

يمكنك تنزيل تعليمات السلامة ودليل الاستخدام والعناية من خلال زيارة موقعنا على [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) واتباع التعليمات بظهر الكتاب.



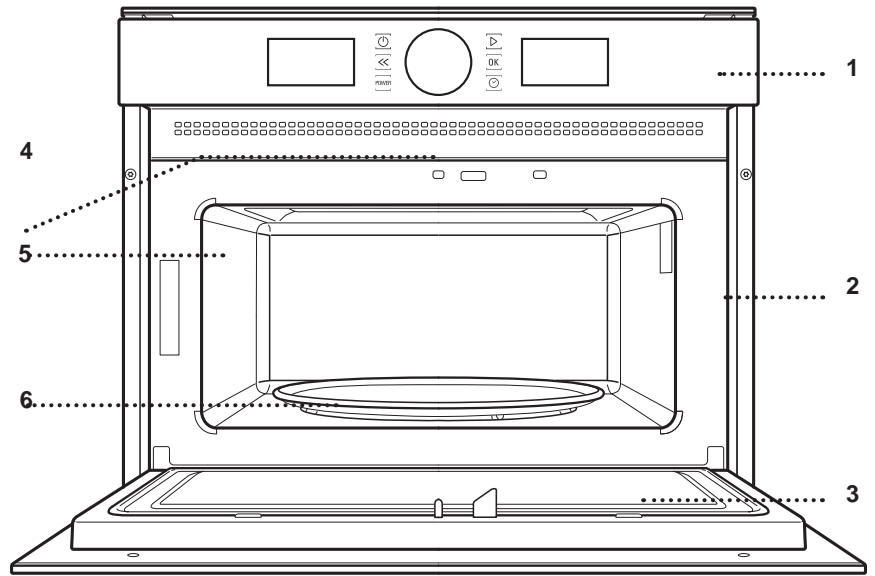
نشكرك على شراء أحد منتجات ARISTON للحصول على مزيد من المساعدة والدعم الشامل، يرجى تسجيل منتجك على الموقع [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com)



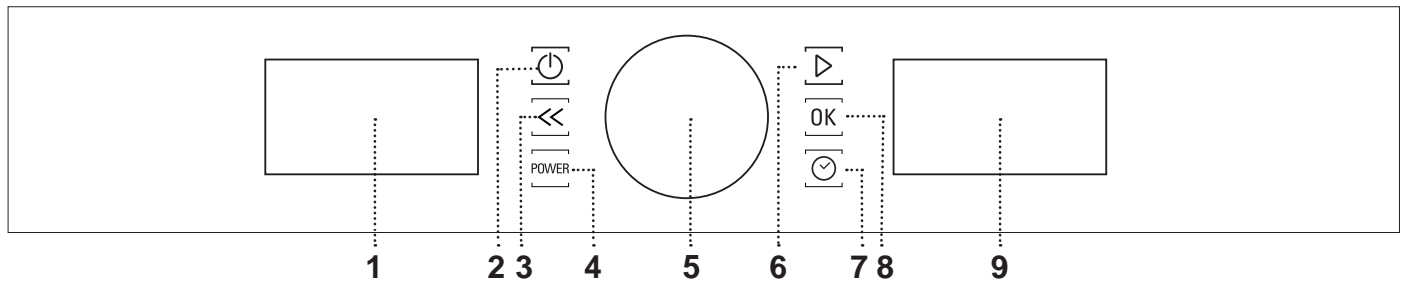
! قبل استخدام الجهاز، احرص على قراءة دليل الصحة والأمان بعناية.

## شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. لوحة التمييز (لا تخلعها)
3. الباب
4. عنصر التسخين العلوي / الشواية
5. المصباح
6. القرص الدوار



## لوحة التحكم



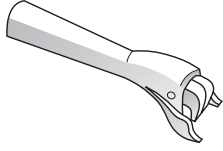
7. الوقت لضبط الوقت وتغيير أو تعديل مدة الطهي.
8. تأكيد لتأكيد اختيار بند أو إعدادات وظيفة معينة.
9. الشاشة اليمنى

4. القدرة لضبط قدرة الميكروويف.
5. المفتاح للتنقل بين الوظائف ولتغيير الوقت وبارامترات زمن الطهي.
6. تشغيل لتشغيل الوظائف وتأكيد الإعدادات.

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

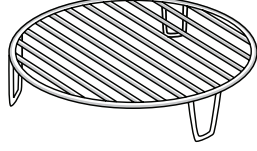
### مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP

يستخدم لإخراج صينية إعداد المقرمشات Crisp الساخنة من الفرن.



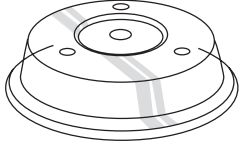
### الشبكة السلكية

تتيح وضع الطعام قريبا من الشواية، لضمان التحمير المثالي للطعام. ضع الشبكة السلكية على القرص الدوار، مع التأكد من عدم ملامسته لأي أسطح أخرى.



### غطاء (إن وجد)

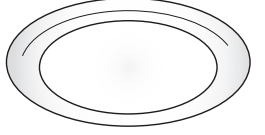
يستخدم لتغطية الطعام أثناء الطهي أو عند التسخين في الميكروويف. حيث يقلل الغطاء من الرذاذ، يحافظ على رطوبة الطعام ويمكن استخدامه أيضا لعمل مستويين للطهي.



غير مناسب لأي وظيفة من وظائف الشواية (بما في ذلك "Crisp Dynamic").

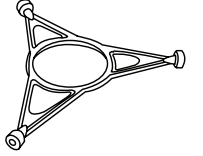
### القرص الدوار

موضوع على دعامته، ويمكن استخدام القرص الدوار الزجاجي في جميع طرق الطهي. كما يجب استخدام القرص الدوار دائما كقاعدة للأواني والكماليات الأخرى، باستثناء صينية الخبز المستطيلة.



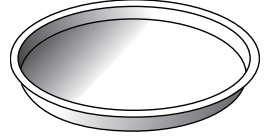
### دعامة القرص الدوار

تستخدم الدعامة للقرص الدوار الزجاجي فقط. لا تضع أية كماليات أخرى على الدعامة.



### صينية إعداد المقرمشات CRISP

للاستخدام فقط مع الوظيفة المحددة. يجب وضع صينية إعداد المقرمشات Crisp دائما في منتصف القرص الدوار الزجاجي، ويمكن إجماعها وهي فارغة، باستخدام الوظيفة المخصصة لهذا الغرض فقط. ضع الطعام مباشرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp.



يمكن شراء الكماليات الأخرى غير الموردة بشكل منفصل من خدمة ما بعد البيع.

تأكد دائما من عدم تلامس الأطعمة والكماليات مع جدران الفرن الداخلية.

تأكد دائما من إمكانية تدوير القرص الدوار بحرية قبل تشغيل الفرن. يرجى مراعاة عدم خلع القرص الدوار أثناء إدخال أو إخراج الكماليات الأخرى.

يتوفر عدد من الكماليات في الأسواق. قبل الشراء، تأكد من أنها مناسبة للاستخدام مع الميكروويف ومقاومة لدرجات حرارة الفرن.

تجنب استخدام أواني الطعام أو الشراب المعدنية أثناء الطهي في الميكروويف.

من خلال الوظائف الأوتوماتيكية، ما عليك سوى اختيار نوع ووزن أو كمية الطعام لتحقيق أفضل النتائج. سيقوم الفرن أوتوماتيكياً بحساب الإعدادات المثلى مع الاستمرار في تغييرها أثناء عملية الطهي. مراحل الإحماء لا تدخل ضمن المدة الإجمالية.

**REHEAT DYNAMIC**

لإعادة تسخين الوجبات الجاهزة المجمدة أو الباردة أو في درجة حرارة الغرفة.

حيث يقوم الفرن أوتوماتيكياً بضبط الإعدادات اللازمة لتحقيق أفضل نتائج ممكنة في أقصر مدة زمنية. ضع الطعام على صينية أو طبق آمن للاستخدام في الميكروويف ومقاوم للحرارة.

الوزن	الطعام	الفئة
500 - 250 جم	صينية عشاء	1
500 - 250 جم	كمية مجمدة	2*
500 - 250 جم	لازانيا مجمدة	3*
800 - 200 جم	حساء	4
1 - ديسيلتر	المشروبات	5

**COOK DYNAMIC**

لطهي الأطعمة بسرعة والحصول على نتائج ممتازة. استخدم إناء مقاوم للحرارة ومناسب للاستخدام في الميكروويف.

الوزن	الطعام	الفئة
200 جم - 1 كجم	بطاطس فرن (تقليب عند الطلب)	1
800 - 200 جم	خضروات طازجة (يتم التقطيع إلى قطع متساوية في الحجم وإضافة ملعقتين أو أربع ملاعق ماء. الغطاء)	2
800 - 200 جم	الخضروات المجمدة (تقليب عند الطلب. الغطاء)	3*
600 - 200 جم	خضروات معلبة	4
100 جم	فشار	5

**موجات الميكروويف**

لطهي الأطعمة والمشروبات وإعادة تسخينها بسرعة.

القدرة	ملامح
1000 واط	إعادة التسخين السريع للمشروبات والأطعمة المحتوية على نسبة ماء عالية
800 واط	طبخ الخضروات
650 واط	طهي اللحوم والأسماك
500 واط	طهي صوص للحوم، أو الصوص المحتوي على جبن أو بيض. لإتمام طهي فطائر اللحوم والمعكرونة الفرن
350 واط	الطهي ببطء ورفق. مثالي لصهر الزبد أو الشيكولاتة
160 واط	إذابة تجمد الأطعمة المجمدة، تليين الزبد والجبن
90 واط	تليين الأيس كريم

**الشواية**

للتحمير، الشواء وعمل الفراتان. نوصي بتقليب الطعام أثناء الطهي.

لتحقيق أفضل النتائج، قم بإحماء الشواية لمدة 3-5 دقائق.

الكماليات الموصى بها: الرف السلكي

**شواية + ميكروويف**

لطهي الأطعمة وتحميرها بسرعة من خلال الدمج بين وظائف الميكروويف والشواية.

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

**CRISP DYNAMIC**

للتحمير الطعام بشكل مثالي سواء من الأعلى أو الأسفل. يجب استخدام هذه الوظيفة مع صينية إعداد المقرمشات فقط.

الكماليات المطلوبة: صينية إعداد المقرمشات CRISP، مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP

**الوظائف الأوتوماتيكية**

## DEFROST DYNAMIC



لإذابة التجمد عن الأنواع المختلفة من الأطعمة بسهولة من خلال تحديد وزنها. ينبغي وضع الطعام مباشرة على القرص الدوار الزجاجي. قم بتقليب الطعام عند طلب ذلك.

