

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



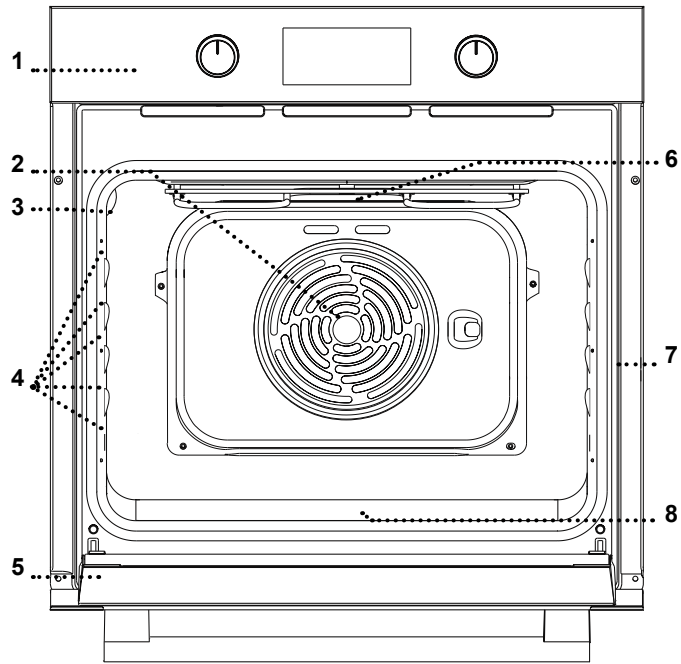
نشكرك على شراء أحد منتجات
ARISTON
للحصول على مزيد من المساعدة والدعم الشامل،
يرجى تسجيل منتجك على الموقع
www.hotpoint.eu/register



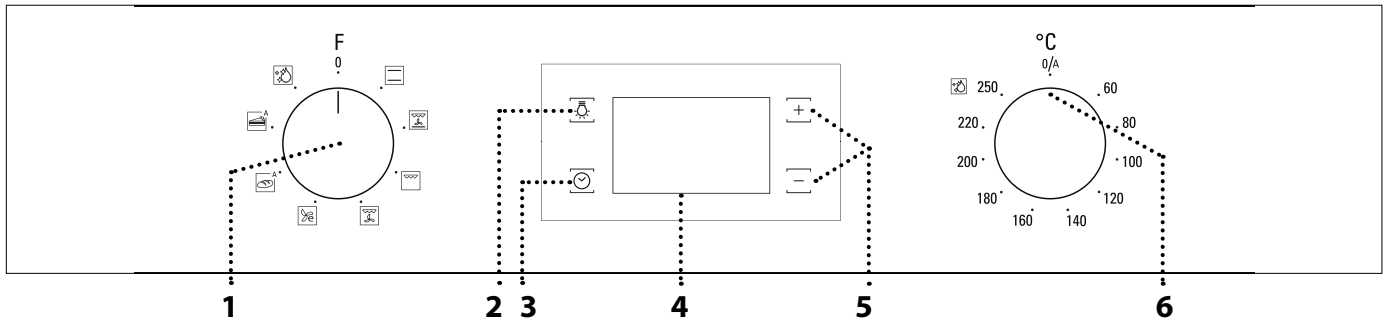
اقرأ تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام هذا المنتج

شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. المروحة
3. المصباح
4. مجاري الرف (المستوى مميز على جدار حيز الطهي)
5. الباب
6. عنصر التسخين العلوي / الشواية
7. لوحة التمييز (لا تخلعها)
8. عنصر التسخين السفلي (غير مرئي)



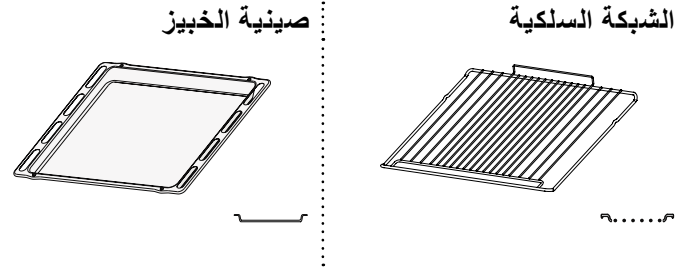
لوحة التحكم



5. أزرار الضبط
لتغيير إعدادات مدة الطهي.
6. مفتاح ثرموستات
أدر المفتاح لتحديد درجة الحرارة المرغوبة عند تفعيل وظائف يدوية. استخدام الوظائف الأوتوماتيكية 0/A.

3. تعيين الوقت
للدخول إلى إعدادات مدة الطهي، تأخير بدء التشغيل والميقاتي. لعرض الوقت عند إيقاف الفرن.
4. وحدة العرض

1. مفتاح الاختيار
لتشغيل الفرن عن طريق اختيار وظيفة. أدر إلى الوضع 0 لإيقاف الفرن.
2. الإضاءة
بينما الفرن مشغلاً، اضغط على الإضاءة لتشغيل أو إطفاء مصباح حيز الطهي.



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

إدخال الشبكة السلكية والكماليات الأخرى

. أدخل الشبكة السلكية في المستوى المرغوب عن طريق مسكها في وضع مائل قليلا لأعلى ثم ضع الجانب الخلفي البارز (موجها لأعلى) في الأسفل أولا. ثم قم بتحريكها على امتداد القضبان إلى أبعد قدر ممكن.

. بالنسبة للكماليات الأخرى مثل صينية الخبز، فيتم إدخالها أفقيا بجعلها تنزلق على القضبان.

معجنات أوتوماتيكية 
تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة ومدة الخبز المثالية للبطائر. قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد.
التنظيف الماسي 
يسمح البخار المنبعث أثناء دورة التنظيف الخاصة العاملة بدرجة حرارة منخفضة على إزالة الاتساخات وبقايا الأطعمة بسهولة. قم بسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن وقم بتفعيل الوظيفة بينما الفرن بارد فقط.

تقليدي* 
لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد فقط.
الخبز بالتوزيع الحراري 
للطهي باستخدام رفين كحد أقصى في وقت واحد. ومن الجيد تبديل موضع صواني الخبز في منتصف دورة الطهي.
الشواية 
لشواء شرائح اللحم، الكباب والسجق وطهي جراتان الخضروات والخبز المحمص. عند شواء اللحم، نوصي باستخدام صينية تجميع القطرات لتجميع مرق الطهي: ضع الصينية على أي مستوى أسفل الشبكة السلكية وأضف 200 مل من ماء الشرب.
الشواية 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 200 مل من ماء الشرب.
دفع الهواء الاقتصادي* 
لطهي لحم الروست وقطع لحم الروست المحشوة على رف واحد. حيث يتم حماية الأطعمة من التجفيف المفرط من خلال تدوير الهواء بشكل لطيف ومتقطع. وعند استخدام هذه الوظيفة الاقتصادية OCE، تظل الإضاءة متوقفة طوال دورة الطهي ويمكن تشغيلها مجددا بالضغط على  .
خبز أوتوماتيكي 
تقوم هذه الوظيفة أوتوماتيكيا باختيار درجة الحرارة ومدة الخبز المثالية للخبز. ولتحقيق أفضل النتائج، اتبع بعناية الوصفة الموجودة في الموقع www.hotpoint.eu . قم بتفعيل الوظيفة والفرن بارد.

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

1. تعيين الوقت

يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الجهاز لأول مرة: اضغط على  حتى تظهر الأيقونة  ويبدأ الوقت الحالي في الوميض على وحدة العرض.



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

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

2. إحماء الفرن

ناتجة عن التصنيع: وهذا أمر طبيعي تمامًا. نوصي قبل بدء طهي الطعام بتسخين الفرن وهو فارغ للتخلص من أية روائح محتملة.

كما يجب إزالة ورق الحماية المقوى أو الطبقة الشفافة من الفرن وخلق الكماليات من داخله.

قم بتسخين الفرن حتى 250 °م لمدة ساعة تقريبًا، ومن المفضل استخدام وظيفة "الخبيز بالتوزيع الحراري". يجب أن يكون الفرن فارغًا خلال هذه المدة. اتبع التعليمات لإعداد الوظيفة بشكل صحيح.

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

الاستخدام اليومي

1. اختيار وظيفة

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



3. الإحماء بمجرد أن تبدأ الوظيفة في التشغيل، فإن الإشارة الصوتية المسموعة والأيقونة الموضحة  على وحدة العرض تشير إلى أنه تم تفعيل مرحلة الإحماء. عند انتهاء هذه المرحلة، فإن الإشارة المسموعة والأيقونة الثابتة  على وحدة العرض تشير إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: وعند هذه اللحظة، ضع الطعام في الداخل وواصل عملية الطهي.

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

2. تفعيل وظيفة

بدوي

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



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

أوتوماتيكي

لبدء تشغيل الوظيفة الأوتوماتيكية التي تم اختيارها (طمخوزات" أو "معجنات")، احتفظ بمفتاح الثرموستات عند الوضع الخاص بالوظائف الأوتوماتيكية (0/A).

لإنهاء الطهي، أدر مفتاح الاختيار إلى الوضع 0.

