

DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING AN ARISTON PRODUCT

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

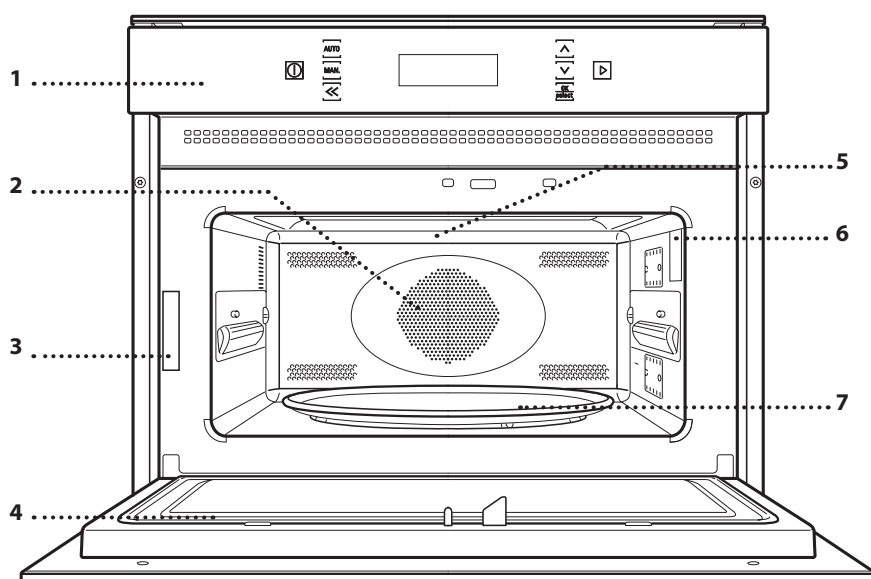


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website www.aristonchannel.com and following the instructions on the back of this booklet.



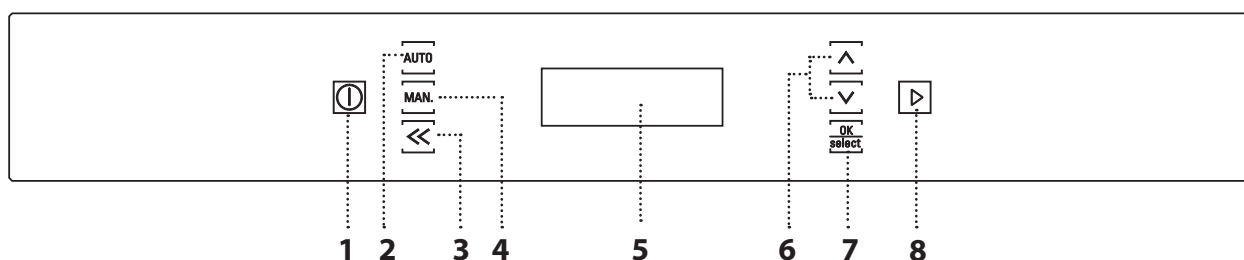
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. ON/OFF

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

2. AUTOMATIC

For scrolling through the list of automatic functions.

3. BACK

For returning to the previous settings menu.

4. MANUAL

For scrolling through the list of manual functions.

5. DISPLAY

6. NAVIGATION BUTTONS

For changing the settings and values of a function.

7. CONFIRMATION BUTTON

For confirming a function selection or a set value.

8. START

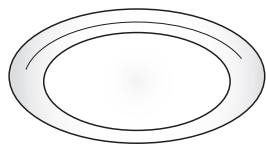
For starting a function. When the oven is switched off, it activates the **"Jet Start"** microwave function.

ACCESSORIES



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

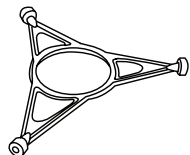
TURNTABLE



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

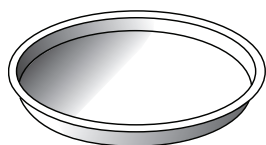
the exception of the rectangular baking tray.

TURNTABLE SUPPORT



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

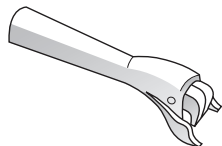
CRISP PLATE



Only for use with the specific "Crisp Dynamic" 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

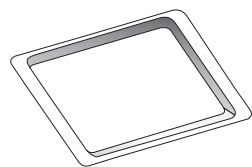
function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

HANDLE FOR THE CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

RECTANGULAR BAKING TRAY

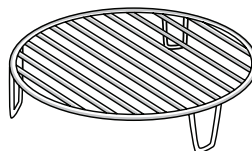


Only use the baking tray with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves. Insert the tray horizontally, resting it on the rack

in the cooking compartment.

Please note: You do not need to remove the turntable and its support when using the rectangular baking tray.

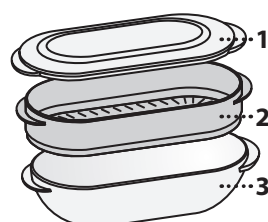
WIRE SHELF



This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish and for optimal hot air circulation. Place the wire shelf on the turntable, making sure that it does not

come into contact with other surfaces.

STEAMER



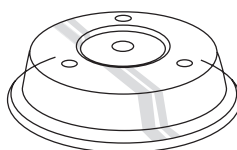
To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam.

To boil foods such as pasta, rice or potatoes, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking.

For best results, cover the steamer with the cover (1) provided.

Always place the steamer on the glass turntable and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave functions.

COVER



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.

It is not suitable for use in convection cooking or with any of the grill functions (including "Crisp Dynamic").

The number of accessories may vary according to which model is purchased. Other accessories 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 from
www.aristonchannel.com for more information

MAN. MANUAL FUNCTIONS



MICROWAVES

For quickly cooking and reheating food or drinks.

POWER	SUGGESTED USE
900 W	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content
750 W	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

Recommended accessories: **Cover**



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**



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 shelf**



GRILL + MICROWAVES

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

Recommended accessories: **Wire shelf**



TURBO GRILL + MICROWAVES

For quickly cooking and browning your food, combining the microwave, grill and convection oven functions.

Recommended accessories: **Wire shelf**



FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. The baking tray or other cookware that is suitable for oven use can be used to cook certain foods.

Recommended accessories: **Rectangular baking tray/wire shelf**



FORCED AIR + MICROWAVES

For preparing oven-baked dishes in a short amount of time.

Recommended accessories: **Wire shelf**



QUICK HEAT

For quickly heating the oven before activating a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven.



SETTINGS

For changing the oven settings (language, Eco mode, brightness, audible signal volume, clock).

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

AUTO AUTOMATIC FUNCTIONS

With the automatic functions, simply select the type and weight or quantity of food to achieve 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 preparation or preheating phases.



DEFROST DYNAMIC

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight.

Food should be placed directly onto the glass turntable. Turn the food when prompted.