الوزن	الطعام	الفئة
001 جم - 2 كجم	اللحوم (لحم مفروم، لحم الضلع، شرائح، قطع لحم الروست)	1*
001 جم - 5.2 كجم	الطيور (دجاجة كاملة، قطع أو شرائح فيليه)	2*
001 جم - 5.1 كجم	الأسماك (سمكة كاملة أو شرائح أو فيليه)	3*
001 جم - 5.1 كجم	الخضروات (خضروات مشكلة وبقوليات وبروكلي، وخلافه)	4*
001 جم - 1 كجم	الخبز (أرغفة، سكونز، لفائف)	5*

## CRISP DYNAMIC



لإعادة تسخين وطهي الأطعمة المجمدة بسرعة ومنحها طبقة علوية ذهبية ومقرمشة. استخدم هذه الوظيفة مع صينية إعداد المقرمشات الموردة فقط. قم بتقليب الطعام عند طلب ذلك.

الوزن	الطعام	الفئة
200 - 600 جم	بطاطس محمرة (توزع في طبقة واحدة وتُرش بالملح قبل الطهي)	1*
200 - 500 جم	بيتزا، قشرة رقيقة	2*
300 - 800 جم	بيتزا، قشرة سميكة	3*
200 - 600 جم	أجنحة دجاج، قطع دجاج (أدهن اللوح بقليل من الزيت)	4*
200 - 600 جم	أصابع السمك (يجب تسخين صينية إعداد المقرمشات CRISP مسبقاً)	5*

الكماليات الموصى بها: صينية إعداد المقرمشات CRISP، مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP

## استخدام الجهاز لأول مرة

يرجى ملاحظة أنه لتغيير الوقت في وقت لاحق، اضغط واستمر في الضغط على لأقل من ثانية واحدة بينما الفرن متوقف وكرر الخطوات السابقة. قد يلزم ضبط الوقت مرة أخرى في حالة انقطاع الكهرباء لفترة طويلة.

### ضبط الوقت


يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الفرن لأول مرة.



ثم يبدأ رقما الساعة في الوميض. أدر مفتاح الضبط لضبط الساعات واضغط على للتأكيد.





ثم يبدأ رقما الدقائق في الوميض. أدر مفتاح الضبط لضبط الدقائق واضغط على للتأكيد.

ملحوظة: أثناء الطهي يمكنك تعديل زمن الطهي بإدارة المفتاح، تؤدي كل ضغطة على  إلى زيادة مدة الطهي بمقدار 30 ثانية.

### الوظائف الأوتوماتيكية/إذابة التجمد الديناميكية الفئات

عند اختيار إحدى الوظائف الأوتوماتيكية، ستحتاج إلى اختيار فئة الطعام المرغوب طهيها.





عندما تومض الأيقونة  أدر المفتاح لاختيار الفئة المرغوبة ثم اضغط على  للتأكيد.


### الوزن


وللحصول على نتائج طهي مثالية، فإن الوظائف الأوتوماتيكية (وإذابة التجمد الديناميكية) تتطلب منك إدخال وزن الطعام، بالاختيار من بين الإعدادات الافتراضية: وسيقوم الفرن بحساب المدة المثالية للوظيفة للعمل مع كل فئة طعام.




عندما يظهر الإعداد الافتراضي على وحدة العرض وتومض الأيقونة ، أدر المفتاح لضبط الوزن ثم اضغط على  للتأكيد.


### 3. تفعيل الوظيفة

وبمجرد تطبيق كافة الإعدادات المرغوبة، اضغط على  لتفعيل الوظيفة.

في كل مرة يتم فيها إعادة الضغط على الزر  تزداد مدة الطهي 30 ثانية أخرى.

يرجى ملاحظة: يمكنك الضغط على  في أي وقت لإيقاف الوظيفة المفعلة حالياً مؤقتاً.


### التشغيل السريع

عندما يتوقف الفرن، يمكن الضغط على  لتفعيل الطهي بوظيفة الميكروويف المضبوطة على القدرة الكاملة (1000 واط) لمدة 30 ثانية.



### . قفل الأمان

يتم تفعيل هذه الوظيفة أوتوماتيكياً لمنع تشغيل الفرن بدون قصد.




افتح الباب وأغلقه ثم اضغط على  لبدء تشغيل الوظيفة.


### 1. اختيار وظيفة

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



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



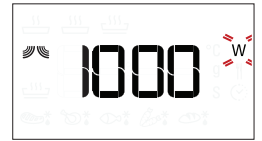
أدر المفتاح للاختيار من بين الوظائف الفرعية المتاحة على الشاشة اليمنى ثم اضغط على  للتأكيد.



### 2. إعداد وظيفة


#### الوظائف اليدوية

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

#### مستوى الميكروويف






عند وميض الأيقونة  في وحدة العرض، أدر المفتاح لتعديل الضبط ثم اضغط على  للتأكيد واستمر في تغيير الإعدادات التالية (إن أمكن).

يرجى ملاحظة: عند تفعيل الوظيفة، يمكن تغيير الطاقة بالضغط على  للوصول إلى قائمة الإعدادات، ثم إدارة المفتاح لتغيير الإعداد.

#### زمن الطهي



عند وميض الأيقونة  في وحدة العرض، استخدم المفتاح لضبط زمن الطهي المرغوب، ثم اضغط على  للتأكيد.

لا يلزمك إعداد مدة الطهي إذا كنت ترغب في إدارة الطهي يدوياً: اضغط على  للتأكيد وأبدأ تشغيل الوظيفة.

#### 4. الإيقاف المؤقت

لإيقاف الوظيفة الفعالة مؤقتًا، على سبيل المثال لقلب أو لتقليب الطعام، ما عليك سوى فتح الباب.

ولإعادة التشغيل، أغلق الباب واضغط على 

إيقاف أوتوماتيكي مؤقت

(قم بتقليب أو قلب الطعام)

تتوقف بعض الوظائف مؤقتًا لبيتسنى لك فرصة تقليب أو قلب الطعام.



فور توقف الفرن مؤقتًا عن الطهي، افتح الباب واتخذ الإجراء المطلوب منك من قبل


غلق الباب مرة أخرى مع الضغط على  لمواصلة الطهي.

يرجى ملاحظة: في حالة استخدام وظيفة "إذابة التجمد الديناميكي"، سوف تبدأ تشغيل الوظيفة مرة أخرى أوتوماتيكيًا بعد دقيقتين، حتى وإن لم تقم بقلب أو تقليب الطعام.

#### 5. زمن انتهاء الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.




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

#### . قفل المفاتيح

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



قم بذلك مرة أخرى لإلغاء قفل لوحة المفاتيح.

يرجى ملاحظة: يمكن تفعيل وظيفة قفل المفاتيح أثناء الطهي. لدواعي السلامة، يمكن إيقاف الفرن في أي وقت باستمرار الضغط على الزر .

الكماليات	الوقت (دقيقة)	القدرة (واط)	مستوى الشوي	الإحماء	الوظيفة	الطعام
	15 - 7	-	-	-		الكعكة الإسفنجية
	20 - 12	-	-	-		فطيرة فاكهة
	10 - 5	-	-	-		بسكويت
	25 - 18	-	-	-		فطائر متبلبة أو فطيرة كيش لورين (1 - 1.2 كجم)
-	7 - 4	750	-	-		وجبات جاهزة (250 - 500 جم)
	40 - 15	500 - 350	2	-		لازانيا/معرونة فرن
-	20 - 14	750 - 500	-	-		لازانيا مجمدة (500 - 700 جم)
	16 - 14	-	-	-		بيتزا (300 جم)
	15 - 10	500	3	-		اللحوم (ريش، شرائح اللحم)
	* 45 - 30	500 - 350	3	-		الطيور (دجاجة كاملة، 800 جم - 1.5 كجم)
	17 - 10	500 - 350	3	-		فيليه أو قطع الدجاج
	* 40 - 25	500 - 350	2	-		لحم الروست
	* 40 - 20	-	3 / 2	-		السجق/الكباب
	* 16 - 6	-	-	نعم**		السجق/البيف برجر
	* 30 - 15	350 - 160	3	نعم		سمك (شرائح أو فيليه)
	* 40 - 20	350 - 160	3	-		سمك كامل
	* 50 - 30	500 - 350	2	-		بطاطس محمرة
	30 - 25	-	-	-		بطاطس ودجز
	25 - 15	350 - 160	2	-		تفاح مطبوخ

\*\* قم بإحماء صينية إعداد المقرمشات Crisp لمدة 3-5 دقائق

\* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي

www.aristonchannel.com قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية من الموقع للرجوع إلى جدول الوصفات المختبرة المتطابقة مع هيئات التوثيق وفقا للمواصفة IEC 60350

الشواية + موجات الميكروويف	الشواية	المقرمشات	الوظائف
لوحة إعداد المقرمشات Crisp	شبكة سلكية	إناء/طبق مقاوم للحرارة مناسب للاستخدام في الفرن	الكماليات

تأكد أن الفرن بارد تماما قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.

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

لا تستخدم أبدا أجهزة تنظيف بالبخار.

## الكماليات

جميع الكماليات آمنة للغسيل في غسالة الأطباق باستثناء صينية إعداد المقرمشات.  
ينبغي تنظيف صينية إعداد المقرمشات باستخدام ماء ومنظف متعادل. للتخلص من البقع العنيدة، فقم بحكها برفق باستخدام قطعة قماش. اترك دائما صينية إعداد المقرمشات تبرد قبل التنظيف.

## الأسطح الداخلية والخارجية

- نظف الأسطح باستخدام قطعة قماش مبللة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- قم في مواعيد منتظمة، خاصة في حالة وجود آثار انسكاب، بإخراج القرص الدوار ودعامته لتنظيف قاعدة الفرن من بقايا الطعام.
- لا تحتاج الشواية إلى تنظيف نظرا لقيام الحرارة الشديدة بحرق أية اتساخات: استخدم هذه الوظيفة على فترات منتظمة.

لمزيد من المعلومات قم بتنزيل دليل الاستخدام والعناية من [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com)

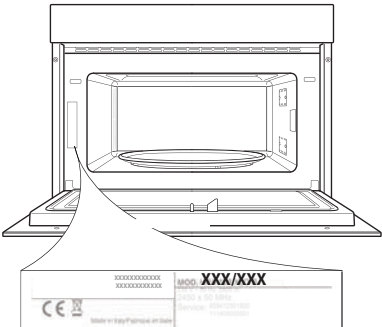


## دليل تحري الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائما.
الفرن يحدث ضجيجا رغم أنه متوقف.	مروحة التبريد فعالة.	افتح الباب أو انتظر حتى انتهاء عملية التبريد.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعا بحرف أو رقم.	خلل ببرمجيات الجهاز.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع لحرف "F".

**الاتصال بخدمة ما بعد البيع لدينا**

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



XXXXXXXXXX XXX/XXX  
CE EAC

**كتيب المنتج**  
www يمكن تنزيل كتيب المنتج المشتمل على بيانات الطاقة الخاصة بهذا الجهاز عبر الموقع [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com)



**كيفية الحصول على دليل الاستخدام والعناية**  
< www قم بتحميل دليل الاستخدام والعناية عبر موقعنا [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) (يمكنك استخدام رمز الاستجابة السريع QR هذا)، مع تحديد الرمز التجاري للمنتج.

