

AS5V5PMX/AG

ES

## Instrucciones de funcionamiento

COCINA Y HORNO

### Contenido

**Instrucciones de seguridad, 2**

**Descripción del aparato, 4**

**Puesta en funcionamiento y uso, 5**

**Uso de la encimera de vitrocerámica, 8**

**Cuidados y mantenimiento, 9**

**Instalación, 11**



**ARISTON**

# ES

---

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### ES IMPORTANTE QUE LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de seguridad. Téngalas a mano para consultarlas más adelante.

Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad que se deben leer y seguir en todo momento. El fabricante declina cualquier responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, del uso indebido del aparato o del ajuste incorrecto de los mandos.

⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar las resistencias. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años salvo que sean supervisados continuamente.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si la superficie de la placa está agrietada, no utilice el aparato, hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No deje ningún objeto sobre las superficies de cocción.

⚠ **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción corto tiene que ser supervisado continuamente.

⚠ **ADVERTENCIA:** Dejar la placa sin vigilancia cuando se cocina con grasa o aceite puede resultar peligroso, hay riesgo de incendio. No intente NUNCA apagar un incendio con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con, por ejemplo, una tapa o una manta ignífuga.

⚠ No utilice la placa como superficie de trabajo o apoyo. Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del aparato hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo; hay riesgo de incendio.

⚠ Mantenga a los niños menores de 3 años alejados del aparato. Los menores de 8 años deben permanecer alejados del aparato a menos que estén supervisados en todo momento. Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias para utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar tareas de limpieza o de mantenimiento sin supervisión.

⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar las resistencias. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años salvo que sean supervisados continuamente.

⚠ No deje el aparato desatendido durante el secado de alimentos. Si el aparato está capacitado para utilizar la sonda, utilice solamente una sonda de temperatura recomendada para este horno, hay riesgo de incendio.

⚠ Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del aparato, hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo, hay riesgo de incendio. Preste atención al horno siempre que cocine alimentos ricos en grasa, aceite o cuando añada alcohol, hay riesgo de incendio. Utilice guantes adecuados para sacar las bandejas y los accesorios. Cuando termine la cocción, abra la puerta con cuidado, permitiendo que el aire o vapor calientes salgan gradualmente antes de acceder a la cavidad; hay riesgo de quemarse. No obstruya las salidas de ventilación de la parte delantera del horno, hay riesgo de incendio.

⚠ Tenga cuidado cuando la puerta del horno se encuentre en posición abierta o bajada para evitar tropezar con ella.

#### USO PERMITIDO

⚠ **PRECAUCIÓN:** El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un dispositivo de encendido externo, como un temporizador, o de un sistema de control remoto independiente.

⚠ Este aparato está destinado a un uso en ambientes domésticos o en ambientes similares como: áreas de cocina en oficinas, tiendas y otros; granjas; por los clientes de hoteles, moteles, hostales y otros entornos residenciales.

⚠ No se admite ningún otro uso (p. ej. calentar una habitación).

⚠ Este aparato no es para uso profesional. No utilice este aparato al aire libre.

⚠ No guarde sustancias explosivas ni inflamables (como frascos de aerosoles o gasolina) dentro o cerca del aparato, ya que hay riesgo de incendio.

#### INSTALACIÓN

⚠ La manipulación e instalación del aparato la deben realizar dos o más personas, ya que hay riesgo de lesiones. Utilice guantes de protección para el desembalaje y la instalación, ya que hay riesgo de cortes.

⚠ La instalación, incluido el suministro de agua (si lo hay) y las conexiones eléctricas y las reparaciones, deben ser realizadas por un técnico cualificado. No realice reparaciones ni sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual del usuario. Mantenga a los niños alejados del lugar de instalación. Tras desembalar el aparato, compruebe que no se ha dañado durante el transporte. Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o el Servicio Postventa más cercano. Una vez instalado el aparato, mantenga los restos de embalaje (plásticos, piezas de poliestireno extruido, etc.) fuera del alcance de

los niños, ya que hay riesgo de asfixia. El aparato debe desconectarse del suministro eléctrico antes de efectuar cualquier operación de instalación; hay riesgo de descarga eléctrica. Durante la instalación, compruebe que el aparato no dañe el cable de alimentación; hay riesgo de descarga eléctrica. No active el aparato hasta haberlo instalado por completo.

No quite el aparato de la base de poliestireno hasta el momento de la instalación.

⚠ No instale el aparato tras una puerta decorativa: hay riesgo de incendio.



si el aparato se coloca sobre una base, esta debe nivelarse y fijarse a la pared mediante la cadena de retención suministrada para evitar que se resbale y caiga de la base.



ADVERTENCIA: Para evitar que el aparato vuelque, es necesario colocar la cadena de retención suministrada. Consulte las instrucciones de instalación.

### ADVERTENCIAS SOBRE ELECTRICIDAD

⚠ La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

⚠ Debe ser posible desconectar el aparato de la alimentación eléctrica desenchufándolo si el enchufe es accesible o mediante un interruptor omnipolar instalado antes del enchufe, de conformidad con las normativas de cableado y el aparato debe conectarse a una toma de tierra de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.

