

# GUÍA DE CONSULTA DIARIA



## GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO UN PRODUCTO HOTPOINT - ARISTON

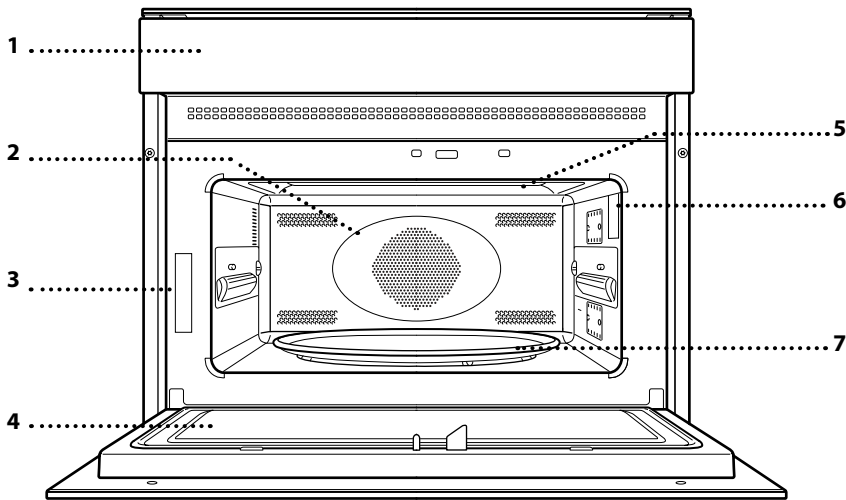
Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



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

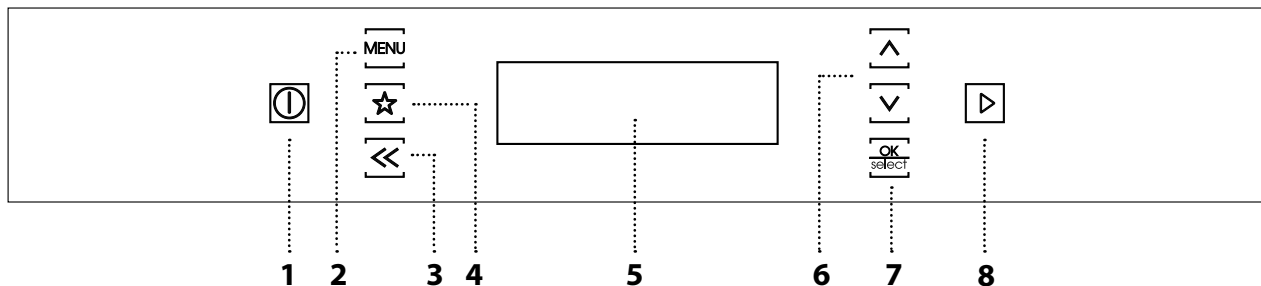
**!** Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la guía de Higiene y seguridad y de Uso y cuidado.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de mandos
2. Resistencia circular (no visible)
3. Placa de características (no debe retirarse)
4. Puerta
5. Resistencia superior/grill
6. Ligera
7. Plato giratorio

## PANEL DE CONTROL



### 1. ACTIVADO/DESACTIVADO

Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

### 2. MENÚ

Para acceder a la lista de funciones.

### 3. ATRÁS

Sirve para volver al menú anterior.

### 4. FAVORITAS

Para acceder a la lista de funciones de métodos abreviados.

### 5. PANTALLA

### 6. BOTONES DE NAVEGACIÓN

Para desplazarse por la lista de funciones, mover el cursor y cambiar las configuraciones de una función.

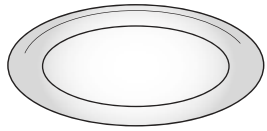
### 7. BOTÓN DE CONFIRMACIÓN

Para confirmar la selección de una función o un valor definido.

### 8. INICIO

Para iniciar inmediatamente una función. Cuando el horno está apagado, activa la función de **JET START** del microondas.

## PLATO GIRATORIO

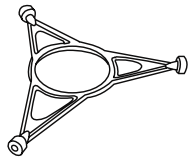


El plato giratorio debe estar colocado en su soporte y puede utilizarse en todos los métodos de cocción.

El plato giratorio siempre debe utilizarse como base para otros

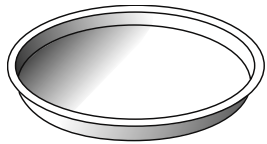
contenedores o accesorios, excepto con el plato para hornear rectangular.

## SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



Utilice el soporte solamente para el plato giratorio de cristal. No coloque otros accesorios en el soporte.

## PLATO CRISP

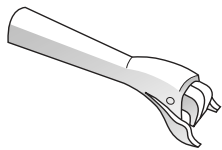


Debe utilizarse solamente con la función "Dynamic Crisp".

La bandeja Crisp debe colocarse siempre en el centro del plato giratorio y puede precalentarse vacía utilizando la función

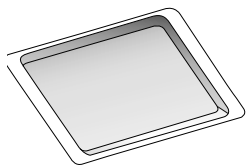
especial para ello. Coloque la comida directamente en la bandeja Crisp.

## ASA DE LA BANDEJA CRISP



Muy práctica para sacar la bandeja Crisp caliente del horno.

## PLATO PARA HORNEAR RECTANGULAR

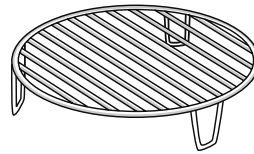


Utilice el plato para hornear rectangular exclusivamente con las funciones que permiten la cocción por convección; No lo utilice nunca en combinación con el microondas. Introduzca el

plato horizontalmente, apoyándolo en la rejilla del compartimento de cocción.