وكحل بديل، اتصل بخدمة ما بعد البيع لدينا





# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



## MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT ARISTON

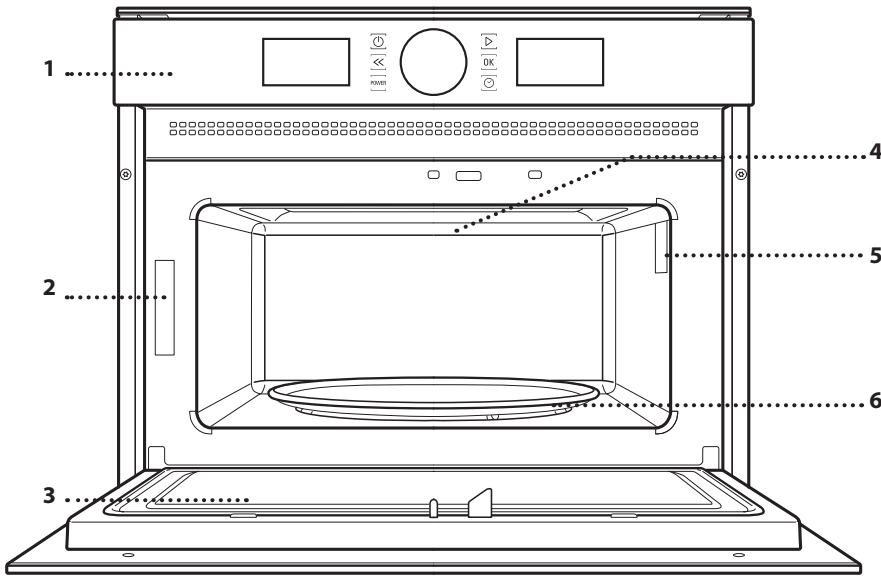
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com)



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

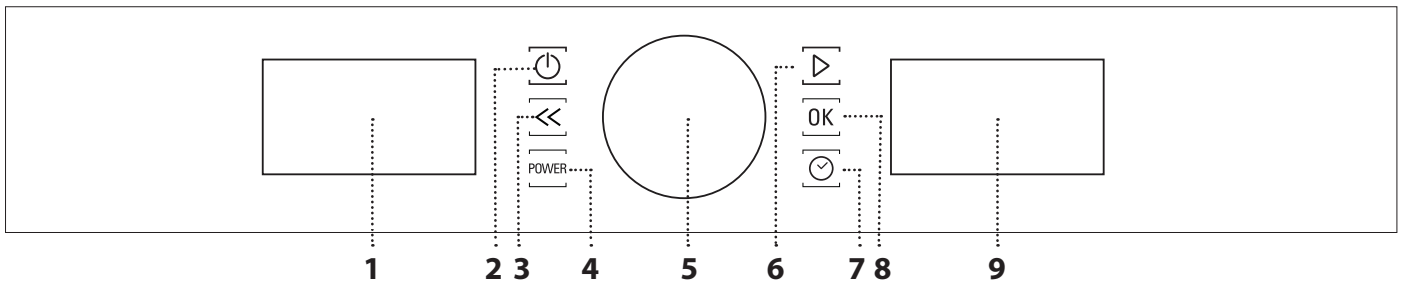
**!** Lire attentivement les consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Plaque signalétique (ne pas enlever)
3. Porte
4. Élément chauffant supérieur/gril
5. Ampoule
6. Plaque tournante

## PANNEAU DE COMMANDE



### 1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

### 2. TABLE DE CUISSON

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

### 3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

### 4. PUISSANCE

Pour régler la puissance du micro-onde.

### 5. BOUTON

Pour naviguer entre les fonctions, ainsi que pour changer le temps et les paramètres de temps de cuisson.

### 6. DÉBUT

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

### 7. HEURE

Pour régler le temps ainsi que pour régler ou ajuster le temps de cuisson.

### 8. CONFIRMER

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

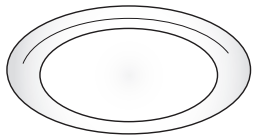
### 9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

# ACCESSOIRES



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

## PLAQUE TOURNANTE

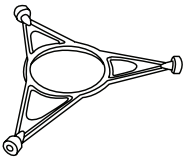


Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson.

La plaque tournante doit toujours être utilisée comme base pour les

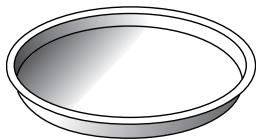
autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

## SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre. Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

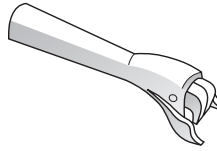
## PLAT CRISP



Utiliser seulement avec la fonction correspondante. Le plat Crisp doit être placé au centre de la plaque tournante en verre, et peut être préchauffé lorsqu'il est vide en utilisant la

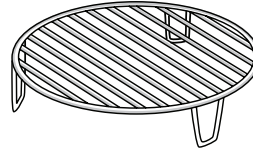
fonction spéciale prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

## POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.

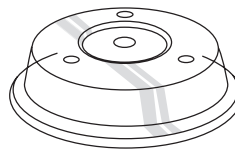
## GRILLE MÉTALLIQUE



Elle vous permet de placer les aliments plus près de la grille pour un dorage parfait de votre plat. Placez la grille métallique sur la plaque tournante en vous assurant qu'elle ne touche pas

aux autres surfaces du compartiment.

## COUVERCLE (SELON LE MODÈLE)



Utile pour couvrir les aliments lors de la cuisson ou lorsqu'on les réchauffe dans le four à micro-ondes.

Le couvercle réduit les éclaboussures, garde les

aliments tendres, et peut aussi être utilisé pour créer un deuxième niveau de cuisson.

Il ne convient pas pour aucune des fonctions Gril (incluant « Crisp Dynamic »).

Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant d'en acheter un, assurez-vous qu'il est adapté pour la cuisson au four à micro-ondes et qu'il est résistant à la chaleur du four.

Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne devraient jamais être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes.

Toujours s'assurer que les aliments et les accessoires ne touchent pas aux parois internes du four.

Toujours vous assurer que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Assurez-vous de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous insérez ou retirez des accessoires.

# FONCTIONS



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



## MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

PUISSANCE	RECOMMANDÉ POUR
1000 W	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau
800 W	Cuisson de légumes
650 W	Cuisson de la viande et du poisson
500 W	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtes à la viande et les pâtes cuites
350 W	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat
160 W	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage
90 W	Ramollir la crème glacée



## GRIL

Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le gril de 3 à 5 minutes.

Accessoires recommandés : grille métallique



## GRIL + MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et gril.

Accessoires recommandés : grille métallique



## CRISP DYNAMIC

Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous. Cette fonction doit être utilisée uniquement avec le plat crisp spécial.

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp



## FONCTIONS AUTOMATIQUES

Avec les fonctions automatiques, simplement sélectionnez le type et le poids, ou la quantité d'aliments, pour obtenir les meilleurs résultats. Le four détermine automatiquement les meilleurs réglages et les ajuste tout au long de la cuisson. La durée totale n'inclut pas les phases de préchauffage.



## REHEAT DYNAMIC

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce.

Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté au four à micro-ondes.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
1	ASSIETTE À DÎNER	250 - 500 g
2*	PLAT SURGELÉ	250 - 500 g
3*	LASAGNES SURGELÉES	250 - 500 g
4	SOUPES	200 - 800 g
5	BOISSONS	1 - 5 dl



## COOK DYNAMIC






Pour cuire des aliments rapidement tout en obtenant d'excellents résultats. Utilisez un plat résistant à la chaleur allant au four à micro-ondes.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
1	POMMES DE TERRES CUITES (Tournez lorsque vous y êtes invités)	(200 g - 1kg)
2	LÉGUMES FRAIS (Coupez en morceaux de taille identique et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrir)	200 - 800 g
3*	LÉGUMES SURGELÉS (Tournez lorsque vous y êtes invité. Couvrir)	200 - 800 g
4	LÉGUMES EN CONSERVE	200 - 600 g
5	POPCORN	100 g



## CRISP DYNAMIC

Pour réchauffer et cuire rapidement les aliments surgelés, pour un dessus doré et croustillant. Seulement utiliser cette fonction avec le plat crisp fourni. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.






CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
 1*	Frites (étendre en une seule couche et saupoudrer de sel avant de les faire cuire)	200 - 600 g
 2*	PIZZA, PÂTE FINE	200 - 500 g
 3*	PIZZA, CROÛTE ÉPAISSE	300 - 800 g
 4*	AILES DE POULET, MORCEAUX DE POULET (Huilez légèrement la plaque)	200 - 600 g
 5*	BÂTONNETS DE POISSON (Le plat Crisp doit être préchauffé)	200 - 600 g

Accessoires recommandés : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp



## DEFROST DYNAMIC

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez les aliments directement sur la plaque tournante en verre. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
 1*	VIANDE (mince, côtelettes, biftecks, rôtis)	100 g - 2 kg
 2*	VOLAILLE (poulet entier, morceaux, filets)	100 g - 2,5 kg
 3*	POISSON (entier, darnes, filets)	100 g - 1,5 kg
 4*	LÉGUMES (macédoine de légumes, petits pois, brocolis, etc.)	100 g - 1,5 kg
 5*	PAIN (pains, scones, brioches)	100 g - 1 kg

## UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

### . RÉGLAGE DE L'HEURE


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



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





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


Veillez noter : Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur  pour au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut. Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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



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



Tournez le *bouton* pour sélectionner les sous-fonctions disponibles sur l'écran à droite puis appuyez sur  pour confirmer.


## 2. RÉGLAGE D'UNE FONCTION

### . FONCTIONS MANUELLES

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

#### NIVEAU DE MICRO-ONDES



Lorsque que le voyant **W** clignote à l'écran, tournez le bouton pour ajuster le réglage et appuyez sur  pour confirmer et continuer de modifier les réglages qui suivent (si possible).


Veillez noter : Une fois que la fonction a été activée, la puissance peut être modifiée en appuyant sur  pour accéder au menu des réglages, puis en tournant le *bouton* pour modifier le réglage.

#### Temps de cuisson



Lorsque que le voyant  clignote à l'écran, utilisez le bouton pour régler le temps de cuisson dont vous avez besoin, puis appuyez sur  pour confirmer.



Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyez sur  pour confirmer et lancer la fonction.

Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez ajuster le temps de cuisson en tournant le bouton ; à chaque fois que vous appuyez sur , le temps de cuisson augmente de 30 secondes.

### . FONCTIONS AUTOMATIQUES/DYNAMIC DEFROST CATÉGORIES

Une fois que vous avez choisi une des fonctions automatiques, vous devrez sélectionner une catégorie pour les aliments que vous cuisez.



Quand l'  icône clignote, tournez le bouton pour sélectionner la catégorie que vous souhaitez, puis appuyez sur  pour confirmer.