⚠ No utilice alargadores, regletas ni adaptadores. Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario. No utilice el aparato si está mojado o va descalzo. No use este aparato si tiene un cable o un enchufe de red dañado, si no funciona bien, o si se ha dañado o se ha caído.

⚠ Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe sustituirlo por otro idéntico por el fabricante, personal cualificado del servicio de asistencia técnica del fabricante o similar para evitar daños, hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ Si necesita sustituir el cable de alimentación, póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado del suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación de mantenimiento; no utilice aparatos de limpieza con vapor, hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ No utilice limpiadores abrasivos ni rasquetas metálicas para limpiar el cristal de la puerta, ya

que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa.

⚠ No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.

⚠ Asegúrese de que el aparato se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza. - hay riesgo de quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA: Apague el aparato antes de sustituir la lámpara; hay riesgo de descarga eléctrica.

### ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje . Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre eliminación de residuos.

### ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparato ha sido fabricado con materiales reciclables o reutilizables. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de electrodomésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos domésticos, o con la tienda en la que adquirió el aparato. Este aparato lleva la marca CE de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud. El símbolo  que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

### CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Precaliente el horno solamente si así se especifica en la tabla de cocción o en la receta. Utilice bandejas pasteleras lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.

### DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

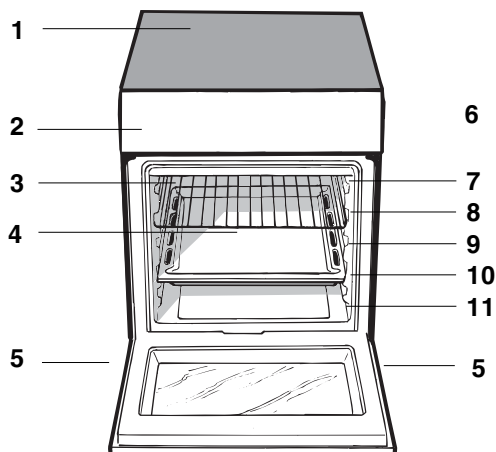
Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 66/2014 de conformidad con la Norma europea EN 60350-1.

Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 66/2014 de conformidad con la Norma europea EN 60350-2.

# Descripción del aparato

ES

## Vista en conjunto

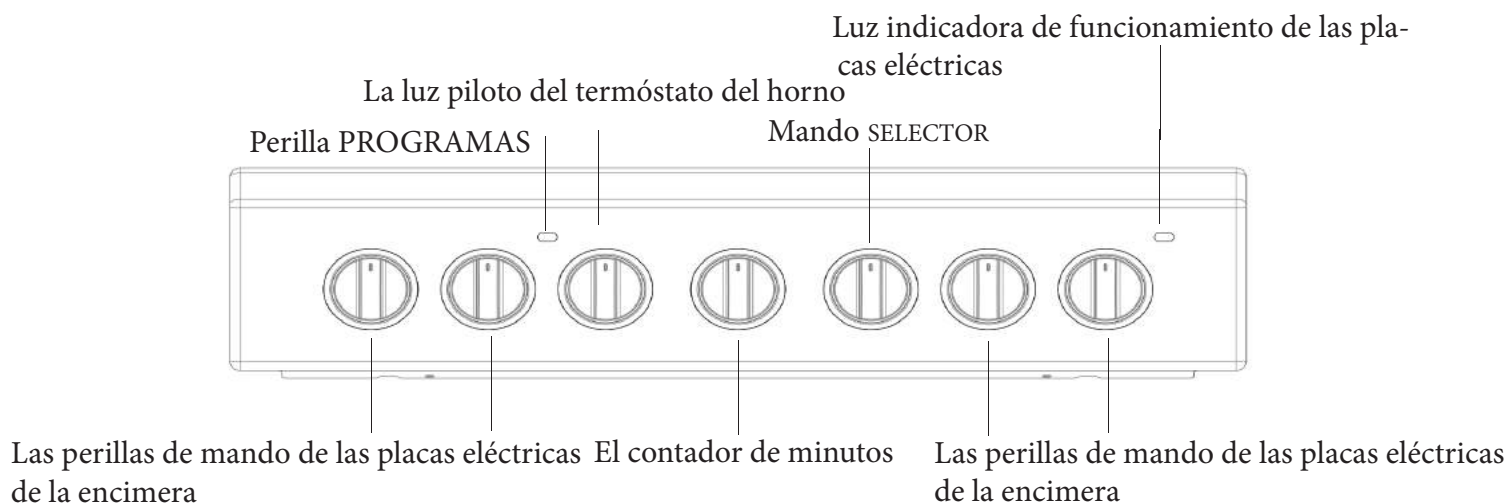


## Descripción del aparato

### Vista de conjunto

- 1. ENCIMERA DE VITROCERÁMICA
- 2. Panel de mandos
- 3. Rejilla estante del horno
- 4. Asadera o plano de cocción
- 5. Patitas regulables
- 6. GUÍAS de deslizamiento de las bandejas
- 7. POSICIÓN 5
- 8. POSICIÓN 4
- 9. POSICIÓN 3
- 10. POSICIÓN 2
- 11. POSICIÓN 1

## Panel de control



# Puesta en funcionamiento y uso

## Uso del horno

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

! Antes del uso, quite las películas de plástico colocadas a los lados del aparato

! No apoye nunca objetos directamente en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.  
2. Elija la temperatura aconsejada para ese programa, girando el mando TERMOSTATO.  
Una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas, se encuentra en la tabla correspondiente (ver Tabla para cocciones al horno).

