

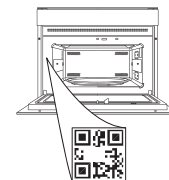


THANK YOU FOR BUYING AN ARISTON PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

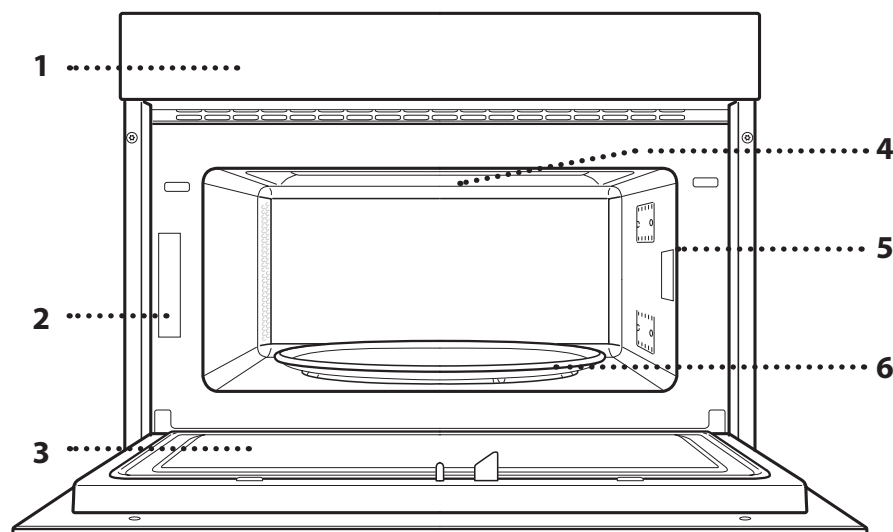


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION

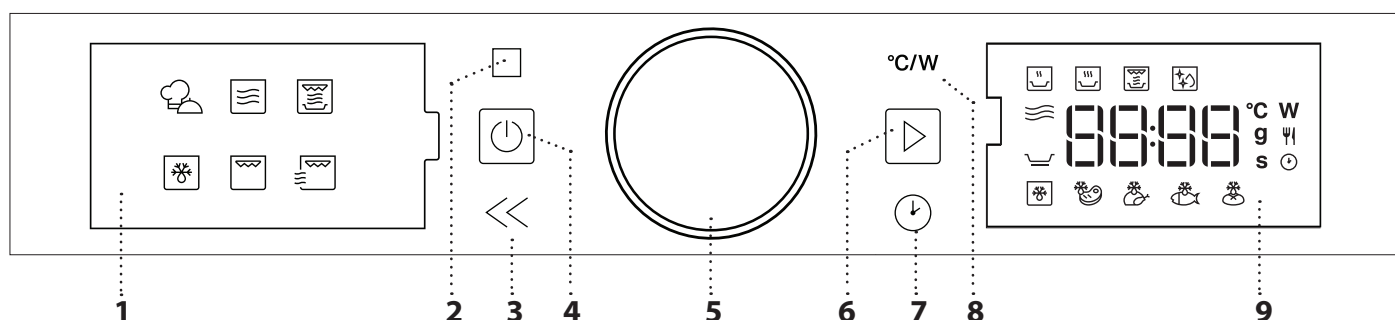


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. LEFT-HAND DISPLAY

2. PAUSE

To pause a cooking cycle.

3. BACK

For returning to the previous screen.

4. ON/OFF

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

5. ROTARY KNOB

Turn this to navigate through the functions and adjust all of the cooking parameters. Press to select, set, access or confirm functions or parameters and eventually start the cooking program.

6. START

For starting functions and confirming settings.

7. TIME

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

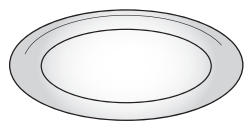
8. POWER

To adjust the microwave power.

9. RIGHT-HAND DISPLAY

ACCESSORIES

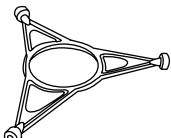
TURNTABLE



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.

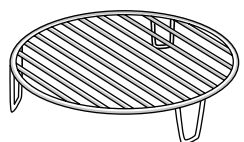
TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable.

Do not rest other accessories on the support.

WIRE RACK

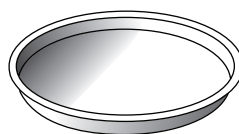


This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish.