CATEGORY	RECOMMENDED FOODS	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, buns, rolls)	100 g - 2 kg



ARISTON

 **REHEAT** AUTO **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.

 **CRISP** AUTO **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	RECOMMENDED FOODS	WEIGHT
 1*	FRENCH FRIES (spread out in a single layer and sprinkle with salt before cooking)	300 - 600 g
 2*	PIZZA, THIN CRUST	250 - 500 g
 3*	PIZZA, THICK CRUST	300 - 800 g
 4*	CHICKEN WINGS, CHICKEN PIECES (Lightly oil the plate)	300 - 600 g
 5*	FISH FINGERS (Crisp plate must be preheated)	200 - 600 g

Required accessories: Crisp plate, handle for the crisp plate

 **COOK** AUTO **COOK DYNAMIC**
For oven-cooking foods quickly and achieving optimal results. Use cookware that is suitable for oven cooking and resistant to microwaves.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1	ROAST CHICKEN	800 g - 1.5 k g
 2	COOKIES	1 batch
 3	WHOLE FISH	600 g - 1.2 kg
 4	POTATO GRATIN	800 g - 2 kg
 5	ROAST BEEF	800 g - 1.5 k g

 **STEAM** AUTO **STEAM DYNAMIC** 
For steam-cooking foods such as vegetables or fish, using the steamer provided. An initial preparation phase automatically generates steam, bringing the water poured into the bottom of the steamer to the boil. Timings for this phase may vary. The oven then proceeds with steam-cooking the food, according to the time set.

Some indicative cooking times are as follows:

- FRESH VEGETABLES (250-500 g): 4-6 minutes;
- FROZEN VEGETABLES (250-500 g): 5-7 minutes;
- FISH FILLETS (250-500 g): 4-6 minutes.

Required accessory: Steamer

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SELECT THE LANGUAGE

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

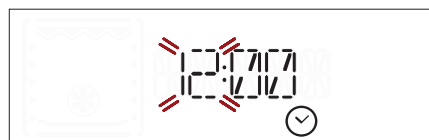


Use  or  to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press  to confirm your selection.

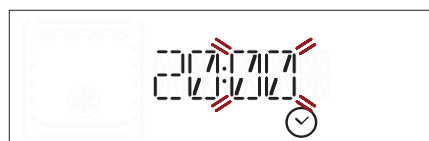
Please note: The language can subsequently be changed from the "Settings" menu.

2. SET THE TIME

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



Use  or  to set the correct hour and press : The two digits for the minutes will flash on the display.



Use  or  to set the minutes and press  to confirm.

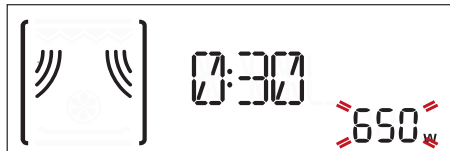
Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Press **ⓘ** to switch on the oven, then use **AUTO** or **MAN.** to access the menus for the manual and automatic functions.

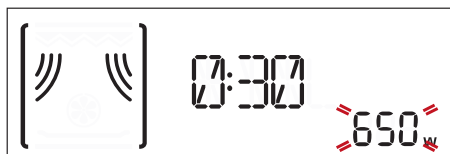
To scroll through the menu, keep pressing **AUTO** or **MAN.** until the function you require is shown on the display: The display will show the icon for the function and the basic settings for it that you can change.



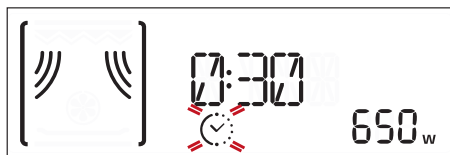
2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings.

The display will show the settings that can be changed in sequence.



When a setting is flashing on the display, use **▲** or **▼** to change it, then press **OK select** to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).



Note: Pressing **◀** allows you to change the previous setting again.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

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



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

. 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.

.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 **▶**

. JET START

When the oven is switched off, press **▶** to activate cooking with the microwave function set at full power (900 W) for 30 seconds.

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

. AUTOMATIC FUNCTIONS AUTO

CATEGORIES

When using certain automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking in order to achieve the best results. The reference category corresponds to the number indicated at the top right of the display. Refer to the table containing descriptions of the functions for information on all of the categories.



Once you have selected the category, most of the automatic functions will also require you to enter the weight of the food.

DEGREE OF DONENESS

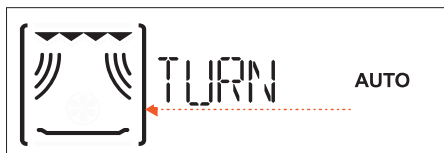
Most of the automatic functions will prompt you to select how well done (minimum, low, medium, high, maximum) you require the food to be.

The degree of doneness can only be altered during the first 20 seconds of operation after activating the function: Activate the function and then press **▲** or **▼** to select the setting you require.



ACTIONS (STIRRING OR TURNING FOOD)

Certain automatic functions require you to turn or stir the food, for example, and will pause in order for you to do so.



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 "Defrost Dynamic" function, the function will start again automatically after two minutes, even if you have not turned or stirred the food.

. RESIDUAL HEAT

In many cases, when food has been cooked, the oven will activate an automatic cooling process, which will be indicated on the display.



To view the clock during this process (with the oven switched off), press << .

Please note: Opening the door will temporarily interrupt the process.

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate the function and set the length of time you require, press ^ or v .



Press ^{OK}/_{select} to activate the timer: An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.

Once the timer has been activated, you can activate a function as well: The timer will continue to count down the selected time automatically without having any effect on the function.



To go back to viewing the timer, wait for the function to finish or switch off the oven by pressing 0 .

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

To change the time set for the timer, press << to pause it and then press << twice to go back to viewing the current time.

. SETTINGS

To change the oven settings, keep pressing MAN. until "SETTINGS" appears on the display and then press ^{OK}/_{select} to access the menu. Use ^ or v to scroll through the menu and press ^{OK}/_{select} to access the setting you would like to change. Use ^ or v to change the setting and press ^{OK}/_{select} to confirm.

COOKING TABLE

FOOD	FUNCTION	TEMP. (°C)/ GRILL LEVEL	POWER (W)	TIME	ACCESSORIES
Sponge cakes		160-180	-	30-60	
		160-180	90	25-50	
Filled pies (cheesecake, strudel, apple tart)		160-190	-	35-70	
Biscuits		170-180	-	10-20	
Meringues		100-120	-	40-50	
Rolls		210-220	-	10-12	
Loaves of bread		180-200	-	30-35	
Pizza/bread		190-220	-	20-40	
Pizza (0.4-0.5 kg)		-	-	14-16	
Quiche (vegetable tart, quiche lorraine)		180-190	-	40-55	
Quiche lorraine (1-1.2 kg)		-	-	18-20	
Lasagne/pasta bake		Medium	350-500	15-40	

FOOD	FUNCTION	TEMP. (°C)/ GRILL LEVEL	POWER (W)	TIME	ACCESSORIES
Roast lamb/veal/roast beef (1.3-1.5 kg)		170-180	-	70-80*	 
		160-180	160	50-70*	 
Roast beef – medium (1.3-1.5 kg)		170-180	-	40-60*	 
Roast chicken/rabbit/duck (whole 1-1.2 kg)		210-220	-	50-70*	 
		210-220	350	45-60*	 
Chicken/rabbit/duck (fillets/pieces)		Medium - High	350-500	20-40*	 
Chicken pieces (0.4-1 kg)		-	-	12-18	
Baked fish (whole)		High	160-350	20-40	 
Fish fillets/slices		High	-	15-30*	 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Medium	500-650	25-50	 
Toasted sandwiches		High	-	3-6	
Sausages/kebabs/spare ribs/ hamburgers		Medium - High	-	20-40*	
Sausages/burgers (0.2-1 kg)		-	-	6-16**	
Baked potatoes		Medium	350-500	20-40*	 
Potato wedges (0.3-0.8 kg)		-	-	10-20**	
Baked fruit		Medium	160-350	15-25	 
Vegetable gratin		High - Medium	-	15-25	 
Fried vegetables (0.3-0.8 kg)		-	-	8-18	

* Turn the food halfway through cooking

** Preheat the Crisp plate for 3-5 minutes

 www.aristonchannel.com Download the Use and Care Guide from
for the table of tested recipes,
compiled for the certification authorities in accordance with
the standards IEC 60705 and IEC 60350.