Durante la cocción es posible:

- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición 0;

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

## Piloto TERMOSTATO

Si está encendido, indica que el horno está en funcionamiento. Se apaga cuando en el interior del horno se alcanza la temperatura seleccionada. En ese momento, el piloto se enciende y se apaga alternativamente indicando que el termostato está en funcionamiento y mantiene la temperatura constante.

## Luz del horno

Se enciende girando el mando PROGRAMAS hasta una posición diferente de "0". Permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento.

Seleccionando  con el mando, la luz se enciende sin activar ningún elemento calentador.

! Este procedimiento debe realizarlo un técnico cualificado y autorizado por el fabricante.

ES

| TABLA DE CARACTERÍSTICAS                   |                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dimensiones del Horno HxLxP                | 34,0x41,0x45,5 cm                                                                                                                                         |
| Volumen                                    | litros 64                                                                                                                                                 |
| Dimensiones útiles del cajón calentaplatos | ancho 42 cm.<br>profundidad 44 cm.<br>altura 18 cm.                                                                                                       |
| Tensión y frecuencia de alimentación       | ver placa de características                                                                                                                              |
| Encimera eléctrica                         | 1200 W<br>1700 W<br>1200 W<br>1700 W<br><br>Máx. absorción encimera eléctrica: 5800W                                                                      |
| ENERGY LABEL y ECODISEÑO                   | Consumo de energía por convección Natural función de calentamiento:  |

La placa de características es situada en el interior de la puerta volcable o, una vez abierto el cajón calienta-platos, en el costado interior izquierdo del mismo.

Una vez instalado el cable de alimentación, fije la cubierta metálica con tres tornillos.



## Programas de cocción

! En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 60°C y MAX, excepto en el programa GRILL, para el cual se aconseja utilizar sólo MAX.



### Programa **HORNO CONVENCIONAL (ESTÁTICO)**

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.



### Programa **HORNO DULCE**

Se enciende el elemento calentador inferior. Esta posición es aconsejada para retocar la cocción de alimentos (colocados en bandejas para horno) que resulten ya bien cocidos en la superficie pero internamente estén todavía blandos, o para dulces con cobertura de fruta o mermelada, que requieren un moderado color superficial. Es importante destacar que esta función no permite que se alcance la máxima temperatura en el interior del horno (250°C), por lo tanto, no es aconsejable la cocción de alimentos manteniendo el horno siempre en esta posición, a menos que se trate de tortas que requieren temperaturas inferiores o iguales a 180°C.



### Programa **HORNO SUPERIOR**

Se enciende el elemento calentador superior. La elevada y directa temperatura del grill, permite el inmediato asado superficial de las carnes, con lo que, al impedir el escape de líquidos las mantiene más tiernas.



### Programa **GRILL**

Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el ventilador. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc...

! Las cocciones GRILL se deben realizar con la puerta cerrada.



### Modo **ECO**

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

## Consejos prácticos para cocinar

! En las cocciones al GRILL, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

### GRILL

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o en la 4 y coloque los alimentos en el centro de la misma.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

### PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno.  
Con la grasera, los tiempos de cocción aumentan y difícilmente se obtenga una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas, es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

## El botón del cuentaminutos programador de final de cocción

Algunos modelos poseen un programador de final de cocción. Para utilizarlo es necesario activar la alarma girando el botón casi un giro completo en sentido horario ; luego, volviendo hacia atrás , seleccionar el tiempo deseado, haciendo coincidir con el indicador fijo del tablero, el número correspondiente a los minutos prefijados, al final del tiempo seleccionado, además de la intervención de la alarma se apaga automáticamente el horno.

Atención: para utilizar el horno en funcionamiento manual, o sea excluyendo el programador de final de cocción, hacer coincidir el símbolo con el indicador fijo del tablero.

Cuando el horno está apagado, el programador de final de cocción se puede usar como un cuentaminutos normal..