يرجى ملاحظة: يمكنك ضبط وقت انتهاء الطهي والميقاتي كذلك.

3. الإحماء

بمجرد أن تبدأ الوظيفة في التشغيل، فإن الإشارة الصوتية المسموعة والأيقونة الموضحة  على وحدة العرض تشير إلى أنه تم تفعيل مرحلة الإحماء. عند انتهاء هذه المرحلة، فإن الإشارة المسموعة والأيقونة الثابتة  على وحدة العرض تشير إلى وصول الفرن إلى درجة الحرارة المضبوطة: وعند هذه اللحظة، ضع الطعام في الداخل وواصل عملية الطهي.

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

. برمجة الطهي

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

المدة

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



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

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

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

برمجة وقت انتهاء الطهي/تأخير بدء التشغيل

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



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

قم بتفعيل الوظيفة عن طريق إدارة مفاتيح الثرموستات إلى درجة الحرارة المرغوبة: ستظل الوظيفة متوقفة بشكل مؤقت إلى أن تبدأ في التشغيل أوتوماتيكيا بعد انتهاء المدة المحسوبة من أجل إنهاء الطهي عند الوقت الذي قمت بضبطه.



ملاحظات: لإلغاء الإعداد، قم بإيقاف الفرن من خلال إدارة مفاتيح الاختيار إلى الوضع "0".

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

انتهاء الطهي

ستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى انتهاء الوظيفة.



أدر مفاتيح الاختيار لتحديد وظيفة مختلفة أو إلى الوضع "0" لإيقاف الفرن.

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

. ضبط الميقاتي

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

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



استخدم  أو  لضبط الوقت ثم اضغط على  للتأكيد. تصدر إشارة صوتية بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.

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

. وظيفة التنظيف الماسي

لتفعيل وظيفة التنظيف "تنظيف ماسي"، قم بسكب 200 مل من ماء الشرب في قاع الفرن، ثم أدر مفاتيح الاختيار و مفاتيح الثرموستات إلى الأيقونة .

يرجى ملاحظة: وضع الأيقونة لا يتطابق مع درجة الحرارة التي تم الوصول إليها أثناء دورة الطهي.

سيتم تفعيل الوظيفة أوتوماتيكيا: يظهر بوحدة العرض الوقت المتبقي حتى الانتهاء بالتبادل مع البيان "CD".



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

المستوى والكماليات	المدة (بالدقائق)	الموصى بها (درجة مئوية)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
2/3 	30-90	160-180	نعم		كيك مخمر
1 4 	30 - 90 ***	160-180	نعم		
2 	35-90	160-200	نعم		فطير محشو (فطير محشو بالجبن، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)
2 4 	35 - 90 ***	160-200	نعم		
3 	15 - 45	170 - 180	نعم		البسكويت/تارت الفواكه الصغير
2 4 	20-45 ***	160-180	نعم		
3 	30-40	180 - 220	نعم		معجنات الشو
2 4 	35-45 ***	180-190	نعم		
3 	150 - 200	90	نعم		الميرننجز
2 4 	140 - 200	90	نعم		
2 	60	-	-		الخبز
2 	15-50	190-250	نعم		خبز / بيتزا / خبز الفوكاشيا
2 4 	25-50 ***	190-250	نعم		
3 	10 - 15	250	نعم		البيتزا المجمدة
2 4 	10 - 20 ***	250	نعم		
3 	45 - 60	175 - 200	نعم		فطائر مالحة (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش)
2 4 	45 - 60 ***	175 - 200	نعم		
3 	20-30	190-200	نعم		مخبوزات فول-أو-فان/باف باستري
2 4 	15 - 40 ***	180-190	نعم		
2 	45-65	190-200	نعم		لازانيا / معكرونة فرن / كانلوني / كعكة الفواكه
3 	80-110	190-200	نعم		لحم ضان/لحم بتلو/لحم بقري/لحم دسم 1 كجم
2 	50-100	200-230	نعم		دجاج/أرانب/بط 1 كجم

						الوظائف
دفع الهواء الاقتصادي	خبز أوتوماتيكي	الخبز بالتوزيع الحراري	الشواية السريعة	الشواية	الطهي التقليدي	
						الكماليات
صينية الخبز	طبق الخبز أو صينية الخبز صينية الخبز/صينية الفرن على صينية الخبز مع إضافة 200 مل من الماء	الشبكة السلكية	على الشبكة السلكية	الشبكة السلكية	الشبكة السلكية	

المستوى والكماليات	المدة (بالدقائق)	الموصى بها (درجة مئوية)	الإحماء	الوظيفة	الوصفة
2	100 - 160	190-200	-		ديك رومي/أوز 3 كجم
2	30 - 50	170 - 190	نعم		سمك مشوي/مطهو وهو مغلف بورق الزبدة (فيليه، سمكة كاملة)
2	50 - 70	180-200	نعم		خضروات محدشوة (طماطم، كوسة، باذنجان)
5	2 - 6	250	'5		خبز محمص
3 4	15 - 30 *	230 - 250	-		سمك فيليه/شرائح
4 5	15 - 30 *	250	-		السجق/الكباب/قطع لحم الضلوع "الريش"/ شطائر البيف برجر
1 2	55-70 **	200 - 220	نعم		دجاجة مشوية 1-3.1 كجم
3	35-50 **	200 - 210	نعم		لحم بقري نيء 1 كجم
3	60-90 **	200 - 210	نعم		فخذ ضأن/زند
3	35-55 **	200 - 210	نعم		بطاطس محمرة
3	25 - 55	200 - 210	-		جراتان الخضروات
1 4	50 - 100 ****	200	نعم		اللازانيا واللحم
1 4	45 - 100 ****	190-200	نعم		اللحم والبطاطس
1 4	30 - 50 ****	180	نعم		الأسماك والخضروات
2	100 - 150	170 - 180	-		لحم الروست/قطع لحم الروست المحدشوة

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

قم بتحميل دليل الاستخدام والعناية من الموقع www.hotpoint.eu 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).
 *** قم بتبديل المستويات في منتصف عملية الطهي.
 **** طول المدة المقدر: يمكن إزالة الأطباق من الفرن في أوقات مختلفة حسب التفضيل الشخصي. قم بتبديل الأرفف بعد انقضاء ثلثي مدة الطهي، عند اللزوم.

الوظائف	الكماليات
الطهي التقليدي الشواية الشواية السريعة الخبز بالتوزيع الحراري خبز أوتوماتيكي دفع الهواء الاقتصادي	الشبكة السلكية طبق الخبز أو صينية الخبز صينية الخبز/صينية الفرن على صينية الخبز مع إضافة 200 مل من الماء صينية الخبز الشبكة السلكية

لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

وقم بإجراء الأعمال المرغوبة بينما الفرن بارد.
افصل الجهاز عن مصدر الإمداد بالكهرباء.

لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.
احرص على استخدام القفازات الواقية في جميع الأعمال.

الأسطح الخارجية

- قم بتفعيل وظيفة "التنظيف الماسي" لتنظيف الأسطح الداخلية بشكل مثالي.
- يمكن خلع الباب وإعادة تركيبه بسهولة لتنظيف الزجاج بإرياحية [www](http://www.hotpoint.eu)
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- كما يمكن إنزال عنصر التسخين العلوي للشواية لغرض تنظيف الغطاء العلوي للفرن [www](http://www.hotpoint.eu).

الكماليات

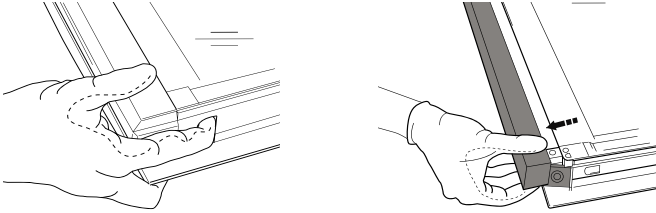
انقع الكماليات في منظف غسيل أطباق فور الاستخدام، وتعامل معها بقفازات الفرن إذا كانت لا تزال ساخنة. يمكن إزالة بقايا الأطعمة بسهولة باستخدام فرشاة الغسيل أو قطعة من الإسفنج.

الأسطح الداخلية

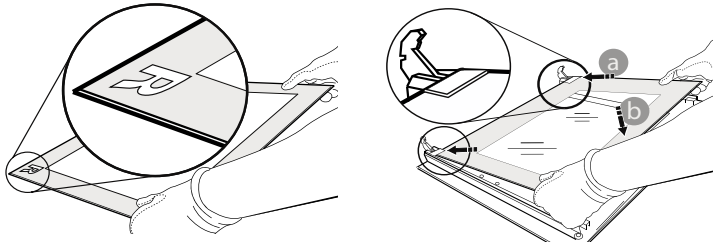
- بعد كل استخدام، اترك الفرن يبرد ثم قم بتنظيفه، يُفضل التنظيف وهو دافئ، لإزالة أية رواسب أو بقع ناتجة عن بقايا الأطعمة.
- ولتجفيف أي تكاثف للماء تم تكوينه نتيجة طهي الأطعمة باستخدام قدر كبير من الماء، اترك الفرن حتى يبرد تماماً ثم قم بمسحه بقطعة قماش أو إسفنج.

