

# GUÍA DE CONSULTA DIARIA



## GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO UN PRODUCTO ARISTON

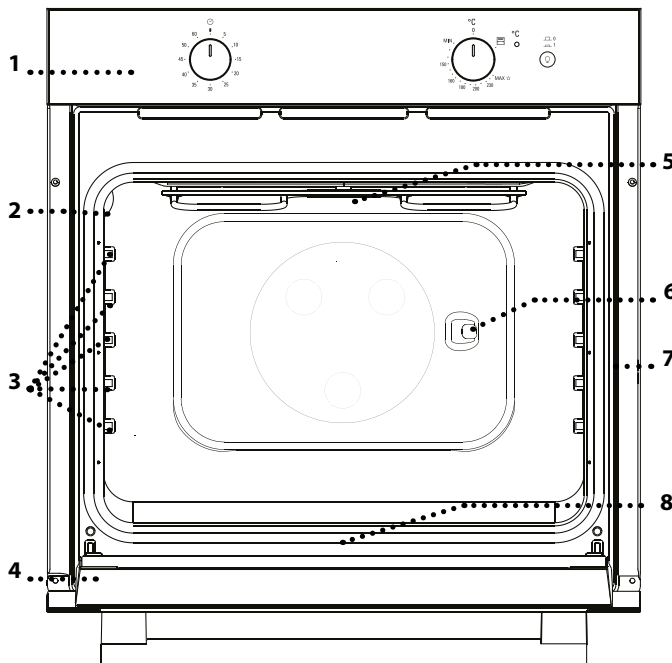
Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com)



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

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

## PANEL DE CONTROL



### 1. SELECTOR DEL TEMPORIZADOR

Utilícelo para programar el temporizador. No se inicia o detiene la cocción.

### 2. SELECTOR DE AJUSTE

Para encender el horno, ajustar la temperatura y seleccionar la función «Grill». Póngalo en la posición 0 para apagar el horno.

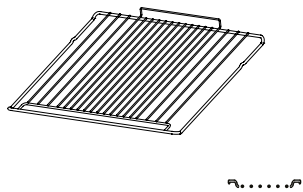
### 3. LED DEL GRILL

Se enciende cuando el grill está en funcionamiento.

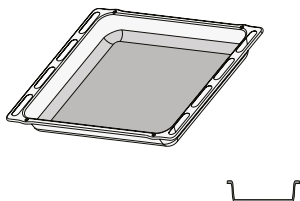
### 4. BOTÓN DE LA LUZ

Pulse para encender (1) o apagar (0) la luz.

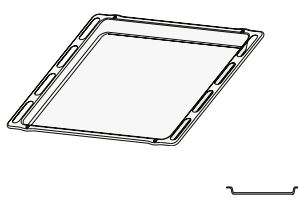
## REJILLA



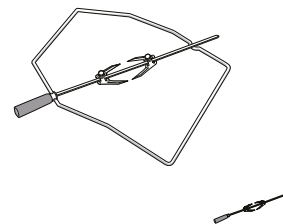
## GRASERA



## BANDEJA PASTELERA

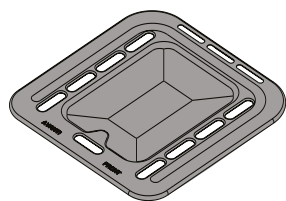


## ASADOR GIRATORIO



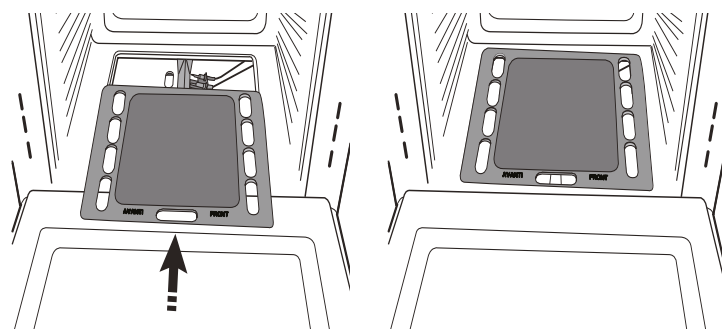
El número de accesorios puede variar de un modelo a otro. Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

## ENCAJAR LA TAPA EN EL QUEMADOR



Para encajar la tapa en el quemador correctamente, colóquela en la base del compartimento de cocción. Colóquela de manera que las palabras «AVANTI-FRONT» estén mirando hacia fuera y la tapa no pueda moverse hacia

los lados una vez colocada.