FUNCTIONS	Crisp 	Grill 	Grill + Microwaves 	Turbo Grill + Microwaves 	Forced Air 	Forced Air + Microwaves 
ACCESSORIES	Heatproof plate/container suitable for use in microwaves 		Wire shelf 	Crisp plate 	Rectangular baking tray 	

CLEANING

Make sure that the appliance 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 microfibre 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.

400010850940
PREDECESSOR

TROUBLESHOOTING



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

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The 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 is showing "Err".	Software fault.	Contact your nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows "Err".

PRODUCT FICHE

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

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

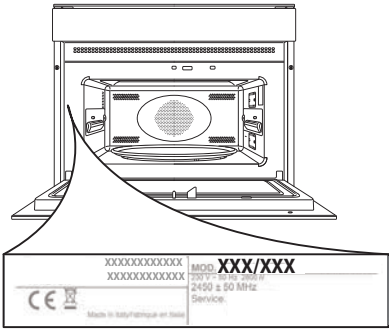
> Download the Use and Care guide from our website www.aristonchannel.com (you can use this QR code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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



GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETER UN PRODUIT ARISTON

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.aristonchannel.com

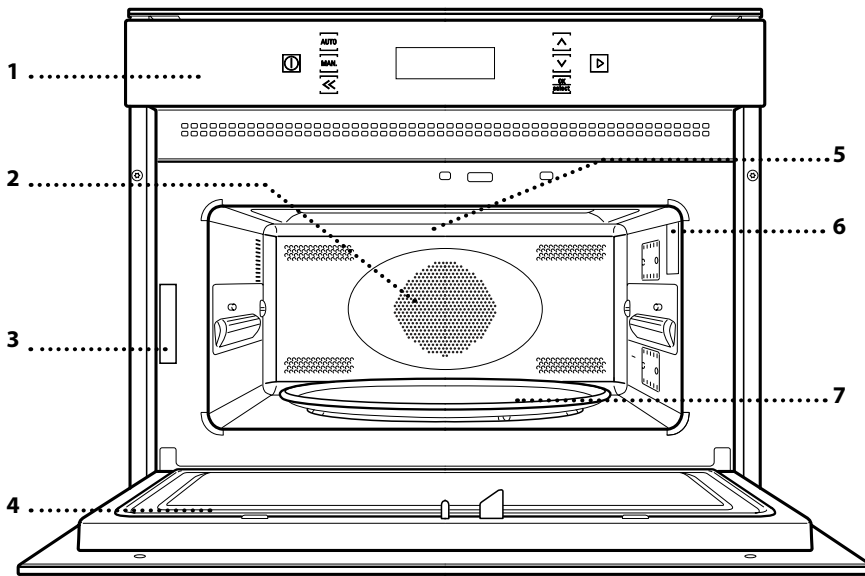


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et entretien en visitant notre site Web www.aristonchannel.com et en suivant les consignes au dos de ce livret.



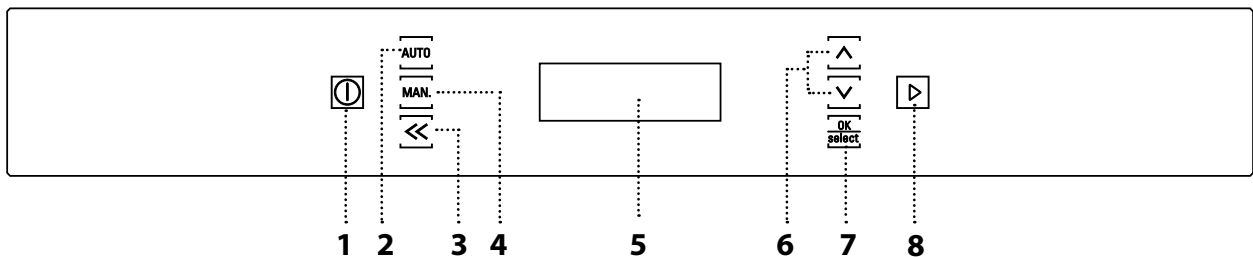
Lire attentivement les consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

BANDEAU DE COMMANDES



1. MARCHE/ARRÊT

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

2. AUTOMATIQUE

Pour naviguer à travers la liste de fonctions automatiques.

3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

4. MANUEL

Pour naviguer à travers la liste de fonctions manuelles.

5. ÉCRAN

6. TOUCHES DE NAVIGATION

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

7. TOUCHE DE CONFIRMATION

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

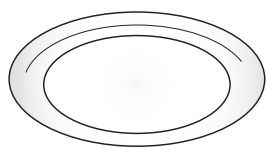
8. DÉMARRER

Pour lancer une fonction. Lorsque le four est éteint, elle lance la fonction « **Jet start** » du four à micro-ondes.



ARISTON

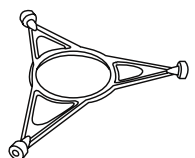
PLAQUE TOURNANTE



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

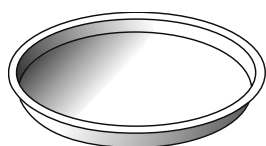
base pour les autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

SUPPORT DE LA PLAQUE TOURNANTE



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

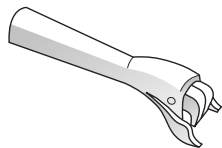
PLAT CRISP



Utilisez uniquement avec la fonction « Crisp Dynamic». Le plat Crisp doit être placé au centre de la plaque tournante en verre, et peut être préchauffé lorsqu'il est vide en utilisant

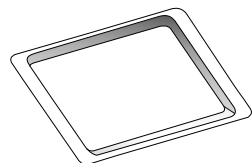
la fonction spéciale prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.

PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE

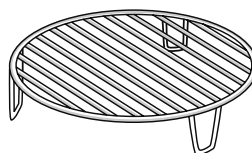


Utilisez la plaque de cuisson uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-ondes. Insérez la

plaque à l'horizontale en la plaçant sur la grille du compartiment de cuisson.

Veuillez noter : Vous n'avez pas besoin d'enlever la plaque tournante et son support lorsque vous utilisez la plaque de cuisson rectangulaire.

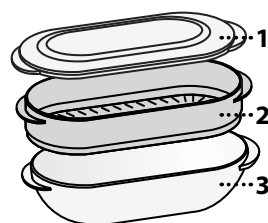
GRILLE MÉTALLIQUE



Elle vous permet de placer les aliments plus prêts du gril, pour un dorage parfait de vos plats et pour une meilleure circulation de l'air chaud. Placez la grille

sur la plaque tournante en vous assurant qu'elle ne touche pas aux autres surfaces du compartiment.

PANIER-VAPEUR



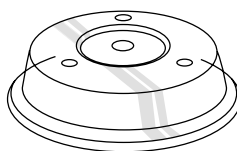
Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du panier-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur.

Pour cuire des aliments comme les pâtes, le riz, ou les pommes de terre, placez-les directement dans la partie inférieure du panier-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire.

Pour les meilleurs résultats, couvrez le panier-vapeur avec le couvercle (1) fourni.