Place the wire rack on the turntable, making sure that it does not come

into contact with other surfaces.

CRISP PLATE



Only for use with the designated functions.

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 CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

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



MY MENU

These functions automatically select the best cooking method for all types of food.



REHEAT

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.

	FOOD	WEIGHT (g)
1	PLATED MEAL	250 - 500
2	FROZEN LASAGNA	250 - 500
3	MILK/WATER	100 - 500
4	SOUP	200 - 800



COOK

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

	FOOD	WEIGHT (g)
1	ROAST CHICKEN	800 - 1500
2	POTATOES GRATIN	200 - 1000
3	STUFFED VEGETABLES	200 - 800
4	PORK RIBS	200 - 800
5	SCRAMBLED EGGS	100 - 500
6	POPCORN	90



CRISP

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.

	FOOD	WEIGHT (g)
1	PIZZA [FROZEN]	200 - 800
2	BURGER PATTIES	200 - 600
3	POTATOES FRIED [FROZEN]	200 - 500
4	CHICKEN NUGGETS [FROZEN]	100 - 500
5	FISH FINGERS [FROZEN]	100 - 500

Required accessories: Crisp plate, handle for crisp plate



Hydro Self Clean

The action of the steam released during this special cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour a cup of drinking water into a microwave proof container and activate the function.



MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

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

ACTION	FOOD	POWER (W)	DURATION (min.)
Reheat	2 cups	1000	1 - 2
Reheat	Mashed potatoes (1 kg)	1000	9 - 11
Defrost	Minced Meat (500 g)	160	13 - 14
Cook	Sponge cake	800	6 - 7
Cook	Egg custard	650	11 - 12
Cook	Meat loaf	800	18 - 20



CRISP

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.

FOOD	DURATION (min.)
Leavened cake	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Turn food halfway through cooking.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate



DEFROST

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.

CRISP BREAD DEFROST

This exclusive function allows you to defrost frozen bread. Combining both Defrost and Crisp technologies, your bread will taste and feel as if it were freshly baked. Use this function to quickly defrost and heat frozen rolls, baguettes & croissants. The Crisp Plate must be used in combination with this function, directly placed on wire shelf

	FOOD	WEIGHT (g)
	TIMED DEFROST	-
	MEAT	100 - 2000
	POULTRY	100 - 2500
	FISH	100 - 1500
	CRISP BREAD DEFROST	50 - 500



GRILL

For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food.

FOOD	DURATION (min.)
Leavened cake	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Turn food halfway through cooking.

Required accessories: Wire rack



GRILL+MW

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

FOOD	POWER (W)	DURATION (min.)
Potatoes gratin	650	20 - 22
Roast chicken	650	40 - 45

Recommended accessories: Wire rack

FIRST TIME USE

1. 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 rotary knob to set the hour and then press  to confirm.



The two digits for the minutes will start flashing. Turn the rotary knob to set the minutes and press  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 rotary 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 rotary knob to select from amongst the subfunctions available on the right-hand display and then press  to confirm.

2. SET A FUNCTION

1. MY MENU / DEFROST

FOOD CLASS

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 rotary knob to select the category you require and then press  to confirm.

WEIGHT

To achieve the best results, the My Menu (and 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 **g** icon flashes, turn the rotary knob to set the weight and then press **Q** to confirm.

. 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.

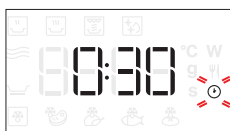
MICROWAVE POWER



When the **W** icon flashes on the display, turn the rotary knob to adjust the power setting and then press **Q** 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 **c/w** to access the settings menu, then turning the rotary knob to change the setting.

DURATION



When the **⌚** icon flashes on the display, use the rotary knob to set the cooking time you require and then press **Q** to confirm or press **▶** to confirm and start the function.

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

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 stop 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

(TURN OR STIR 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.

5. COOKING END

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 rotary 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 **⏏**.

CLEANING

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

Never use steam cleaning equipment.
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 glass in the door 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

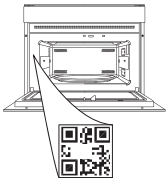
All accessories are dishwasher safe with the exception of the Crisp plate.
The Crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the Crisp plate to cool down before cleaning.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut.	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.
	Disconnection from the mains.	
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software fault.	Contact the Call Center and state the number following the letter "F".

