

# GUÍA DE CONSULTA DIARIA



**GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO UN PRODUCTO HOTPOINT - ARISTON**  
Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com)

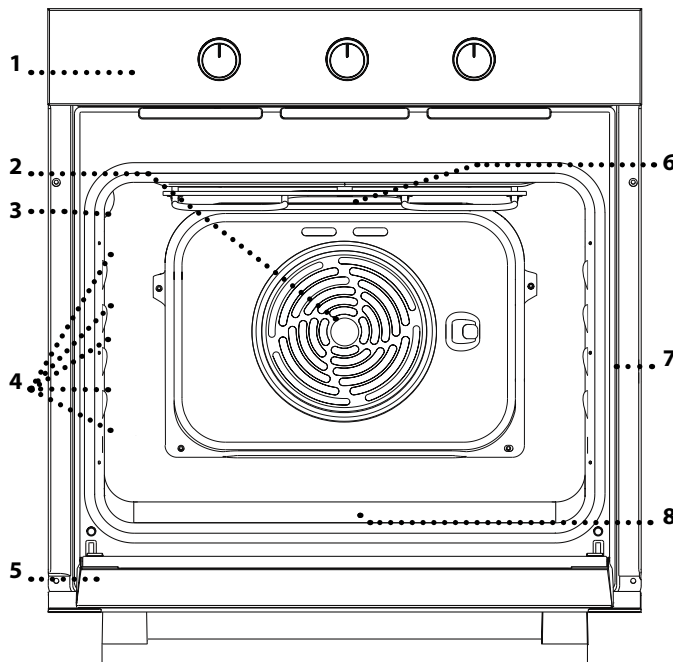


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado de nuestra página web [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) siguiendo las instrucciones que figuran al dorso de este documento.



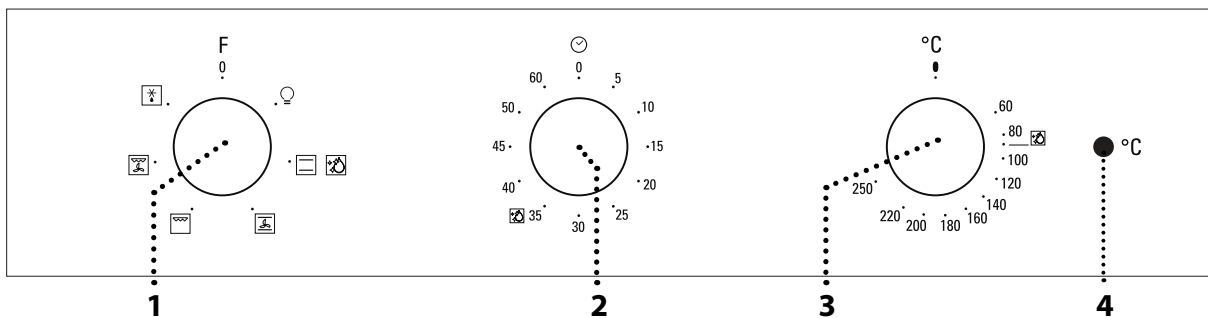
**Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la guía de Higiene y seguridad y de Uso y cuidado.**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Lámpara
4. Guías para accesorios  
(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. SELECTOR DEL TEMPORIZADOR

Útil como temporizador. No activa ni interrumpe la cocción.

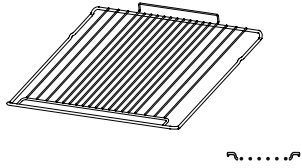
### 3. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

Gírelo para seleccionar la temperatura deseada y activar la función seleccionada.

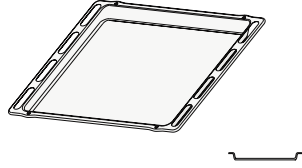
### 4. LED DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

Se enciende durante el proceso de calentamiento. Se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.

## 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 REJILLA 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.

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

# FUNCIONES

## 0 DESACTIVADO

Sirve para apagar el horno.



## LUZ

Para encender la luz del compartimento.



## CONVECCIÓN

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante. Se recomienda utilizar el 2.º estante.



## 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 utilice la función durante 35' a 90 °C. Active la función con el horno frío y déjelo enfriar durante 15' una vez terminado el ciclo.



## HORNO DE CONVECCIÓN

Para hornear tartas con relleno líquido en un solo estante. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos estantes. Cambie de estante los alimentos para obtener una cocción más homogénea.



## 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 la bandeja 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, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.



## DESCONGELANDO

Para descongelar alimentos más rápidamente.

# 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, preferiblemente utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Notas: 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.


## 2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

### MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.

Para interrumpir la función en cualquier momento, apague el horno, gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta 0 y .

### 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 .

Se recomienda utilizar esta función durante 35'.

## 3. PRECALENTAMIENTO

Una vez activada la función, el led del termostato se encenderá para indicar que el proceso de precalentamiento se ha iniciado.

Al final del proceso, el led del termostato se apaga indicando que el horno ha alcanzado la temperatura programada: en ese momento, 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.






## . 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 señal acústica le avisará cuando la cuenta atrás haya finalizado.

# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
<b>Bizcochos</b>		Sí	150 - 170	30 - 90	2 
		Sí	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
<b>Tartas rellenas</b> (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		Sí	160 - 200	35 - 90	2 
		Sí	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
<b>Galletas, tartaletas</b>		Sí	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Sí	150 - 170	20 - 40 ***	4  2 
<b>Lionesas</b>		Sí	180 - 200	40 - 60	2 
		Sí	170 - 190	35 - 50 ***	4  2 
<b>Merengues</b>		Sí	90	150 - 200	2 
		Sí	90	140 - 200 ***	4  2 
<b>Pizza/pan</b>		Sí	220 - 250	10 - 25	1/2 
		Sí	200 - 240	15 - 30 ***	4  2 
<b>Bocadillos 80 g</b>		Sí	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Barra de pan 500 kg</b>		Sí	180	50 - 70	1/2 
<b>Pan</b>		Sí	180 - 200	30 - 80 ***	4  2 
<b>Pizza congelada</b>		Sí	250	10 - 20	2 
		Sí	250	10 - 20 ***	4  2 
<b>Tartas saladas</b> (tarta de verduras, quiche)		Sí	180 - 200	30 - 45	2 
		Sí	170 - 200	40 - 60 ***	4  2 
<b>Volovanes/canapés de hojaldre</b>		Sí	190 - 200	20 - 30	2 
		Sí	180 - 190	15 - 40 ***	4  2 
<b>Lasaña / pasta al horno / canelones / tartas</b>		Sí	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Cordero/ternera/ buey/cerdo 1 kg</b>		Sí	190 - 200	80 - 110	2 

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

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Cerdo asado con torreznos 2 kg		Sí	180 - 190	110 - 150	2
Pollo/conejo/pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	2
Pavo/oca 3 kg		Sí	180 - 200	150 - 200	2
Pescado al horno / en papillote 0,5 (filete, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	2
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 70	2
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5
Filetes/rodajas de pescado		5'	250	15 - 30 *	4 3
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		5'	250	15 - 30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rosbif poco hecho 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Pierna o jarrete de cordero		-	200	60 - 90 **	3
Patatas al horno		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Verduras gratinadas		-	200 - 220	25 - 55	3
Lasaña y carne		Sí	200	50 - 100 ****	4 1
Carnes y patatas		Sí	190 - 200	45 - 100 ****	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50 ****	4 2





\* 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. Cambie la posición de los estantes cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción, si fuera necesario.

Descargue la Guía de uso y cuidado de [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.

FUNCIONES				
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Horno de convección

## 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 pírex 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 simultáneamente (por ejemplo: pescados y verduras), en diferentes niveles. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**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 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 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.

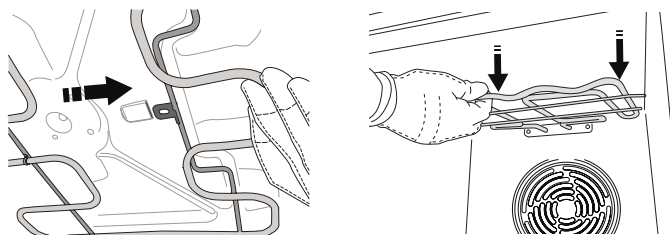
- Active la función «Diamond Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- La puerta se extrae fácilmente para facilitar la limpieza del cristal.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para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

### ACCESORIOS

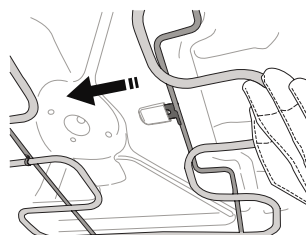
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

## BAJAR LA RESISTENCIA SUPERIOR

**1.** Extraiga la resistencia de su alojamiento y después bájela.

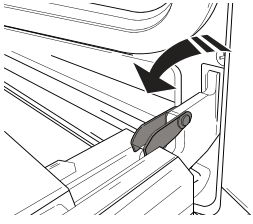


**2.** Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.

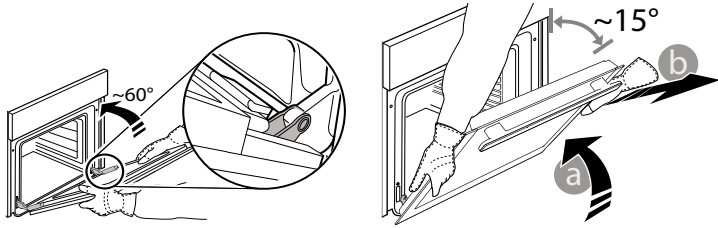


## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

**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.

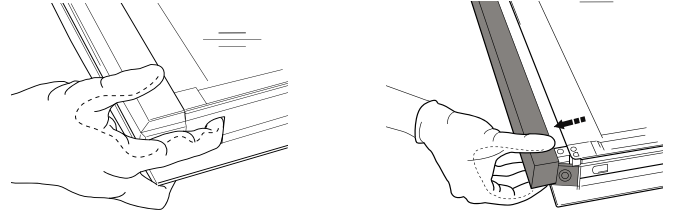
**3.** Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

**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.

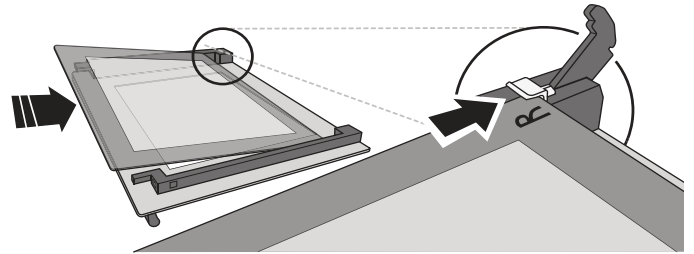
## CLIC PARA LIMPIAR - LIMPIEZA DEL CRISTAL

**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 bájelos 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.



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

## 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

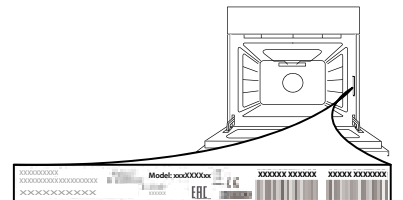
> Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) (puede utilizar este código QR), especificando el código del producto.



> 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.



400010873629

Impreso en Italia

