليدوية
معجنات الحلويات	الخبز	الخبز	الطهي الأقصى	اللحوم	الكسولة	الوظائف الأوتوماتيكية
صينية الخبز	صينية تجميع قطرات بها 500 مل ماء	صينية تجميع القطرات	صينية تجميع القطرات / صينية الحلوى / صينية الخبز على الرف السفلي	صينية الخبز أو صينية الكيك على الشبكة السفلية	شبكة سفلية	الكماليات

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 تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنجة.

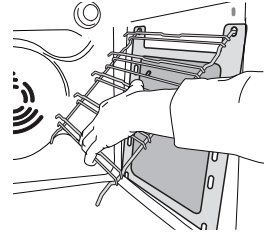
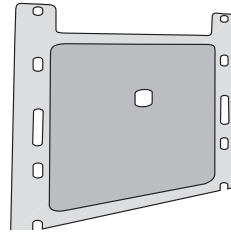
• قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
• يمكن إزالة باب الفرن لتسهيل التنظيف www.
• كما يمكن إنزال عنصر التسخين العلوي للشوابة لغرض تنظيف الغطاء العلوي للفرن www.

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 إسفنجة.

تنظيف الألواح الحفازة

هذا الفرن مجهز بألواح حفازة خاصة تتيح تنظيف حيز الطهي بفضل طلائها الخاص ذاتي التنظيف، والذي يتميز بخصائص عالية المسامية، مما يتيح له امتصاص الشحم والاتساخات.
هذه الألواح مركبة بمجاري الريف: لذلك عند إعادة وضع مجاري الريف وتركيبها مرة أخرى، تأكد أن الخطافات الموجودة في أعلى مجاري الريف موضوعة في الثقوب المعنية بالألواح.



وللحصول على أفضل استفادة من خصائص التنظيف الذاتي للألواح الحفازة، نوصي بتسخين الفرن حتى 200 °م لمدة ساعة واحدة تقريبا باستخدام وظيفة "الخبيز بالتوزيع الحراري". يجب أن يكون الفرن فارغا خلال هذه المدة.
ثم اترك الجهاز حتى يبرد قبل التخلص من أية بقايا أطعمة باستخدام إسفنجة غير كاشطة.

يرجى ملاحظة: استخدام المنظفات الأكالة أو الكاشطة أو الفرشات الخشنة أو أيف التنظيف المعدني للأوعية أو إسبريهات الأفران قد يلحق الضرر بالسطح الحفاز وتتلف خصائصه المتعلقة بالتنظيف الذاتي.

يرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع عند الرغبة في تغيير الألواح.

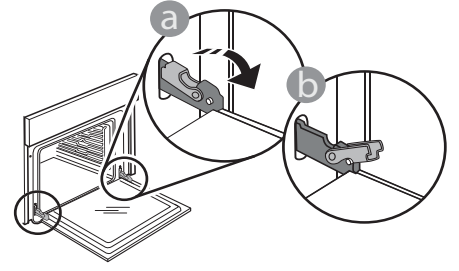
تغيير اللمبة

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

يرجى ملاحظة: اقتصر على استخدام اللمبات المتوهجة بقدرة 25-40 واط/230 ~ فلت من النوع E-14، C°T300، أو لمبات الهالوجين بقدرة 20-40 واط/230 ~ فلت من النوع G9، C°T300. اللمبة المركبة بالمنتج مصممة خصيصا للأجهزة المنزلية وغير ملائمة لإضاءة الغرف بصفة عامة داخل المنزل (المواصفة EC 244/2009). تتوفر لمبات المصباح لدى مركزنا لخدمة ما بعد البيع.
- في حالة استخدام لمبات هالوجين فلا تتعامل مع اللمبات بيدك المجردتين، فقد تؤدي بصمات أصابعك إلى إتلافها. لا تستخدم الفرن حتى تتم إعادة تركيب غطاء اللمبة.

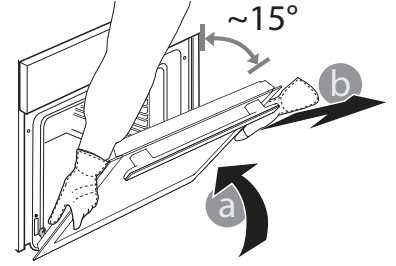
خلع الباب وإعادة تركيبه

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



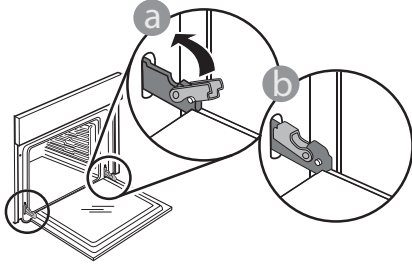
2. أغلق الباب قدر استطاعتك.

أحكم 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.

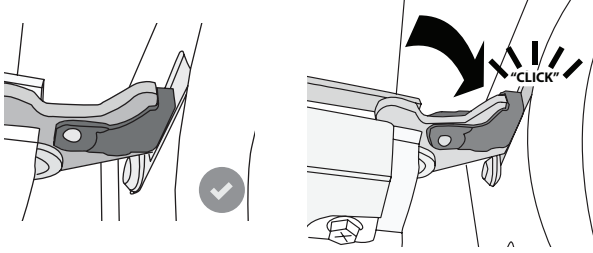


3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الفرن، وقم بمحاذاة خطافات المفصلات مع موضع التثبيت ثم قم بتأمين الجزء العلوي في موضع التثبيت.

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



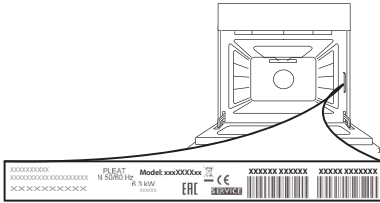
اضغط برفق للتأكد من تثبيت السقاطات في موضعها الصحيح.



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.

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.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم أو بحرف.	خلل بالبرمجيات الخاص بالجهاز.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع للحرف "F".

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



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

كيفية الحصول على دليل الاستخدام والعناية
< www قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية عبر الموقع
(يمكنك استخدام رمز
الاستجابة السريع (QR)، مع تمييز الرمز التجاري للمنتج.
< كبديل، اتصل بخدمة ما بعد البيع لدينا.



DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING AN ARISTON PRODUCT

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

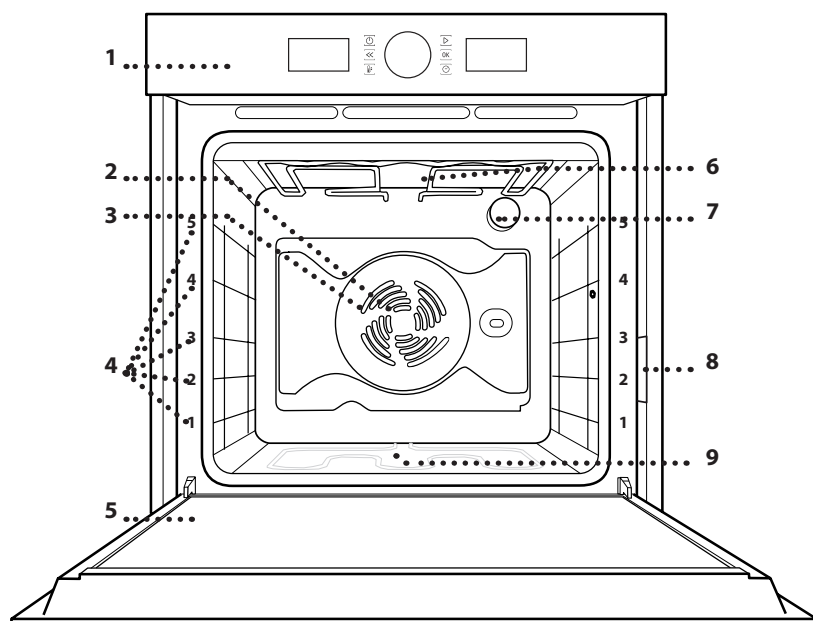


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website www.aristonchannel.com and following the instructions on the back of this booklet.



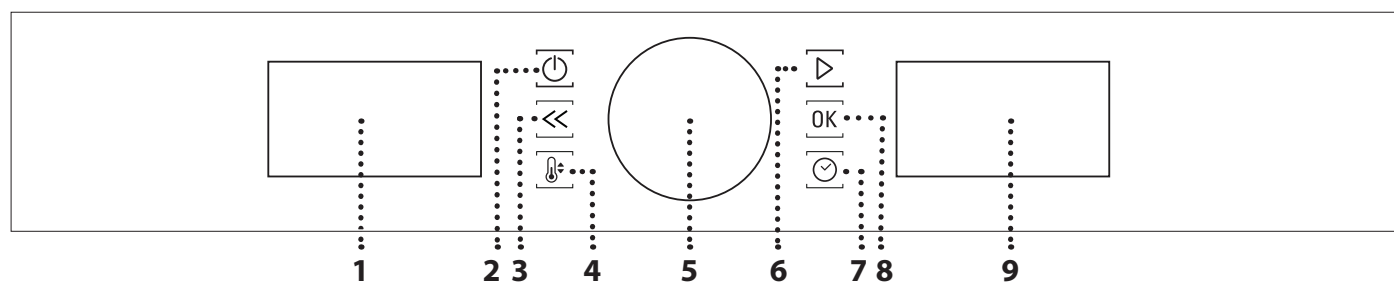
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (not 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. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL



1. LEFT-HAND DISPLAY

2. ON / OFF

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

3. BACK

For returning to the previous menu when configuring settings.