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

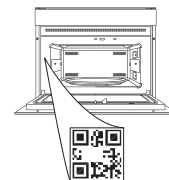
- Using the QR on your product
- Visiting our website **docs.aristonchannel.com**
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT ARISTON**

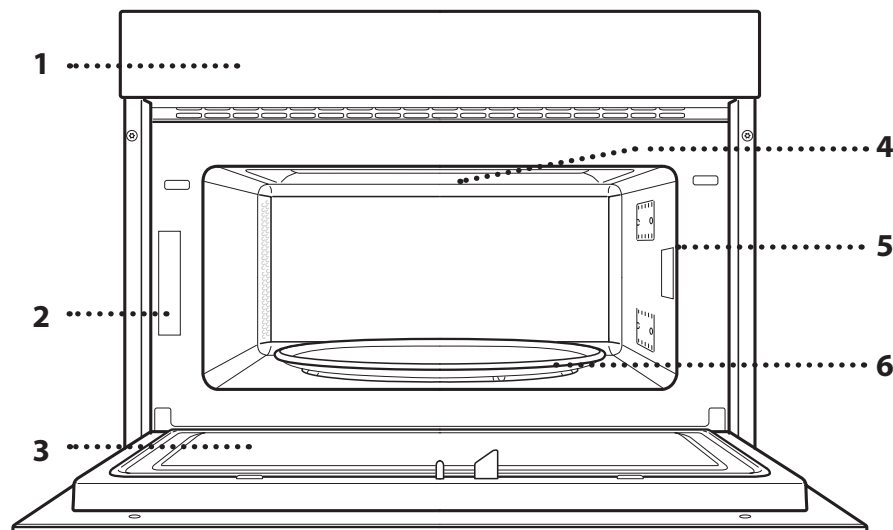
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL AFIN D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS



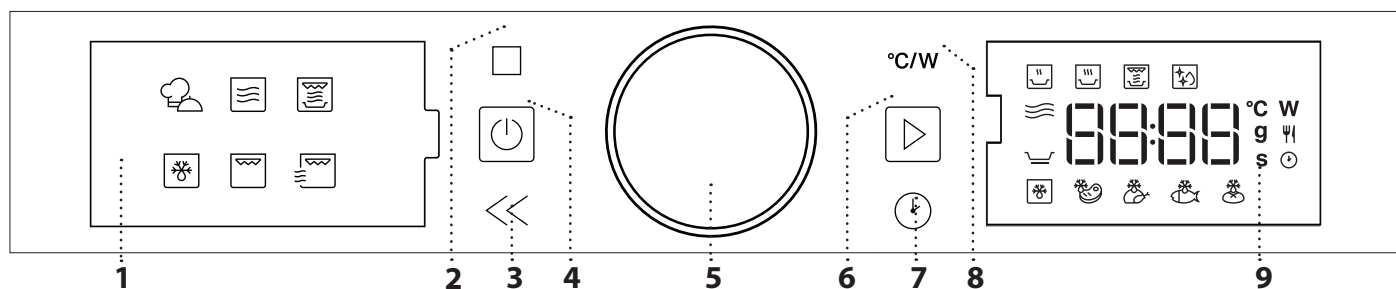
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Plaque signalétique (ne pas enlever)
3. Porte
4. Élément de chauffage supérieur/gril
5. Éclairage
6. Plaque tournante

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES



1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

2. PAUSE

Pour interrompre un cycle de cuisson.

3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

4. ON/OFF

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

5. BOUTON ROTATIF

Tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson. Appuyez pour sélectionner, régler, accéder et confirmer les fonctions ou les paramètres et lancer le programme de cuisson.

6. DÉMARRER

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

7. HEURE

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

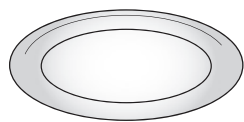
8. PUISSANCE

Pour régler la puissance du micro-ondes.

9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

ACCESSOIRES

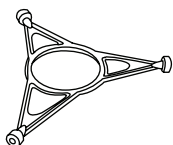
PLATEAU TOURNANT



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.

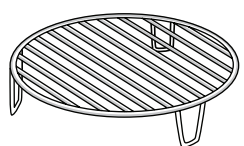
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre.

Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

GRILLE MÉTALLIQUE



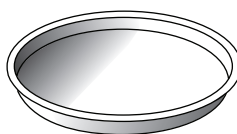
Elle vous permet de placer les aliments plus près de la grille pour un dorage parfait de votre plat.

Placez la grille métallique sur le plateau tournant en vous

assurant qu'elle ne touche pas aux autres surfaces du compartiment.

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

PLAT CRISP

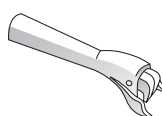


Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

Le plat Crisp doit toujours être placé au centre du plateau rotatif en verre et il peut être préchauffé lorsqu'il

est vide, en utilisant la fonction spécialement prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utile pour enlever le plat Crisp chaud du four.

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



MY MENU

Ces fonctions sélectionnent automatiquement la meilleure méthode de cuisson pour tous les types d'aliments.



RÉCHAUFFER

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.

	ALIMENTS	POIDS (g)
1	Repas dans un plateau	250 - 500
2*	LASAGNES SURGELÉES	250 - 500
3	LAIT/EAU	100 - 500
4	SOUPE	200 - 800



CUISSON

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

	ALIMENTS	POIDS (g)
1	POULET RÔTI	800 - 1500
2	GRATIN DE POMMES DE TERRE	200 - 1000
3	LÉGUMES FARCIS	200 - 800
4	CÔTES DE PORC	200 - 800
5	OEUFS BROUILLÉS	100 - 500
6	POPCORN	90



CRISP

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.

	ALIMENTS	POIDS (g)
1*	PIZZA [SURGELÉE]	200 - 800
2	PAINS POUR HAMBURGERS	200 - 600
3*	POMMES DE TERRE FRITES [SURGELÉES]	200 - 500
4*	NUGGETS DE POULET [SURGELÉS]	100 - 500
5*	BÂTONNETS DE POISSON [SURGELÉS]	100 - 500

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp



Autonettoyage hydraulique

L'action de la vapeur d'eau libérée lors de ce cycle de nettoyage spécial permet à la saleté et aux résidus alimentaires d'être éliminés facilement. Verser une tasse d'eau potable dans un récipient adapté aux micro-ondes et activer la fonction.



FOUR À MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉE POUR
1000	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau.
800	Cuisson de légumes.
650	Cuisson de la viande et du poisson.
500	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	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.
160	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.
90	Ramollir la crème glacée.

ACTION	ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Réchauffer	2 tasses	1000	1 - 2
Réchauffer	Purée (1 kg)	1000	9 - 11
Décongeler	Viandes émincées (500 g)	160	13 - 14
Cuisson	Génoise	800	6 - 7
Cuisson	Crème anglaise	650	11 - 12
Cuisson	Pain de viande	800	18 - 20



CRISP

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

ALIMENTS	DURÉE (min)
Gâteau au levain	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp



DÉCONGÉLATION

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

PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ

Cette fonction exclusive vous permet de décongeler du pain congelé. En combinant les technologies Décongélation et Crisp, votre pain aura le goût et la sensation d'un pain fraîchement cuit.

Cette fonction permet de décongeler et de réchauffer rapidement des petits pains, des baguettes et des croissants congelés. Le Plat Crisp doit être utilisé en combinaison avec cette fonction, directement placé sur grille

	ALIMENTS	POIDS (g)
	DÉGIVRAGE PROGRAMMÉ	-
	VIANDE	100 - 2000
	VOLAILLE	100 - 2500
	POISSON	100 - 1500
	PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ	50 - 500



GRIL

Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous.

ALIMENTS	DURÉE (min)
Gâteau au levain	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

Accessoires nécessaires : Grille métallique



GRIL + MICRO-ONDES

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

ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Gratin de pommes de terre	650	20 - 22
Poulet rôti	650	40 - 45

Accessoires recommandés : Grille métallique

PREMIÈRE UTILISATION

. 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 rotatif pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer.



Les deux chiffres des minutes commencent à clignoter. Tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer.

Veuillez noter : Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pendant 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  et maintenez-le enfoncé 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

. MY MENU / DÉCONGÉLATION

CATÉGORIE D'ALIMENTS

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 My Menu (et Décongélation) 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 9 clignote, tournez le bouton pour régler le poids, puis appuyez sur pour confirmer.

. FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages.

L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

PUISSANCE DES MICRO-ONDES



Quand l'icône W clignote à l'écran, tournez le bouton de réglage pour ajuster la puissance et appuyez ensuite sur pour confirmer et continuer de modifier les réglages qui suivent (si possible).

Veuillez 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.

DURÉE



Lorsque l'icône clignote à l'écran, utilisez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur pour confirmer ou appuyez sur pour confirmer et démarrer la fonction.

Note : 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.

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.

Veuillez 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 lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (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

(RETOURNER OU REMUER LES ALIMENTS)

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



Une fois que la cuisson est interrompue, ouvrez la porte et effectuez l'action qu'il vous est demandé de réaliser avant de fermer à nouveau la porte et en appuyant sur pour poursuivre la cuisson.

5. FIN DE CUISSON

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



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

. VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur et maintenez-le enfoncé pendant au moins cinq secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veuillez 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.

NETTOYAGE

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

N'utilisez jamais de nettoyeur 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 microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support pour nettoyer 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.

DÉPANNAGE

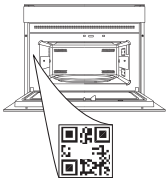
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché.
	Débranchez de l'alimentation principale.	Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Ventilateur de refroidissement actif.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Contactez le Centre d'Appel et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».

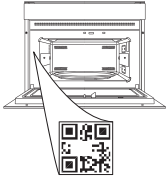


* Disponible sur certains modèles uniquement

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

- En utilisant le QR code sur votre produit
- En visitant notre site internet **docs.aristonchannel.com**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.





يرجى مسح رمز الاستجابة السريعة على
جهازك من أجل الحصول على مزيد من
المعلومات

نشكرك على شرائك أحد منتجات شركة ARISTON
للحصول على مزيد من المساعدة التفصيلية، يرجى تسجيل المنتج الخاص بك على
www.register10.eu

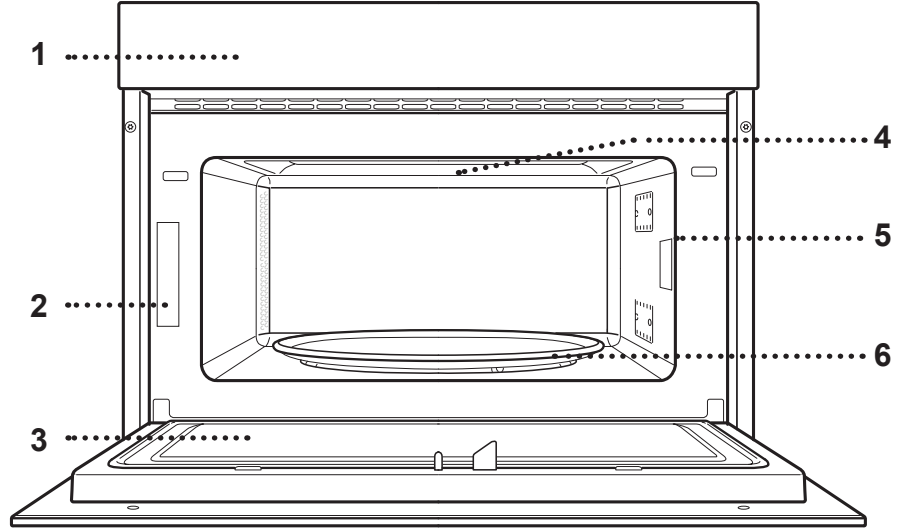


واقرا تعليمات السلامة بعناية قبل استخدام الجهاز.