Placez toujours le panier-vapeur sur la plaque tournante en verre et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson compatibles ou avec les fonctions du four à micro-ondes.

COUVERCLE



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.

Ne l'utilisez pas pour la cuisson à convection ou toutes les fonctions avec le gril (incluant « Crisp Dynamic »).

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.

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 à partir de www.aristonchannel.com

MAN. FONCTIONS MANUELLES



MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE
900 W	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau
750 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

Accessoires recommandés : Couvercle



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



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



TURBO GRIL + MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire et dorer vos aliments en combinant les fonctions de four à micro-ondes, gril, et convection.

Accessoires recommandés : Grille métallique



CHALEUR PULSÉE

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel.

Une plaque, ou un plat de cuisson allant au four, peuvent être utilisés pour cuire certains aliments.

Accessoires recommandés : Plaque de cuisson rectangulaire/grille



CHALEUR PULSÉE + MICRO-ONDES

Pour préparer des plats cuits au four rapidement.

Accessoires recommandés : Grille métallique



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant la cuisson.

Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four.

REGLA

RÉGLAGES

Pour changer les réglages du four (langue, mode Éco, luminosité, volume du signal sonore, heure).

Veuillez noter : Lorsque le mode Éco est actif, la luminosité de l'écran est réduite après quelques secondes pour économiser de l'énergie. L'écran se réactive automatiquement quand vous appuyez sur une touche, etc.

AUTO 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 préparation et de préchauffage.



DEFROST DYNAMIC

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

CATÉGORIE	ALIMENTS RECOMMANDÉS	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, petits pains, brioches)	100 g - 2 kg

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.

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 RECOMMANDÉS	POIDS
 1*	FRITES (étendre en une seule couche et saupoudrer de sel avant de les faire cuire)	300 - 600 g
 2*	PIZZA, PÂTE FINE	250 - 500 g
 3*	PIZZA, CROÛTE ÉPAISSE	300 - 800 g
 4*	AILES DE POULET, MORCEAUX DE POULET (Huilez légèrement la plaque)	300 - 600 g
 5*	BÂTONNETS DE POISSON (Le plat Crisp doit être préchauffé)	200 - 600 g

Accessoires nécessaires : **Plat Crisp**, poignée pour le plat Crisp

COOK DYNAMIC Pour cuire des aliments dans le four rapidement tout en obtenant d'excellents résultats. Utilisez des plats de cuisson qui sont résistants à la chaleur et adaptés au four à micro-ondes.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
 1	POULET RÔTI	800 g - 1.5 kg
 2	BISCUITS	1 fournée
 3	POISSON ENTIER	600 g - 1,2 kg
 4	GRATIN DE POMMES DE TERRE	800 g - 2 kg
 5	RÔTI DE BŒUF	800 g - 1.5 kg

STEAM DYNAMIC Pour la cuisson à la vapeur des aliments comme les légumes ou le poisson en utilisant le panier-vapeur fourni. Une phase de préparation initiale génère automatiquement de la vapeur, apportant l'eau versée au fond du panier-vapeur à ébullition. La durée de cette phase peut varier. Le four procède alors avec la cuisson à la vapeur des aliments, selon le temps réglé.

Voici quelques suggestions de durée de cuisson :

- LÉGUMES FRAIS (250 - 500 g) : 4 - 6 minutes;
- LÉGUMES SURGELÉS (250 - 500 g) : 5 - 7 minutes;
- FILETS DE POISSON (250 - 500 g) : 4 - 6 minutes.

Accessoire requis : **Panier-vapeur**

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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

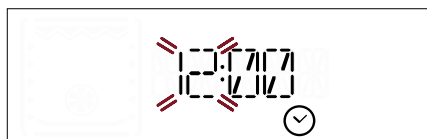


Utilisez **▲** ou **▼** pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée. Appuyez sur **OK select** pour confirmer la sélection.

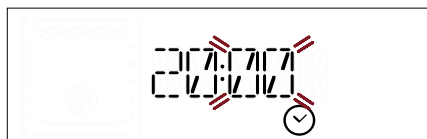
Veuillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Réglages ».

2. RÉGLER L'HEURE

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



Utilisez **▲** ou **▼** pour régler l'heure et appuyez sur **OK select**. Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.



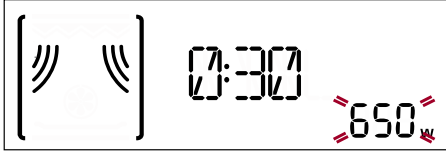
Utilisez **▲** ou **▼** pour régler les minutes et appuyez sur **OK select** pour confirmer.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur **ⓘ** pour allumer le four, utilisez ensuite **AUTO** ou **MAN.** pour accéder au menu pour les fonctions manuelles et automatiques. Pour naviguer dans le menu, appuyez sur **AUTO** ou **MAN.** jusqu'à ce que la fonction désirée s'affiche à l'écran : L'écran affiche le symbole de la fonction et les réglages de base que vous pouvez changer.



2. RÉGLER UNE FONCTION

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



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



Remarque : En appuyant sur **◀**, vous pouvez de nouveau changer les réglages précédents.

3. ACTIVER LA FONCTION

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



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

.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.

. 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 **▶**.

. JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur **▶** pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (900 W) pour 30 secondes.

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

. FONCTIONS AUTOMATIQUES AUTO

CATÉGORIES

Lorsque vous utilisez certaines fonctions automatiques, vous devez sélectionner une catégorie pour les aliments que vous désirez cuire pour obtenir les meilleurs résultats.

La catégorie de référence correspond au numéro indiqué dans le coin supérieur droit de l'écran.

Reportez-vous au tableau contenant les descriptions des fonctions pour plus d'informations sur toutes les catégories.

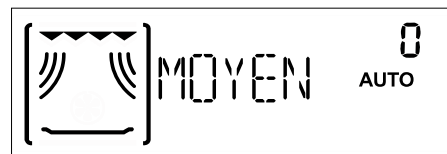


Une fois que vous avez sélectionné la catégorie, pour la plupart des fonctions automatiques, il est aussi nécessaire d'indiquer le poids des aliments.

DEGRÉ DE CUISSON

La plupart des fonctions automatiques vous demandent de choisir le degré de cuisson (minimum, faible, moyen, élevé, maximum) que vous désirez pour les aliments.

Le degré de cuisson peut seulement être modifié dans les 20 premières secondes après le début de la fonction : Activez la fonction et appuyez ensuite sur **▲** ou **▼** pour sélectionner le réglage désiré.



ACTIONS (BRASSER OU TOURNER LES ALIMENTS)

Certaines fonctions automatiques demandent que les aliments soient tournés ou brassés, et vont s'interrompre pour vous permettre de le faire.



Une fois que la fonction est interrompue, ouvrez la porte et accomplissez l'action demandée avant de refermer la porte et appuyer sur **▶** pour continuer la cuisson.

Veuillez noter : Lorsque vous utilisez la fonction « Defrost Dynamic », la fonction redémarre automatiquement après deux minutes, même si vous n'avez pas tourné ou brassé les aliments.

. CHALEUR RÉSIDUELLE

Dans plusieurs cas, lorsque la cuisson est terminée, le four va enclencher un processus de refroidissement automatique qui sera affiché sur l'écran.



Pour voir l'horloge durant le processus (avec le four éteint), appuyez sur <<.

Veuillez noter : Ouvrir la porte interrompt temporairement le processus.