4. TEMPERATURE

For setting the temperature.

5. KNOB

For selecting menu items and changing or adjusting the settings of a function.

6. START

For starting functions and confirming settings.

7. TIME

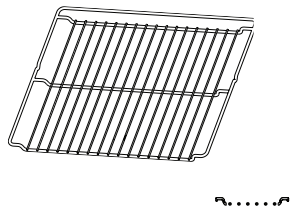
For setting or changing the time and adjusting the cooking time.

8. CONFIRM

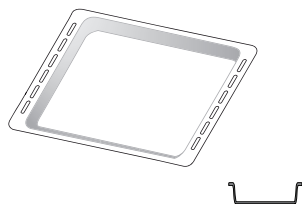
For confirming an item you have selected or the settings for a function.

9. RIGHT-HAND DISPLAY

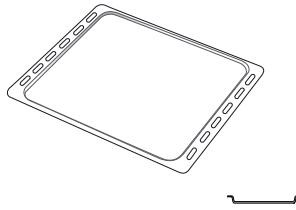
WIRE SHELF



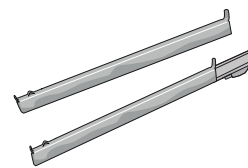
DRIP TRAY



BAKING TRAY



SLIDING RUNNERS



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

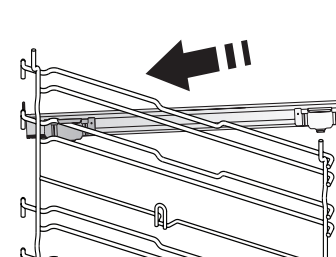
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf 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.

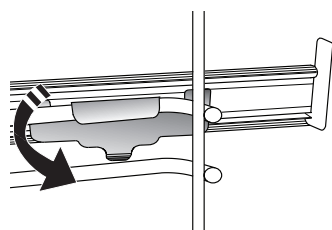
FITTING THE SLIDING RUNNERS

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 the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: 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.

FUNCTIONS



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



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



GRILL

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 tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.



FORCED AIR

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



CONVECTION BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings or roasting stuffed vegetables on one shelf only. This function uses gentle, intermittent air circulation to prevent food from drying out excessively.

A

AUTOMATIC FUNCTIONS



CASSEROLE

This function automatically selects the best temperature and cooking method for pasta dishes.



MEAT

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.



MAXI COOKING

The function automatically selects the best cooking mode and temperature to cook large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.



BREAD

This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of bread.



PIZZA

This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of pizza.



PASTRY CAKES

This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of cake.



SPECIAL FUNCTIONS



FAST PREHEATING

For preheating the oven quickly. Once preheating has finished, the oven will select the "Conventional" function automatically. Wait for preheating to finish before placing food in the oven.



TURBO GRILL

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.



ECO FORCED AIR*

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 ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.



KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.



RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. 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

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SET THE TIME

You will need to set the time when you switch on the oven for the first time.



The two digits for the hour will start flashing: Turn the knob to set the hour and press **OK** to confirm.



The two digits for the minutes will start flashing. Turn the knob to set the minutes and press **OK** to confirm.

Please note: To change the time at a later point, press and hold **⌚** for at least one second while the oven is off and repeat the steps above.

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

2. SETTINGS

If required, you can change the default unit of measurement, temperature (°C) and rated current (16 A).

With the oven off, press and hold **⊖** for at least 5 seconds.



Turn the selection knob to select the unit of measurement, then press **OK** to confirm.



Turn the selection knob to select the rated current, then press **OK** to confirm.

Please note: 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 (16 A): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A).

3. 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.

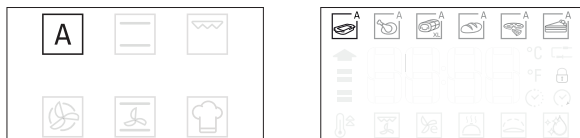
DAILY USE


1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold  to switch the oven on. Turn the knob to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press .



To select a sub-function (where available), select the main function and then press  to confirm and go to the function menu.




Turn the knob to view the sub-functions available on the right-hand display. Select one and press  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 °C/°F icon flashes on the display, turn the knob to change the value, then press  to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).



You can also set the grill level (3 = high, 2 = medium, 1 = low) at the same time.




Please note: Once the function has started, you can change the temperature or the grill level by pressing  or by turning the knob directly.



DURATION



When the  icon flashes on the display, use the adjustment knob to set the cooking time you require and then press  to confirm.


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

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

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing : Turn the knob to change the hour and press  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.

Where you can change the end time, the display will show the time the function is expected to finish while the  icon flashes.





If necessary, turn the knob to set the time you want cooking to end, then press  to confirm and start the function.

Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.




Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase. The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

During the waiting time, you can use the knob to change the programmed end time.

Press  or  to change the temperature and cooking time settings. Press  to confirm when finished.

Please note: 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 and hold  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 by pressing .

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 pause it.


The cooking time does not include a preheating phase.

You can always change the temperature you want to reach using the knob.

5. END OF COOKING

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



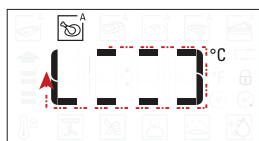
To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press .

. AUTOMATIC FUNCTIONS

TEMPERATURE RECOVERY


If the temperature inside the oven decreases during a cooking cycle because the door is opened, a special function will be activated automatically to restore the original temperature.

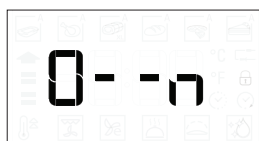
While the temperature is being restored, the display will show a "snake" animation until the set temperature has been reached.



While a programmed cooking cycle is in progress, the cooking time will be increased according to how long the door was open in order to guarantee best results.


. KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold  for at least 5 seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: The key lock can also be activated while cooking is in progress.

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

USEFUL TIPS



HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook 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

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

MEAT

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking. Take care when opening the door as steam will escape.

To collect the cooking juices, we recommend placing a dripping pan filled with half a litre of drinking water directly underneath the wire shelf on which the food is placed. Top-up when necessary.

DESSERTS

Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only.

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.

To check whether a leavened cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

For desserts with moist fillings or toppings (such as cheesecake or fruit tarts), use the "Convection bake" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.






































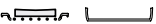



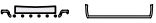











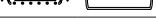

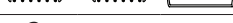




PIZZA

















































Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

RISING

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). The rising time for pizza starts at around one hour for 1 kg of dough.

COOKING TABLE


RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Yes	160 - 180	30 - 90	4 1 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		-	160-200	30 - 85	3 
		Yes	160-200	35-90	4 1 
Biscuits/tartlets		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Yes	160-170	20-45	4 1 
		Yes	160-170	20-45 ***	5 3 1 
Choux buns		-	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)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Yes	220 - 240	20-40	4 1 
		Yes	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Bread loaf 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Rolls		-	180 - 220	30 - 50	2 
Bread		Yes	180-200	30 - 60	4 1 
Frozen pizza		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Yes	220 - 240	20-40	4 1 
		Yes	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 60	2 
		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		-	190-200	40 - 65	3 
Baked pasta/cannelloni		-	190-200	25 - 45	3 



















RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lamb/veal/ beef/pork 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3 
Roast pork with crackling 2 kg		-	170	110-150	2 
Chicken / rabbit / duck 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3 
Turkey / goose 3 kg		-	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 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		-	200	80-120 ***	3 
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		-	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 from www.aristonchannel.com for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

MANUAL FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo Grill	 Forced Air	 Convection Bake	 Eco Forced Air
AUTOMATIC FUNCTIONS	 Casserole	 Meat	 Maxi Cooking	 Bread	 Pizza	 Pastry cakes
ACCESSORIES	 Rack	 Baking tray or cake tin on the wire shelf	 Drip tray / Dessert tray / Baking tray on wire shelf	 Dripping pan	 Dripping pan with 500 ml 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, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

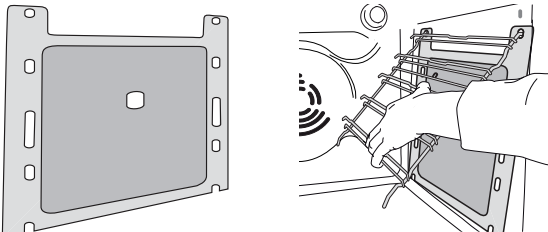
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning .
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven .

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 CATALYTIC PANELS

This oven is equipped with special catalytic panels that facilitate cleaning of the cooking compartment thanks to their special self-cleaning coating, which is highly porous and able to absorb grease and grime. These panels are fitted to the shelf guides: When repositioning and then refitting the shelf guides, make sure that the hooks at the top are slotted into the appropriate holes in the panels.



To make best use of the catalytic panels' self-cleaning properties, we recommend heating the oven to 200 °C for around one hour using the "Convection Bake" function. The oven must be empty during this time. Then leave the appliance to cool down before removing any remaining food residues using a non-abrasive sponge.

Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties.

Please contact our After-sales Service if you require replacement panels.

REPLACING THE LIGHT

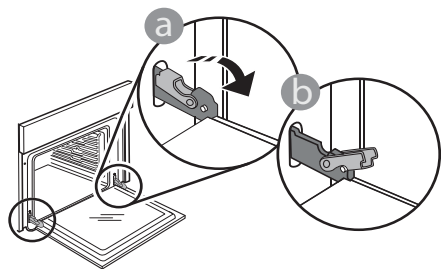
- 1.** Disconnect the oven from the power supply.
- 2.** Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
- 3.** Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 25-40 W/230 ~ V types E-14, T300°C incandescent bulbs or 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. 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.

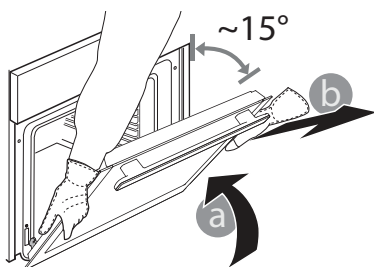
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



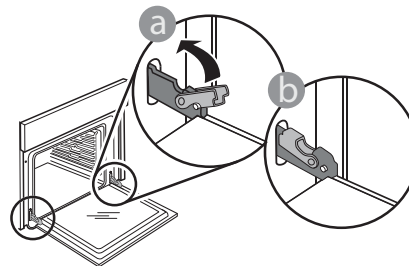
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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.

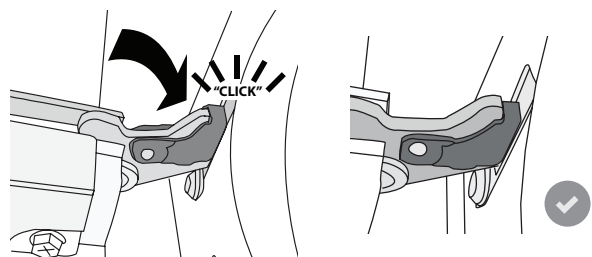


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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.

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

PRODUCT FICHE

The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website www.aristonchannel.com

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

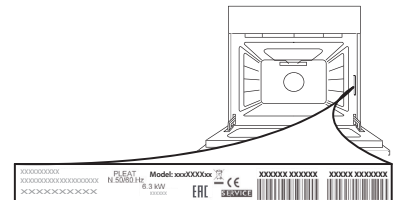
> Download the Use and Care Guide from our website www.aristonchannel.com (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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



GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



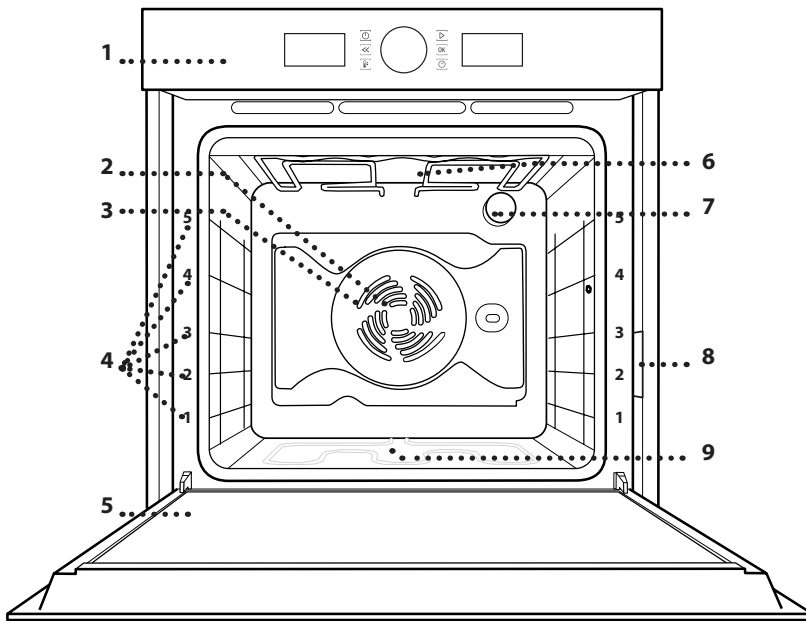
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT ARISTON
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.aristonchannel.com



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

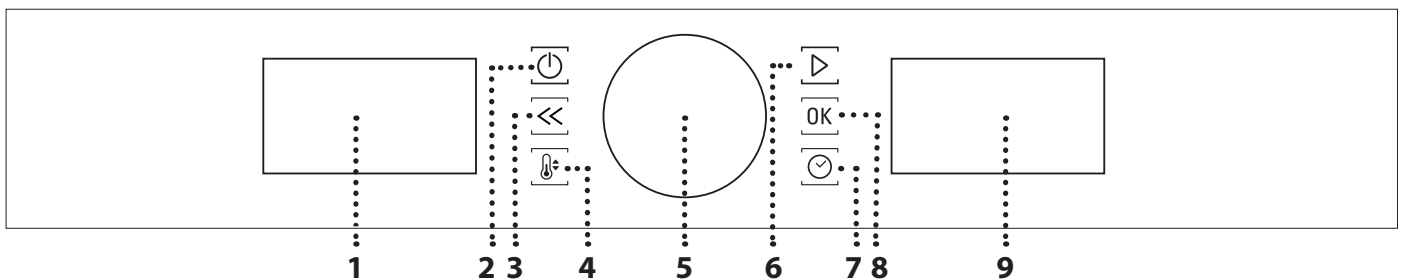
! Lire attentivement les consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. 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. Ampoule
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (invisible)

PANNEAU DE COMMANDES



1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

2. ON / OFF

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

3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent lors de la configuration des réglages.

4. TEMPÉRATURE

Pour régler la température.

5. BOUTON

Pour sélectionner une fonction à partir du menu et changer les réglages et les valeurs d'une fonction.

6. START

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

7. HEURE

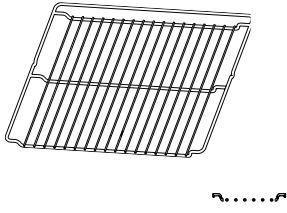
Pour régler ou changer le temps, et régler le temps de cuisson.

8. CONFIRMER

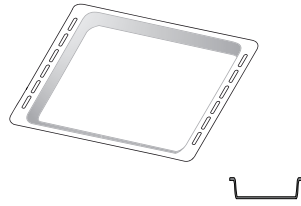
Pour confirmer la sélection ou les réglages d'une fonction.

9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

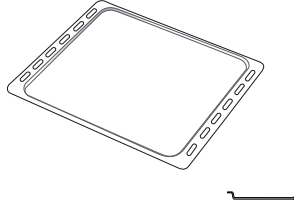
GRILLE MÉTALLIQUE



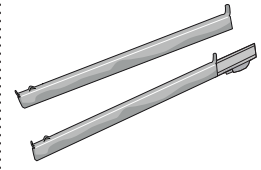
LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



GRILLES COULISSANTES



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.

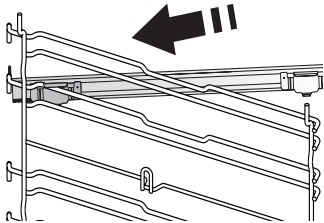
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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.

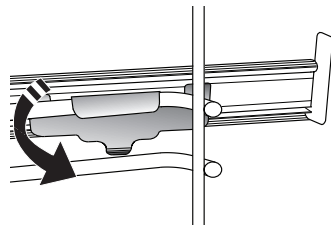
INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES

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 supports et sortez délicatement la partie inférieure de son appui : 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.

FONCTIONS



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



TRADITIONNEL

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



GRIL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.



CHALEUR PULSÉE

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.



CONVECTION FORCÉE

Pour la cuisson de la viande, les gâteaux avec garniture, ou des rôtis farcis aux légumes sur un seul niveau. Cette fonction utilise une circulation d'air délicate et intermittente pour éviter que les aliments ne s'assèchent trop.

A

FONCTIONS AUTOMATIQUES



RAGOÛT

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour les pâtes.



VIANDES

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.



CUISSON GROSSE PIÈCE

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.



PAIN

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pain.



PIZZA

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pizza.



GÂTEAUX

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteau.



FONCTIONS SPÉCIALES



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement. Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Traditionnelle ». Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer les aliments.



TURBO GRIL

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.



ÉCO CHALEUR PULSÉE*

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. 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.



MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.



LEVAGE DE LA PÂTE

Pour un levage parfait 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.

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

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. RÉGLER L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.



Les deux chiffres de l'heure clignotent : Tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur **OK** pour confirmer.




Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton pour régler les minutes et appuyez sur **OK** pour confirmer.

Veillez noter : Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur  pour au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.

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

2. RÉGLAGES

Au besoin, vous pouvez changer les unités de mesure par défaut, la température (°C), et le courant nominal (16 A).

Avec le four éteint, appuyez sur  pour au moins 5 secondes.



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner l'unité de mesure, appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer.



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner le courant nominal, appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer.

Veillez noter : Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16A) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13A).

3. 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.

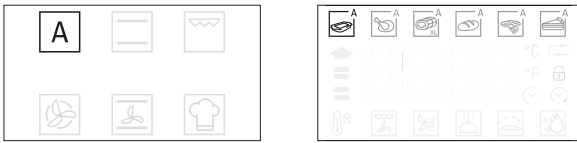
UTILISATION QUOTIDIENNE


1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur  pour allumer le four. Tournez le bouton pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche. Sélectionnez une fonction et appuyez sur .



Pour sélectionner une sous-fonction (selon le modèle), sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur  pour confirmer et accéder au menu de la fonction.




Tournez le bouton pour afficher les sous-fonctions disponibles sur l'écran de droite. Sélectionnez une fonction et appuyez sur  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 le voyant °C/°F clignote à l'écran, tournez le bouton pour changer la valeur, appuyez ensuite sur  pour confirmer et modifier les réglages suivants (lorsque possible). Vous pouvez aussi régler le niveau du grill (3 = élevé, 2 = normal, 1 = bas) en même temps.






Veillez noter : Une fois la fonction en cours, vous pouvez changer la température ou le niveau du grill en appuyant sur  ou simplement en tournant le bouton.

DURÉE




Lorsque le voyant  clignote à l'écran, utilisez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur  pour confirmer.

Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyez sur  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 : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  : Tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur  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.

Lorsque vous pouvez changer le temps de fin de cuisson, l'écran affiche l'heure prévue de la fin de la cuisson pour la fonction, et le voyant  clignote.






Au besoin, tournez le bouton de réglage pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur  pour confirmer et lancez la fonction.

Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.



Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage. Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués sur le tableau de cuisson.


Pendant la période d'attente, vous pouvez utiliser le bouton pour changer le temps de fin de cuisson programmée.

Appuyez sur  ou  pour changer la température et le temps de cuisson. Appuyez sur  pour confirmer lorsque vous avez terminé.

Veillez noter : 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, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur .

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 utilisant le bouton.

5. FIN DE CUISSON

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



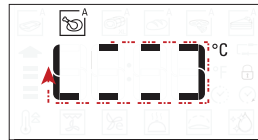
Pour prolonger le temps de cuisson sans changer les réglages, tournez le bouton pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur .

. FONCTIONS AUTOMATIQUES

RÉTABLISSEMENT DE LA TEMPÉRATURE


Si la température à l'intérieur du four diminue lors du cycle de cuisson à cause de l'ouverture de la porte, une fonction spéciale s'active automatiquement pour rétablir la température initiale.

Pendant que la température se rétablit, l'écran affiche l'image d'un « serpent » jusqu'au rétablissement de la température réglée.



Pendant que le cycle de cuisson programmée est en cours, le temps de cuisson sera réduit en tenant compte le temps pendant lequel la porte a été ouverte dans le but d'obtenir les meilleurs résultats.

. VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller les touches, appuyez sur  pour au moins 5 secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veillez noter : Le verrouillage peut aussi être activé pendant la cuisson.

Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur .

**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 (s'il est 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.

CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et 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.

VIANDES

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon dans le plat et d'arroser la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four 10 à 15 minutes ou enveloppez-le dans du papier aluminium.

Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande sur les côtés, abaissez la grille pour éloigner la nourriture du grill. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

Nous vous conseillons de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande est placée pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

DESSERTS

Cuisez les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction traditionnelle.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible. Pour la cuisson sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction « Chaleur pulsée » et placez les moules à gâteau sur les grilles, de manière à optimiser la circulation de l'air chaud.

Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.

Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement. Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Convection forcée ». Si le fond de la tarte est trop humide, descendez la plaque et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.





















































































PIZZA

















































Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza avec une pâte croustillante. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

LEVAGE DE LA PÂTE

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte diminuent d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20 - 25 °C). Le temps de levage pour la pizza est d'environ une heure pour une pâte de 1 kg.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Oui	160 - 180	30 - 90	4 1  
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Oui	160 - 200	35-90	4 1  
Biscuits/tartelettes		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Oui	160 - 170	20-45	4 1  
		Oui	160 - 170	20-45 ***	5 3 1   
Chouquettes		-	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)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Oui	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Oui	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
Pain 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Petits pains		-	180 - 220	30 - 50	2 
Pain		Oui	180-200	30 - 60	4 1  
Pizza surgelée		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Oui	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Oui	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
Quiches et tartes salés (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 190	45 - 60	2 
		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		-	190-200	40 - 65	3 
Pâtes au four/cannellonis		-	190-200	25 - 45	3 



















RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3 
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110-150	2 
Poulet/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  
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 vos préférences personnelles.

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

FONCTIONS MANUELLES	 Traditionnel	 Gril	 Turbo Gril	 Chaleur pulsée	 Convection forcée	 Éco Chaleur pulsée
FONCTIONS AUTOMATIQUES	 Ragoût	 Viande	 Cuisson grosse pièce	 Pain	 Pizzas	 Gâteaux
ACCESSOIRES	 Grille	 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	 Lèchefrite / Moule à gâteaux / plaque de cuisson sur grille	 Lèchefrite	 Lèchefrite 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 ensuite nettoyez-le, de préférence lorsque qu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge..

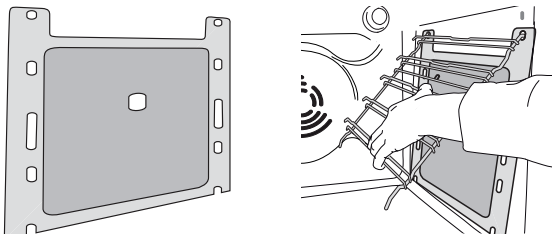
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage .
- L'élément chauffant supérieur du grill peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four .

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 LES PANNEAUX CATALYTIQUES

Ce four est équipé d'un revêtement catalytique qui facilite le nettoyage du compartiment de cuisson grâce à son enduit auto-nettoyant qui est hautement poreux et capable d'absorber la graisse et la saleté. Ces panneaux sont ajustés sur les supports de grille : Lorsque vous remplacez et réinstallez les supports de grille, assurez-vous que les crochets du haut sont insérés dans les trous correspondants sur les panneaux.



Pour profiter au maximum des propriétés auto-nettoyantes des panneaux catalytiques, nous vous conseillons de chauffer le four à 200 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération. Laissez ensuite le four refroidir avant d'enlever les résidus d'aliments qui restent avec une éponge non abrasive.

Veillez noter : Les produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, les brosses dures, les tampons à récurer, ou les aérosols pour four pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes.

Veillez contacter notre Service Après-vente si vous avez besoin de panneaux de remplacement.

REEMPLACER L'AMPOULE

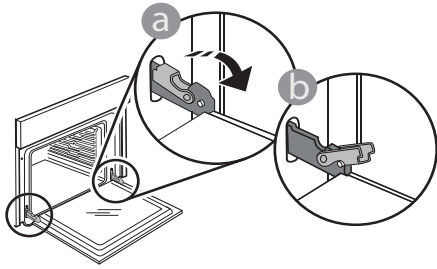
1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules électriques de 25- 40W/ 230V de type E-14, T300°C, ou des ampoules à halogène 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.

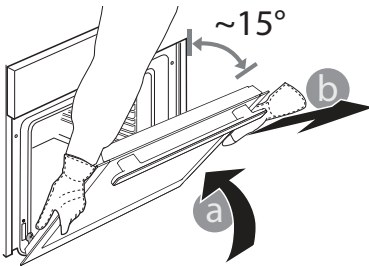
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



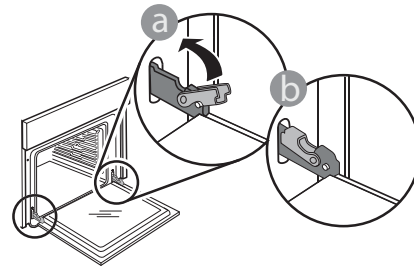
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



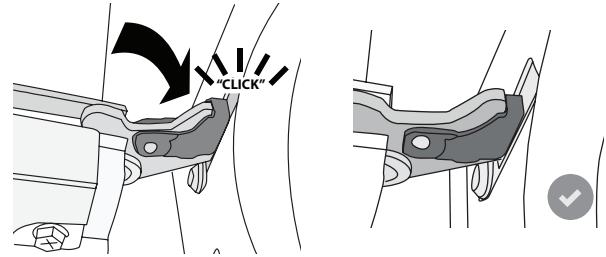
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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.