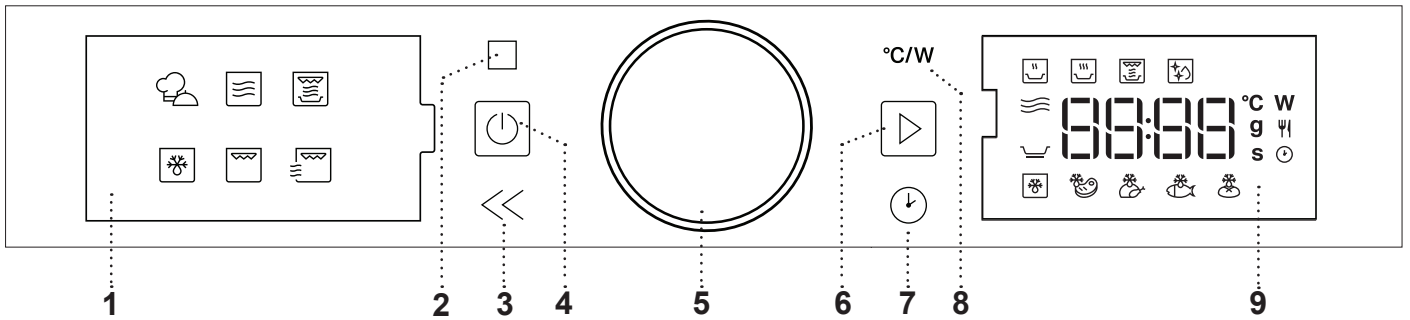


شرح المنتج

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



وصف لوحة التحكم



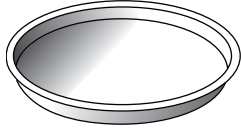
7. الوقت
لضبط الوقت وتغيير أو تعديل مدة الطهي.
8. القدرة
لتعديل قدرة الميكروويف.
9. الشاشة اليمنى

5. المفتاح الدوار
أدره للتنقل عبر الوظائف وضبط جميع
بارامترات الطهي الأخرى. اضغط لاختيار
وضبط الوصول إلى وتأكيد الوظائف أو
البارامترات وتشغيل برنامج الطهي عند اللزوم.
6. التشغيل
لتشغيل الوظائف وتأكيد الإعدادات.

1. الشاشة اليسرى
2. الإيقاف المؤقت
لإيقاف دورة الطهي مؤقتاً.
3. رجوع
للعودة إلى الشاشة السابقة.
4. تشغيل / إيقاف
لتشغيل أو إيقاف الفرن ولإيقاف إحدى
الوظائف الفعالة في أي وقت.

CRISP صينية إعداد المقرمشات

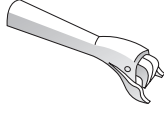
للاستخدام فقط مع الوظائف المحددة.
يجب وضع صينية إعداد المقرمشات Crisp دائما في منتصف القرص الدوار الزجاجي، ويمكن إحماؤها وهي فارغة، باستخدام الوظيفة المخصصة لهذا الغرض فقط. ضع الطعام



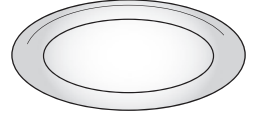
مباشرة على صينية إعداد المقرمشات Crisp.

CRISP مقبض صينية إعداد المقرمشات

يستخدم لإخراج صينية إعداد المقرمشات Crisp الساخنة من الفرن.



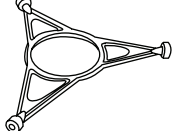
القرص الدوار



موضوع على دعامته، ويمكن استخدام القرص الدوار الزجاجي في جميع طرق الطهي.
يجب استخدام القرص الدوار كقاعدة للأواني والكماليات الأخرى.

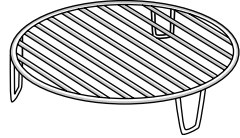
دعامة القرص الدوار

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



الشبكة السلكية

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



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

قد يختلف عدد ونوع الملحقات تبعا للطراز الذي اشتريته.

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

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

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

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

Hydro Self Clean وظيفة

يسمح عمل البخار المنطلق خلال دورة التنظيف الخاصة هذه بإزالة الأوساخ وبقايا الطعام بسهولة. اسكب كوباً من ماء الشرب في وعاء مقاوم للميكروويف وقم بتنشيط الوظيفة.

ميكروويف

لطهي الأطعمة والمشروبات وإعادة تسخينها بسرعة.

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

الاجراء اللازم	الطعام	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
إعادة التسخين	2 كوب	1000	1 - 2
إعادة التسخين	بطاطس مهروسة (1 كجم)	1000	9 - 11
التذويب/الإذابة	لحم مفروم (500 جم)	160	13 - 14
الطهي	الكعك الأسفنجي	800	6 - 7
الطهي	كريمة البيض	650	11 - 12
الطهي	رغيف اللحم	800	18 - 20

CRISP وظيفة

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

الطعام	المدة (دقيقة)
كيك مخمر	7 - 10
هامبرجر	8 - 10 *

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.