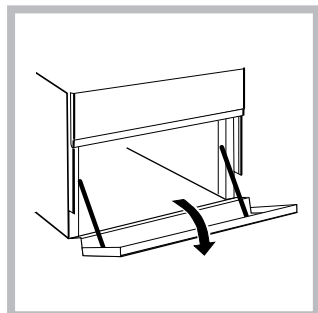
## Tabla de cocción en el horno

| Posición de la perilla de selección | Comida para cocinar                | Peso (Kg) | Posición para la cocción en los pisos desde abajo | Tiempo de precalentamiento (minutos) | Posición de la perilla del termostato | Tiempo de cocción (minutos) |
|-------------------------------------|------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| <b>1 Convencional</b>               | Pato                               | 1         | 3                                                 | 15                                   | 200                                   | 65-75                       |
|                                     | Asado de ternera o de vaca         | 1         | 3                                                 | 15                                   | 200                                   | 70-75                       |
|                                     | Asado de cerdo                     | 1         | 3                                                 | 15                                   | 200                                   | 70-80                       |
|                                     | Bizcochos (de pastaflora)          | -         | 3                                                 | 15                                   | 180                                   | 15-20                       |
|                                     | Torta glaseada                     | 1         | 3                                                 | 15                                   | 180                                   | 30-35                       |
|                                     | Lasañas                            | 1         | 3                                                 | 10                                   | 190                                   | 35-40                       |
|                                     | Cordero                            | 1         | 2                                                 | 10                                   | 180                                   | 50-60                       |
|                                     | Caballa                            | 1         | 2                                                 | 10                                   | 180                                   | 30-35                       |
|                                     | Plum-cake                          | 1         | 2                                                 | 10                                   | 170                                   | 40-50                       |
|                                     | Hojaldre con crema                 | 0.3       | 3                                                 | 10                                   | 180                                   | 30-35                       |
|                                     | Bizcocho                           | 0.5       | 3                                                 | 10                                   | 170                                   | 20-25                       |
|                                     | Tortas saladas                     | 1.5       | 3                                                 | 15                                   | 200                                   | 30-35                       |
| <b>2 Horno Dulce</b>                | Tortas leudadas                    | 0,5       | 3                                                 | 15                                   | 160                                   | 30-40                       |
|                                     | Torta glaseada                     | 1         | 3                                                 | 15                                   | 180                                   | 35-40                       |
|                                     | Tortas de fruta                    | 1         | 3                                                 | 15                                   | 180                                   | 50-60                       |
|                                     | Brioques                           | 0,5       | 3                                                 | 15                                   | 160                                   | 25-30                       |
| <b>3 Horno Superior</b>             | Retoques de cocción                | -         | 3/4                                               | 15                                   | 220                                   | -                           |
| <b>4 Grill</b>                      | Lenguados y sepias                 | 1         | 4                                                 | 5                                    | Max                                   | 8-10                        |
|                                     | Broquetas de calamares y cangrejos | 1         | 4                                                 | 5                                    | Max                                   | 6-8                         |
|                                     | Filete de merluza                  | 1         | 4                                                 | 5                                    | Max                                   | 10                          |
|                                     | Verduras a la parrilla             | 1         | 3/4                                               | 5                                    | Max                                   | 10-15                       |
|                                     | Bistec de ternera                  | 1         | 4                                                 | 5                                    | Max                                   | 15-20                       |
|                                     | Chuletas                           | 1         | 4                                                 | 5                                    | Max                                   | 15-20                       |
|                                     | Hamburguesas                       | 1         | 4                                                 | 5                                    | Max                                   | 7-10                        |
|                                     | Caballa                            | 1         | 4                                                 | 5                                    | Max                                   | 15-20                       |
|                                     | Tostadas                           | n.º 4     | 4                                                 | 5                                    | Max                                   | 2-3                         |

**Nota:** los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill la grasera se coloca siempre en el 1º piso contando desde abajo.

### Espacio inferior

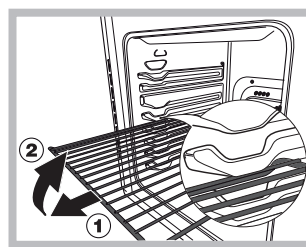
Debajo del horno existe un espacio que puede ser utilizado para guardar accesorios o cacerolas. Para abrir la puerta, gírela hacia abajo (ver la figura).



! No coloque material inflamable en el compartimento inferior.

! Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden

calentarse.



es suficiente levantarlas cogiéndolas de la parte delantera y tirar (2).

**ATENCIÓN!** El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parrillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno(1). Para quitar completamente las parrillas, como se indica en el dibujo,

# Uso de la encimera de vitrocerámica

ES

! La cola aplicada sobre las juntas deja algunas trazas de grasa en el vidrio. Antes de utilizar el aparato, se recomienda eliminarlas con un producto específico para el mantenimiento, no abrasivo. Durante las primeras horas de funcionamiento, es posible advertir un olor a goma que pronto desaparecerá.

## Encender y apagar las zonas de cocción

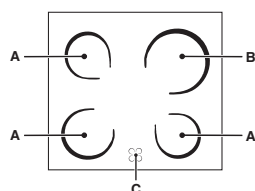
Para encender una zona de cocción gire en sentido horario el mando correspondiente.

Para apagarla, gire el mando en sentido antihorario hasta el "0".

El piloto FUNCIONAMIENTO DE PLACAS encendido señala que, como mínimo, una placa de la encimera está funcionando.

## Las zonas de cocción

En la encimera hay elementos calentadores eléctricos radiantes. Durante el funcionamiento se vuelven de color rojo:



A. Elemento calentador radiante .

B. Elemento calentador hilite .

C. Luces que indican si la temperatura de los elementos calentadores correspondientes supera los 60°C, aún si la zona de la encimera ha sido apagada.

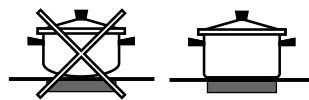
## Zona de cocción con elementos radiantes

Los elementos calentadores radiantes están constituidos por elementos calentadores circulares que se vuelven rojos después de 10-20 segundos del encendido.