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

FICHE TECHNIQUE

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

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

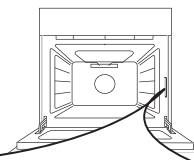
> Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur notre site Web www.aristonchannel.com (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

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



400011599745



GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO ARISTON

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

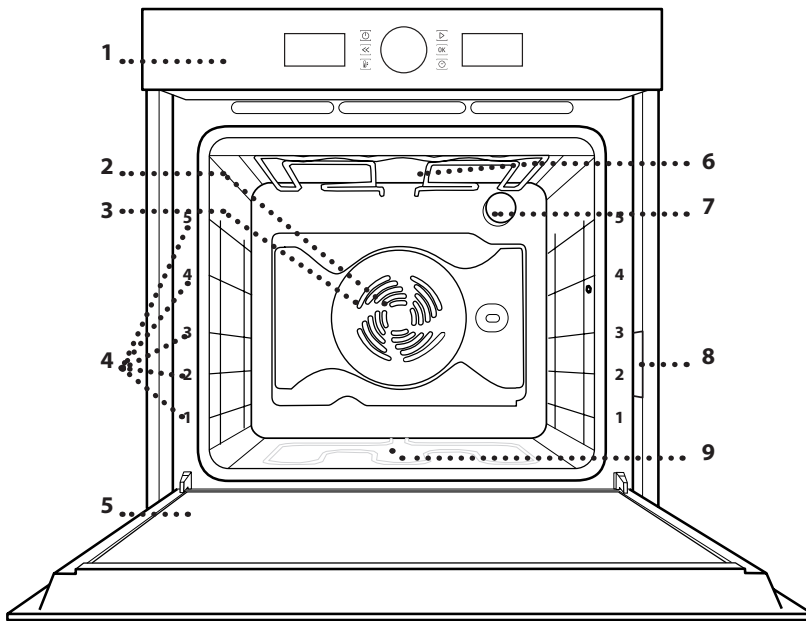


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website www.aristonchannel.com e seguindo as instruções no verso do presente guia.



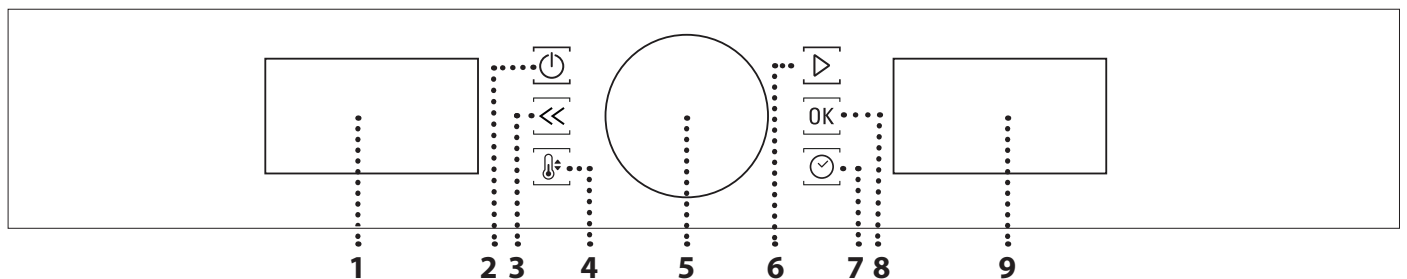
Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente o guia de Saúde e Segurança.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



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

PAINEL DE COMANDOS



1. VISOR ESQUERDO

2. ON / OFF

Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa a qualquer momento.

3. RETROCEDER

Para regressar ao menu anterior ao configurar definições.

4. TEMPERATURA

Para definir a temperatura.

5. BOTÃO

Para selecionar itens de menu e alterar ou ajustar as definições de uma função.

6. INÍCIO

Para iniciar funções e confirmar definições.

7. TEMPO

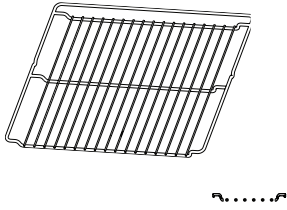
Para definir ou alterar a hora e ajustar o tempo de cozedura.

8. CONFIRMAR

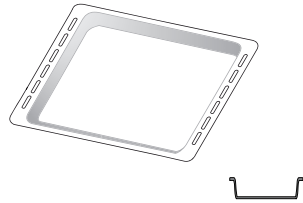
Para confirmar um item selecionado ou as definições para uma função.

9. VISOR DIREITO

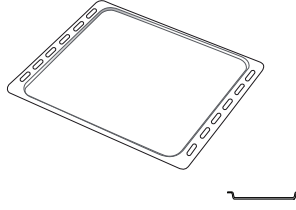
GRELHA



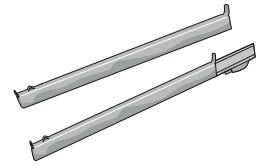
TABULEIRO COLETOR



TABULEIRO PARA ASSAR



CORREDIÇAS



O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

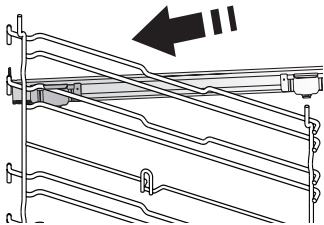
INTRODUZIR GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS

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.

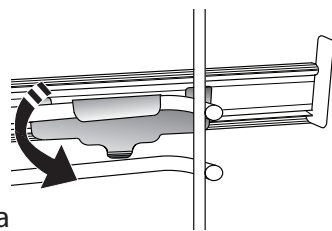
INSTALAR AS CORREDIÇAS

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 retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.

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

FUNÇÕES



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

CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.

GRELHADOR

Para grelhar bifés, 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.

AR FORÇADO

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.

COZEDURA CONVECÇÃO

Para cozinhar carne, fazer bolos com recheios ou assar legumes recheados num único nível. Esta função utiliza uma circulação suave e intermitente do ar para evitar a desidratação excessiva dos alimentos.

A

FUNÇÕES AUTOMÁTICAS

^A GRATINADOS

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

^A CARNE

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.

^A MAXI COZEDURA

A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e o melhor modo de cozedura para confeccionar peças de carne grandes (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. É conveniente regá-la com molho esporadicamente para que não seque demasiado.

^A PÃO

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

^A PIZZA

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

^A BOLOS DOCES

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



FUNÇÕES ESPECIAIS



PRÉ-AQUEC. RÁPIDO

Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno. Concluído o pré-aquecimento, o forno irá selecionar a função "Convencional" automaticamente. Aguarde que o pré-aquecimento termine, antes de colocar alimentos no forno.



TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável. O espeto (se disponível) pode ser utilizado com esta função.



AR FORÇADO ECO*

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 mantém-se apagada ao longo da cozedura. 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.



MANUTENÇÃO DO CALOR

Para manter os alimentos quentes e estaladiços depois de cozinhados.



LEVEDURA

Para obter a fermentação ideal 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

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. ACERTAR A HORA


Ao ligar o forno pela primeira vez, terá de definir a hora.



Os dois dígitos da hora começam a piscar: Rode o botão para definir a hora e prima **OK** para confirmar.




Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Rode o botão para definir os minutos e prima **OK** para confirmar.

Lembre-se: Para alterar a hora posteriormente, prima e mantenha premido  durante, pelo menos, um segundo com o forno desligado e repita os passos acima.

Poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia.

2. DEFINIÇÕES

Se necessário, pode alterar a unidade de medição, a temperatura (°C) e a corrente nominal (16 A) predefinidas.

Com o forno desligado, prima e mantenha premido  durante, pelo menos, 5 segundos.



Rode o botão seletor para selecionar a unidade de medição e, em seguida, prima **OK** para confirmar.



Rode o botão seletor para selecionar a corrente nominal e, em seguida, prima **OK** para confirmar.

Lembre-se: O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW (16 A): Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13 A).

3. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

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


Aqueça o forno 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 corretamente a função.

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


UTILIZAÇÃO DIÁRIA

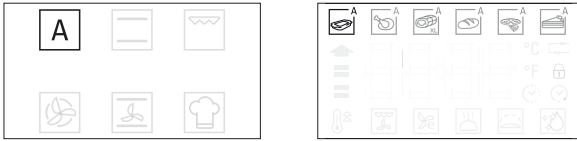
1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO


Quando o forno está desligado, só aparece a hora no visor. Prima e mantenha premido  para ligar o forno.

Rode o botão para visualizar as funções principais disponíveis no visor esquerdo. Selecione uma e prima .



Para selecionar uma subfunção (se disponível), selecione a função principal e, em seguida, prima  para confirmar e aceder ao menu de funções.



Rode o botão para visualizar as subfunções disponíveis no visor esquerdo. Selecione uma e prima  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



Se o ícone °C/°F estiver a piscar no visor, rode o botão para alterar o valor, em seguida prima  para confirmar e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).



Pode também definir o nível do grelhador (3 = alto, 2 = médio, 1 = baixo) em simultâneo.




Lembre-se: assim que a função tiver iniciado, pode alterar a temperatura ou o nível do grelhador premindo  ou rodando diretamente o botão.