الملحقات المطلوبة: صينية إعداد المقرمشات، مقبض صينية إعداد المقرمشات

إذابة التجمد

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.

CRISP BREAD DEFROST وظيفة

تتيح لك هذه الوظيفة الحصرية إذابة تجمد الخبز المجمد. من خلال الجمع بين تقنيتي إذابة التجمد وإعداد المقرمشات Crisp، سيكون طعم خبزك وملامسه كما لو كان مخبوزاً طازجاً.

استخدم هذه الوظيفة لتذويب وتسخين اللفائف

المجمدة والخبز الفرنسي والكرواسون بسرعة. يجب استخدام لوح إعداد المقرمشات Crisp

مع هذه الوظيفة، ويجب وضعه مباشرة على الرف السفلي.

MY MENU (قائمتي)

تقوم هذه الوظائف أوتوماتيكياً باختيار طريقة الطهي الأنسب لطهي جميع أنواع الطعام.

إعادة التسخين

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.

الطعام	الوزن (جم)
1 وجبة في طبق	250 - 500
2 لازانيا مجمدة	250 - 500
3 حليب/ماء	100 - 500
4 حساء	200 - 800

الطهي

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

الطعام	الوزن (جم)
1 دجاج مشوي	800 - 1500
2 جراتان البطاطس	200 - 1000
3 خضروات محشية	200 - 800
4 ضلوع دسمة	200 - 800
5 بيض مخفوق	100 - 500
6 الفشار	90

CRISP وظيفة

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.

الطعام	الوزن (جم)
1* بيتزا [مجمدة]	200 - 800
2 فطائر البرجر	200 - 600
3* البطاطس المقلية [المجمدة]	200 - 500
4* ناجتس الدجاج [المجمد]	100 - 500
5* أصابع السمك [المجمد]	100 - 500

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

الشواية

لتحمير الطعام بشكل مثالي سواء من الأعلى أو الأسفل.

الطعام	المدة (دقيقة)
كيك مخمر	7 - 10
هامبرجر	8 - 10 *

* اقلب الطعام في منتصف دورة الطهي.
الملحقات المطلوبة: الشبكة السلكية

GRILL+MW شواية + ميكروويف

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

الطعام	القدرة (واط)	المدة (دقيقة)
جراتان البطاطس	650	20 - 22
دجاج مشوي	650	40 - 45

الملحقات الموصى بها: الشبكة السلكية

الطعام	الوزن (جم)	الإذابة المؤقتة
لحوم	100 - 2000	
الطيور	100 - 2500	
أسماك	100 - 1500	
وظيفة CRISP BREAD DEFROST	50 - 500	

الاستخدام لأول مرة

ضبط الوقت

يلزم ضبط الوقت عند تشغيل الفرن لأول مرة.

13:00

سيبدأ رقما الدقائق في الوميض. أدر المفتاح الدوار لضبط الدقائق واضغط على  للتأكيد.

يرجى ملاحظة: لتغيير الوقت في وقت لاحق، اضغط واستمر في الضغط على  لأقل من ثانية واحدة بينما الفرن متوقف وكرر الخطوات السابقة. قد تحتاج لضبط الوقت مرة أخرى بعد انقطاع الكهرباء لفترة طويلة.

12:00

ثم يبدأ رقما الساعة في الوميض: أدر المفتاح الدوار لضبط الساعة ثم اضغط على  للتأكيد.

الاستخدام اليومي

1. اختيار وظيفة

عندما يكون الفرن متوقفاً، يظهر الوقت فقط على وحدة العرض. اضغط واستمر في الضغط على  لفتح الفرن، أدر المفتاح الدوار 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 الدوار للاختيار من بين الوظائف الفرعية المتاحة على الشاشة اليمنى ثم اضغط على  للتأكيد.

2. إعداد وظيفة

MY MENU / DEFROST (إزالة التجمد)

فئة الطعام 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 My Menu (قائمتي) (إزالة التجمد Defrost) تتطلب منك إدخال وزن الطعام، بالاختيار من بين الإعدادات الافتراضية: وسيقوم الفرن بحساب المدة المثالية للوظيفة للعمل مع كل فئة طعام.

. قفل الأمان

يتم تفعيل هذه الوظيفة أوتوماتيكيا لمنع تشغيل الفرن بدون قصد.