. MINUTERIE

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour lancer cette fonction et régler la durée désirée, appuyez sur ^ ou v.



Appuyez sur pour lancer la minuterie : Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi utiliser une fonction : La minuterie va continuer son compte à rebours automatiquement, sans conséquence sur la fonction.



Pour afficher la minuterie de nouveau, attendez la fin de la fonction ou éteignez le four en appuyant sur ①.

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

Pour changer le temps réglé sur la minuterie, appuyez sur << pour l'interrompre, et appuyez ensuite sur << deux fois pour retourner à l'affichage de l'heure actuelle.

. RÉGLAGES

Pour changer les réglages du four, appuyez sur MAN. jusqu'à ce que « RÉGLAGES » s'affiche à l'écran, appuyez ensuite sur pour accéder au menu.

Utilisez ^ ou v pour naviguer à travers le menu et appuyez sur pour accéder aux réglages que vous désirez modifier.

Utilisez ^ ou v pour changer les réglages, et appuyez sur pour confirmer.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	FONCTION	TEMP. (°C)/ NIVEAU DU GRIL	PUISSANCE (W)	DURÉE	ACCESSOIRES
Gâteau éponge		160-180	-	30-60	
		160-180	90	25-50	
Tartes garnies (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		160-190	-	35-70	
Biscuits		170-180	-	10 - 20	
Meringues		100 - 120	-	40 - 50	
Petits pains		210-220	-	10-12	
Pains		180 - 200	-	30 - 35	
Pizza/pain		190-220	-	20-40	
Pizza (0,4 - 0,5 kg)		-	-	14-16	
Quiche (tourte aux légumes, quiche lorraine)		180-190	-	40-55	
Quiche lorraine (1 - 1,2 kg)		-	-	18-20	
Cuisson des lasagnes/pâtes		Moyenne	350-500	15-40	

ALIMENTS	FONCTION	TEMP. (°C)/ NIVEAU DU GRIL	PUISSANCE (W)	DURÉE	ACCESSOIRES
Rôti d'agneau ou de veau / Rôti de bœuf (1,3 - 1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-70*	
Rôti de bœuf, à point (1,3-1,5 kg)		170-180	-	40-60*	
Poulet rôti / lapin / canard (entier 1 - 1,2 kg)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
Poulet/Lapin/Canard (filets/morceaux)		Moyenne - Élevée	350-500	20-40*	
Morceaux de poulet (0,4 - 1 kg)		-	-	12-18	
Poisson au four (entier)		Élevée	160 - 350	20 - 40	
Filets/tranches de poisson		Haut	-	15-30*	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Moyenne	500-650	25-50	
Croque-monsieur		Haut	-	3-6	
Saucisses/brochettes/côtes levées/ hamburgers		Moyenne - Élevée	-	20-40*	
Saucisses/hamburgers (0,2 - 1 kg)		-	-	6-16**	
Pommes de terre au four		Moyenne	350-500	20-40*	
Pommes de terre en quartier (0,3 - 0,8 kg)		-	-	10-20**	
Fruits cuits		Moyenne	160 - 350	15 - 25	
Gratin de légumes		Élevée - moyenne	-	15 - 25	
Légumes frits (0,3 - 0,8 kg)		-	-	8-18	

* Retournez l'aliment à mi-cuisson

** Préchauffez le plat Crisp de 3 à 5 minutes

www.aristonchannel.com Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur www.aristonchannel.com pour le tableau de recettes éprouvées, compilé pour les autorités de certification, conformément aux normes CEI 60705 et CEI 60350.

FONCTIONS	Crisp 	Gril 	Gril + micro-ondes 	Turbo Gril + micro-ondes 	Chaleur pulsée 	Chaleur pulsée + micro-ondes
ACCESSOIRES	Plat résistant à la chaleur/ récipient allant au four à micro-ondes 	Grille métallique 	Plat Crisp 	Plaquette de cuisson rectangulaire 		

NETTOYAGE

Assurez-vous que l'appareil soit froid avant de le nettoyer ou 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 en microfibre 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 à partir de **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.
« Err » est affiché à l'écran.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit les lettres « Err » et contactez le Service Après-vente le plus près.

FICHE TECHNIQUE

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

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

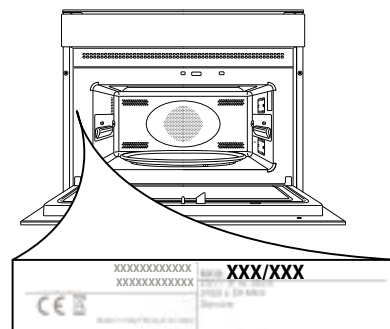
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur notre site Web **www.aristonchannel.com** (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



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

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

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



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



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

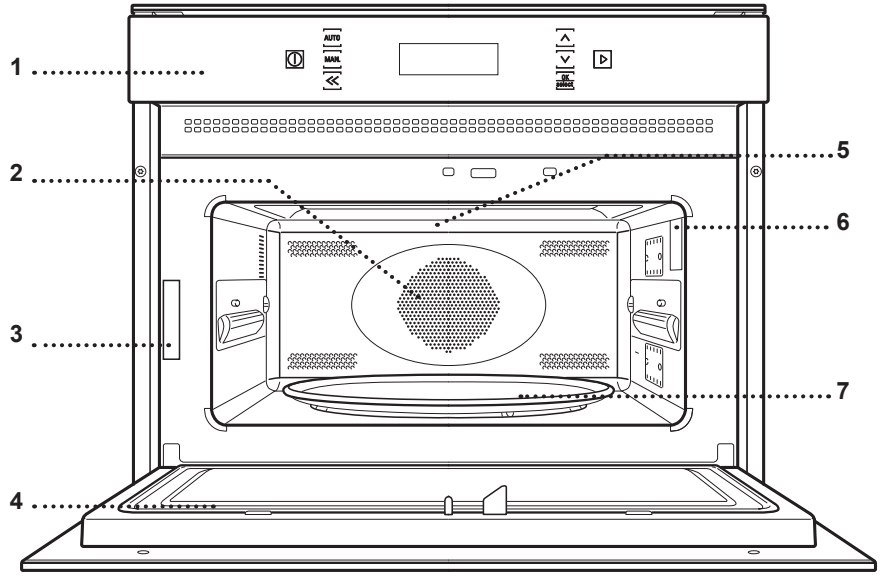


قبل استخدام الجهاز، احرص على قراءة دليل الصحة والأمان بعناية.

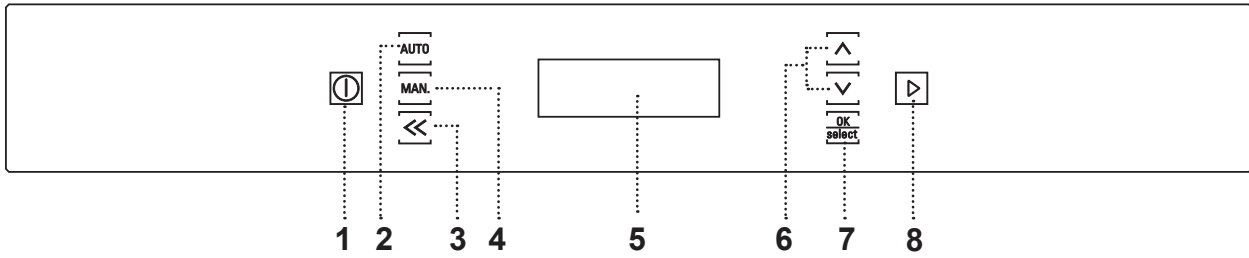


شرح المنتج

1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين الدائري (غير مرئي)
3. لوحة التمييز (لا تخلصها)
4. الباب
5. عنصر التسخين العلوي / الشواية
6. المصباح
7. القرص الدوار



لوحة التحكم



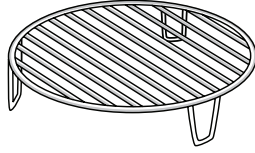
7. زر التأكيد
لتأكيد اختيار الوظيفة وضبط القيمة.
8. تشغيل
لبدء تشغيل الوظيفة.
عندما يتوقف الفرن، يتم تفعيل وظيفة الميكروويف "بدء التشغيل السريع".