DURAÇÃO



Quando o  ícone pisca no visor, utilize o botão de ajuste para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar.


Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente: Prima  para confirmar e iniciar a função.

Neste caso, não poderá definir o tempo de fim da cozedura, programando um início atrasado.


Lembre-se: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo : Rode o botão para alterar a hora e prima  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.

Quando for possível alterar o tempo de fim, aparece no visor a hora a que se espera a conclusão da função com o ícone  a piscar.






Se necessário, rode o botão para definir a hora de fim de cozedura e, em seguida, prima  para confirmar e iniciar a função.

Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.




Nota: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de pré-aquecimento do forno. O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela de cozedura.


Durante o tempo de espera, pode utilizar o botão para alterar o tempo de fim programado.

Prima  ou  para alterar as definições da temperatura e do tempo de cozedura. Prima  para confirmar quando concluir.

Nota: 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.

Pode premir e manter premido , a qualquer momento, para interromper a função que estiver ativa 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 premindo .

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, utilizando o botão.

5. FIM DA COZEDURA

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



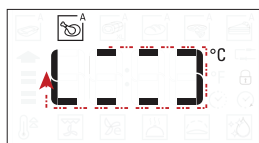
Para aumentar o tempo de cozedura sem alterar as definições, rode o botão para definir um novo tempo de cozedura e prima .

. FUNÇÕES AUTOMÁTICAS

RECUPERAÇÃO DE TEMPERATURA


Se a temperatura no interior do forno baixar durante um ciclo de cozedura por a porta estar aberta, será automaticamente ativada uma função especial para recuperar a temperatura original.

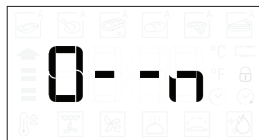
Durante a recuperação da temperatura, o visor irá exibir uma animação tipo "cobra" até ter sido alcançada a temperatura definida.



Enquanto um ciclo de cozedura programado está em curso, o tempo de cozedura aumenta de acordo com o tempo de abertura da porta, de forma a garantir os melhores resultados.


. PROTEÇÃO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido  durante, pelo menos, 5 segundos.



Para desbloquear, repita o procedimento.

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

Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura premindo .

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 cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em níveis diferentes. 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.

CARNE

Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou pirex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Tenha em atenção que será gerado vapor durante esta operação. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.

Sempre que quiser grelhar carne, selecione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura. Abra a porta com cuidado, já que pode sair vapor.

Para recolher os sucos da cozedura, recomendamos que coloque um tabuleiro coletor com meio litro de água potável diretamente por baixo da grelha onde estão os alimentos. Encha totalmente sempre que necessário.

SOBREMESAS

Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional num único nível.

Utilize formas para assar metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversos níveis, selecione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.

Para verificar se um bolo levedado está cozido, insira um palito de madeira no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.

Se utilizar uma forma para assar antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.

Se o bolo ou o pão "crescer" durante a cozedura, utilize uma temperatura mais baixa da próxima vez e experimente reduzir a quantidade de líquidos adicionados ou mexer a mistura mais suavemente. No caso de sobremesas com recheios húmidos ou coberturas (tais como cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "Cozedura convecção". Se a base do bolo ou do pão ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.































PIZZA





















Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozarella sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

LEVEDURA

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedação com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedação à temperatura ambiente (20-25°C). O tempo de levedação para uma quantidade de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIM.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		-	160 - 180	30 - 90	2/3
		Sim	160 - 180	30 - 90	4 1
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Sim	160-200	35-90	4 1
Biscoitos/queques		-	170 - 180	15 - 45	3
		Sim	160-170	20-45	4 1
		Sim	160-170	20-45 ***	5 3 1
Massa choux		-	180-200	30-40	3
		Sim	180-190	35-45	4 1
		Sim	180-190	35-45 ***	5 3 1
Merengues		Sim	90	110-150	3
		Sim	90	130 - 150	4 1
		Sim	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (massa fina, massa grossa, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Sim	220 - 240	20-40	4 1
		Sim	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Pão de forma 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Pãezinhos		-	180 - 220	30 - 50	2
Pão		Sim	180-200	30 - 60	4 1
Pizza congelada		-	220 - 250	20 - 40	2
		Sim	220 - 240	20-40	4 1
		Sim	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 60	2
		Sim	180-190	45 - 60	4 1
		Sim	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	3
		Sim	180-190	20-40	4 1
		Sim	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasanha/suflê		-	190-200	40 - 65	3
Massa no forno/canelones		-	190-200	25 - 45	3



















RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIM.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Porco assado estaladiço 2 kg		-	170	110-150	2
Frango/coelho/pato 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Peru/ganso 3 kg		-	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/hambúrgueres		-	2 - 3 (médio - alto)	15 - 30 *	5 4
Frango assado 1 - 1,3 kg		-	2 (médio)	55-70 **	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		-	200	80 - 120 ***	3
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)		-	200	50 - 100 ***	3

* Vire o alimento a meio da cozedura.

** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

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

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

FUNÇÕES MANUAIS						
	Convencional	Grelhador	Turbo Grill	Ar forçado	Cozedura convecção	Ar forçado Eco
FUNÇÕES AUTOMÁTICAS						
	Gratinados	Carne	Maxi Cozedura	Pão	Pizza	Bolos doces
ACESSÓRIOS						
	Grelha	Tabuleiro para pastelaria ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro coletor/ tabuleiro para pastelaria/ tabuleiro 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 de 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

- Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, 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
- A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno .

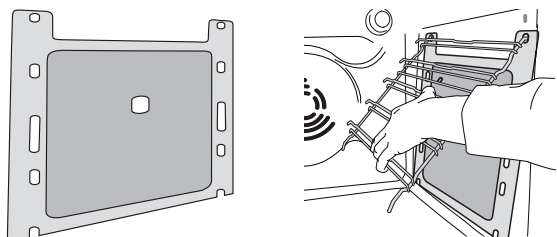
ACESSÓRIOS

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.

LIMPEZA DOS PAINÉIS CATALÍTICOS

Este forno está equipado com painéis catalíticos especiais, que facilitam a limpeza do compartimento de cozedura graças à sua camada de limpeza automática especial, que é altamente porosa e capaz de absorver gordura e sujidade.

Estes painéis estão instalados nas guias de nível: Ao reposicionar e, depois, reinstalar as guias de nível, certifique-se de que os ganchos na parte superior estão inseridos nos orifícios apropriados dos painéis.



Para fazer o melhor uso possível das propriedades de limpeza automática dos painéis catalíticos, recomendamos que aqueça o forno a 200 °C durante cerca de uma hora, utilizando a função "Cozedura Convecção". O forno deve estar vazio durante o aquecimento.

Deixe o aparelho arrefecer antes de remover quaisquer resíduos de alimentos através de uma esponja não abrasiva.

Lembre-se: A utilização de produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, esfregões para panelas ou sprays para fornos pode danificar a superfície catalítica e comprometer as suas propriedades de limpeza automática.

Se necessitar de painéis de substituição, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

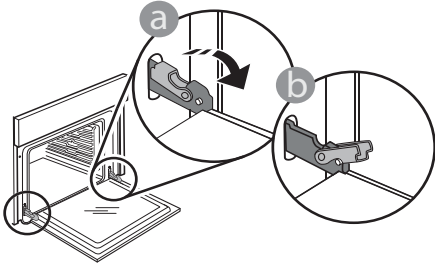
1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da luz, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da luz.
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

Lembre-se: Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 ~ V tipo E-14, T300 °C, ou lâmpadas de halogéneo 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.

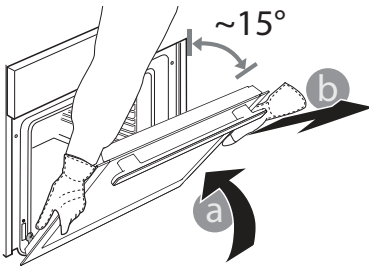
REMOVER E REPOR A PORTA

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



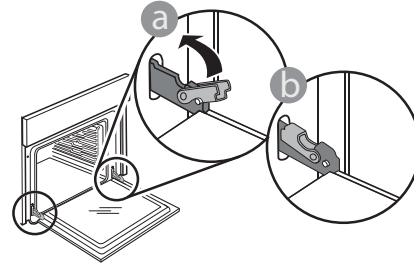
2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

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.

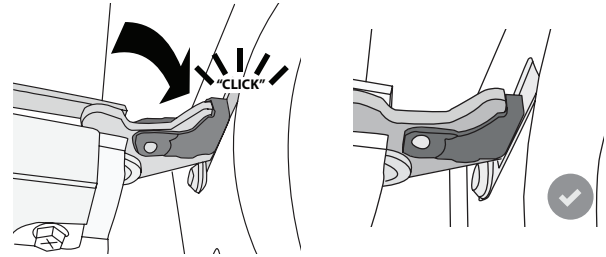


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

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 de 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.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Problema de software.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".