انقر للتنظيف - تنظيف الزجاج

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



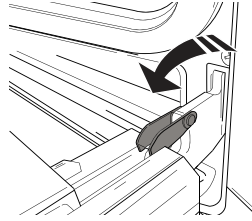
2. ارفع الزجاج الداخلي وأحكم مسكه بكلتا يديك، ثم اخلعه وضعه على سطح ناعم قبل تنظيفه.
3. ولإعادة وضع الزجاج الداخلي بشكل صحيح، تأكد من إمكانية رؤية الحرف "R" في الركن الأيمن وأن السطح الشفاف (عديم الطباعة) في مقابله.
- ولإعادة وضع الزجاج الداخلي بشكل صحيح، تأكد من إمكانية رؤية الحرف "R" في الركن الأيسر وأن السطح الشفاف (عديم الطباعة) في مقابله.



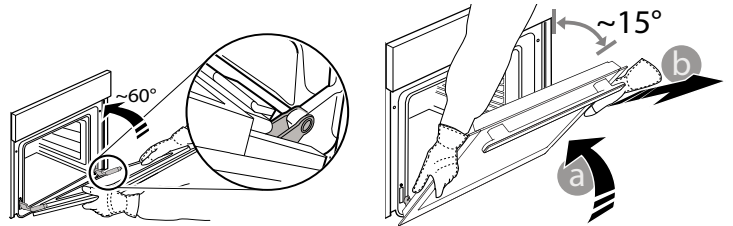
4. أعد تركيب الحافة العلوية: وسوف يشير صوت الطقطقة على التثبيت الصحيح. تأكد من تأمين إطار الإحكام قبل إعادة تركيب الباب.

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 تحمل من المقبض. بعد ذلك ما عليك سوى خلع الباب بمواصلة غلقه مع سحبه لأعلى في نفس الوقت (a) حتى ينحدر من موضع تثبيته (b).



ضع الباب على جانب واحد واجعله مستقر على سطح ناعم.

3. أعد تركيب الباب بتحريكه نحو الباب، 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.

5. حاول غلق الباب وافحص للتأكد من محاذاته مع لوحة التحكم. وإن لم يكن الأمر كذلك، أعد تنفيذ الخطوات أعلاه.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل	انقطاع التيار الكهربائي الفصل من الشبكة الكهربائية	تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما
يظهر بوحدة العرض الحرف "F" متبوعا برقم	خلل ببرمجيات الجهاز	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الحرف أو الرقم التابع لحرف "F"

وظيفة الخبز الأوتوماتيكي

للحصول على أفضل النتائج، يجب اتباع التعليمات بعناية، واستخدام الوصفات لخلط 1000 جرام من العجين: قم بخلط 600 جرام من الدقيق، 360 جرام من الماء، 11 جرام من الملح، 25 جرام من الخميرة الطازجة (أو 2 كيس من مسحوق الخميرة).

ولتحقيق النضج المثالي، اترك الخليط حوالي 90 دقيقة في درجة حرارة الغرفة.

بعد ذلك ضع العجين في الفرن (البارد)، ثم أضف 100 سم مكعب من الماء البارد في قاع الفرن وقم بتفعيل وظيفة "الخبز الأوتوماتيكي". وبعد الطهي، اترك العجين على الشبكة السلوية إلى أن يكتمل الطهي.

كيفية قراءة جدول الطهي

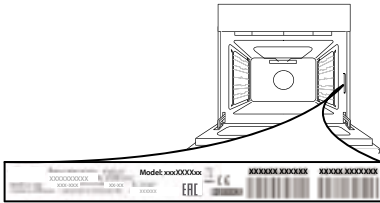
يورد الجدول أفضل الوظائف والكماليات والمستويات للاستخدام في طهي الأنواع المختلفة من الطعام. وتبدأ أوقات الطهي من لحظة وضع الطعام في الفرن، وذلك باستثناء الإحماء (عند الحاجة). درجات حرارة وأوقات الطهي هو مجرد قيم تقريبية، كما أنها تعتمد على مقدار الطعام ونوع الكماليات المستخدمة. ابدأ باستخدام أقل إعدادات موصى بها، وإذا لم يتم طهي الطعام بشكل كاف، فانتقل إلى إعدادات أعلى. استخدم الكماليات المرفقة، ويفضل استخدام صواني الكيك وصواني الخبز 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

تتيح وظيفة "الخبز بالتوزيع الحراري" طهي أنواع متعددة من الأطعمة (مثل السمك والخضروات) وذلك على أرفف مختلفة في نفس الوقت. أخرج الطعام الذي يتطلب وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يتطلب وقت طهي أطول في الفرن.

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.



البيانات الفنية

www يمكنك الاطلاع وتحميل جميع المواصفات الخاصة بالمنتج شاملة معدلات كفاءة استهلاك الطاقة عبر موقعنا
www.hotpoint.eu

كيفية الحصول على دليل الاستخدام والعناية

< www قم بتحميل دليل الاستخدام والعناية عبر موقعنا
http://www.hotpoint.eu (يمكنك استخدام رمز الاستجابة السريع QR هذا)، مع تمييز رمز المنتج.



< وكحل بديل، 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.hotpoint.eu/register

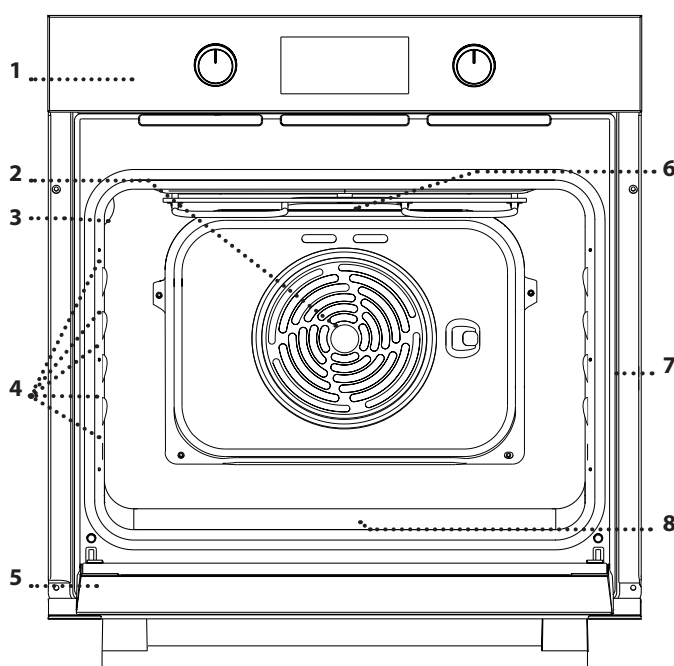


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website www.hotpoint.eu and following the instructions on the back of this booklet.



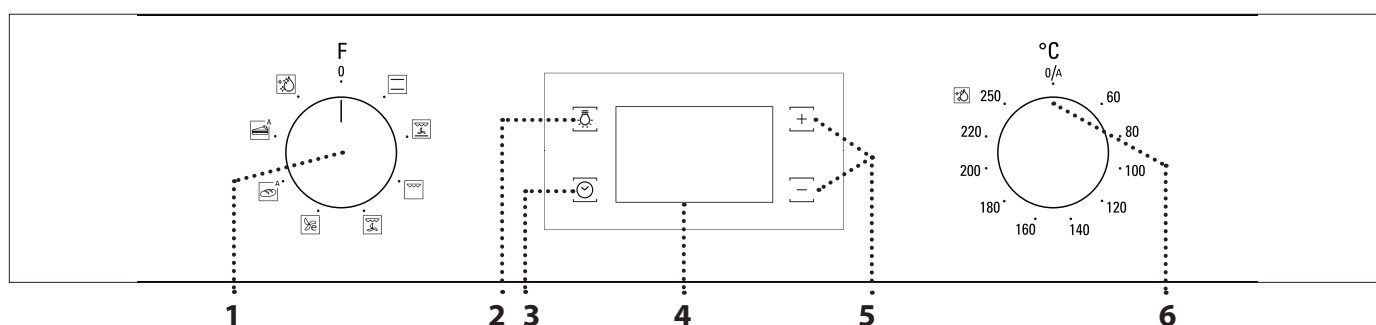
Read the safety instructions carefully before using the product

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

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

2. LIGHT

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

3. SETTING THE TIME

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

4. DISPLAY

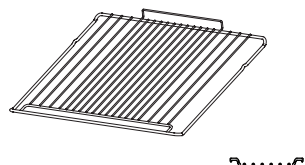
5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

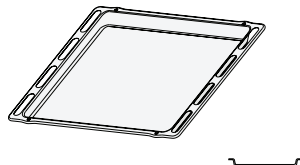
6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions. Automatic functions use 0/A.

WIRE SHELF



BAKING TRAY



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 onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

FUNCTIONS

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

 **CONVECTION BAKE**
To cook on a maximum of two shelves at the same time. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.

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

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

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

 **BREAD AUTO**
This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe  [www](http://www.hotpoint.eu). Activate the function when the oven is cold.