4. يدوي
لتصفح قائمة الوظائف اليدوية.
5. وحدة العرض
6. أزرار التنقل
لتغيير الإعدادات والقيم لوظيفة معينة.

1. تشغيل / إيقاف
لتشغيل أو إيقاف الفرن ولإيقاف إحدى الوظائف الفعالة.
2. أوتوماتيكي
لتصفح قائمة الوظائف الأوتوماتيكية.
3. رجوع
للعودة إلى قائمة الإعدادات السابقة.

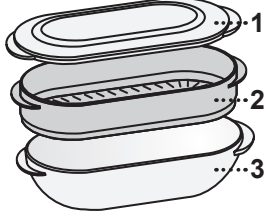
الشبكة السلكية

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



جهاز الطهي بالبخار

لطهي أطعمة بالبخار مثل الأسماك، الخضروات ضع هذه الأطعمة في السلة (2) واسكب ماء الشرب (100 مل) في قاع جهاز الطهي بالبخار (3) لتوليد الكمية الكافية واللازمة من البخار.

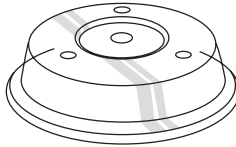


لسلق أطعمة مثل المعكرونة، الأرز أو البطاطس، ضعها مباشرة في قاع جهاز الطهي بالبخار (لا يلزم استخدام السلة) واسكب ماء الشرب بما يناسب كمية الطعام الذي يتم طهيها. للحصول على أفضل نتائج، يتم تغطية جهاز الطهي بالبخار بالغطاء (1).

ضع جهاز الطهي بالبخار دائما على القرص الدوار الزجاجي واستخدمه فقط مع وظائف الطهي المعنية أو مع وظائف الميكروويف.

الغطاء

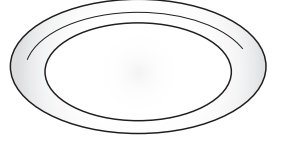
يستخدم لتغطية الطعام أثناء الطهي أو عند التسخين في الميكروويف. حيث يقلل الغطاء من الرذاذ، يحافظ على رطوبة الطعام ويمكن استخدامه أيضا لعمل مستويين للطهي.



الغطاء غير مناسب للاستخدام في الطهي بالتوزيع الحراري أو مع أي من وظائف الشواية (بما في ذلك "إعداد المقرمشات الديناميكية").

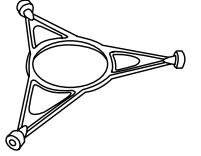
القرص الدوار

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

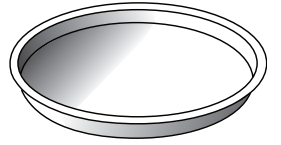
تستخدم الدعامة للقرص الدوار الزجاجي فقط. لا تضع أية كماليات أخرى على الدعامة.



صينية إعداد المقرمشات CRISP

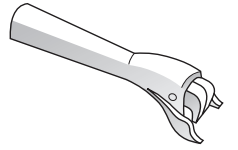
للاستخدام فقط مع وظيفة "إعداد المقرمشات الديناميكية" المحددة.

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



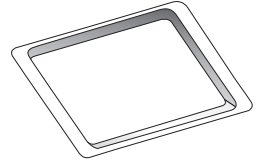
مقبض صينية إعداد المقرمشات CRISP

يستخدم لإخراج صينية إعداد المقرمشات Crisp الساخنة من الفرن.



صينية الخبز المستطيلة

تستخدم صينية الخبز مع الوظائف التي تتيح الطهي بالتوزيع الحراري فقط، ولا تستخدم في الميكروويف أبدا. أدخل الصينية بشكل أفقي وضعها على الشبكة في حيز الطهي.



يرجى ملاحظة: لا يلزم خلع القرص الدوار ودعامته عند استخدام صينية الخبز المستطيلة.

قد يختلف عدد الكماليات تبعا للطراز الذي اشتريته. يمكن شراء الكماليات الأخرى 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.

MICROWAVES + FORCED AIR (دفع الهواء + موجات الميكروويف)

لإعداد صواني الفرن في وقت قصير.
الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

QUICK HEAT (إعادة التسخين السريع)

لإعادة تسخين الفرن بسرعة قبل تشغيل دورة الطهي.
انتظر حتى انتهاء الوظيفة قبل وضع الطعام داخل الفرن.

SETTINGS (الإعدادات)

لتغيير إعدادات الفرن (اللغة، الطريقة الاقتصادية،
شدة الإضاءة، شدة صوت الإشارة الصوتية، الساعة).

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

AUTOMATIC FUNCTIONS (الوظائف الأوتوماتيكية)

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 التحضير والإحماء لا تدخل ضمن المدة الإجمالية.

DEFROST DYNAMIC (إذابة 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	الأطعمة الموصى بها	الفئة
100 جم - 2 كجم	اللحوم (لحم مفروم، لحم الضلع، شرائح، قطع لحم الروست)	1*
100 جم - 2.5 كجم	الطيور (دجاجة كاملة، قطع أو شرائح فيليه)	2*
100 جم - 1.5 كجم	الأسماك (سمكة كاملة أو شرائح أو فيليه)	3*
100 جم - 1.5 كجم	الخضروات (خضروات مشكلة وبقوليات وبروكلي، وخلافه)	4*
100 جم - 2 كجم	الخبز (أرغفة، كيزر، لفائف)	5*

MANUAL FUNCTIONS (الوظائف اليدوية)**MICROWAVES** (موجات الميكروويف)

لطهي الأطعمة والمشروبات وإعادة تسخينها بسرعة.

القدرة	الاستخدام المقترح
900 واط	إعادة التسخين السريع للمشروبات والأطعمة المحتوية على نسبة ماء عالية
750 واط	طبخ الخضروات
650 واط	طهي اللحوم والأسماك
500 واط	طهي صوص اللحوم، 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

الكماليات الموصى بها: غطاء

CRISP DYNAMIC

لتحمير 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

GRILL (الشواية)

للتحمير، الشواء وعمل الغراتان. نوصي بتقليب الطعام أثناء لتحقيق أفضل النتائج، قم بإحماء الشواية لمدة 3-5 دقائق.

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

GRILL + MICROWAVES (الشواية + موجات الميكروويف)

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

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

MICROWAVES + TURBO GRILL (الشواية السريعة + موجات الميكروويف)

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

الكماليات الموصى بها: الشبكة السلكية

FORCED AIR (دفع الهواء)

لتحضير الأطباق بطريقة تعطي نفس نتائج استخدام الفرن التقليدي.