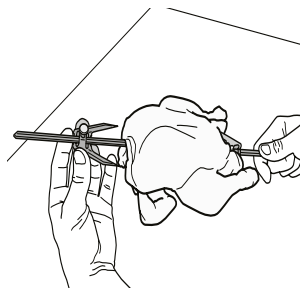
## INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

• Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego deslícela horizontalmente por la guía lo más que pueda.

• Los demás accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.

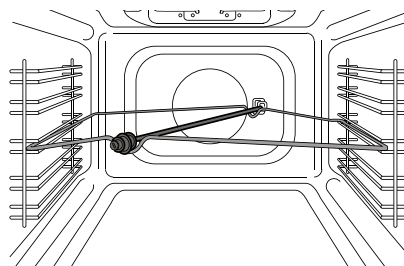
## USO DEL ASADOR GIRATORIO

Introduzca la barra en el centro de la carne (si la carne es de ave deberá estar atada) y deslice la carne por la barra hasta que esté bien colocada en el trinche y no se mueva. Coloque el segundo trinche en la barra y deslícelo hasta sujetar firmemente la carne.



Luego apriete el tornillo para fijar la posición.

Inserte el extremo en la cavidad del compartimento del horno y apoye la parte redondeada en el soporte correspondiente (situado en el tercer nivel).



Para utilizar el asador giratorio, encienda el horno seleccionando la función «Grill».

Para recoger los jugos de cocción, coloque la grasera debajo y añada 200 ml de agua potable.

Para evitar quemarse cuando el asador esté caliente, sujételo solo por el mango de plástico (que hay que quitar siempre antes de cocinar).

## PRIMER USO

### . CALENTAR 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.

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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


## USO DIARIO

### . ENCENDIDO DEL HORNO

Con la puerta del horno cerrada, presione y gire el selector de ajuste hasta la marca de temperatura máxima MAX . Mantenga el selector de ajuste presionado durante un par de segundos para que el horno se encienda.

**El selector electrónico de activación no debe presionarse durante más de 15 segundos.**

Para cambiar la temperatura, gire el selector de ajuste hasta la temperatura que desee.

0 . . . MIN . . . 150 . . . 160 . . . 180 . . . 200 . . . 230 . . . MAX 

Si quiere detener la cocción en cualquier momento y apagar el horno, gire el selector de ajuste hasta la posición 0 .

**Si el horno no se enciende o se apaga accidentalmente, gire el selector de ajuste otra vez hasta la posición 0 , abra la puerta y espere como mínimo un minuto antes de volver a encender el horno.**

### FUNCIÓN GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Coloque los alimentos en el 5.º estante. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de cocción: Colóquela en el 4.º estante, añadiendo 200 ml de agua aproximadamente.

Pre caliente el horno durante 3- 5 min. La puerta del horno debe permanecer cerrada durante la cocción. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.

Gire el selector de ajuste hasta el símbolo  para seleccionar la función «Grill».

Una vez iniciada la función, el led se enciende para indicar que la función se ha activado.

### . CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

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

Utilice el selector del temporizador para seleccionar el tiempo que desee: Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
<b>Bizcochos</b>	-	10'	160-180	40-90	4
<b>Bizcocho relleno</b> (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)	-	10'	170 - 190	40-90	4
<b>Biscuits, tartaletas</b>	-	10'	160-180	25 - 45	4
<b>Lionesas</b>	-	10'	180-200	30 - 50	4
<b>Pizza/pan</b>	-	10'	190 - 210	30 - 50	4
<b>Pan</b>	-	10'	180-200	30-80	3
<b>Pizza congelada</b>	-	10'	MÁX	10-20	4
<b>Tartas saladas</b> (tarta de verdura, quiche)	-	10'	180-200	40 - 70	4
<b>Volovanes/ canapés de hojaldre</b>	-	10'	180-200	20-40	3
<b>Lasaña / pasta al horno canelones / tartas</b>	-	10'	190 - 200	55-65	3
<b>Cordero/ternera/ buey/cerdo 1 kg</b>	-	10'	190 - 200	50 - 90	3
<b>Pollo/conejo/pato 1 kg</b>	-	10'	190 - 200	55 - 100	3
<b>Pavo/oca 3 kg</b>	-	10'	190 - 200	150-200	3
<b>Pescado al horno/en papillote</b> 0,5 kg (filete, entero)	-	10'	170 - 190	30 - 45	4
<b>Verduras rellenas</b> (tomates, calabacines, berenjenas)	-	10'	180-200	50 - 70	4
<b>Patatas al horno</b>	-	10'	190 - 210	60-80	3
<b>Pan tostado</b>		5'	250	2 - 6	5
<b>Filetes/rodajas de pescado</b>		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3
<b>Salchichas / pinchos morunos / costillas / hamburguesas</b>		-	250	15 - 30 *	5  4

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

Descargue la «Guía de uso y cuidado» en nuestra página web [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada para las autoridades de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1

ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja para hornear o bandeja pastelera en la rejilla	Graseira / bandeja pastelera en la rejilla	Graseira	Graseira con 200 ml de agua
FUNCIÓNES	Grill				

## CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función para distintos tipos de alimentos cocinados en un único estante. Los tiempos de cocción se inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluido el precalentado (en caso necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son sólo 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 pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener un buen resultado, siga al pie de la letra las recomendaciones de la tabla de cocción cuando seleccione los accesorios para los estantes.

## POSTRES

Utilice bandejas para hornear metálicas de color oscuro y colóquelas siempre sobre la rejilla suministrada.

Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está listo.

Si utiliza bandejas para hornear antiadherentes, no unte con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera homogénea por los bordes.

Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

## CARNE

Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuado al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la fuente y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Durante esta operación se generará vapor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.

Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente. Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una graseira con medio litro de agua directamente debajo de la rejilla en la que se coloque la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

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

**Utilice guantes de protección para 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 trapo 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 causados 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.
- La puerta se puede montar y desmontar para facilitar la limpieza del cristal .
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

## ACCESORIOS

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

## PANELES CATALÍTICOS (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

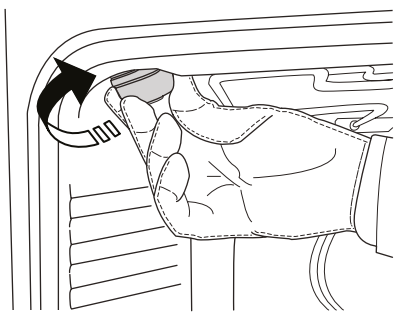
Los paneles catalíticos especiales facilitan la limpieza de los compartimentos gracias a su capa especial de autolimpieza, que es muy porosa y absorbe la grasa y la suciedad.

Nota: El uso de detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas y esprays para horno puede dañar la superficie catalítica y poner en peligro sus propiedades de autolimpieza.

Póngase en contacto con el Servicio Postventa si necesita paneles de recambio.

## CAMBIO DE LA BOMBILLA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la bombilla, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa en la bombilla.



3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice bombillas halógenas de 25 W/230 V tipo G9, T 300 °C.

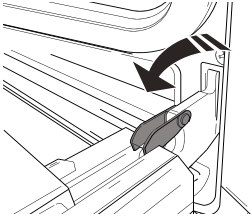
La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009).

Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

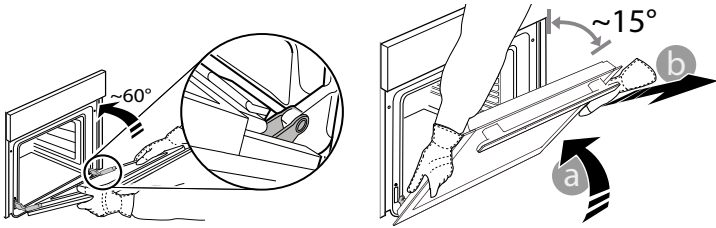
- No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

## 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.

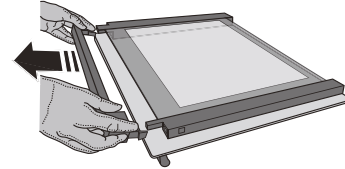
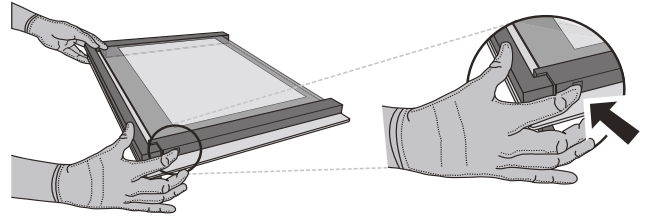
**3. Vuelva a instalar la puerta** llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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

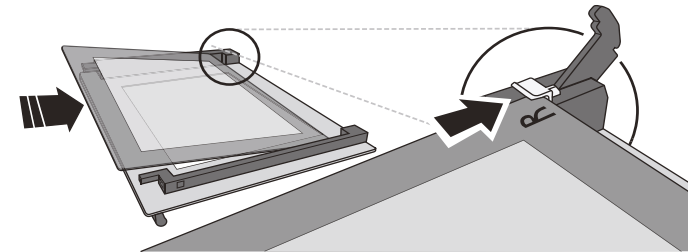
## CLIC PARA LIMPIAR - LIMPIEZA DEL CRISTAL

**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.

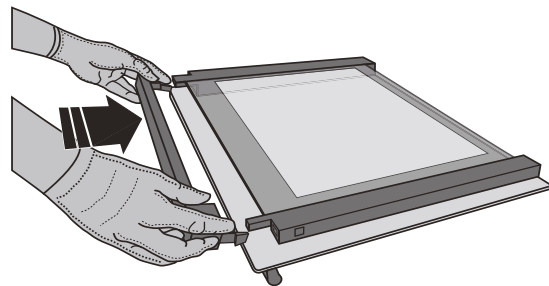


**2.** Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.

**3. Para volver a colocar el cristal interno correctamente,** asegúrese de que la letra «R» se vea en la esquina izquierda. Primero **introduzca el lado largo del cristal** marcado con una «R» en los soportes y después bájelo hasta su posición.



**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.



# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



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

Problema	Posible causa	Solución
El horno o el quemador no se encienden.	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. Espere como mínimo un minuto y después intente encender el horno de nuevo para ver si el problema persiste.
	Suministro de gas interrumpido.	Compruebe que el grifo de gas del horno esté abierto o que la bombona de gas (si se está utilizando) no esté vacía.
	Procedimiento de encendido incorrecto.	Espere como mínimo un minuto y después repita los pasos descritos en la sección «Uso diario».

**En caso de problemas, gire el selector de ajuste hasta la posición 0 y abra la puerta del horno.**

## TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

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

## CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

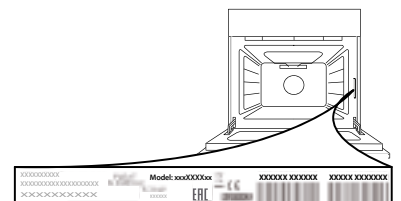
> Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) (puede utilizar este código QR), especificando el código del producto.



> 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.



**400010871321**

Impreso en Italia