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

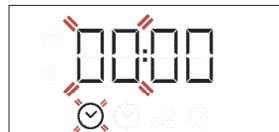
 **DIAMOND CLEAN**
The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.

* 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. SETTING THE TIME

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



Use  or  to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use  or  to set the minutes and press  to confirm.

Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. REHEAT THE OVEN

Behind during manufacturing: This is completely normal.

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

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

Heat the oven to 250 °C for about one hour, preferably using the "Convection bake" function. The oven must be empty during this time. 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

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



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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



Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*.

The function will not start if the thermostat knob is on 0 °C. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

AUTOMATIC

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

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

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

3. PREHEATING

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

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

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

. PROGRAMMING COOKING

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

DURATION

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



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

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

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

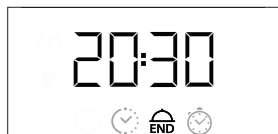
PROGRAMMING THE END COOKING TIME/DELAYED START

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



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

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



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

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

END OF COOKING

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



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

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

. SETTING THE TIMER

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

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



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

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

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

. DIAMOND CLEAN FUNCTION

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

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

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



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

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	160-180	30-90	2/3 
		Yes	160-180	30 - 90 ***	4  1 
Filled cake (cheesecake, strudel, fruit pie)		Yes	160-200	35-90	2 
		Yes	160-200	35 - 90 ***	4  2 
Biscuits/tartlets		Yes	170 - 180	15 - 45	3 
		Yes	160-180	20-45 ***	4  2 
Choux buns		Yes	180 - 220	30-40	3 
		Yes	180-190	35-45 ***	4  2 
Meringues		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200	4  2 
Bread		-	-	60	2 
Bread/pizza/focaccia		Yes	190-250	15-50	2 
		Yes	190-250	25-50 ***	4  2 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	3 
		Yes	250	10 - 20 ***	4  2 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	175 - 200	45 - 60	3 
		Yes	175 - 200	45 - 60 ***	4  2 
Vols-au-vents/puff pastry crackers		Yes	190-200	20-30	3 
		Yes	180-190	15 - 40 ***	4  2 
Lasagne/baked pasta/ cannelloni/flans		Yes	190-200	45-65	2 
Lamb/veal/beef/pork 1 kg		Yes	190-200	80-110	3 
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200-230	50-100	2 

FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo Grill	 Convection bake	 Bread Auto	 Eco Forced Air
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish or baking tray on the wire shelf	 Baking tray/oven tray on wire shelf	 Baking tray with 200 ml of water	 Baking tray	

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Turkey/goose 3 kg		-	190-200	100 - 160	2 
Baked fish/en papillote (fillet, whole)		Yes	170 - 190	30 - 50	2 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, eggplants)		Yes	180-200	50 - 70	2 
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5 
Fish fillets/slices		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 
Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers		-	250	15 - 30 *	5  4 
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55-70 **	2  1 
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35-50 **	3 
Leg of lamb/knuckle		Yes	200 - 210	60-90 **	3 
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35-55 **	3 
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ****	4  1 
Meat and potatoes		Yes	190-200	45 - 100 ****	4  1 
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ****	4  1 
Roast meat/stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	2 

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

* Turn food halfway through cooking

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

*** Switch levels halfway through cooking.

**** Estimated length of time: Dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference. Switch shelves two thirds of the way through cooking, if necessary.

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

FUNCTIONS						
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Convection bake	Bread Auto	Eco Forced Air
ACCESSORIES						
	Wire shelf	Baking dish or baking tray on the wire shelf	Baking tray/oven tray on wire shelf	Baking tray with 200 ml of water	Baking tray	

MAINTENANCE AND CLEANING



Download the Use and Care Guide from
www.hotpoint.eu for more information

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

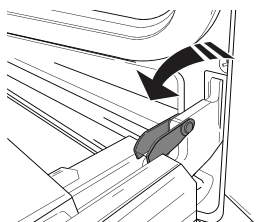
- Activate the "Diamond Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass .
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven .

ACCESSORIES

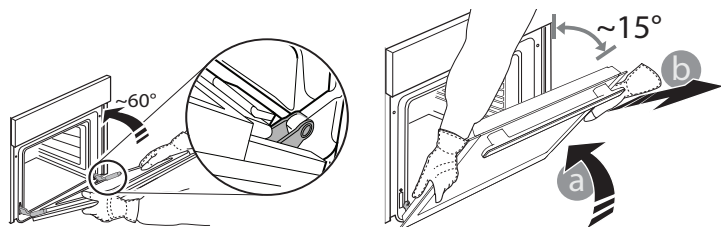
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

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 (a) at the same time until it is released from its seating (b).

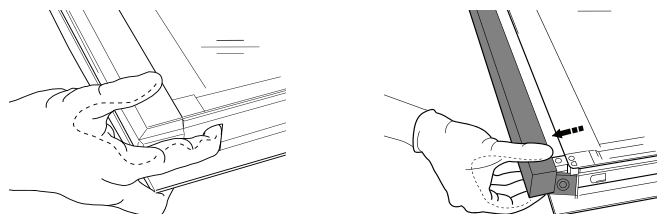


Put the door to one side, resting it on a soft surface.

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.
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.

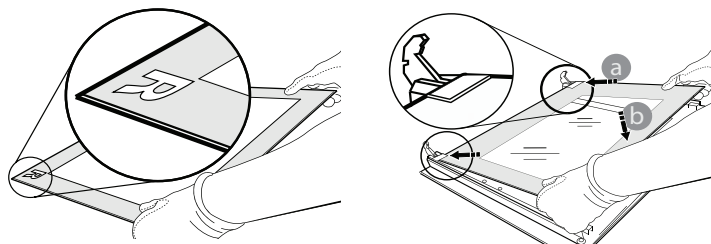
CLICK TO CLEAN - CLEANING THE GLASS

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



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

3. To correctly reposition the inner glass, make sure that the "R" is visible in the left-hand corner and the clear surface (not printed) is facing up. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats (a), then lower it into position (b).



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

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

USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from
www.hotpoint.eu for more information

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

BREAD AUTO FUNCTION

For best results you should carefully follow the instructions, using the recipe for mixing 1000 g of dough: 600 g of flour, 360 g of water, 11 g of salt, 25 g of fresh yeast (or two packets of yeast powder).

For optimal rising, allow about 90 minutes at room temperature.

Put the dough into the (cold) oven, pour 100 cc of cold drinking water on to the bottom of the oven and activate the "Bread Auto" function. After cooking, leave the dough to stand on a wire shelf until completely cooled.

TECHNICAL DATA

A complete specification for the product, including the energy efficiency ratings for this oven, can be downloaded from our website www.hotpoint.eu

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

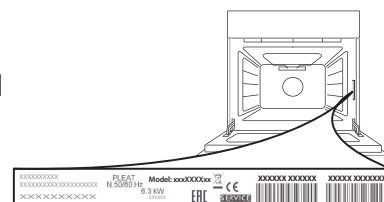
> Download the Use and Care Guide from our website <http://www.hotpoint.eu> (you can use this QR code), specifying the product code.



> Alternatively, contact our After-sales Service

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our 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.hotpoint.eu/register

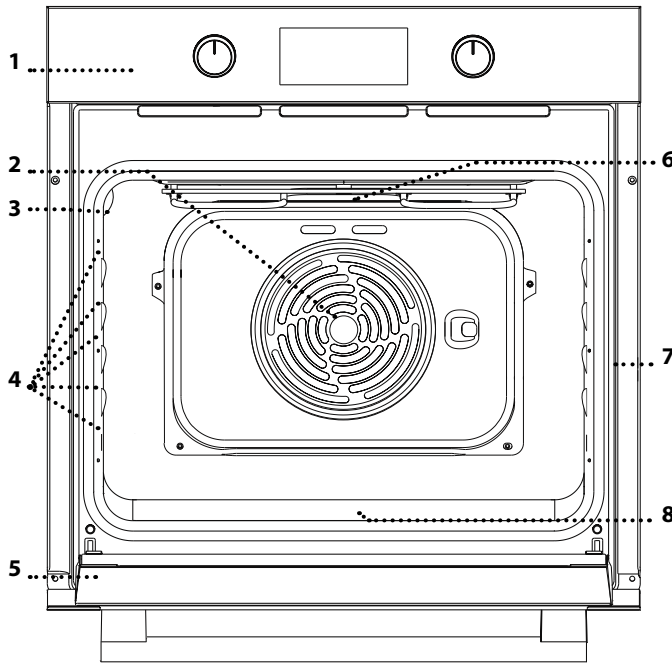


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web www.hotpoint.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.