يمكن استخدام صينية الخبز أو أواني الطهي الأخرى الملائمة للاستخدام داخل الفرن لطهي أنواع معينة من الأطعمة.

الكماليات الموصى بها: صينية الخبز المستطيلة/الشبكة السلكية

COOK DYNAMIC  COOK AUTO		
لطهي الأطعمة في الفرن بسرعة والحصول على نتائج ممتازة. يُراعى استخدام أواني الطهي الملائمة للاستخدام في الفرن والصالحة للاستخدام في أفران الميكروويف.		
الوقت	الطعام	الوزن
1	دجاج مشوي	800 جم - 1.5 كجم
2	كعك صغير	1 دفعة
3	سمكة كاملة	600 جم - 1.2 كجم
4	غراتان البطاطس	800 جم - 2 كجم
5	روست بيف	800 جم - 1.5 كجم

STEAM DYNAMIC  STEAM AUTO		
لطهي الأطعمة بالبخر مثل الخضروات، أو الأسماك باستخدام جهاز الطهي بالبخر المورد. تقوم مرحلة التحضير بتوليد البخار أوتوماتيكياً، مما يؤدي لغليان الماء المسكوب في قاع جهاز الطهي بالبخر. وقد تتفاوت مدة هذه المرحلة. ويتعامل الفرن مع طهي الطعام بالبخر تبعاً للمدة المضبوطة.		
فيما يلي بعضاً من أزمنة الطهي الاسترشادية: خضراوات طازجة (500-250 جم): 4-6 دقائق، خضراوات مجمدة (250 جم - 500 جم): 5-7 دقائق، سمك فيليه (500-250 جم): 4-6 دقائق.		
الكماليات المطلوبة: جهاز الطهي بالبخر		

REHEAT DYNAMIC  REHEAT AUTO		
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.		

CRISP DYNAMIC  CRISP AUTO		
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.		
الوقت	الأطعمة الموصى بها	الوزن
1*	بطاطس محمرة (توزع في طبقة واحدة وتُرش بالملح قبل الطهي)	300 - 600 جم
2*	بيتزا، قشرة رفيعة	250 - 500 جم
3*	بيتزا، قشرة سميكة	300 - 800 جم
4*	أجنحة دجاج، قطع دجاج (ادهن اللوح بقليل من الزيت)	300 - 600 جم
5*	أصابع السمك (يجب تسخين صينية إعداد المقرمشات CRISP مسبقاً)	200 - 600 جم

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

استخدام الجهاز لأول مرة

1. اختر اللغة

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



استخدم  أو  لتصفح اللغات المتاحة واختيار اللغة المطلوبة. اضغط على  لتأكيد اختيارك.

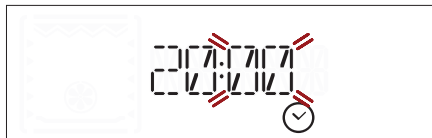
يرجى ملاحظة: يمكن تغيير اللغة في وقت لاحق أيضاً من خلال بند قائمة "Settings".

2. ضبط الوقت

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



استخدم  أو  لضبط الوقت الصحيح ثم اضغط على : سوف يومض رقما الدقائق في وحدة العرض.



استخدم  أو  لضبط الدقائق ثم اضغط على  للتأكيد.

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

1. اختيار وظيفة

الإيقاف المؤقت
لإيقاف الوظيفة الفعالة مؤقتاً، على سبيل المثال لقلب الطعام،
ما عليك سوى فتح الباب.
ولإعادة التشغيل، أغلق الباب واضغط على ▶.

بدء التشغيل السريع

عندما يتوقف الفرن، اضغط على ▶ لتفعيل الطهي بينما وظائف
الميكروويف مضبوطة على القدرة الكاملة (900 واط) لمدة 30 ثانية.
في كل مرة يتم فيها إعادة الضغط على الزر ▶ تزداد مدة الطهي 30
ثانية أخرى.

الوظائف الأوتوماتيكية AUTO

الفئات

عند استخدام وظائف أوتوماتيكية معينة، سيتوجب عليك اختيار فئة
للطعام الذي تقوم بطهيهِ للوصول إلى أفضل النتائج.
تشير الفئة المرجعية إلى الرقم المبين بالركن العلوي الأيمن من
الشاشة.
ارجع إلى الجدول المشتمل على شروح الوظائف لمزيد من المعلومات
حول جميع الفئات.



فور اختيار الفئة، ستطلب منك معظم الوظائف الأوتوماتيكية أيضاً
إدخال وزن الطعام.

درجة الطهي

ستوجه لك معظم الوظائف الأوتوماتيكية مطالبات باختيار درجة الطهي
(الحد الأدنى، منخفضة، متوسطة، عالية، الحد الأقصى) التي ترغب أن
يصل الطعام إليها.
يمكن ضبط درجة الطهي فقط أو تغييرها أثناء العشرين ثانية الأولى
من التشغيل بعد تفعيل الوظيفة: قم بتفعيل الوظيفة ثم اضغط ▶ أو
✓ لاختيار وضع الضبط المطلوب.



الإجراءات (تقليب أو إدارة الطعام)

تطالبك وظائف أوتوماتيكية محددة بإدارة أو تقليب الطعام، على سبيل
المثال، وستتوقف مؤقتاً لأجل أن تقوم بذلك.



فور توقف الفرن مؤقتاً عن الطهي، افتح الباب واتخذ الإجراء المطلوب
منك قبل غلق الباب مرة أخرى والضغط على ▶ لمواصلة الطهي.

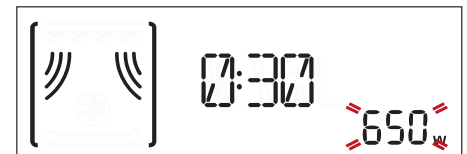
يرجى ملاحظة: في حالة استخدام وظيفة "Defrost Dynamic"، سوف
تبدأ تشغيل الوظيفة مرة أخرى أوتوماتيكياً بعد دقيقتين، حتى وإن لم تقم بإدارة
أو تقليب الطعام.

اضغط على ① لتشغيل الفرن، ثم استخدم AUTO أو MAN للوصول
إلى القوائم الخاصة بالوظائف اليدوية والأوتوماتيكية.
للتنقل عبر القائمة، استمر في الضغط على AUTO أو MAN إلى أن
تظهر الوظيفة المطلوبة على وحدة العرض: سوف يعرض على الشاشة
الأيقونة الخاصة بالوظيفة والإعدادات الأساسية لها التي يمكنك
تغييرها.



2. ضبط الوظيفة

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



عندما يومض الإعداد على وحدة العرض، استخدم ⑧ أو ⑨ لتغييرها
ثم اضغط على OK select لتأكيد الاختيار واستمر في تغيير الإعدادات التالية
(إن أمكن).



ملاحظة: يتيح لك الضغط على << تغيير الإعداد السابق مرة أخرى.

3. تفعيل الوظيفة

وبمجرد تطبيق كافة الإعدادات المرغوبة، اضغط على ▶ لتفعيل
الوظيفة.



يمكنك الضغط على ① في أي وقت لإيقاف الوظيفة المفعلة حالياً
مؤقتاً.

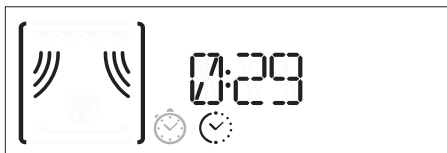
. قفل الأمان

يتم تفعيل هذه الوظيفة أوتوماتيكياً لمنع تشغيل الفرن بدون قصد.