FICHA DE PRODUTO

A ficha do produto contendo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website www.aristonchannel.com

COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

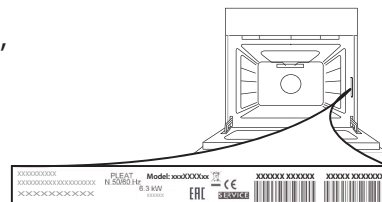
> Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website www.aristonchannel.com (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



> Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENTA

Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia. Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



GUÍA DE CONSULTA DIARIA



GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO UN PRODUCTO HOTPOINT - ARISTON

Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en www.aristonchannel.com

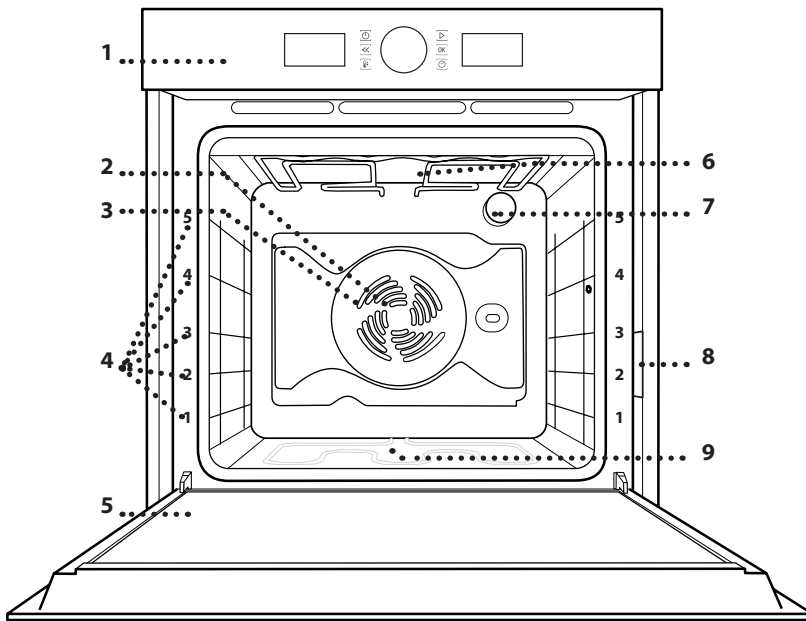


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado de nuestra página web www.aristonchannel.com siguiendo las instrucciones que figuran al dorso de este documento.



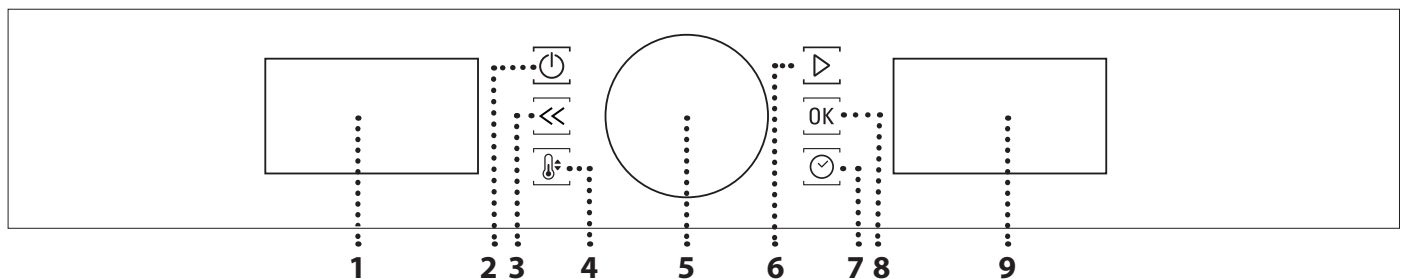
Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la Guía de higiene y seguridad.

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. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

2. ON / OFF

Para encender o apagar el horno y para detener una función activa en cualquier momento.

3. ATRÁS

Para volver al menú de configuración anterior cuando se configuren los ajustes.

4. TEMPERATURA

Para ajustar la temperatura.

5. SELECTOR

Para seleccionar elementos del menú y cambiar o ajustar la configuración de una función.

6. INICIO

Para iniciar funciones y confirmar los ajustes.

7. TIEMPO

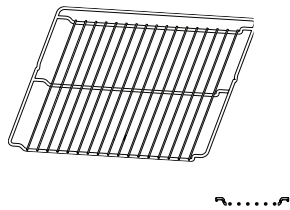
Para configurar o cambiar la hora y ajustar el tiempo de cocción.

8. CONFIRMAR

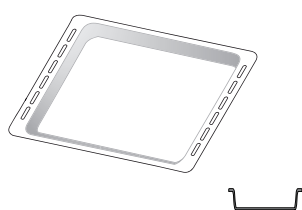
Para confirmar un elemento seleccionado o la configuración de una función.

9. PANTALLA DE LA DERECHA

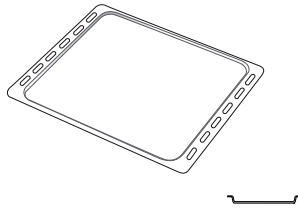
REJILLA



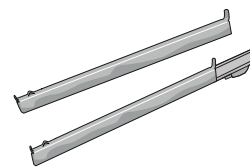
GRASERA



BANDEJA PASTELERA



GUÍAS DESLIZANTE



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro. 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.

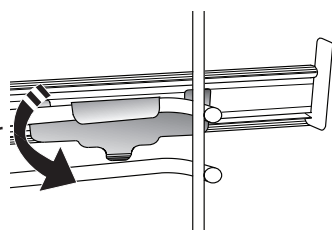
MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

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 extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: Ahora puede extraer las guías.

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

**CONVENCIONAL**

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel.

**GRILL**

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

**AIRE FORZADO**

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.

**HORNO DE CONVECCIÓN**

Para cocinar carne, hornear tartas con relleno o asar verduras rellenas en un único estante. Esta función utiliza una circulación del aire suave e intermitente para que los alimentos no se sequen en exceso.

A**FUNCIONES AUTOMÁTICAS****CAZUELA**

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para los platos de pasta.

**CARNE**

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.

**MAXI-COCCIÓN**

Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocinar una gran cantidad de carne (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

**PAN**

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pan.

**PIZZA**

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pizza.

**TARTAS DULCES**

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de tarta.

**FUNCIONES ESPECIALES****PRECALENTAMIENTO RÁPIDO**

Para precalentar el horno rápidamente. Una vez finalizado el precalentamiento, el horno utilizará automáticamente la función «Convencional». Espere a que termine el precalentamiento antes de introducir los alimentos en el horno.

**TURBO GRILL**

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la graspera 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.

**ECO AIRE FORZADO***

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 ECO, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

**MANTENER CALIENTE**

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

**FERMENTAR MASAS**

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. 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

PRIMER USO

1. CÓMO CONFIGURAR LA HORA


La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora.



Los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear: Gire el selector para establecer la hora y pulse **OK** para confirmar.




Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Gire el selector para establecer los minutos y pulse **OK** para confirmar.

Nota: Para cambiar la hora más adelante, mantenga pulsado  durante como mínimo un segundo con el horno apagado y repita el procedimiento anterior.

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

2. CONFIGURACIÓN

Si es necesario, puede cambiar la unidad de medida, la temperatura (°C) y la corriente nominal (16 A) predeterminadas.

Con el horno apagado, mantenga pulsado  durante al menos 5 segundos.



Gire el selector para seleccionar la unidad de medida y pulse **OK** para confirmar.



Gire el selector para seleccionar la corriente nominal y pulse **OK** para confirmar.

Nota: El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16 A): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13 A).

3. 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

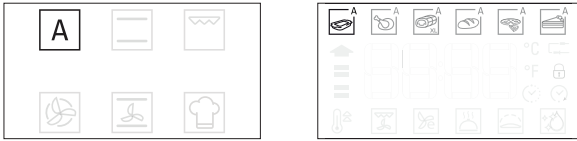
1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN


Cuando el horno está apagado, la pantalla solo muestra la hora. Mantenga pulsado  para encender el horno.

Gire el selector para ver las funciones principales disponibles en la pantalla de la izquierda. Seleccione una y pulse .



Para seleccionar una subfunción (en caso de que la haya), seleccione la función principal y después pulse  para confirmar e ir al menú de la función.




Gire el selector para ver las subfunciones disponibles en la pantalla de la izquierda. Seleccione una y pulse  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 icono °C/°F parpadee en la pantalla, gire el selector para cambiar el valor y después pulse  para confirmar y continuar con la modificación de ajustes siguiente (si es posible).



También se puede ajustar el nivel del grill (3 = alto, 2 = medio, 1 = bajo) al mismo tiempo.




Nota: Una vez iniciada la función, puede cambiar la temperatura o el nivel del grill pulsando  o girando el selector directamente.



DURACIÓN



Cuando parpadee el icono  en la pantalla, utilice el selector de ajuste para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse  para confirmar.


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

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


Nota: Pulse  para ajustar el tiempo de cocción establecido: Gire el selector para cambiar la hora y pulse  para confirmar.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final.

Cuando pueda cambiar la hora de finalización, la pantalla mostrará la hora a la que terminará la cocción y el icono  parpadeará.