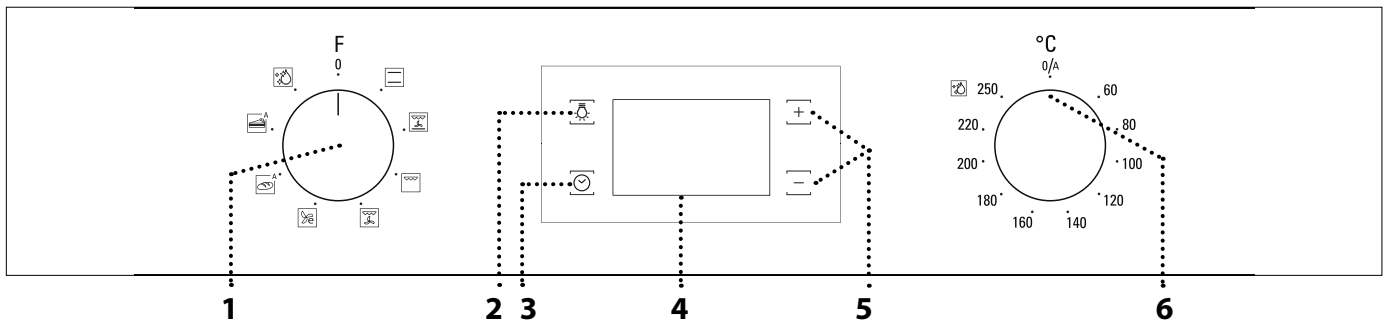
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur de chaleur pulsée
3. Ampoule
4. Supports de grille
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment du four)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Plaque signalétique (ne pas enlever)
8. Élément chauffant inférieur (invisible)

PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. LAMPE

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

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

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

4. ÉCRAN

5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

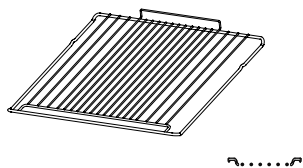
6. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles. Utilisez « 0/A » pour les fonctions automatiques.

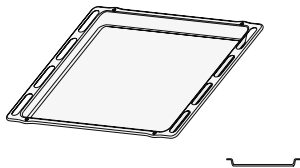


ARISTON

GRILLE MÉTALLIQUE



PLAQUE DE CUISSON



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 ET LES AUTRES ACCESSOIRES

. Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur les guides aussi loin que possible.

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

FONCTIONS



TRADITIONNEL*

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



CUISSON PAR CONVECTION FORCÉE

Pour cuire sur un maximum de deux niveaux en même temps. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.



GRIL

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



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 sur n'importe quel niveau sous la grille et ajoutez 200 ml d'eau potable.



ÉCO CHALEUR PULSÉE *

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



^A PAIN AUTO

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



^A PÂTISSERIES AUTO

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



DIAMOND CLEAN

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

* 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. RÉGLAGE DE L'HEURE

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



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

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

2. RÉCHAUFFER LE FOUR

Derrière lors 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.

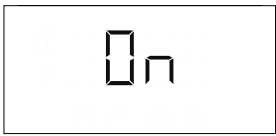
Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure, de préférence en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : L'écran s'illumine et un signal sonore se fait entendre.



2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

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



Veuillez noter : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le **bouton de sélection** ou ajuster la température en tournant le **bouton du thermostat**. La fonction ne démarre pas tant que le bouton du thermostat est sur 0°C. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

AUTOMATIQUE

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

Pour terminer la cuisson, tournez le *bouton de sélection* à la position 0.

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

3. PRÉCHAUFFAGE

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

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

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson finale.

. PROGRAMME DE CUISSON

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

DURÉE

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



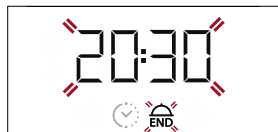
Utilisez  ou  pour régler le temps de cuisson et appuyez sur  pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine lorsque la cuisson est terminée.

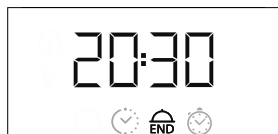
Remarques : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur  jusqu'à ce le voyant  clignote dur l'écran, utilisez ensuite  pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

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



Utilisez  ou  pour régler le temps de fin de cuisson et appuyez sur  pour confirmer. Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.



Remarques : Pour annuler le réglage, éteindre le four en tournant le **bouton de sélection** à la position « 0 ».

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

FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer que la fonction est terminée.



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

Veuillez noter : Si la minuterie fonctionne, l'écran affiche « FIN » en alternance avec le temps restant.

. RÉGLER LA MINUTERIE

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

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



Utilisez  ou  pour régler le temps désiré et appuyez sur  pour confirmer. Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

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

. FONCTION DIAMOND CLEAN

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

Veuillez noter : La position du voyant ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.

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



Veuillez noter : Vous pouvez uniquement programmer la fin de cette fonction. La durée est automatiquement réglée à 35 minutes.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	160-180	30-90	2/3 
		Oui	160-180	30 - 90 ***	4  1 
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35-90	2 
		Oui	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
Biscuits/tartelettes		Oui	170 - 180	15 - 45	3 
		Oui	160-180	20-45 ***	4  2 
Choux ronds		Oui	180 - 220	30-40	3 
		Oui	180-190	35-45 ***	4  2 
Meringues		Oui	90	150 - 200	3 
		Oui	90	140 - 200	4  2 
Pain		-	-	60	2 
Pain/pizza/focaccia		Oui	190-250	15-50	2 
		Oui	190-250	25-50 ***	4  2 
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3 
		Oui	250	10 - 20 ***	4  2 
Quiches et tartes salés (tarte aux légumes, quiche)		Oui	175 - 200	45 - 60	3 
		Oui	175 - 200	45 - 60 ***	4  2 
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190-200	20 - 30	3 
		Oui	180-190	15 - 40 ***	4  2 
Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/tartes		Oui	190-200	45-65	2 
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Oui	190-200	80-110	3 
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200-230	50-100	2 

FONCTIONS	 Traditionnel	 Grill (Gril)	 Turbo Gril	 Convection forcée	 Pain Auto	 Éco Chaleur pulsée
ACCESSOIRES	 Grille métallique	 Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	 Plaque de cuisson/plaque de cuisson sur la grille	 Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau	 Plaque de cuisson	

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Dinde/oie 3 kg		-	190-200	100 - 160	2 
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 50	2 
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180-200	50 - 70	2 
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5 
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3 
Saucisses/brochettes/côtes levées/hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4 
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		Oui	200 - 220	55-70 **	2 1 
Rosbif saignant 1 kg		Oui	200 - 210	35-50 **	3 
Gigot d'agneau/jarret		Oui	200 - 210	60-90 **	3 
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35-55 **	3 
Gratin de légumes		-	200 - 210	25 - 55	3 
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100 ****	4 1 
Viande et pommes de terre		Oui	190-200	45 - 100 ****	4 1 
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ****	4 1 
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	2 

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

*Tourner les aliments à mi-cuisson

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

*** Changez les niveaux à la mi-cuisson.

**** Temps approximatif : Vous pouvez retirer le plat du four lorsque vous estimez qu'il est assez cuit. Changez les niveaux aux deux tiers de la cuisson si nécessaire.

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

FONCTIONS					 ^A	
	Traditionnel	Grill (Gril)	Turbo Gril	Convection forcée	Pain Auto	Éco Chaleur pulsée
ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	Plaque de cuisson/plaque de cuisson sur la grille	Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau	Plaque de cuisson	

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

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.

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

SURFACES INTÉRIEURES

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

complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

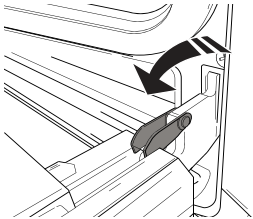
- Activez la fonction « Diamond Clean » pour un meilleur nettoyage des surfaces internes.
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre .
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide adéquat.
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être abaissé pour nettoyer la paroi supérieure du four .

ACCESSOIRES

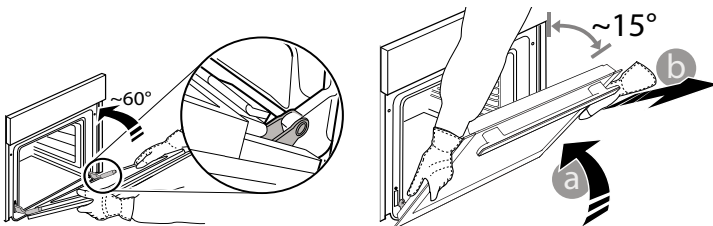
Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle, utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

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 (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).

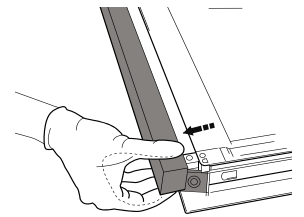
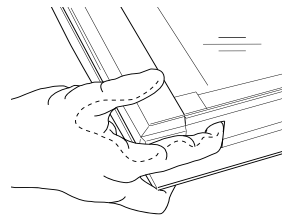


Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

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.
5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

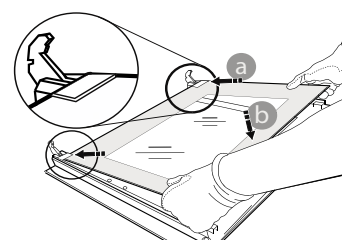
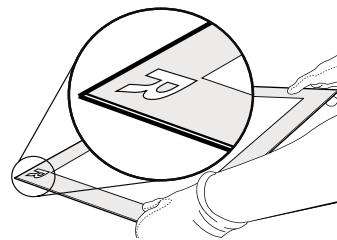
CLIQUER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

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



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

3. Pour bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible dans le coin gauche et que la surface claire (pas d'imprimée) est placée vers le haut. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides (a), abaissez-la ensuite en place (b).