افتح الباب وأغلقه ثم اضغط على ▶ لبدء تشغيل الوظيفة.

فور تفعيل الميقاتي، يمكنك تفعيل الوظيفة أيضا: يستمر الميقاتي في العد التنازلي للوقت المحدد أوتوماتيكيا دون أي تأثير على الوظيفة.



للعودة إلى عرض الميقاتي، انتظر لحين انتهاء الوظيفة أو قم بإطفاء الفرن بالضغط على ①.

يرجى ملاحظة: لا يقوم الميقاتي بتفعيل أيًا من دورات الطهي. لتغيير الزمن المضبوط للميقاتي، اضغط على << لإيقافه مؤقتًا ثم اضغط على << مرتين للعودة إلى عرض الزمن الحالي.

الإعدادات

لتغيير إعدادات الفرن، استمر في الضغط على MAN إلى أن تظهر "SETTINGS" (الإعدادات) على وحدة العرض ثم اضغط على OK select للوصول إلى القائمة. استخدم OK select أو OK select للتنقل عبر القائمة واضغط على OK select للوصول إلى الإعداد الذي تود تغييره. استخدم OK select أو OK select لتغيير الإعداد ثم اضغط على OK select للتأكيد.

الحرارة المتبقية

في حالات عدة، عندما يتم طهي الطعام، يقوم الفرن أوتوماتيكيا بعملية تبريد ويتم الإشارة إليها على وحدة العرض.



لعرض الساعة أثناء هذه العملية (والفرن مطفأ)، اضغط على << يرجى ملاحظة: فتح الباب يؤدي إلى إيقاف العملية مؤقتًا.

الميقاتي

عندما يكون الفرن متوقفا، فإنه يمكن استخدام وحدة العرض كميقاتي. لتفعيل الوظيفة وضبط المدة الزمنية المرغوبة، اضغط على OK select أو OK select.



اضغط على OK select لتفعيل الميقاتي: تصدر إشارة صوتية ويظهر بيان بوحدة العرض بمجرد انتهاء الميقاتي من العد التنازلي للمدة المحددة.

جدول الطهي

الكماليات	الوقت	القدرة (واط)	درجة الحرارة (°م) / مستوى الشواية	الوظيفة	الطعام
	60-30	-	180-160		الكيك الإسفنجي
	50-25	90	180-160		
	70-35	-	190-160		فطائر محشوة (تشيز كيك، فطيرة محشوة، فطيرة تفاح)
	20-10	-	180-170		بسكويت
	50-40	-	120-100		الميرننجز
	12-10	-	220-210		رولز
	35-30	-	200-180		أرغفة خبز
	40-20	-	220-190		بيتزا/خبز
	16-14	-	-		بيتزا (0.4-0.5 كجم)
	55-40	-	190-180		فطيرة كيش (فطيرة الخضروات، فطيرة كيش لورين)
	20-18	-	-		فطيرة كيش لورين (1-1.2 كجم)
	40-15	500-350	متوسط		لازانيا/معكرونة فرن

الكماليات	الوقت	القدرة (واط)	درجة الحرارة (°م) / مستوى الشواية	الوظيفة	الطعام
	*80-70	-	180-170		لحم ضان مشوي / لحم بتلو / لحم بقري (1.3-1.5 كجم)
	*70-50	160	180-160		
	*60-40	-	180-170		لحم بقري - متوسط (1.3-1.5 كجم)
	*70-50	-	220-210		
	*60-45	350	220-210		دجاج مشوي / أرانب / بط (كاملة 1.2-1 كجم)
	*40-20	500-350	متوسطة - مرتفعة		
	18-12	-	-		دجاج / أرانب / بط (فيليه / قطع)
	40-20	350-160	عالي		قطع دجاج (1-0.4 كجم)
	*30-15	-	عالي		سمكة مشوية (كاملة)
	50-25	650-500	متوسط		سمك فيليه / شرائح
	6-3	-	عالي		خضروات محشوة (طماطم، كوسة، باذنجان)
	*40-20	-	متوسطة - مرتفعة		شطائر محمصة
	**16-6	-	-		السجق / الكباب / قطع لحم الضلوع "الريش" / شطائر البيف برجر
	*40-20	500-350	متوسط		سجق / برجر (1-0.2 كجم)
	**20-10	-	-		بطاطس محمصة
	25-15	350-160	متوسط		بطاطس ودجز (0.8-0.3 كجم)
	25-15	-	مرتفع - متوسط		فاكهة مخبوزة
	18-8	-	-		جراتان الخضروات
					خضروات مقالية (0.8-0.3 كجم)

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي

قم بتحميل دليل الاستخدام والعناية من الموقع www.aristonchannel.com للاطلاع على جدول الوصفات المختبرة المتطابقة مع هيئات التوثيق وفقا للمواصفات IEC 60350 و IEC 60705

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

الوظائف	Crisp (إعداد المقرمشات)	Grill (الشواية)	Microwaves + Grill (الشواية + موجات الميكروويف)	Turbo Grill + Microwaves (الشواية السريعة + موجات الميكروويف)	Forced Air (دفع الهواء)	Forced Air + Microwaves (دفع الهواء + موجات الميكروويف)
الكماليات	إناء/طبق مقاوم للحرارة مناسب للاستخدام في الفرن	الشبكة السلكية	لوح إعداد المقرمشات Crisp	صينية الخبز المستطيلة		

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

تأكد أن الجهاز بارد تماماً قبل القيام بأية أعمال متعلقة بالصيانة أو التنظيف.

لا تستخدم أبداً أجهزة تنظيف بالبخر.

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 دائماً صينية إعداد المقرمشات تبرد قبل التنظيف.

الأسطح الداخلية والخارجية

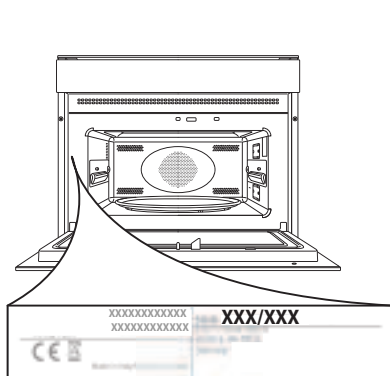
- قم بتنظيف الأسطح بقطعة قماش دقيقة الألياف رطبة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- قم في مواعيد منتظمة، خاصة في حالة وجود آثار انسكاب، بإخراج القرص الدوار ودعامته لتنظيف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

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



دليل تحري الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي. الفصل من الشبكة الكهربائية.	تحقق من وجود تيار كهربائي بالشبكة الكهربائية ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء. أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
الفرن يحدث ضجيجا رغم أنه متوقف.	مروحة التبريد فعالة.	افتح الباب أو انتظر حتى انتهاء عملية التبريد.
تظهر على وحدة العرض عبارة "Err".	خلل ببرمجيات الجهاز.	اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع واذكر الرقم التابع لعبارة "Err".



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

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



كيفية الحصول على دليل الاستخدام والعناية
www يمكن تنزيل دليل الاستخدام والعناية عبر موقعنا
www.aristonchannel.com (يمكنك استخدام
رمز الاستجابة السريع (QR)، مع تمييز الرمز التجاري
للمنتج.

كبدل، اتصل بخدمة ما بعد البيع لدينا.

400011722770