Si es necesario, gire el selector para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse  para confirmar e iniciar la función.

Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.




Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno. El horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, por lo que los tiempos de cocción serán ligeramente superiores a los de la tabla de cocción.


Durante el tiempo de espera, puede usar el selector para cambiar la hora de finalización programada.

Pulse  o  para cambiar los ajustes de temperatura y tiempo de cocción. Pulse  para confirmar cuando acabe.

Nota: 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 mantener pulsado  en cualquier momento para poner en pausa la función que esté activada en ese momento.


4. PRECALENTANDO

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 precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.



En ese momento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando .

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

Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pondrá en pausa el proceso.


El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentado.

La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando el selector.

5. FINAL DE COCCIÓN

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



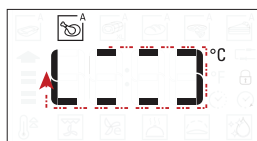
Para alargar el tiempo de cocción sin cambiar los ajustes, gire el selector para programar un nuevo tiempo de cocción y pulse .

. FUNCIONES AUTOMÁTICAS

RECUPERACIÓN DE LA TEMPERATURA


Si la temperatura interior del horno baja durante un ciclo de cocción por tener la puerta abierta, se activará una función especial automáticamente para recuperar la temperatura original.

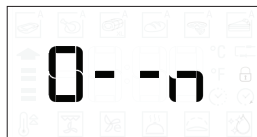
Mientras se recupere la temperatura, la pantalla mostrará una animación en "serpiente" hasta que se alcance la temperatura.



Cuando un ciclo de cocción programado esté en progreso, el tiempo de cocción aumentará dependiendo del tiempo que la puerta haya estado abierta para garantizar un resultado óptimo.

. BLOQUEO DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado  durante al menos 5 segundos.



Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

Nota: El bloqueo de teclas también se puede activar mientras la cocción esté en proceso.

Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón .

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 pírax o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

El uso de la función «Aire forzado» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

CARNE

Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuado al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la fuente y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Durante esta operación se generará vapor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.

Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una grasera con medio litro de agua directamente debajo de la rejilla en la que se coloque la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

POSTRES

Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo estante.

Utilice bandejas para hornear metálicas de color oscuro y colóquelas siempre sobre la rejilla suministrada. Para cocinar en varios estantes, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en ellos de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.

Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está listo.

Si utiliza bandejas para hornear antiadherentes, no unte con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera homogénea por los bordes.

Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

Para postres con relleno húmedo (tartas de queso o de fruta) utilice la función «Horno de convección». Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque la bandeja en un nivel más bajo y salpique la base con migas de pan o de galletas antes de añadir el relleno.












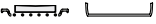





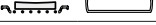





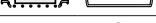





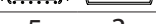

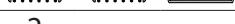




























PIZZA

Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.

FERMENTAR MASAS

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de fermentación de la masa se reduce en un tercio con respecto al tiempo de fermentación a temperatura ambiente (20-25 °C). El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es de alrededor de una hora.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas		-	160-180	30-90	2/3 
		Sí	160-180	30-90	4 1 
Tarta rellena (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		-	160-200	30-85	3 
		Sí	160-200	35-90	4 1 
Galletas, tartaletas		-	170-180	15-45	3 
		Sí	160-170	20-45	4 1 
		Sí	160-170	20-45 ***	5 3 1 
Lionesas		-	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)		-	220 - 250	20-40	2 
		Sí	220 - 240	20-40	4 1 
		Sí	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Pan de molde 0,5 kg		-	180-220	50-70	2 
Bollos		-	180-220	30-50	2 
Pan		Sí	180-200	30 - 60	4 1 
Pizza congelada		-	220 - 250	20-40	2 
		Sí	220 - 240	20-40	4 1 
		Sí	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180-190	45-60	2 
		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		-	190-200	40 - 65	3 
Pasta al horno/canelones		-	190-200	25 - 45	3 

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Cordero/ternera/ buey/cerdo 1 kg		-	190-200	60 - 90	3
Cerdo asado con torreznos 2 kg		-	170	110-150	2
Pollo/conejo/pato 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Pavo/oca 3 kg		-	190-200	90 - 150	2
Pescado al horno (filetes/entero)		Sí	180-200	40-60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50-60	2
Pan tostado		-	3 (alto)	3-6	5
Filetes/rodajas de pescado		-	2 (medio)	20-30 *	4 3
Salchichas / pinchos morunos / costillas / hamburguesas		-	2-3 (Medio - Alto)	15 - 30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (medio)	55-70 **	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		-	2 (medio)	35 - 50 **	3
Pierna o jarrete de cordero		-	2 (medio)	60-90 **	3
Patatas al horno		-	2 (medio)	35-55 **	3
Verduras gratinadas		-	3 (alto)	10-25	3
Lasañas y carnes		Sí	200	50-100 ***	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45-100 ***	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30-50 ***	4 1
Menú completo: tarta de frutas (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/ carne (nivel 1)		Sí	190	40-120 ***	5 3 1
Piezas de carne rellenas asadas		-	200	80-120 ***	3
Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)		-	200	50-100 ***	3

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

** Gire el alimento cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).

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

Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web www.aristonchannel.com para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.

FUNCIONES MANUALES	Convencional	Grill	Turbo Grill	Aire forzado	Horno de convección	Eco aire forzado
FUNCIONES AUTOMÁTICAS	Cazuela	Carne	Maxi-cocción	Pan	Pizza	Tartas dulces
ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja pastelera o molde sobre rejilla	Grasa / bandeja pastelera / bandeja de hornear sobre rejilla	Grasa	Grasa 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 causados 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.

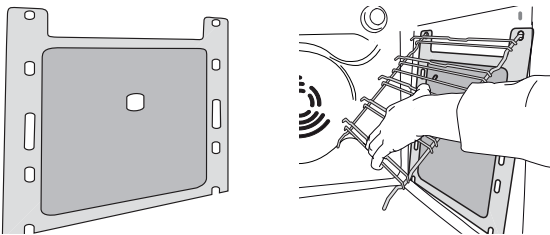
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta .
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno .

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 DE LOS PANELES CATALÍTICOS

El horno está equipado con paneles catalíticos especiales que facilitan la limpieza de los compartimentos gracias a su revestimiento especial de autolimpieza, que es muy poroso y absorbe la grasa y la suciedad. Estos paneles están fijados a las guías para estantes: Al volver a colocar y fijar las guías para estantes, asegúrese de que los ganchos superiores quedan introducidos dentro de los agujeros adecuados de los paneles.



Para sacar el máximo partido a las propiedades de autolimpieza de los paneles catalíticos, recomendamos que caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Deje que el horno se enfríe antes de eliminar los residuos de alimentos con una esponja no abrasiva.

Nota: El uso de detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas y esprays para horno puede dañar la superficie catalítica y poner en peligro sus propiedades de autolimpieza.

Póngase en contacto con el Servicio Postventa si necesita paneles de recambio.

CAMBIO DE LA BOMBILLA

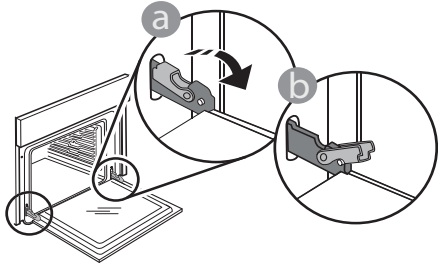
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la bombilla, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa en la bombilla.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice solo bombillas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40W/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 de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

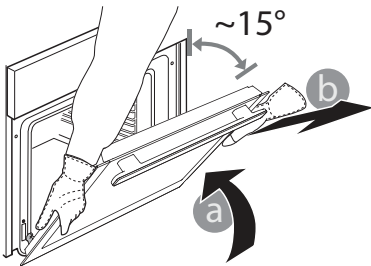
- Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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

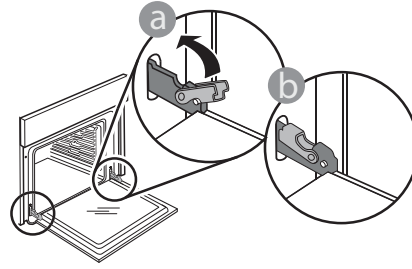


2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

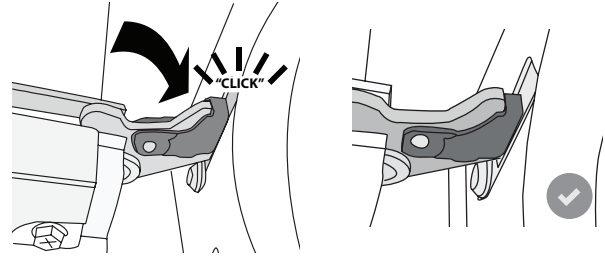


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

La ficha del producto con los datos de energía de este aparato se puede descargar en el sitio web www.aristonchannel.com

CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

> Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web www.aristonchannel.com (puede utilizar este código QR), especificando el código del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa.

CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

Encontrará nuestros datos de contacto en el manual de garantía. Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.