4. Remplacez le bord supérieur : un clique indique qu'elle est bien placée. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.



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 » suivie d'un numéro	Problème de logiciel	Prenez en note la lettre ou le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près

CONSEILS UTILES



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de **www.hotpoint.eu**

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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

FONCTION PAIN AUTO

Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement les consignes en utilisant la recette pour mélanger 1000 g de pâte : 600 g de farine, 360 g d'eau, 11 g de sel, 25 g de levure fraîche (ou deux paquets de levure en poudre).

Pour une fermentation optimale, laissez à la température de la pièce pour environ 90 minutes.

Placez la pâte dans le four froid, versez 100 cc d'eau potable froide dans le fond du four et lancez la fonction « Pain Auto ». Après la cuisson, laissez la pâte sur la grille métallique jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les caractéristiques de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peuvent être téléchargées de notre site Web **www.hotpoint.eu**

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

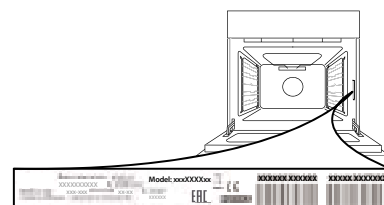
> Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien de notre site Web **http://www.hotpoint.eu** (vous pouvez utiliser le code QR), indiqué sur le code de produit.



> 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 visibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



GUÍA DE CONSULTA DIARIA



GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO UN PRODUCTO ARISTON

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

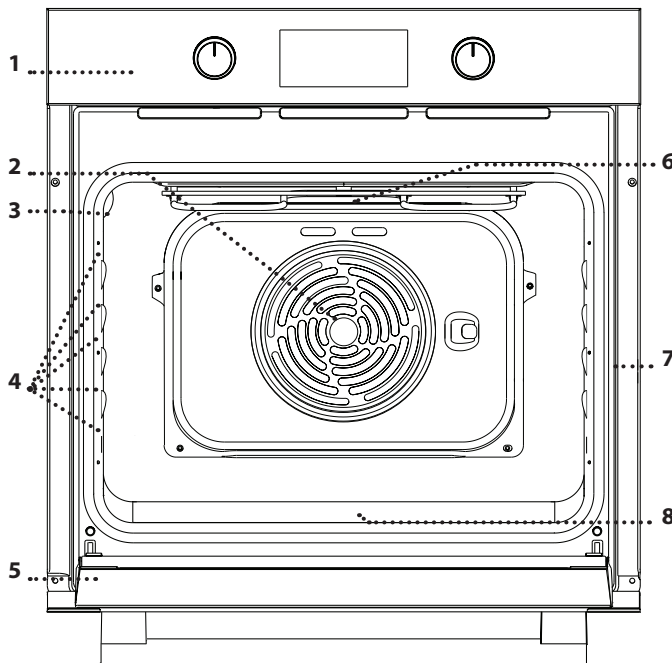


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado de nuestra página web www.aristonchannel.com siguiendo las instrucciones que figuran al dorso de este documento.



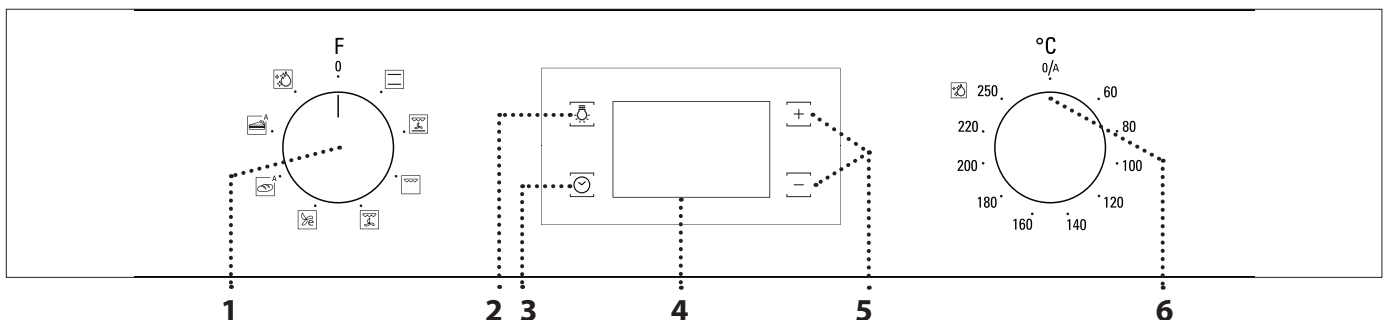
Antes de usar el producto, lea atentamente las instrucciones de seguridad

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de mandos
2. Ventilador
3. Lámpara
4. Guías para los estantes
(el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Resistencia superior / grill
7. Placa de características
(no debe retirarse)
8. Resistencia inferior
(no visible)

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la posición 0 para apagar el horno.

2. LUZ

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

3. AJUSTE DE LA HORA

Para acceder a la configuración del tiempo de cocción, el inicio diferido y el temporizador. Para mostrar la hora cuando el horno está apagado.

4. PANTALLA

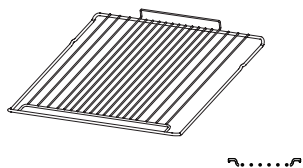
5. BOTONES DE AJUSTE

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

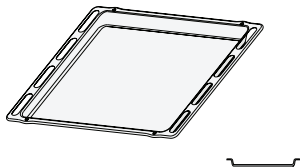
6. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales. Las funciones automáticas utilizan 0/A.

REJILLA



BANDEJA PASTELERA



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 PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

. Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.

. Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

FUNCIONES



CONVENCIONAL*

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar en dos estantes como máximo al mismo tiempo. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.



GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasa debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.



TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, roast beef, pollo). Le recomendamos utilizar la grasa para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.



ECO AIRE FORZADO*

Para cocinar asados y carne rellena en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción, pero se puede volver a encender pulsando .



PAN AUTO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para el pan. Para obtener mejores resultados, siga la receta . Active la función con el horno frío.



PASTELERÍA AUTO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para pasteles. Active la función con el horno frío.



DIAMOND CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío.

* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) No. 65/2014

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: pulse  hasta que el icono  y la hora actual empiecen a parpadear en la pantalla.



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

Nota: Si el icono  parpadea, por ejemplo después de un corte de corriente muy largo, será necesario volver a ajustar la hora.

2. CÓMO RECALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: Es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 250 °C durante aproximadamente una hora, preferiblemente utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

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

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



2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

Para iniciar la función que ha seleccionado, gire el *selector del termostato* para establecer la temperatura que desee.



Nota: Puede cambiar la función durante la cocción girando el **selector** o ajustar la temperatura girando el **selector del termostato**.

La función sólo se iniciará si el selector del termostato está a 0 °C. Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

AUTOMÁTICA

Para iniciar la función automática seleccionada («Pan» o «Pastelería»), mantenga el *selector del termostato* en la posición de funciones automáticas (0/A).

Para finalizar la cocción, gire el *selector* a la posición 0.

Nota: Puede programar el tiempo de finalización de la cocción y un temporizador.

3. PRECALENTANDO

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

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

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.

. PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

DURACIÓN

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



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

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

Notas: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear en la pantalla y después use  TIEMPO COCCIÓN para reconfigurar el tiempo de cocción a «00:00». Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

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



Utilice  o  para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse  para confirmar. Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

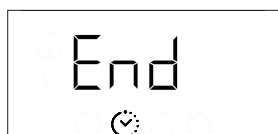


Notas: Para cancelar la configuración, apague el horno girando el **selector** hasta la posición « 0 ».

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

FINAL DE COCCIÓN

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



Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o póngalo en la posición « 0 » para apagar el horno.

Nota: Si el temporizador está activado, la pantalla mostrará la palabra «END» alternada con el tiempo restante.

. CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

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

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



Utilice  o  para configurar la hora y pulse  para confirmar.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para desactivar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear, luego utilice  para poner el tiempo en "00:00".

. FUNCIÓN DIAMOND CLEAN

Para activar la función de limpieza «Diamond Clean», vierta 200 ml de agua potable en la base del horno, después gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta el icono .

Nota: La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante el ciclo de limpieza.

La función se activará automáticamente: la pantalla mostrará el tiempo restante alternado con el mensaje «DC».