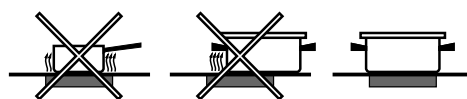
| Posición | Placa normal o rápida                                                    |
|----------|--------------------------------------------------------------------------|
| 0        | Apagado                                                                  |
| 1        | Cocción de verduras, pescados                                            |
| 2        | Cocción de papas (a vapor) sopas, garbanzos, porotos                     |
| 3        | Para continuar la cocción de grandes cantidades de alimentos, minestrone |
| 4        | Asar (mediano)                                                           |
| 5        | Asar (fuerte)                                                            |
| 6        | Dorar o alcanzar el hervor en poco tiempo                                |

## Consejos prácticos para el uso de la encimera

- Utilice ollas con fondo plano y de gran espesor para asegurarse que se adhieran perfectamente a la zona calentadora;



- utilice ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la zona de cocción, de ese modo se garantiza el aprovechamiento de todo el calor disponible;



- controle que el fondo de las ollas esté siempre perfectamente seco y limpio: así, la adherencia a las zonas de cocción será óptima y tanto las ollas como la encimera durarán más tiempo;
- evite utilizar las mismas ollas usadas en los quemadores a gas: la concentración de calor en los quemadores a gas puede deformar el fondo de la olla que, en consecuencia, pierde adherencia;
- nunca deje una zona de cocción encendida sin una olla porque podría dañarse.

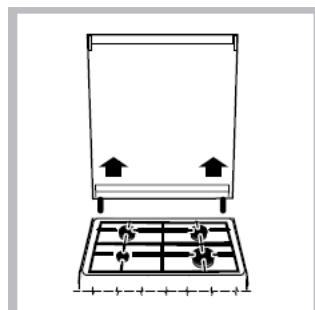
## Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Siempre que sea posible, evite precalentar el horno e intente llenarlo siempre. Abra la puerta del horno lo menos posible, porque pierde calor cada vez que se abre. Para ahorrar una cantidad considerable de energía, apague el horno de 5 a 10 minutos antes del final planeado de la cocción y aproveche el calor que el horno sigue generando.
- Mantenga limpias las juntas limpias para evitar pérdidas de energía por la puerta
- Si su contrato de electricidad tiene una tarifa de discriminación horaria, la opción de «cocción diferida» le permitirá ahorrar dinero más fácilmente programando la operación en los periodos de tiempo más baratos.
- La base de la olla o la sartén debe cubrir la placa. Si es más pequeña, desperdiciará una energía muy valiosa, y las ollas que hierven demasiado dejan restos incrustados que pueden ser difíciles de limpiar.
- Cocine en ollas o sartenes cerradas con tapas que encajen bien y utilice la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin tapa incrementa considerablemente el consumo de energía
- Utilice únicamente ollas y sartenes con base plana
- Si cocina algún alimento que requiere mucho tiempo, vale la pena utilizar una olla a presión, que es el doble de rápida y ahorra una tercera parte de la energía.

## Cortar la corriente eléctrica

Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de realizar cualquier tarea en él.

### La cubierta



Si la cocina está equipada con una cubierta de cristal, esta cubierta se debe limpiar con agua templada. No utilice productos abrasivos. Puede extraer la cubierta para limpiar más fácilmente la zona de detrás de la placa. Abra

la cubierta por completo y tire de ella hacia arriba (**consulte la figura**).

**! No cierre la cubierta con los quemadores encendidos o calientes.**

### Inspección del sellado del horno

Compruebe las juntas de la puerta del horno periódicamente. Si las juntas están dañadas, póngase en contacto con el centro de Servicio Postventa autorizado más cercano. Recomendamos no utilizar el horno hasta sustituir las juntas.

## Mantenimiento del grifo de gas

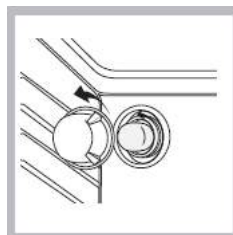
Con el tiempo, los grifos se pueden atascar o volverse difíciles de girar. Si esto sucede, es necesario sustituir el grifo.



Puede consultar y descargar las especificaciones completas del producto, así como las clasificaciones de eficiencia energética de este horno en nuestro sitio web [www.ariston.com](http://www.ariston.com)

**! Este procedimiento debe realizarlo un técnico cualificado y autorizado por el fabricante.**

## Cambio de la bombilla del horno



1. Una vez desconectado el horno del suministro eléctrico, retire la tapa de cristal que cubre el portalámparas (*consulte la figura*).
2. Retire la bombilla y sustitúyala por una similar: voltaje 230 V, potencia en vatios

25 W, rosca tipo E 14.

3. Vuelva a colocar la tapa y enchufe de nuevo el horno al suministro eléctrico.

## Asistencia

**Tenga la siguiente información a mano:**

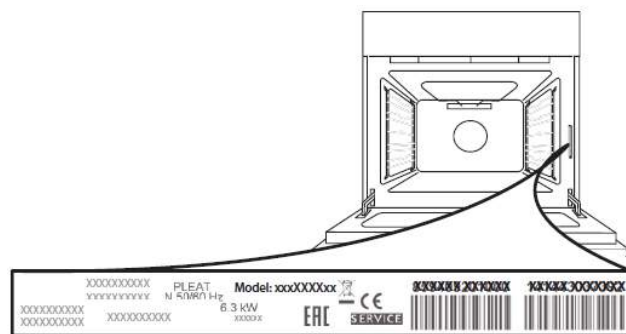
- El modelo del aparato (Mod.).
- El número de serie (S/N).