#### POIDS

Pour atteindre les meilleurs résultats, les fonctions automatiques (et Dynamic Defrost) nécessitent que vous entriez le poids de l'aliment, en choisissant parmi les paramètres par défaut : le four calculera la durée idéale de fonctionnement de la fonction pour chaque catégorie d'aliment.



Quand le paramètre par défaut apparaît sur l'écran et que l'  icône clignote, tournez le bouton pour régler le poids, puis appuyez sur  pour confirmer.

## 3. ACTIVER LA FONCTION

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

Chaque fois que vous appuyez sur la touche , la durée de cuisson augmente de 30 secondes supplémentaires.

Veillez noter : Vous pouvez appuyer sur  à tout moment pour interrompre la fonction en cours.


### JET START

Lorsque le four est éteint, il est possible d'appuyer sur  pour activer la cuisson avec la fonction micro-ondes réglée à pleine puissance (1000 W) pendant 30 secondes.

### .VERROU DE SÉCURITÉ

Cette fonction est activée automatiquement pour empêcher d'allumer le four accidentellement.



Ouvrez et fermez la porte, appuyez ensuite sur  pour lancer la fonction.

## 4. PAUSE

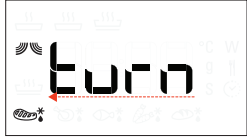
Pour interrompre une fonction, pour brasser ou retourner les aliments par exemple, ouvrez simplement la porte.


Pour redémarrer la fonction, fermez la porte et appuyez sur .

### PAUSE AUTOMATIQUE

(AGITER OU TOURNER L'ALIMENT)

Certaines fonctions vont s'interrompre pour vous permettre de tourner ou de brasser les aliments.



Une fois que la fonction est interrompue, ouvrez la porte et tournez ou brassez les aliments (selon le cas), avant de refermer la porte et appuyer sur  pour continuer la cuisson.


Veillez noter : Lorsque vous utilisez les fonctions « Dynamic Defrost », la fonction redémarrera automatiquement après deux minutes, même si vous n'avez pas retourné ou brassé l'aliment.

.....

## 5. HEURE DE FIN DE CUISSON


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

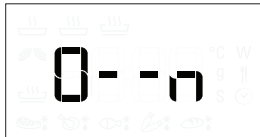


Pour prolonger le temps de cuisson sans changer les réglages, tournez le bouton pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur .

.....


### . VERROUILLAGE DES TOUCHES

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
















































Répétez pour déverrouiller le clavier.

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


Pour des raisons de sécurité, le four peut être arrêté à tout moment en appuyant sur la touche  et en la maintenant enfoncée.







# TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	NIVEAU DE LA GRILLE	PUISSANCE (W)	TEMPS (MIN)	ACCESSOIRES
Gâteau éponge		-	-	-	7 - 15	
Tarte fourrée aux fruits		-	-	-	12 - 20	
Biscuits		-	-	-	5 - 10	
Pâtisseries salées ou quiche lorraine (1 - 1,2 kg)		-	-	-	18 - 25	
Plats préparés (250 - 500 g)		-	-	750	4 - 7	-
Cuisson des lasagnes/pâtes		-	2	350 - 500	15 - 40	 
Lasagnes surgelées (500 - 700 g)		-	-	500 - 750	14 - 20	-
Pizza (300 g)		-	-	-	14 - 16	
Viande (côtelettes, bifteck)		-	3	500	10 - 15	 
Volaille (entier, 800 g - 1,5 kg)		-	3	350 - 500	30 - 45 *	 
Filets ou morceaux de poulet		-	3	350 - 500	10 - 17	 
Rôtis		-	2	350 - 500	25 - 40 *	 
Saucisses/brochettes		-	2 / 3	-	20 - 40 *	
Saucisses/hamburgers		Oui**	-	-	6 - 16 *	
Poisson (darnes ou filets)		Oui	3	160 - 350	15 - 30 *	 
Poissons entiers		-	3	160 - 350	20 - 40 *	 
Pommes de terre au four		-	2	350 - 500	30 - 50 *	 
Patates en quartiers		-	-	-	25 - 30	
Pommes au four		-	2	160 - 350	15 - 25	 

\* Retournez l'aliment à mi-cuisson

\*\* Préchauffez le plat Crisp de 3 à 5 minutes

 Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) pour le tableau de recettes éprouvées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350

FONCTIONS	Crisp 	Gril 	Gril + micro-ondes 
ACCESSOIRES	Plat résistant à la chaleur/récipient allant au four à micro-ondes 	Grille métallique 	Plat Crisp 

# NETTOYAGE

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

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

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

## SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou si en cas de déversement, enlevez la plaque tournante et son support et nettoyez la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.
- Le gril n'a pas besoin d'être nettoyé, la chaleur intense brûle la saleté : Utilisez cette fonction de façon régulière.

## ACCESSOIRES

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle, sauf pour le plat crisp. Nettoyez le plat crisp avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat crisp avant de le nettoyer.

# GUIDE DE DÉPANNAGE



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

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Le ventilateur fonctionne.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
L'écran affiche la lettre « F » suivie d'une lettre ou d'un chiffre.	Erreur de logiciel.	Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ».

## FICHE TECHNIQUE

La fiche technique de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique, peuvent être téléchargées sur notre site Web [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com)

## COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

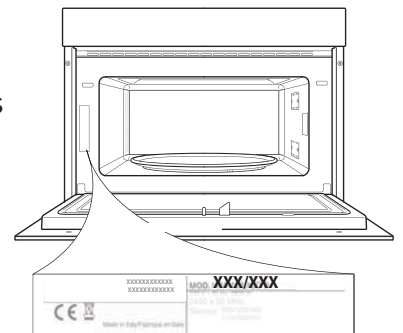
> Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de notre site Web [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) (vous pouvez utiliser le code QR), en précisant le code commercial de l'appareil.



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

## CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

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





# GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



**OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO  
ARISTON**  
Para receber mais informações e assistência,  
registre o seu produto em  
[www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com)

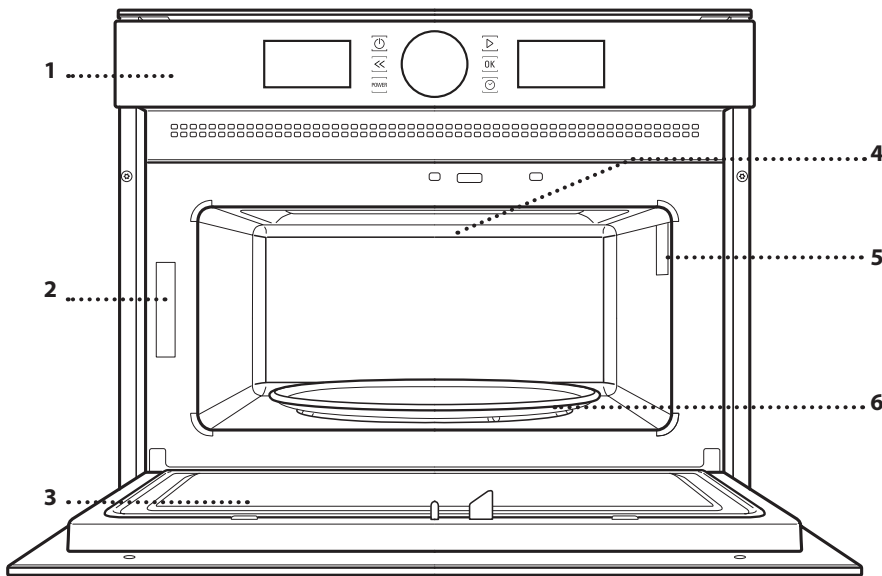


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) e seguindo as instruções no verso do presente guia.



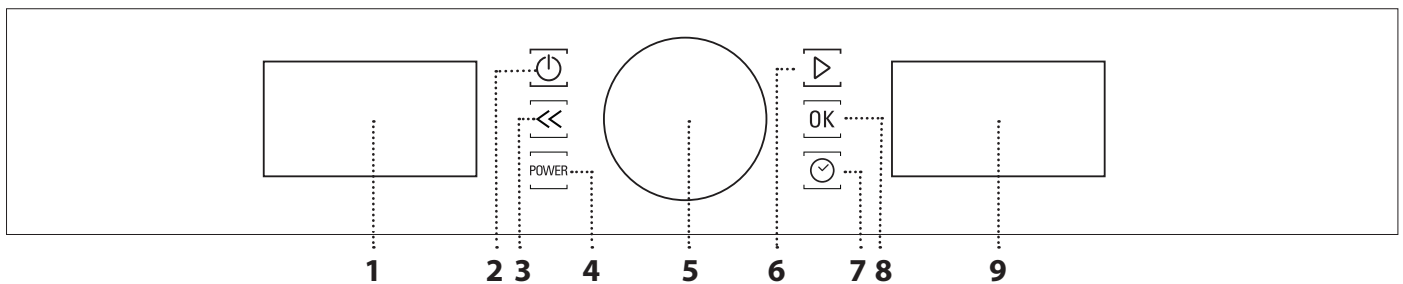
**Antes de utilizar o produto, leia atentamente as instruções de segurança.**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de comandos
2. Placa de identificação (não remover)
3. Porta
4. Resistência superior/grelhador
5. Luz
6. Prato rotativo

## PAINEL DE CONTROLO



### 1. VISOR ESQUERDO

### 2. LIGAR/DESLIGAR

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

### 3. RETROCEDER

Para regressar ao menu anterior.

### 4. POTÊNCIA

Para definir a potência do micro-ondas.

### 5. BOTÃO SELETOR

Para navegar entre as funções, bem como alterar os parâmetros da hora e o tempo de cozedura.

### 6. INÍCIO

Para iniciar funções e confirmar definições.

### 7. TEMPO

Para definir a hora, bem como definir ou ajustar o tempo de cozedura.

### 8. CONFIRMAR

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

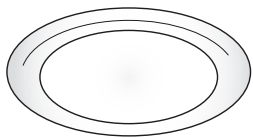
### 9. VISOR DIREITO

# ACESSÓRIOS



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção em [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) para obter mais informações

## PRATO ROTATIVO

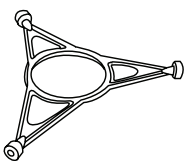


Colocado no respetivo suporte, o prato rotativo de vidro pode ser utilizado com todos os métodos de cozedura.

O prato rotativo tem sempre de ser utilizado como base para outros

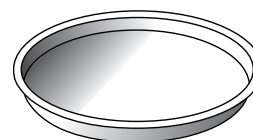
recipientes ou acessórios, à exceção do tabuleiro de assar retangular.

## SUPORTE DO PRATO ROTATIVO



Utilize apenas o suporte para o prato rotativo de vidro. Não apoie outros acessórios no suporte.

## PRATO CRISP

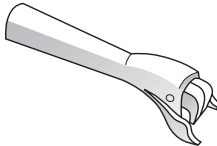


Apenas para utilização com a função designada.

O prato Crisp tem sempre de ser posicionado no centro do prato rotativo de vidro e pode ser pré-aquecido quando estiver vazio,

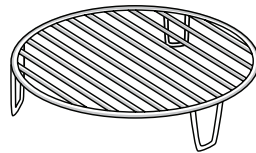
utilizando a função especial exclusiva para este efeito. Coloque os alimentos diretamente no prato Crisp.