Nota: Solo se puede programar la hora de finalización de esta función. La duración se programa automáticamente en 35 minutos.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Bizcochos		Sí	160-180	30-90	2/3 
		Sí	160-180	30 - 90 ***	4  1 
Bizcocho relleno (tarta de queso, pastel de hojaldre relleno, tarta de frutas)		Sí	160-200	35-90	2 
		Sí	160-200	35 - 90 ***	4  2 
Galletas / tartaletas		Sí	170 - 180	15 - 45	3 
		Sí	160-180	20-45 ***	4  2 
Lionesas		Sí	180 - 220	30-40	3 
		Sí	180-190	35-45 ***	4  2 
Merengues		Sí	90	150-200	3 
		Sí	90	140 - 200	4  2 
Pan		-	-	60	2 
Pan / pizza / focaccia		Sí	190-250	15-50	2 
		Sí	190-250	25-50 ***	4  2 
Pizza congelada		Sí	250	10-15	3 
		Sí	250	10 - 20 ***	4  2 
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	175 - 200	45-60	3 
		Sí	175 - 200	45 - 60 ***	4  2 
Volovanes/hojaldres		Sí	190-200	20-30	3 
		Sí	180-190	15 - 40 ***	4  2 
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		Sí	190-200	45-65	2 
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg		Sí	190-200	80-110	3 
Pollo/conejo/pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	2 

FUNCIONES	 Convencional	 Grill	 Turbo Grill	 Horno de convección	 Pan automático	 Eco aire forzado
ACCESORIOS	 Rejilla	 Fuente para horno o bandeja pastelera sobre la rejilla	 Bandeja de horno sobre rejilla / bandeja pastelera	 Bandeja pastelera con 200 ml de agua	 Bandeja pastelera	

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Pavo/oca 3 kg		-	190-200	100 - 160	2 
Pescado al horno/en papillote (lomos, entero)		Sí	170 - 190	30-50	2 
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50 - 70	2 
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5 
Filetes/rodajas de pescado		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		-	250	15 - 30 *	5  4 
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200 - 220	55-70 **	2  1 
Rosbif poco hecho 1 kg		Sí	200 - 210	35-50 **	3 
Pierna de cordero / codillo		Sí	200 - 210	60-90 **	3 
Patatas al horno		Sí	200 - 210	35-55 **	3 
Verduras gratinadas		-	200 - 210	25-55	3 
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 ****	4  1 
Carnes y patatas		Sí	190-200	45 - 100 ****	4  1 
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50 ****	4  1 
Carne asada / carne rellena asada		-	170 - 180	100 - 150	2 

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentamiento: recomendamos colocar los alimentos en el horno y ajustar el tiempo de cocción una vez alcanzada la temperatura deseada.

* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

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

*** Cambiar de nivel a mitad de la cocción.

*** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales. Cambio de la posición de los estantes darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción, si fuera necesario.

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

FUNCIONES						
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Horno de convección	Pan automático	Eco aire forzado
ACCESORIOS						
	Rejilla	Fuente para horno o bandeja pastelera sobre la rejilla	Bandeja de horno sobre rejilla / bandeja pastelera	Bandeja pastelera con 200 ml de agua	Bandeja pastelera	

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



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

No utilice aparatos de limpieza al vapor.

Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.

Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.

Desconecte el aparato de la red eléctrica.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

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

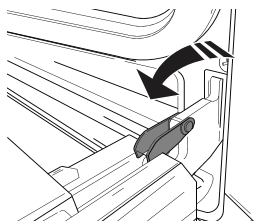
- Active la función «Diamond Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- La puerta se puede montar y desmontar para facilitar la limpieza del cristal .
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno .

ACCESORIOS

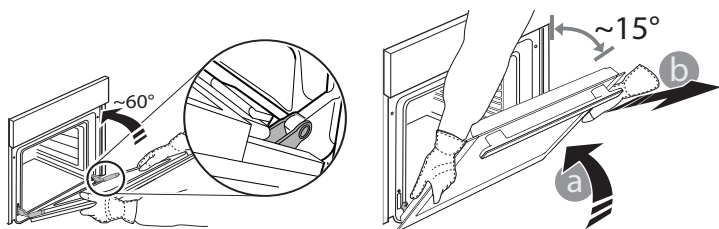
Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

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 cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).



Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

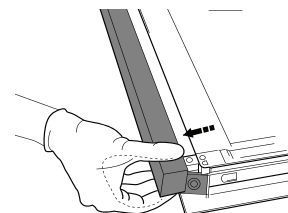
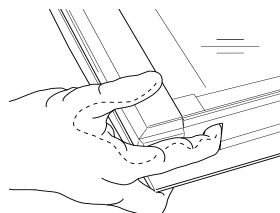
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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

5. Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

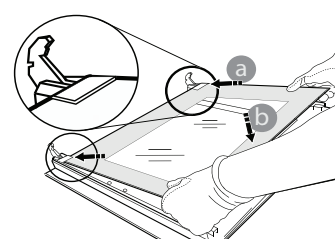
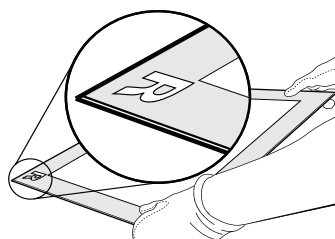
CLICK TO CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

1. Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted.



2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.

3. Para volver a colocar los cristales interiores correctamente, asegúrese de que «R» se pueda leer en la esquina izquierda y la superficie lisa (no impresa) esté cara arriba. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes (a) y después bájelos hasta su posición (b).



4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.

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	Problema de software	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparece después de la letra «F»

CONSEJOS ÚTILES



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

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

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función «Horno de convección» le permite cocinar diferentes alimentos (como pescado y verduras) en diferentes estantes al mismo tiempo. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

FUNCIÓN PAN AUTO

Para unos resultados mejores, siga las instrucciones atentamente y utilice la receta para mezclar 1000 g de masa: 600 g de harina, 360 g de agua, 11 g de sal, 25 g de levadura fresca (o dos paquetes de levadura en polvo).

Para un leudado óptimo, deje unos 90 minutos a temperatura ambiente.

Ponga la masa en el horno (frío), vierta 100 cc de agua potable fría en la parte inferior del horno y active la función «Pan Auto». Después de la cocción, deje que la masa repose en la rejilla hasta que se enfríe del todo.

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

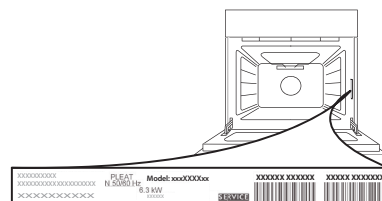
>  Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web **www.aristonchannel.com** (puede utilizar este código QR), especificando el código comercial del producto.



> 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.



GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO ARISTON

Para receber mais informações e assistência, registre o seu produto em www.aristonchannel.com



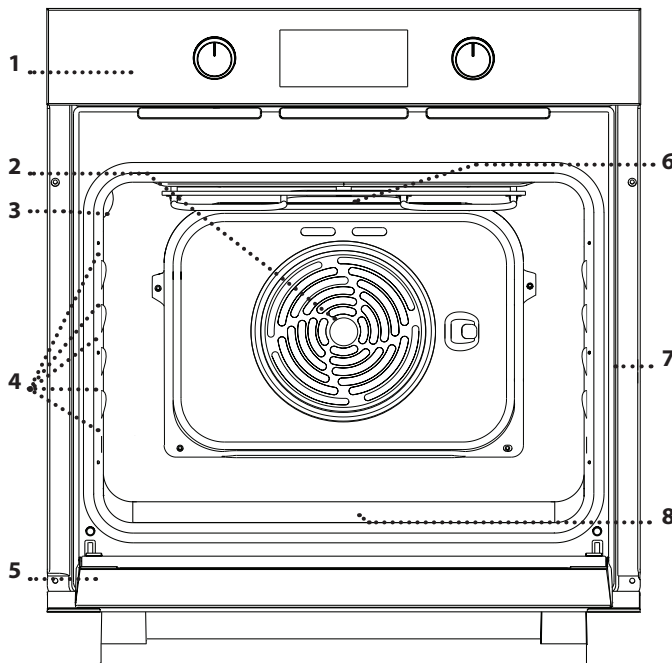
[www](http://www.aristonchannel.com)

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.



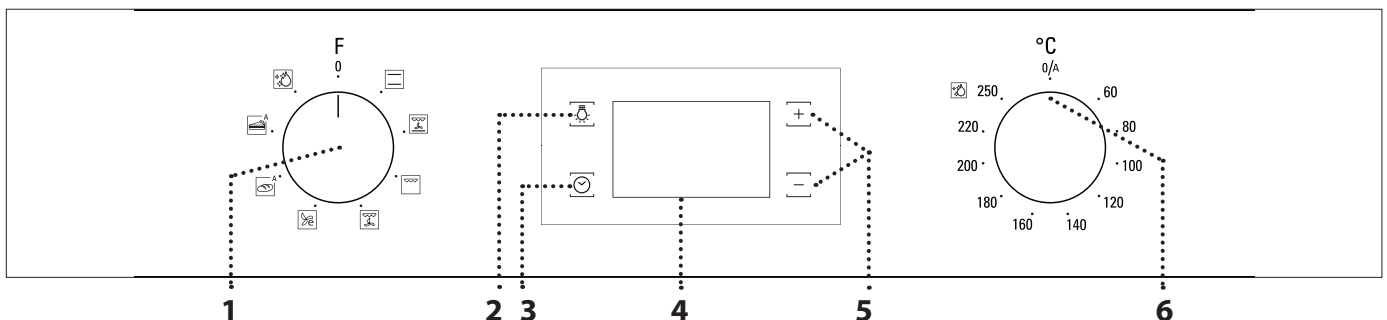
Antes de utilizar o produto, leia atentamente as instruções de segurança

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Lâmpada
4. Guias de nível
(o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
5. Porta
6. Resistência superior/grill
7. Placa de identificação
(não remover)
8. Resistência inferior
(não visível)

PAINEL DE COMANDOS



1. BOTÃO SELETOR

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

2. LUZ

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

3. AJUSTE DA HORA

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

4. VISOR

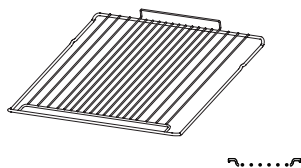
5. BOTÕES DE AJUSTE

Para aceder às definições do tempo de cozedura.