Esta información se encuentra en la placa de datos situada el aparato y/o en el embalaje.

## SERVICIO POSTVENTA

Para recibir asistencia, llame al número que aparece en la garantía del producto o siga las instrucciones de nuestro sitio web. Deberá proporcionar:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de producto y el modelo exacto;
- el código de asistencia (el número que aparece después de la palabra SERVICE en la placa de datos adherida al aparato; que se puede ver en el interior del horno con la puerta abierta);
- su dirección completa;
- un número de teléfono de contacto.

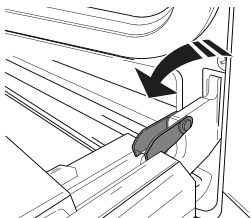


*Nota: Si hay que hacer alguna reparación, póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica autorizado que garantice el uso de recambios originales y realice las reparaciones correctamente.*

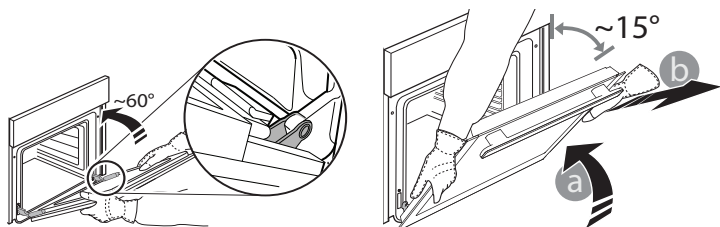
*Consulte el folleto de la garantía adjunto para más información sobre la garantía.*

## 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 continuando cerrándola y a la vez levantándola (a) hasta que se salga de su alojamiento (b).



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

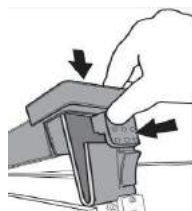
**3. Vuelva a instalar la puerta** llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

**4. Baje la puerta** y ábrala por completo. Baje los pestillos a 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.

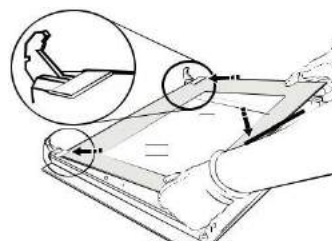
## CLICK & CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

**1.** Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.



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

**3.** Cuando vuelva a montar el cristal interior de la puerta, introduzca el panel de cristal correctamente de forma que el texto escrito en el panel no quede invertido y pueda leerse.



**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.

## Limpieza vapor asistida del horno:

Este método de limpieza se recomienda especialmente después de cocinar muy grasos (carne asada).

Este proceso de limpieza permite facilitar la eliminación de la suciedad de las paredes del horno por la generación de vapor de agua que se crea en el interior de la cavidad en una limpieza más fácil.

! ¡Importante! Antes de empezar la limpieza a vapor:

-Eliminar los residuos de comida y la grasa de la parte inferior del horno.