## MANÍPULO PARA O PRATO CRISP



Útil para retirar o prato Crisp quente do forno.

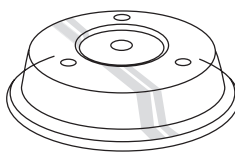
## CESTO DE ARAME



Permite colocar os alimentos mais próximos do grelhador para obter um prato perfeitamente dourado. Coloque o cesto de arame sobre o prato rotativo, certificando-se de que esta não

entra em contacto com outras superfícies.

## TAMPA (SE FORNECIDA)



Útil para tapar alimentos enquanto estes cozinham ou aquecem no microondas.

A tampa reduz os salpicos, mantém a humidade dos alimentos e também pode ser

utilizada para criar dois níveis de cozedura.

Não deve ser utilizado com nenhuma das funções do grelhador (incluindo a função "Dynamic Crisp").

Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência Técnica quaisquer outros acessórios que não venham fornecidos.

**Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de os comprar, certifique-se de que estes são adequados para serem utilizados no micro-ondas e que são resistentes às temperaturas do forno.**

**Os recipientes metálicos para alimentos ou bebidas nunca devem ser utilizados na função de micro-ondas.**

**Certifique-se sempre de que os alimentos e os acessórios não entram em contacto com as paredes interiores do forno.**

**Antes de ligar o forno certifique-se sempre de que o prato rotativo consegue rodar livremente. Tenha cuidado para não retirar o prato rotativo da posição correta ao introduzir ou retirar outros acessórios.**



# FUNÇÕES



Transfira o Guia de Utilização e Manutenção em [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) para obter mais informações



## MICROONDAS

Para cozinhar rapidamente e aquecer alimentos ou bebidas.

POTÊNCIA	RECOMENDADA PARA
1000W	Aquecimento rápido de bebidas ou outros alimentos com elevado teor de água
800W	Cozinhar legumes
650 W	Cozinhar carne e peixe
500 W	Cozinhar molhos para carne ou molhos que contenham queijo ou ovos. Terminar empadas ou gratinados de massa
350 W	Cozedura lenta. Perfeito para derreter manteiga ou chocolate
160 W	Descongelar alimentos congelados ou amolecer manteiga e queijo
90 W	Amolecer gelados



## GRELHADOR

Para dourar, grelhar e gratinar. Recomendamos que vire os alimentos durante a cozedura. Para obter os melhores resultados, pré-aqueça o grelhador durante 3-5 minutos.

Acessórios recomendados: cesto de arame



## GRELHADOR + MO

Para cozinhar rapidamente e para gratinar pratos, combinando as funções de micro-ondas e de grelhador.

Acessórios recomendados: cesto de arame



## CRISP DYNAMIC

Para dar um tom dourado perfeito a um prato, tanto na parte superior como na parte inferior dos alimentos. Esta função só pode ser utilizada com o prato especial Crisp.

Acessórios necessários: Prato Crisp, manípulo para o prato Crisp



## FUNÇÕES AUTOMÁTICAS

Com as funções automáticas, basta selecionar o tipo e o peso ou a quantidade de alimentos para obter os melhores resultados possíveis. O forno irá calcular automaticamente as definições ideais e continuar a alterá-las à medida que a cozedura progride. O tempo total não inclui as fases de preparação ou de pré-aquecimento.



## REHEAT DYNAMIC

Para aquecer refeições prontas congeladas ou à temperatura ambiente.






O forno calcula automaticamente os valores necessários para obter os melhores resultados no menor tempo possível. Coloque os alimentos numa travessa ou num prato resistente ao calor adequado para fornos micro-ondas.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
 1	PRATO RASO	250 - 500 g
 2*	PORÇÃO CONGELADA	250 - 500 g
 3*	LASANHA CONGELADA	250 - 500 g
 4	SOPAS	200 - 800 g
 5	BEBIDAS	1 - 5 dl



## COOK DYNAMIC





Para cozinhar alimentos rapidamente e obter os melhores resultados. Utilize um prato resistente ao calor/recipiente adequado para utilização no micro-ondas.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
 1	BATATAS ASSADAS (Vire quando tal lhe for solicitado)	200 g - 1 kg
 2	LEGUMES FRESCOS (Corte em pedaços de tamanhos iguais e adicione 2 a 4 colheres de sopa de água. Tape.)	200 - 800 g
 3*	LEGUMES CONGELADOS (Vire quando tal lhe for solicitado. Tape.)	200 - 800 g
 4	LEGUMES ENLATADOS	200 - 600 g
 5	PIPOCAS	100 g



## CRISP DYNAMIC

Para aquecer rapidamente e cozinhar alimentos congelados, obtendo um tom dourado e uma cobertura estaladiça. Utilize apenas esta função com o prato Crisp fornecido. Vire os alimentos quando lhe for solicitado.






CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
 1*	BATATAS FRITAS (disponha as batatas numa única camada e salpique-as com sal antes de iniciar a cozedura)	200 - 600 g
 2*	PIZZA, MASSA FINA	200 - 500 g
 3*	PIZZA, MASSA NORMAL	300 - 800 g
 4*	ASAS DE FRANGO, PEDAÇOS DE FRANGO (Unte ligeiramente o prato)	200 - 600 g
 5*	DOURADINHOS (O prato Crisp deverá ser pré-aquecido)	200 - 600 g

Accessórios recomendados: Prato Crisp, manípulo para o prato Crisp



## DEFROST DYNAMIC

Para a descongelação rápida de diferentes tipos de alimentos, bastando para tal especificar o seu peso. Os alimentos devem ser colocados diretamente no prato rotativo de vidro. Vire os alimentos quando lhe for solicitado.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
 1*	CARNE (carne picada, costeletas, bifés, peças de carne recheadas)	100 g - 2 kg
 2*	AVES (frango inteiro, em pedaços ou em filetes)	100 g - 2,5 kg
 3*	PEIXE (postas inteiras ou filetes)	100 g - 1,5 kg
 4*	VEGETAIS (legumes variados, ervilhas, brócolos, etc.)	100 g - 1,5 kg
 5*	PÃO (pães, scones, bolos)	100 g - 1 kg

## PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

### . ACERTAR A HORA


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



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





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

Lembre-se: Para alterar a hora posteriormente, prima e mantenha premido  durante, pelo menos, um segundo com o forno desligado e repita os passos acima. Poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia.


# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO


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

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



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



Rode o *botão seletor* para selecionar a função pretendida de entre as subfunções no visor à direita e, em seguida, prima  para confirmar.

## 2. DEFINIR UMA FUNÇÃO



### . FUNÇÕES MANUAIS


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

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

#### NÍVEL DO MICRO-ONDAS






Quando o símbolo  começar a piscar no visor, rode o *botão seletor* para alterar e prima  para confirmar a sua seleção e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).


Lembre-se: Uma vez ativada a função, a potência pode ser alterada premindo  para aceder ao menu das definições e, em seguida, rodando o *botão seletor* para alterar a definição.

#### TEMPO DE COZEDURA



Quando o símbolo  começar a piscar no visor, utilize o *botão seletor* para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar.



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

Nota: Durante a cozedura é possível regular o tempo de cozedura rodando o botão seletor; cada vez que premir o botão , o tempo de cozedura aumenta em 30 segundos.

### . FUNÇÕES AUTOMÁTICAS/DYNAMIC DEFROST CATEGORIAS

Uma vez seleciona uma função automática é necessário selecionar a categoria dos alimentos que irá cozinhar.





Quando o ícone  piscar, rode o *botão seletor* para selecionar a categoria pretendida e prima  para confirmar.


#### PESO

Para obter os melhores resultados, as funções automáticas (e a função Dynamic Defrost) requerem que introduza o peso dos alimentos selecionando de entre as predefinições: o forno calcula a duração de cozedura ideal para cada categoria de alimentos.



Quando as predefinições surgirem no visor e o ícone  piscar, rode o *botão seletor* para definir o peso e, em seguida, prima  para confirmar.


## 3. ATIVAR UMA FUNÇÃO

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

Sempre que premir novamente o botão , o tempo de cozedura aumenta mais 30 segundos.

Lembre-se: Poderá premir  em qualquer altura para interromper a função que estiver ativada nessa altura.


### FUNÇÃO JET START

Quando o forno estiver desligado, pode premir  para ativar a cozedura com a função de micro-ondas na potência máxima (1000 W) durante 30 segundos.

### . BLOQUEIO DE SEGURANÇA

Esta função é ativada automaticamente para evitar que o forno seja ligado inadvertidamente.



Abra e feche a porta e, em seguida, prima  para iniciar a função.

#### 4. PAUSA

Para colocar em pausa uma função ativa, por exemplo, para poder mexer os alimentos ou virá-los, basta abrir a porta.


Para continuar, feche a porta e prima 

#### PAUSA AUTOMÁTICA

(MEXA OU VIRE OS ALIMENTOS)

Algumas funções são interrompidas automaticamente para permitir que mexa ou vire os alimentos durante a cozedura.



Interrompida a cozedura, abra a porta do forno e realize as ações que lhe forem solicitadas antes de fechar a porta novamente e premir  para prosseguir com a cozedura.


Lembre-se: Se estiver a utilizar a função "Dynamic Defrost", esta irá reiniciar automaticamente após dois minutos, mesmo que não tenha mexido ou virado os alimentos.

.....

#### 5. TEMPO DE FIM DA COZEDURA


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



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

.....


#### . PROTEÇÃO

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
















































Para desbloquear, repita o procedimento.

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

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







# TABELA DE COZEDURA

ALIMENTO	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	NÍVEL DO GRILL	POTÊNCIA (W)	TEMPO (MIN.)	ACESSÓRIOS
Pão de ló		-	-	-	7 - 15	
Tarte de frutas		-	-	-	12 - 20	
Biscoitos		-	-	-	5 - 10	
Salgados ou quiche lorraine (1 - 1,2 kg)		-	-	-	18 - 25	
Refeições Prontas (250 - 500 g)		-	-	750	4 - 7	-
Lasanha/massa de bolo		-	2	350 - 500	15 - 40	 
Lasanha congelada (500 - 700 g)		-	-	500 - 750	14 - 20	-
Piza (300 g)		-	-	-	14 - 16	
Carne (costeletas, bifés)		-	3	500	10 - 15	 
Aves (por inteiro, 800 g - 1,5 kg)		-	3	350 - 500	30 - 45 *	 
Pedaços ou filetes de frango		-	3	350 - 500	10 - 17	 
Assados		-	2	350 - 500	25 - 40 *	 
Salsichas/espetadas		-	2 / 3	-	20 - 40 *	
salsichas/hambúrgueres		Sim**	-	-	6 - 16 *	
Peixe (postas ou filetes)		Sim	3	160 - 350	15 - 30 *	 
Peixe inteiro		-	3	160 - 350	20 - 40 *	 
Batatas assadas		-	2	350 - 500	30 - 50 *	 
Batatas, fatiadas		-	-	-	25 - 30	
Maçãs assadas		-	2	160 - 350	15 - 25	 

\* Vire o alimento a meio da cozedura

\*\* Pré-aqueça o prato Crisp durante 3-5 minutos

 [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) Transfira o Guia de Utilização e Manutenção em [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) para consultar a tabela de receitas testadas, compiladas para as autoridades de certificação de acordo com a norma IEC 60350

FUNÇÕES	Crisp 	Grelhador 	Grelhador + Microondas 
ACESSÓRIOS	Prato resistente ao calor/recipiente adequado para utilização no micro-ondas 	Cesto de arame 	Prato Crisp 

# LIMPEZA

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

**Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.**

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

## SUPERFÍCIES INTERIOR E EXTERIOR

- Limpe as superfícies com um pano húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com PH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- Periodicamente, ou quando houver derrames, retire o prato rotativo e o respetivo suporte para limpar o fundo do forno, retirando todos os restos de alimentos.
- O grelhador não precisa de ser limpo, uma vez que o calor intenso queima qualquer sujidade: Utilize esta função regularmente.