افتح الباب وأغلقه ثم اضغط على [▶] لبدء تشغيل الوظيفة.

4. الإيقاف المؤقت

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

ولإعادة التشغيل، أغلق الباب واضغط على [▶].

إيقاف أوتوماتيكي مؤقت

(قلب الطعام أو تقليبه)

تتوقف بعض الوظائف مؤقتا ليتسنى لك فرصة قلب أو قلب الطعام.



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

5. نهاية الطهي

وستصدر إشارة صوتية وتشير وحدة العرض إلى اكتمال الطهي.



لإطالة مدة الطهي دون تغيير الإعدادات، أدر المفتاح الدوار لضبط مدة طهي جديدة واضغط على [▶].

. (قفل المفاتيح)

لقفل لوحة المفاتيح، اضغط على << واحتفظ به مضغوطة 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 [⏻].



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

. الوظائف اليدوية

بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، يمكنك تغيير إعداداتها.

سوف يظهر بوحدة العرض الإعدادات التي يمكن تغييرها بالترتيب.

قدرة فرن الميكروويف



عندما تومض الأيقونة W على شاشة العرض، أدر المفتاح الدوار لتعديل الضبط ثم اضغط على [⏻] للتأكيد واستمر في تغيير الإعدادات التالية (إن أمكن).

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

المدة



عندما تومض الأيقونة ⊕ على وحدة العرض، استخدم مفتاح الضبط لضبط مدة الطهي المرغوبة، ثم اضغط على [⏻] للتأكيد أو اضغط على [▶] للتأكيد ولبدء تشغيل الوظيفة.

ملاحظة: أثناء الطهي يمكنك تعديل زمن الطهي بإدارة المفتاح الدوار، تؤدي كل ضغطة على [▶] إلى زيادة مدة الطهي بمقدار 30 ثانية.

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 حاليا.

JET START. التشغيل السريع

عندما يتوقف الفرن، من الممكن الضغط على [▶] لتفعيل الطهي بينما وظيفة الميكروويف مضبوطة على القدرة الكاملة (1000 واط) لمدة 30 ثانية.

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

تجنب نهائياً استخدام معدات التنظيف بالبخر. لا تستخدم ألياف سلكية، مساحيق كاشطة أو منظفات مزيلة/أكالة، لأنها قد تعرض أسطح الجهاز للضرر.

الأسطح الداخلية والخارجية

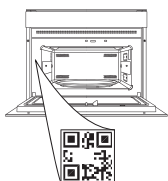
- نظف الأسطح باستخدام قماشة مبللة من الألياف الدقيقة. إذا كانت الأسطح شديدة الاتساخ، فأضف بضع قطرات من منظف محايد إلى الماء. وجففها في النهاية باستخدام قطعة قماش جافة.
- قم بتنظيف زجاج الباب باستخدام منظف سائل ملائم.
- قم في مواعيد منتظمة، خاصة في حالة وجود آثار انسكاب، بإخراج القرص الدوار ودعامته لتنظيف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

الملحقات

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

دليل تحري الأعطال

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الفرن لا يعمل.	انقطاع التيار الكهربائي.	تحقق من وجود طاقة كهربائية بمصدر التيار الرئيسي ومن توصيل الفرن بمصدر الكهرباء.
	الفصل من الشبكة الكهربائية.	أوقف الفرن، ثم أعد تشغيله للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.
الفرن يحدث ضجيجاً رغم أنه متوقف.	مروحة التبريد فعالة.	افتح الباب أو انتظر حتى تنتهي عملية الطهي.
وحدة العرض تعرض الحرف "F" متبوعاً برقم.	خلل ببرمجيات الجهاز.	تواصل مع مركز الاتصالات واذكر الرقم الذي يلي الحرف "F".



يمكن العثور على السياسات والمستندات القياسية ومعلومات المنتج الإضافية من خلال:

- استخدام رمز الاستجابة السريع على المنتج
 - زيارة موقعنا الإلكتروني docs.aristonchannel.com
 - أو الاتصال بمركزنا لخدمة ما بعد البيع كحل بديل (انظر رقم الهاتف في كتيب الضمان).
- يرجى عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع ذكر الأكواد المذكورة على لوحة تمييز المنتج.