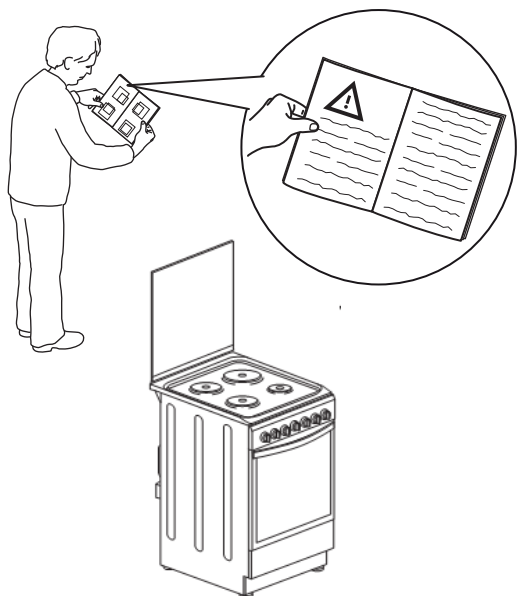
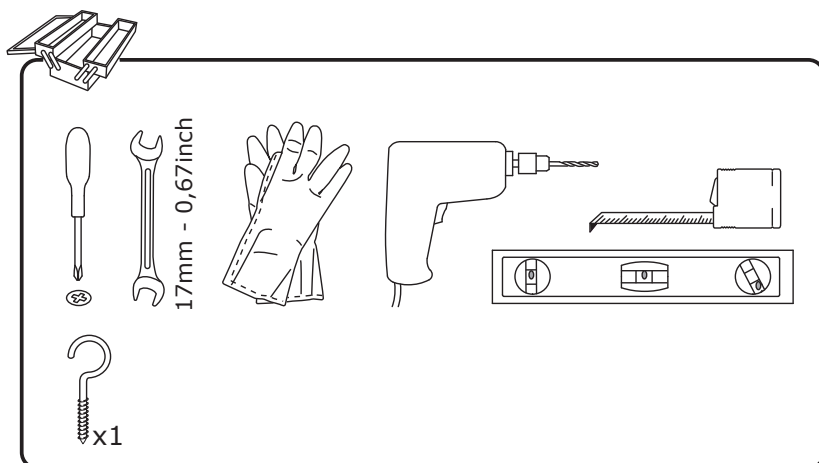
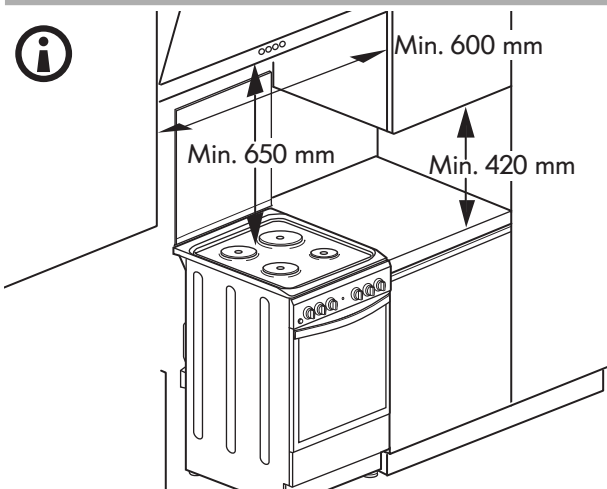
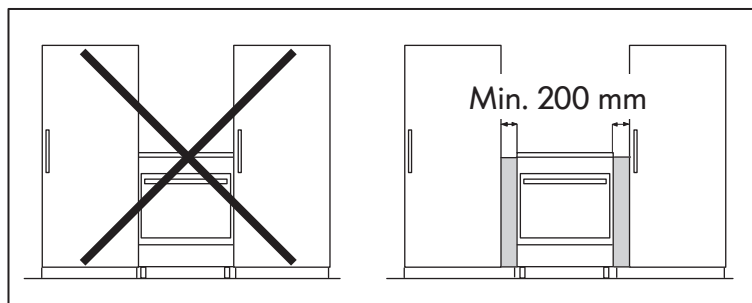
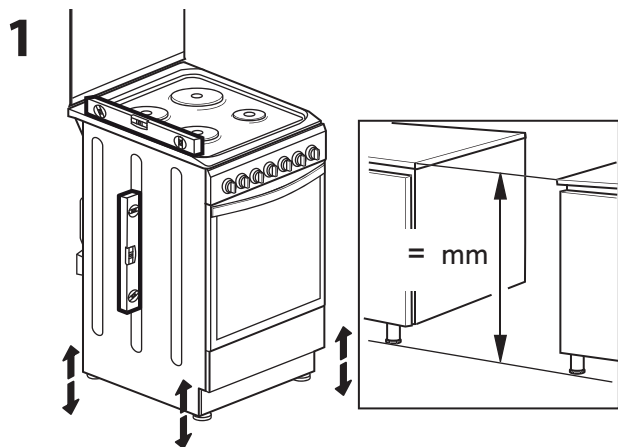
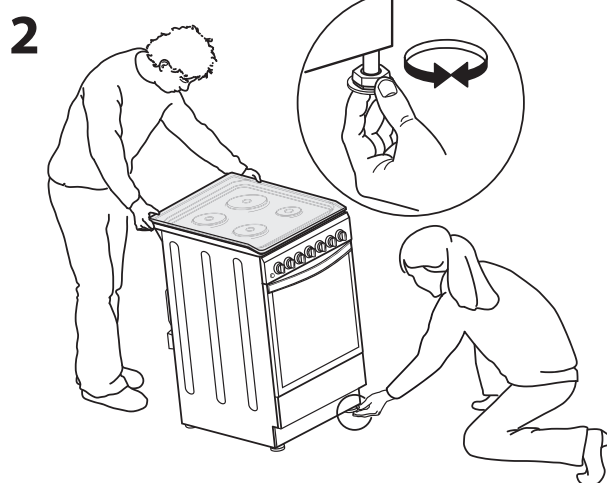
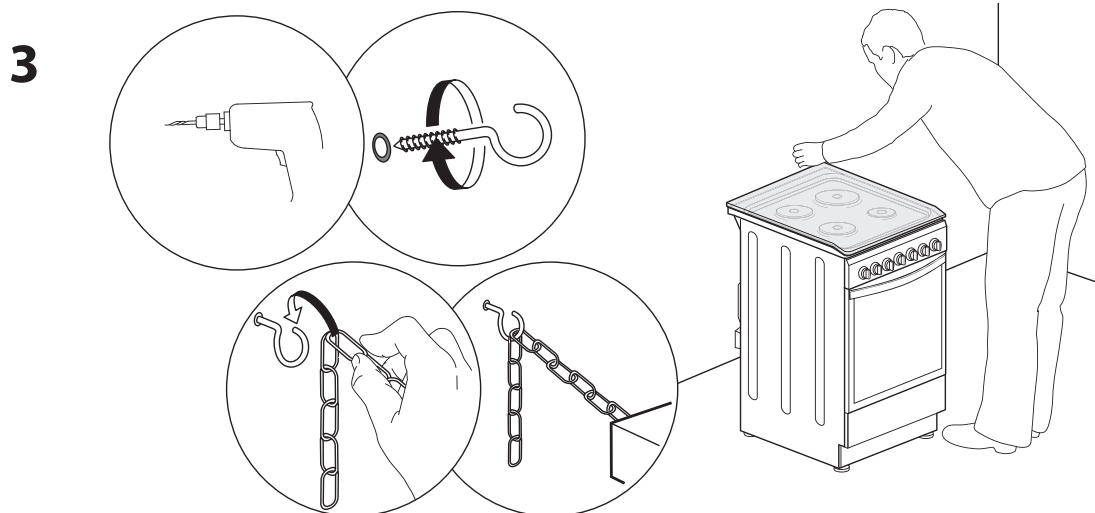
- Retire los accesorios (rejillas y bandejas de goteo).