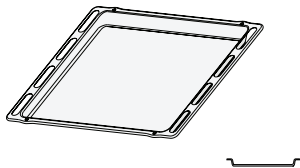
6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais. As funções automáticas utilizam 0/A.

GRELHA METÁLICA



TABULEIRO PARA ASSAR



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

COMO INTRODUIZIR A GRELHA METÁLICA E OUTROS ACESSÓRIOS

. Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Faça-a deslizar na horizontal pelos corredores tanto quanto possível.

. Os restantes acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelos corredores do forno.

FUNÇÕES



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



CONVENCIONAL*

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.



COZEDURA CONVECÇÃO

Para cozinhar num máximo de dois níveis em simultâneo. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.



GRELHADOR

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.



TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.



AR FORÇADO ECO*

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



^A PÃO AUTO

Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para pães. Par obter os melhores resultados possíveis, siga cuidadosamente a receita [www](http://www.aristonchannel.com). Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.



^A PASTELARIA AUTO

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



DIAMOND CLEAN

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

* 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 aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: prima  até que o ícone  e a hora atual comecem a piscar no visor.



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

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

2. AQUECER O FORNO

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

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

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

Aqueça o forno a 250 °C durante cerca de uma hora, utilizando preferencialmente a função "Cozedura convecção". Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio.

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

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



2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

MANUAL

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



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

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

AUTOMÁTICA

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

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

3. PRÉ-AQUECIMENTO

Uma vez iniciada a função, é emitido um sinal sonoro e o ícone  a piscar no visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.

Terminada a fase de pré-aquecimento, é emitido um sinal sonoro e o ícone  fixo no visor indicam que o forno atingiu a temperatura definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

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

. PROGRAMAR A COZEDURA

É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.

DURAÇÃO

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



Utilize  ou  para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar. Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: é emitido um sinal sonoro e o visor indica que a cozedura está concluída.

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

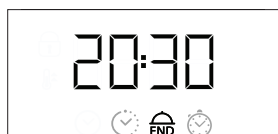
PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

Após definir um tempo de cozedura, o início da função pode ser diferido, programando o tempo de fim: prima  até que o ícone  e a hora atual comecem a piscar no visor.



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

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



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

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

FIM DA COZEDURA

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



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

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

PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe, nem programa a cozedura mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

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



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

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

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

. FUNÇÃO DIAMOND CLEAN

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

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

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



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

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUE- CIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	160 - 180	30-90	2/3 
		Sim	160-180	30 - 90 ***	4  1 
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)		Sim	160-200	35-90	2 
		Sim	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
Biscoitos/queques		Sim	170 - 180	15 - 45	3 
		Sim	160-180	20-45 ***	4  2 
Massa choux		Sim	180 - 220	30-40	3 
		Sim	180-190	35-45 ***	4  2 
Merengues		Sim	90	150 - 200	3 
		Sim	90	140 - 200	4  2 
Pão		-	-	60	2 
Pão/pizza/pãezinhos		Sim	190-250	15-50	2 
		Sim	190-250	25-50 ***	4  2 
Pizza congelada		Sim	250	10 - 15	3 
		Sim	250	10 - 20 ***	4  2 
Bolos salgados (tarte de legumes, quiche)		Sim	175 - 200	45 - 60	3 
		Sim	175 - 200	45 - 60 ***	4  2 
Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	3 
		Sim	180-190	15 - 40 ***	4  2 
Lasanha/massa ao forno/ canelones/flans		Sim	190-200	45-65	2 
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		Sim	190-200	80-110	3 
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	200-230	50-100	2 

FUNÇÕES	 Convencional	 Grelhador	 Turbo Grill	 Cozedura convecção	 Pão Auto	 Ar forçado Eco
ACESSÓRIOS	 Grelha	 Prato ou tabuleiro para assar na grelha metálica	 Tabuleiro para assar/assadeira na grelha metálica	 Tabuleiro para assar com 200 ml de água	 Tabuleiro para pastelaria	

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Peru/ganso 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Peixe no forno/em papelote (filete, inteiro)		Sim	170 - 190	30 - 50	2 
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180-200	50 - 70	2 
Pão tostado		5'	250	2 - 6	5 
Filetes/postas de peixe		-	230 - 250	15 - 30 *	4 
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres		-	250	15 - 30 *	5 
Frango assado 1 - 1,3 kg		Sim	200 - 220	55-70 **	2 
Rosbife mal passado 1 kg		Sim	200 - 210	35 - 50 **	3 
Perna de borrego/pernis		Sim	200 - 210	60-90 **	3 
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35-55 **	3 
Gratinado legumes		-	200 - 210	25 - 55	3 
Lasanha e carne		Sim	200	50 - 100 ****	4 
Carne e batatas		Sim	190-200	45 - 100 ****	4 
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 ****	4 
Carne assada/carne assada recheada		-	170 - 180	100 - 150	2 

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

* Vire o alimento a meio da cozedura

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

*** Alterar níveis a meio da cozedura.

**** Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um. Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura se necessário.

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						
	Convencional	Grilhador	Turbo Grill	Cozedura convecção	Pão Auto	Ar forçado Eco
ACESSÓRIOS						
	Grilha	Prato ou tabuleiro para assar na grelha metálica	Tabuleiro para assar/assadeira na grelha metálica	Tabuleiro para assar com 200 ml de água	Tabuleiro para pasteleria	

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



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

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Use luvas de proteção durante todas as operações.

Realize as operações requeridas com o forno a frio.

Desligue o aparelho da corrente elétrica.

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

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 húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

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

completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

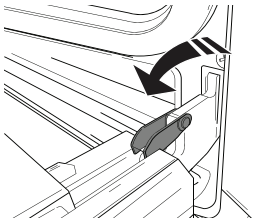
- Ative a função "Diamond Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.
- A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro .
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno .

ACESSÓRIOS

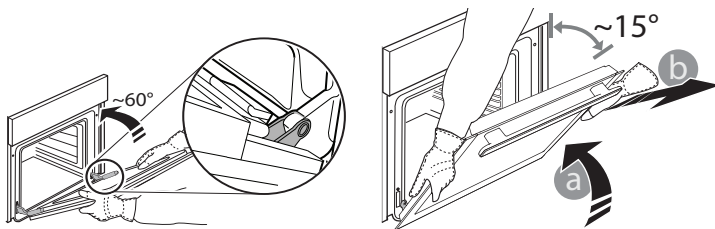
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

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 (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).



Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

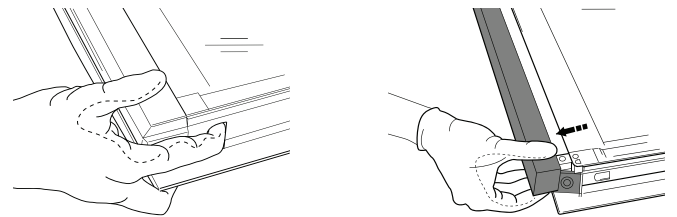
3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

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.

5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

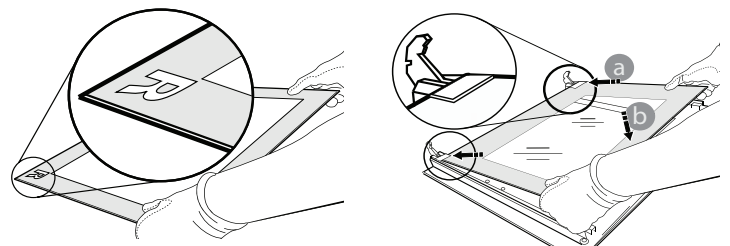
CLICK TO CLEAN - LIMPAR O VIDRO

1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.

3. Para voltar a instalar o vidro interior, certifique-se de que a letra "R" está visível no canto esquerdo e que a superfície limpa (não impressa) está voltada para cima. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes (a) e, em seguida, baixe-a até à posição correta (b).



4. Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



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

Problema	Causa possível	Solução
O forno não funciona	Corte de energia Desligado 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	Problema de software	Contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo e indique a letra ou o número que acompanha a letra "F"

CONSELHOS ÚTEIS



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

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

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

COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

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

FUNÇÃO PÃO AUTO

Para obter os melhores resultados possíveis, deve seguir cuidadosamente as instruções e a receita para misturar 1000 g de massa: 600 g de farinha, 360 g de água, 11 g de sal, 25 g de fermento (ou dois pacotes de fermento em pó).

Para obter um processo de fermentação ideal, deixe a massa repousar durante 90 minutos à temperatura ambiente.

Coloque a massa no forno (frio), verta 100 cc de água potável fria no fundo do forno e ative a função "Pão Auto". Após a cozedura, deixe a massa repousar na grelha metálica até que arrefeça totalmente.

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-VENDA

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.