## ACESSÓRIOS

Todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça, exceto o prato Crisp. O prato Crisp deve ser lavado com água e um detergente suave. Para sujidade difícil, esfregue suavemente com um pano. Deixe sempre que o prato Crisp arrefeça antes de o limpar.

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS




Transfira o Guia de Utilização e Manutenção em [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) para obter mais informações

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desconexão da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O forno emite ruídos, mesmo quando está desligado.	Ventilador de refrigeração ativo.	Abra a porta ou aguarde que o processo de arrefecimento esteja concluído.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou de uma letra.	Falha de software.	Contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo e indique a letra ou o número que acompanha a letra "F".

## FICHA DE PRODUTO

 A ficha do produto contendo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com)

## COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

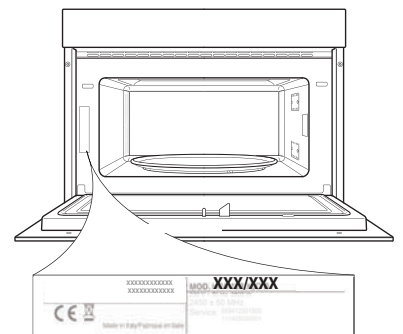
>  Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda

## COMO 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.





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

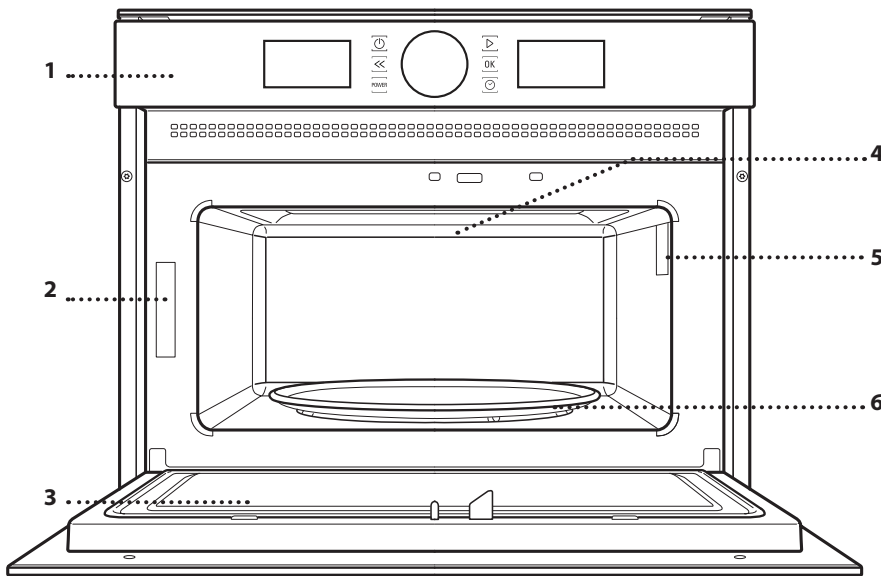


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado de nuestra página web [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) siguiendo las instrucciones que figuran al dorso de este documento.



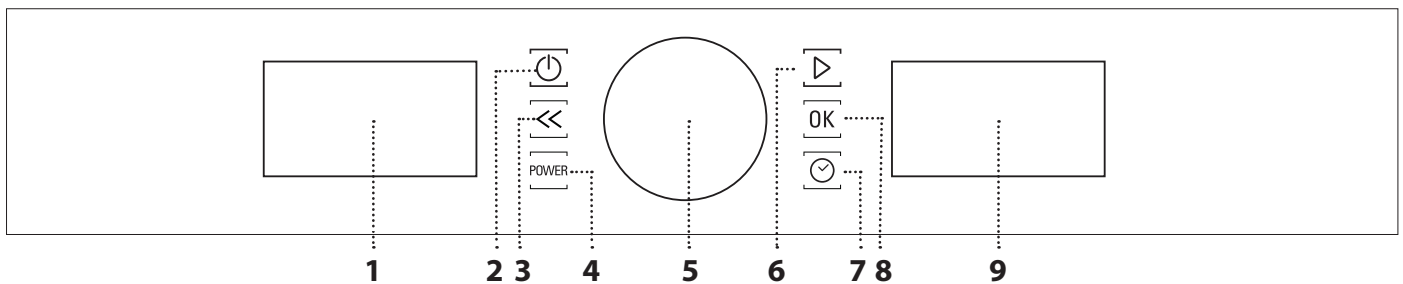
**Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la guía de Higiene y seguridad y de Uso y cuidado.**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Placa de características (no debe retirarse)
3. Puerta
4. Resistencia superior/grill
5. Ligera
6. Plato giratorio

## PANEL DE CONTROL



### 1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

### 2. ENCENDIDO/APAGADO

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

### 3. ATRÁS

Sirve para volver al menú anterior.

### 4. POTENCIA

Para ajustar la potencia del microondas.

### 5. SELECTOR

Para navegar entre las funciones y cambiar el tiempo y los parámetros del tiempo de cocción.

### 6. INICIO

Para iniciar funciones y confirmar los ajustes.

### 7. TIEMPO

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

### 8. CONFIRMAR

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

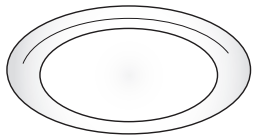
### 9. PANTALLA DE LA DERECHA

# ACCESORIOS



Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com)

## PLATO GIRATORIO

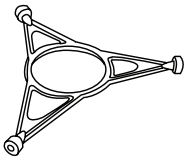


El plato giratorio debe estar colocado en su soporte y puede utilizarse en todos los métodos de cocción.

El plato giratorio se tiene que usar siempre como base para otros

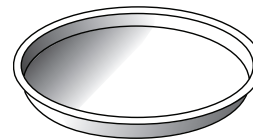
recipientes o accesorios, a excepción de la bandeja pastelera rectangular.

## SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



Utilice el soporte solamente para el plato giratorio de cristal. No coloque otros accesorios en el soporte.

## PLATO CRISP

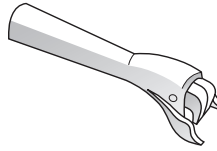


Utilizar solo con la función indicada.

La bandeja Crisp debe colocarse siempre en el centro del plato giratorio y puede precalentarse vacía utilizando la función

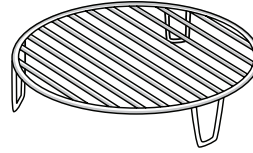
especial para ello. Coloque la comida directamente en la bandeja Crisp.

## ASA DE LA BANDEJA CRISP



Muy práctica para sacar la bandeja Crisp caliente del horno.

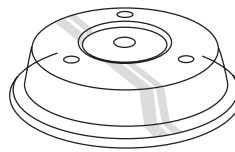
## PARRILLA



Con ella podrá colocar los alimentos más cerca del grill para obtener un dorado perfecto. Coloque la parrilla en el plato giratorio, asegurándose de que no entre en contacto con

otras superficies.

## TAPA (SI HAY)



Es útil para cubrir los alimentos cuando se cocina o se calienta en el microondas.

La tapa reduce las salpicaduras, mantiene la humedad de los alimentos y también se puede

utilizar para crear dos niveles de cocción.

No es compatible con ninguna de las funciones de grill (incluida la «Dynamic Crisp»).

Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.

**Hay varios accesorios disponibles en el mercado. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son aptos para el microondas y resistentes a las temperaturas del horno.**

**Los contenedores metálicos para alimentos o bebidas no deben utilizarse nunca para la cocción con el microondas.**

**Asegúrese siempre de que ni los alimentos ni los accesorios entren en contacto con las paredes internas del horno.**

**Compruebe siempre que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno. Tenga cuidado de no desenchajar el plato giratorio cuando introduzca o saque otros accesorios.**

**MICROONDAS**

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

POTENCIA	RECOMENDADA PARA
1000W	Calentar rápidamente bebidas u otros alimentos con alto contenido en agua
800W	Cocción de verduras
650 W	Cocción de carne y pescado
500 W	Cocción de salsas con carne, o salsas que contengan queso o huevo. Acabado de pasteles de carne o pasta al horno
350 W	Cocción lenta y suave. Perfecta para derretir mantequilla o chocolate
160 W	Descongelar alimentos o ablandar mantequilla o queso
90 W	Ablandar helados

**GRILL**

Para dorar y gratinar. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción. Para obtener los mejores resultados, precaliente el grill durante 3-5 minutos.

Accesorios recomendados: parrilla

**GRILL + MICROONDAS**

Para cocinar y gratinar rápidamente, combinando las funciones de microondas y las de grill.

Accesorios recomendados: parrilla

**CRISP DYNAMIC**

Para dorar perfectamente un alimento, tanto por arriba como por abajo. Esta función se debe utilizar solamente con la bandeja Crisp especial.

Accesorios necesarios: Bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp

**FUNCIONES AUTOMÁTICAS**

Con las funciones automáticas, simplemente seleccione el tipo y el peso o la cantidad de alimentos para obtener los mejores resultados. El horno calculará automáticamente la configuración óptima y seguirá cambiándola a lo largo del proceso de cocción. El tiempo total no incluye las fases de precalentamiento.

**REHEAT DYNAMIC**

Sirve para calentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente. El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en una bandeja o plato aptos para microondas.

CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO
1	BANDEJA DE CENA	250-500 g
2*	PORCIÓN CONGELADA	250-500 g
3*	LASAÑA CONGELADA	250-500 g
4	SOPAS	200-800 g
5	BEBIDAS	1-5 dl

**COOK DYNAMIC**

Para cocer rápidamente alimentos y conseguir unos resultados óptimos. Utilice un recipiente resistente al calor y apto para el microondas.

CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO
1	PATATAS AL HORNO (Gírelas cuando se indique)	200g - 1kg
2	VERDURAS FRESCAS (Córtelas a trozos del mismo tamaño y añada de 2 a 4 cucharas de agua. Tape)	200-800 g
3*	VERDURAS CONGELADAS (Gire cuando se indique. Tape)	200-800 g
4	VERDURAS EN LATA	200-600 g
5	PALOMITAS	100 g



## CRISP DYNAMIC

Para calentar y cocinar rápidamente alimentos congelados y darles un gratinado crujiente. Utilice esta función solamente con la bandeja Crisp. Remueva los alimentos cuando lo indique.

CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO
1*	PATATAS FRITAS (extiéndalas en una sola capa y añada sal antes de freírlas)	200-600 g
2*	PIZZA, MASA FINA	200-500 g
3*	PIZZA, MASA GRUESA	300-800 g
4*	ALAS DE POLLO, TROZOS DE POLLO (Engrase el plato ligeramente)	200-600 g
5*	PALITOS DE PESCADO (La bandeja Crisp se tiene que precalentar)	200-600 g

Accesorios recomendados: Bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp



## DEFROST DYNAMIC

Para descongelar rápidamente diversos tipos de alimentos simplemente especificando su peso. Los alimentos deben colocarse directamente en el plato giratorio. Remueva los alimentos cuando lo indique.

CATEGORÍA	ALIMENTO	PESO
1*	CARNE (carne picada, chuletas, filetes, asados)	100 g-2 kg
2*	AVES (pollo entero, en trozos o filetes)	100 g-2,5 kg
3*	PESCADO (entero, lomos, filetes)	100 g-1,5 kg
4*	VERDURAS (verduras variadas, guisantes, brócoli, etc.)	100 g-1,5 kg
5*	PAN (cortado, bollos delgados, bollos)	100 g-1 kg

## PRIMER USO

### . AJUSTE DE LA HORA

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



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





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


Nota: Para cambiar la hora más adelante, mantenga pulsado durante como mínimo un segundo con el horno apagado y repita el procedimiento anterior. Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora.

# USO DIARIO


## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Cuando el horno está apagado, la pantalla solo muestra la hora. Mantenga pulsado  para encender el horno. Gire el *selector* para ver las funciones principales disponibles en la pantalla de la izquierda. Seleccione una y pulse .



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



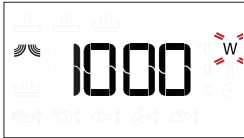
Gire el *selector* para seleccionar una de las subfunciones disponibles en la parte derecha de la pantalla y después pulse  para confirmar.



## 2. PROGRAMAR UNA FUNCIÓN


### . FUNCIONES MANUALES

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

#### NIVEL DE MICROONDAS






Cuando el icono  parpadee en la pantalla, gire el selector para ajustar la configuración, pulse  para confirmar y siga modificando la configuración siguiente (si es posible).


Nota: Una vez activada la función, la potencia se puede modificar pulsando  para acceder al menú de configuración y después girando el *selector* para cambiar la configuración.

#### TIEMPO DE COCCIÓN



Cuando el icono  parpadee en la pantalla, utilice el selector para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  para confirmar.



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

Nota: Durante la cocción, puede ajustar la configuración girando el selector cada vez que pulse , el tiempo aumenta en 30 segundos.

### . FUNCIONES AUTOMÁTICAS / DYNAMIC DEFROST CATEGORÍAS

Cuando escoja una de las funciones automáticas, tendrá que seleccionar una categoría para los alimentos que cocine.





Cuando el icono  parpadee, gire el selector para seleccionar la categoría deseada y confírmela pulsando .


#### PESO

Para conseguir los mejores resultados, las funciones automáticas (y Dynamic Defrost) requieren que introduzca el peso de los alimentos seleccionando entre los ajustes preestablecidos: el horno calculará la duración ideal de la función en uso para cada tipo de alimento.



Cuando los valores preestablecidos aparezcan en pantalla y el icono  parpadee, gire el selector para programar el peso y después pulse  para confirmar.


## 3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

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

Cada vez que pulse el botón , el tiempo de cocción se incrementará en otros 30 segundos.

Nota: Puede pulsar  en cualquier momento para poner en pausa la función que esté activada en ese momento.

### ENCENDIDO RÁPIDO

Cuando el horno está apagado, se puede pulsar  para activar la cocción con la función microondas a la potencia máxima (1000 W) durante 30 segundos.

### . BLOQUEO DE SEGURIDAD


Esta función se activa automáticamente para evitar la activación accidental del horno.



Abra y cierre la puerta, y pulse  para activar la función.

#### 4. PAUSA

Para detener una función activa, por ejemplo para mover o girar la comida, solamente tendrá que abrir la puerta.


Para reanudar la función, cierre la puerta y pulse 

#### PAUSA AUTOMÁTICA

(REMUEVA O GIRE LOS ALIMENTOS)

Algunas funciones se detendrán para que pueda remover o girar los alimentos.



Cuando el horno se haya detenido, abra la puerta y lleve a cabo la acción que se le solicite antes de volver a cerrar la puerta y pulsar  para continuar la cocción.


Nota: Cuando utilice la función «Dynamic Defrost», la función se reiniciará automáticamente al cabo de dos minutos, aunque no haya girado o removido el alimento.

.....

#### 5. HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN


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



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

.....


#### . BLOQUEO DE TECLAS

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
















































Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

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

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







# TABLA DE COCCIÓN

ALIMENTO	FUNCIÓN	PRE CALENTAMIENTO	NIVEL DE POTENCIA DE GRILL	POTENCIA (W)	TIEMPO (MIN)	ACCESORIOS
<b>Bizcocho</b>		-	-	-	7 - 15	
<b>Tarta de frutas</b>		-	-	-	12 - 20	
<b>Galletas</b>		-	-	-	5 - 10	
<b>Tartas saladas o quiche lorraine (1 - 1,2 kg)</b>		-	-	-	18 - 25	
<b>Alimentos precocinados (250 - 500 g)</b>		-	-	750	4 - 7	-
<b>Lasaña/pasta al horno</b>		-	2	350 - 500	15 - 40	 
<b>Lasaña congelada (500 - 700 g)</b>		-	-	500 - 750	14 - 20	-
<b>Pizza (300 g)</b>		-	-	-	14 - 16	
<b>Carne (chuletas, filetes)</b>		-	3	500	10-15	 
<b>Aves(enteras, 800 g-1,5 kg)</b>		-	3	350 - 500	30 - 45 *	 
<b>Filetes o trozos de pollo</b>		-	3	350 - 500	10 -17	 
<b>Asados</b>		-	2	350 - 500	25 - 40 *	 
<b>Salchichas/brochetas</b>		-	2 / 3	-	20 - 40 *	
<b>Salchichas/hamburguesas</b>		Sí**	-	-	6 - 16 *	
<b>Pescado (rodajas o filetes)</b>		Sí	3	160 - 350	15 - 30 *	 
<b>Pescado entero</b>		-	3	160 - 350	20 - 40 *	 
<b>Patatas al horno</b>		-	2	350 - 500	30 - 50 *	 
<b>Patatas fritas</b>		-	-	-	25 - 30	
<b>Manzanas asadas</b>		-	2	160 -350	15 -25	 

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

\*\* Precaliente el plato crisp de 3 a 5 minutos

 [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) Descargue la «Guía de uso y cuidado» en [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com), donde encontrará la tabla de las recetas probadas recogida por los órganos de certificación de conformidad con la norma IEC 60350

FUNCIONES	Crisp 	Grill 	Grill + Microondas 
ACCESORIOS	Plato resistente al calor/contenedor apto para el microondas 	Parrilla 	Bandeja crisp 

# LIMPIEZA

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

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

**No utilice aparatos de limpieza con vapor.**

## SUPERFICIES INTERNAS Y EXTERNAS

- Limpie las superficies con un paño húmedo. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- A intervalos regulares o si se derrama algo, retire el plato giratorio y el soporte para limpiar el fondo del horno, retirando todos los restos de alimentos.
- No es necesario limpiar la resistencia del grill puesto que el calor intenso quemará toda la suciedad: Utilice esta función con regularidad.

## ACCESORIOS

Todos los accesorios son aptos para el lavavajillas a excepción de la bandeja Crisp. La bandeja Crisp se tiene que limpiar con agua y un detergente suave. Para la suciedad más resistente, frote suavemente con un paño. Espere siempre a que la bandeja Crisp se enfríe antes de limpiar nada.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com)

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de enfriamiento activo.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Fallo del software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparece después de la letra «F».

## TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

La ficha del producto con los datos de energía de este aparato se puede descargar en el sitio web [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com)

## CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

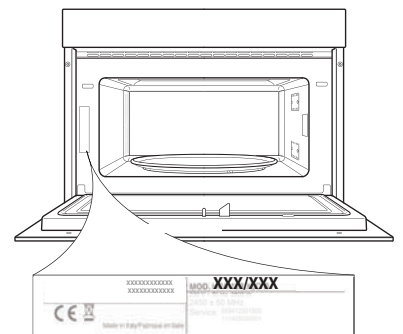
> Descargue la Guía de uso y cuidado desde nuestra página web [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) (puede utilizar este código QR), indicando el código comercial del producto.



> 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.





# DAILY REFERENCE GUIDE



## THANK YOU FOR PURCHASING AN ARISTON PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com)

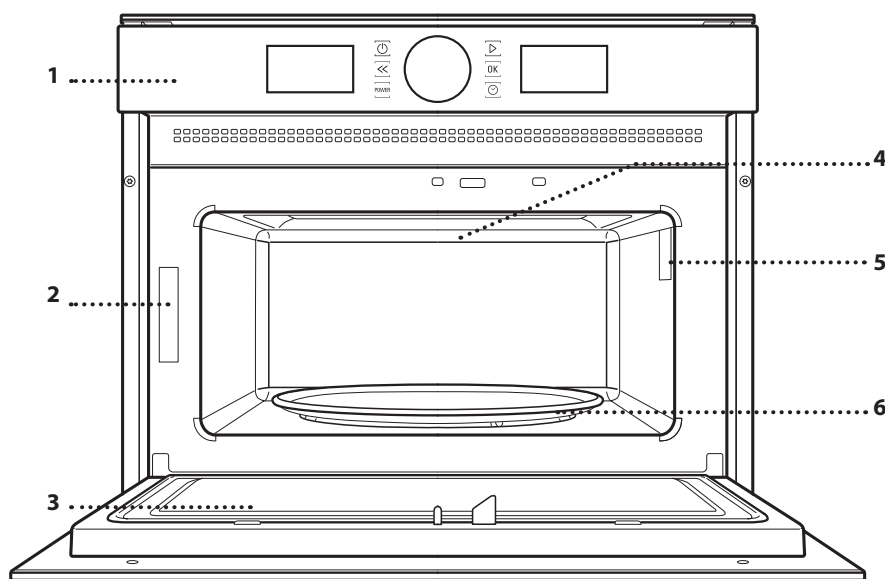


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) and following the instructions on the back of this booklet.