Realizar las operaciones anteriores se recomienda el siguiente procedimiento:

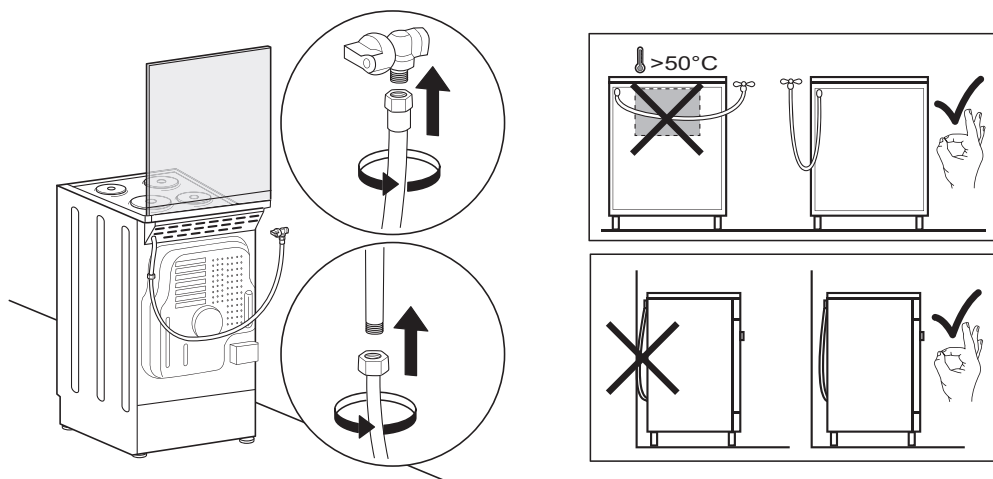
- vierta 300 ml de agua en la bandeja para hornear en el horno, colocarlo en el estante inferior. En los modelos en que la bandeja de goteo no está presente, use una bandeja de horno y colocar en la parrilla en el estante inferior;
- seleccionar la función del horno  y ajuste la temperatura a 90 ° C;
- mantenerlo en el horno durante 35 minutos;
- apagar el horno;
- Una vez enfriado el horno, puede abrir la puerta para completar la limpieza con agua y un paño húmedo;
- eliminar el agua residual de la cavidad después de terminar la limpieza

En el caso de la limpieza a vapor hecho después de la cocción, especialmente grasa o la suciedad es difícil de quitar, puede ser necesario para completar la limpieza con el método tradicional descrito en el párrafo anterior.

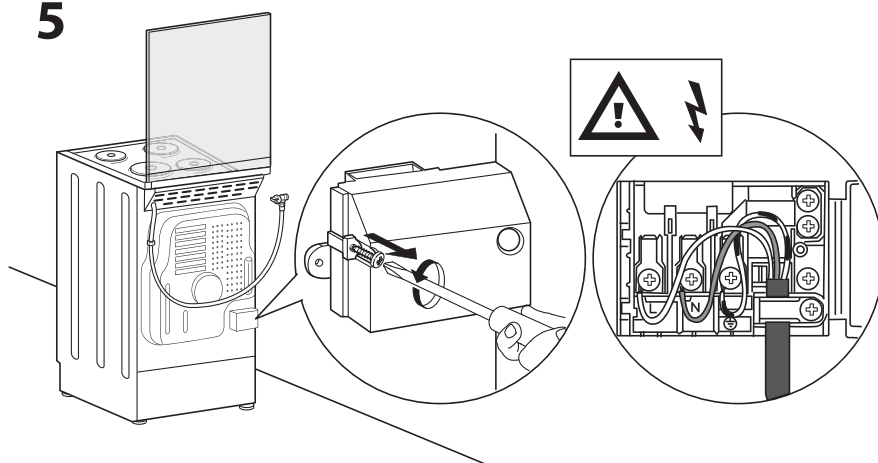
! Realizar la limpieza sólo en el horno frío!



4



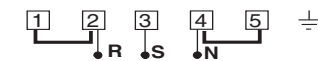
5



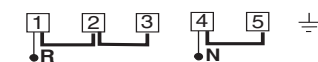
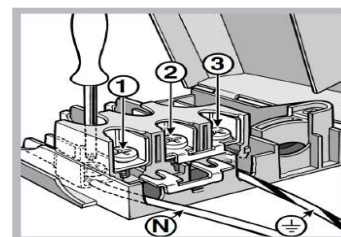
380-415V 3 ~  
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



380-415 V 2N ~  
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



220-240 V ~  
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363  
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



6

