

GUÍA DE CONSULTA DIARIA



GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO UN PRODUCTO ARISTON

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

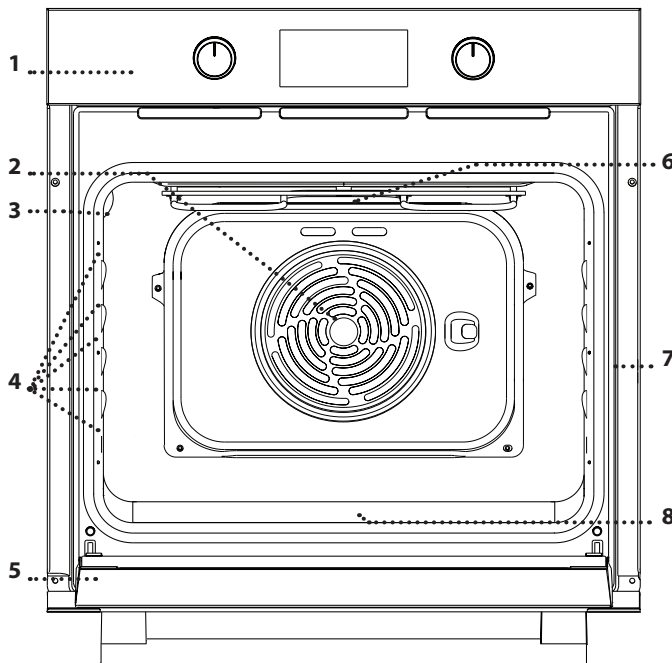


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado de nuestra página web www.aristonchannel.com siguiendo las instrucciones que figuran al dorso de este documento.



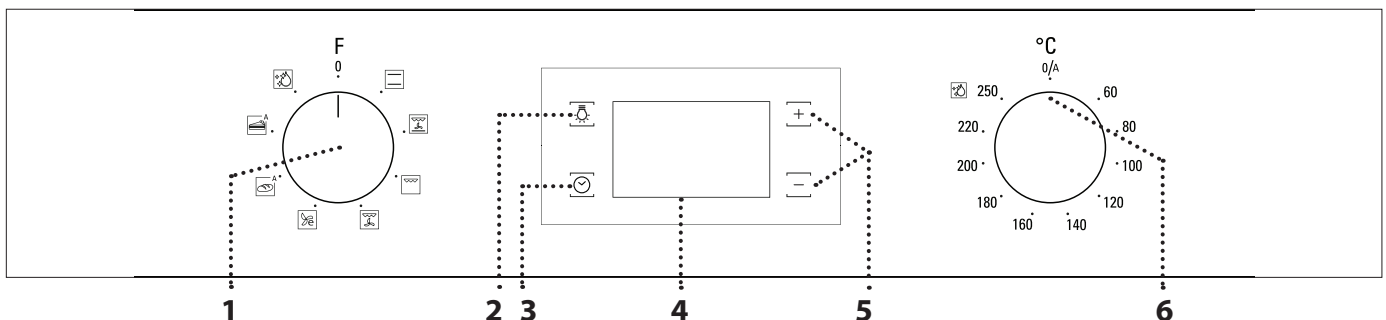
Antes de usar el producto, lea atentamente las instrucciones de seguridad

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

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

2. LUZ

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

3. AJUSTE DE LA HORA

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

4. PANTALLA

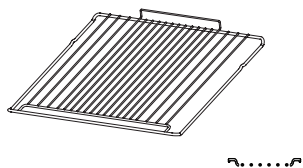
5. BOTONES DE AJUSTE

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

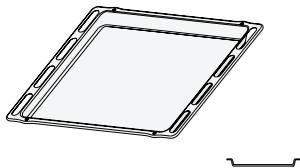
6. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

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

REJILLA



BANDEJA PASTELERA



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro. Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

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

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

FUNCIONES



CONVENCIONAL*

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



HORNO DE CONVECCIÓN

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



GRILL

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



TURBO GRILL

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



ECO AIRE FORZADO*

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



PAN AUTO

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



PASTELERÍA AUTO

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



DIAMOND CLEAN

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

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

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

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



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

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

2. CÓMO RECALENTAR EL HORNO

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

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

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

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

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1.. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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



2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

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



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

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

AUTOMÁTICA

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

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

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

3. PRECALENTANDO

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

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

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

. PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

DURACIÓN

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



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

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

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

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

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



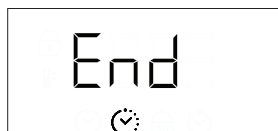
Utilice  o  para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse  para confirmar. Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine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



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

FINAL DE COCCIÓN

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



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

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

. CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

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

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



Utilice  o  para configurar la hora y pulse  para confirmar.

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

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

. FUNCIÓN DIAMOND CLEAN

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

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

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



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

TABLA DE COCCIÓN

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

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


ARISTON

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

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

* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

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

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

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

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



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

No utilice aparatos de limpieza al vapor.

Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.

Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.

Desconecte el aparato de la red eléctrica.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

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

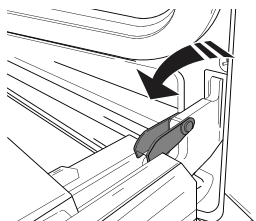
- Active la función «Diamond Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- La puerta se puede montar y desmontar para facilitar la limpieza del cristal .
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- La resistencia superior del grill se puede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

ACCESORIOS

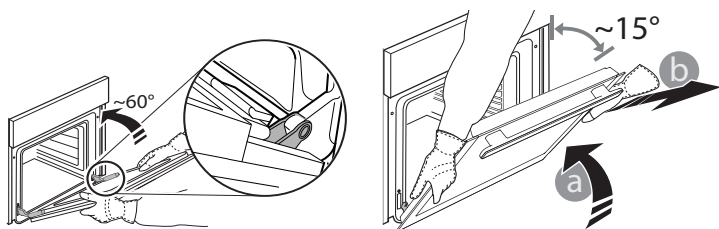
Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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



2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos; no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).



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

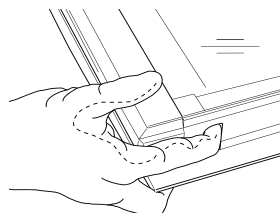
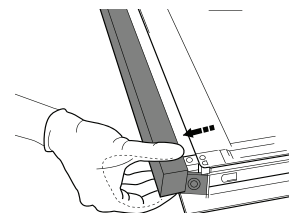
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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

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

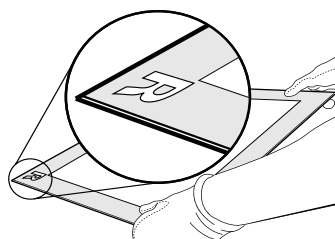
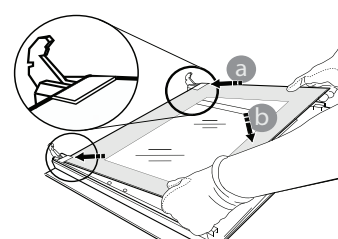
CLICK TO CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

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



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

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



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

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

CONSEJOS ÚTILES



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

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírrex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

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

FUNCIÓN PAN AUTO

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

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

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

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

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

CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

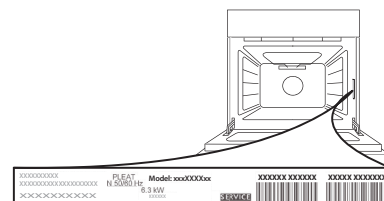
>  Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web **www.aristonchannel.com** (puede utilizar este código QR), especificando el código comercial del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa.

CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

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



400011192515