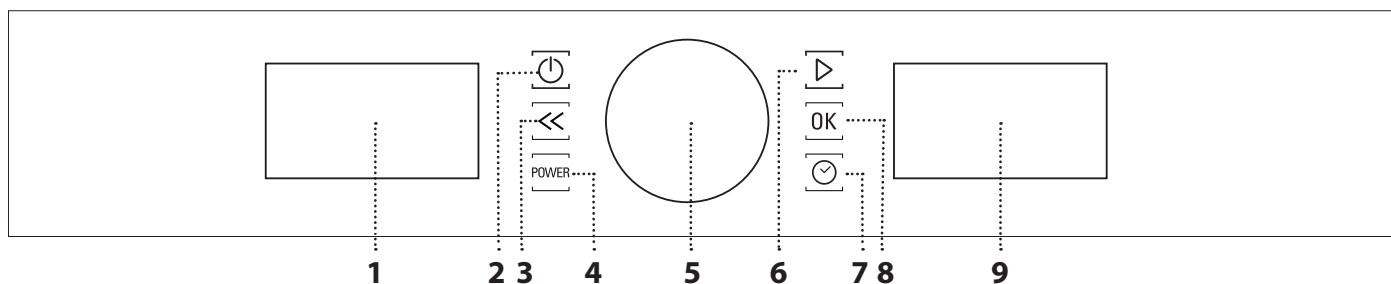
**Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.**

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Identification plate (do not remove)
3. Door
4. Upper heating element/grill
5. Light
6. Turntable

## CONTROL PANEL



### 1. LEFT-HAND DISPLAY

### 2. ON/OFF

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

### 3. BACK

For returning to the previous menu.

### 4. POWER

For setting the power of the microwave.

### 5. KNOB

For navigating between the functions, as well as changing the time and cooking time parameters.

### 6. START

For starting functions and confirming settings.

### 7. TIME

For setting the time as well as setting or adjusting the cooking time.

### 8. CONFIRM

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

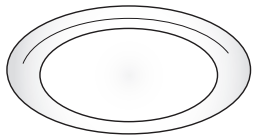
### 9. RIGHT-HAND DISPLAY

# ACCESSORIES



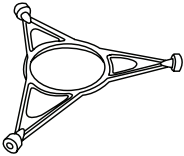
Download the Use and Care Guide at [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) for more information

## TURNTABLE



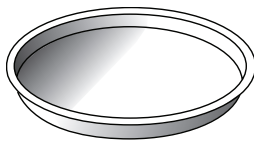
Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base for other containers or accessories, with the exception of the rectangular baking tray.

## TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.

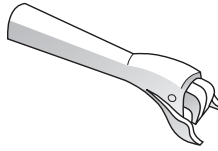
## CRISP PLATE



Only for use with the designated function. The Crisp plate must always be placed in the centre of the glass turntable and can be pre-heated when empty, using the special

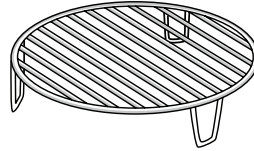
function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

## HANDLE FOR THE CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

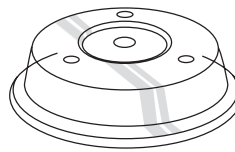
## WIRE RACK



This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish. Place the wire rack on the turntable, making sure that it does not come into contact with other

surfaces.

## COVER (IF SUPPLIED)



Useful for covering food while it is cooking or heating in the microwave.

The cover reduces splashes, keeps foods moist and can also be used to create two cooking

levels.

Not suitable for use with any of the grill functions (including "Dynamic Crisp").

Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

**There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use and resistant to oven temperatures.**

**Metallic containers for food or drink should never be used during microwave cooking.**

**Always ensure that foods and accessories do not come into contact with the inside walls of the oven.**

**Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. Take care not to unseat the turntable whilst inserting or removing other accessories.**

# FUNCTIONS



Download the Use and Care Guide at  
[www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) for more information



## MICROWAVES

For quickly cooking and reheating food or drinks.

POWER	RECOMMENDED FOR
1000W	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content
800W	Cooking vegetables
650 W	Cooking meat and fish
500 W	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes
350 W	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate
160 W	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese
90 W	Softening ice cream



## GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking. For best results, preheat the grill for 3-5 minutes.

Recommended accessories: wire rack



## GRILL + MW

For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.

Recommended accessories: wire rack



## CRISP DYNAMIC

For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food. This function must only be used with the special crisp plate.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate



## AUTOMATIC FUNCTIONS

With the automatic functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. The total time does not include preheating phases.



## REHEAT DYNAMIC

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature.

The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1	DINNER PLATE	250 - 500 g
2*	FROZEN PORTION	250 - 500 g
3*	FROZEN LASAGNA	250 - 500 g
4	SOUPS	200 - 800 g
5	BEVERAGES	1 - 5 dl



## COOK DYNAMIC






For cooking foods quickly and achieving optimal results. Use a heatproof container suitable for microwave use.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1	BAKED POTATOES (Turn when prompted)	200g - 1kg
2	FRESH VEGETABLES (Cut into pieces of equal size and add 2 to 4 tablespoons of water. Cover)	200 - 800 g
3*	FROZEN VEGETABLES (Turn when prompted. Cover)	200 - 800 g
4	CANNED VEGETABLES	200 - 600 g
5	POPCORN	100 g



## CRISP DYNAMIC

For quickly reheating and cooking frozen foods and giving them a golden, crunchy top. Only use this function with the crisp plate provided. Turn the food when prompted.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1*	FRENCH FRIES (spread out in a single layer and sprinkle with salt before cooking)	200 - 600 g
 2*	PIZZA, THIN CRUST	200 - 500 g
 3*	PIZZA, THICK CRUST	300 - 800 g
 4*	CHICKEN WINGS, CHICKEN PIECES (Lightly oil the plate)	200 - 600 g
 5*	FISH FINGERS (Crisp plate must be preheated)	200 - 600 g






Recommended accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate



## DEFROST DYNAMIC

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Food should be placed directly on the glass turntable.

Turn the food when prompted.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1*	MEAT (mince, cutlets, steaks, roasting joints)	100 g - 2 kg
 2*	POULTRY (whole chicken, pieces, fillets)	100 g - 2.5 kg
 3*	FISH (whole, steaks, fillets)	100 g - 1.5 kg
 4*	VEGETABLES (mixed vegetables, peas, broccoli, etc.)	100 g - 1.5 kg
 5*	BREAD (loaves, scones, rolls)	100 g - 1 kg

## USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

### . SETTING THE TIME


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



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





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

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


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

# DAILY USE


## 1. SELECT A FUNCTION

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



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



Turn the *knob* to select from amongst the sub-functions available on the right-hand display and then press  to confirm.



## 2. SET A FUNCTION


### . MANUAL FUNCTIONS

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

#### MICROWAVE LEVEL






When the  icon flashes on the display, turn the *knob* to adjust the setting and then press  to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).


Please note: Once the function has been activated, the power can be changed by pressing  to access the settings menu, then turning the *knob* to change the setting.

#### COOKING TIME



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



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

Note: During cooking, you can adjust the cooking time by turning the knob; each time you press , the cooking time increases by 30 seconds.

### . AUTOMATIC FUNCTIONS/DYNAMIC DEFROST CATEGORIES

Once you have chosen one of the automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking.





When the  icon flashes, turn the *knob* to select the category you require and then press .


#### WEIGHT


To achieve the best results, the automatic functions (and Dynamic Defrost) require you to enter the weight of the food, selecting from amongst the default settings: the oven will calculate the ideal length of time for the function to run for each category of food.




When the default setting appears on the display and the  icon flashes, turn the *knob* to set the weight and then press .


## 3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

Every time the  button is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds.

Please note: You can press  at any time to pause the function that is currently active.


### JET START

When the oven is switched off, it is possible to press  to activate cooking with the microwave function set at full power (1000 W) for 30 seconds.

### . SAFETY LOCK


This function is automatically activated to prevent the oven from being switched on accidentally.



Open and close the door, then press  to start the function.

## 4. PAUSE

To pause an active function, for example to stir or turn the food, simply open the door.

To start it up again, close the door and press .


### AUTOMATIC PAUSE

(STIR OR TURN THE FOOD)

Certain functions will pause to allow you to turn or stir the food.



Once the oven has paused cooking, open the door and carry out the action you are prompted to perform before

closing the door again and pressing  to continue with cooking.


Please note: When using the "Dynamic Defrost" functions, the function will start again automatically after two minutes, even if you have not turned or stirred the food.

---

## 5. COOKING END TIME


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

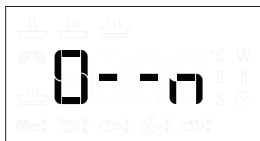


To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press .


---

### . KEY LOCK














































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



Do this again to unlock the keypad.

Please note: The key lock can also be activated while cooking is in progress.  
For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing and holding .







# COOKING TABLE

FOOD	FUNCTION	PRE HEATING	GRILL LEVEL	POWER (W)	TIME (MIN)	ACCESSORIES
Sponge cake		-	-	-	7 - 15	
Fruit pie		-	-	-	12 - 20	
Cookies		-	-	-	5 - 10	
Savoury bakes or quiche lorraine (1 - 1.2 kg)		-	-	-	18 - 25	
Ready meals (250 - 500 g)		-	-	750	4 - 7	-
Lasagne/pasta bake		-	2	350 - 500	15 - 40	 
Frozen lasagne (500 - 700 g)		-	-	500 - 750	14 - 20	-
Pizza (300 g)		-	-	-	14 - 16	
Meat (chops, steak)		-	3	500	10 - 15	 
Poultry (whole, 800 g - 1.5 kg)		-	3	350 - 500	30 - 45 *	 
Chicken fillets or pieces		-	3	350 - 500	10 - 17	 
Roasts		-	2	350 - 500	25 - 40 *	 
Sausages/kebabs		-	2 / 3	-	20 - 40 *	
Sausages/hamburgers		Yes **	-	-	6 - 16 *	
Fish (steaks or fillets)		Yes	3	160 - 350	15 - 30 *	 
Whole fish		-	3	160 - 350	20 - 40 *	 
Roast potatoes		-	2	350 - 500	30 - 50 *	 
Potato wedges		-	-	-	25 - 30	
Baked apples		-	2	160 - 350	15 - 25	 

\* Turn the food halfway through cooking

\*\* Preheat the Crisp plate for 3-5 minutes

 [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) Download the Use and Care Guide from [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) to consult the table of tested recipes, which has been compiled for the certification authorities in accordance with the IEC 60350 standard

FUNCTIONS	Crisp 	Grill 	Grill + Microwaves 
ACCESSORIES	Heatproof plate/container suitable for use in microwaves 	Wire rack 	Crisp plate 

# CLEANING

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

**Do not use steam cleaners.**

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

## INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt: Use this function on a regular basis.

## ACCESSORIES

All accessories are dishwasher safe with the exception of the crisp plate. The crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the crisp plate to cool down before cleaning.

# TROUBLESHOOTING



Download the Use and Care Guide at [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) for more information

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "F" followed by a letter or number.	Software fault.	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F".

## PRODUCT FICHE

The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com)

## HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

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



> Alternatively, contact our Client After-sales Service

## CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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