Nota: No es necesario que quite el plato giratorio ni su soporte cuando utilice el plato para hornear.

## PARRILLA INFERIOR

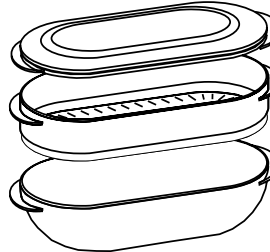


Con ella podrá colocar los alimentos más cerca del grill para obtener un dorado perfecto y una mejor circulación del aire.

Coloque la rejilla en el plato giratorio, asegurándose de que

no entre en contacto con otras superficies.

## OLLA A VAPOR



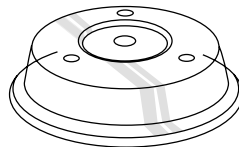
1 Para cocinar al vapor alimentos como pescados o verduras, colóquelos en el cesto (2) y ponga agua potable (100 ml) en el fondo de la olla a vapor (3) para crear la cantidad de vapor correcta.

Para hervir alimentos como pasta, arroz, patatas, colóquelos directamente en el fondo de la olla a vapor (no es necesario el cesto) y añada la cantidad de agua adecuada a la cantidad de alimentos que esté cocinando.

Para obtener los mejores resultados, cubra la olla a vapor con la tapa (1) suministrada.

Coloque siempre la olla a vapor en el plato giratorio y utilícela solamente con las funciones de cocción adecuadas o con las funciones de microondas.

## TAPA



Es útil para cubrir los alimentos cuando se cocina o se calienta en el microondas.

La tapa reduce las salpicaduras, mantiene la humedad de los alimentos y también se puede

utilizar para crear dos niveles de cocción.

No es apta para utilizarla con las funciones de cocción por convección ni con las funciones de grill (incluyendo "Dynamic Crisp").

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

**Hay varios accesorios disponibles en el mercado. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son aptos para el microondas y resistentes a las temperaturas del horno.**

**Los contenedores metálicos para alimentos o bebidas no deben utilizarse nunca para la cocción con el microondas.**

**Asegúrese siempre de que ni los alimentos ni los accesorios entren en contacto con las paredes internas del horno.**

**Compruebe siempre que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno. Tenga cuidado de no desencajar el plato giratorio cuando introduzca o saque otros accesorios.**

**MANUAL** **MICROONDAS**

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

POTENCIA	USO RECOMENDADO
<b>900 W</b>	Calentamiento rápido de bebidas u otros alimentos con un alto contenido en agua
<b>750 W</b>	Cocción de verduras
<b>650 W</b>	Cocción de carne y pescado
<b>500 W</b>	Cocción de salchichas a base de carne o que contengan queso o huevo. Acabado de pasteles de carne o pasta al horno
<b>350 W</b>	Cocción lenta y suave. Perfecta para derretir mantequilla o chocolate
<b>160 W</b>	Descongelar alimentos o ablandar mantequilla o queso
<b>90 W</b>	Ablandar helados

Accesorios recomendados: Tapa

**DYNAMIC CRISP**

Para dorar perfectamente un alimento, tanto por arriba como por abajo. Con esta función es necesario utilizar siempre la bandeja crisp.

Accesorios necesarios: Bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp

**GRILL**

Para dorar y gratinar. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción. Para obtener los mejores resultados, precaliente el grill durante 3-5 minutos.

Accesorios recomendados: parrilla

**GRILL + MICROONDAS**

Para cocinar y gratinar rápidamente, combinando las funciones de microondas y las de grill.

Accesorios recomendados: parrilla

**TURBO GRILL**

Para lograr un resultado perfecto, combinando las funciones de grill y convección. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

Accesorios recomendados: parrilla

**TURBO GRILL + MICROONDAS**

Para cocinar y dorar rápidamente, combinando las funciones de microondas, grill y convección.

Accesorios recomendados: parrilla

**AIRE IMPULSADO**

Sirve para cocinar platos y obtener un resultado similar al de un horno convencional. Para cocinar ciertos alimentos, se puede emplear el plato para hornear u otros recipientes de cocción aptos para uso en el horno.

Accesorios recomendados: Plato para hornear rectangular/parrilla

**AIRE IMPULSADO + MICROONDAS**

Para preparar platos de horno en poco tiempo.

Accesorios recomendados: parrilla

**CALOR RÁPIDO**

Para calentar rápidamente el horno antes de un ciclo de cocción.

Espera a que termine la función antes de introducir los alimentos en el horno.

**SENSOR**

Las funciones de sensor se adaptan continuamente durante la cocción para asegurar un resultado excelente. El tiempo total no incluye las fases de preparación ni precalentamiento.

**DYNAMIC REHEAT**

Sirve para calentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente. El horno calcula automáticamente los valores necesarios para lograr el mejor resultado en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en una bandeja o plato para microondas.

**DYNAMIC CRISP**

Para calentar y cocinar rápidamente alimentos congelados, con un acabado dorado y crujiente. Use esta función solamente con la bandeja Crisp.

Accesorios necesarios: Bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp

**DYNAMIC STEAM**

Para cocinar al vapor alimentos como verduras o pescado, utilizando la olla a vapor suministrada. La fase de preparación genera automáticamente el vapor, poniendo en ebullición el agua colocada en el fondo de la olla a vapor. Los tiempos necesarios para esta fase pueden variar. Después, el horno procede a cocinar los alimentos al vapor según el tiempo programado.

A continuación se indican algunos de tiempos de cocción orientativos:

- verduras frescas (250-500 g): 4-6 minutos;
- verduras congeladas (250-500 g): 5-7 minutos;
- filetes de pescado (250-500 g): 4-6 minutos.

Accesorios necesarios: Olla a vapor



## GUARDAR CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados, incluyendo carne, fritos o pasteles.

## AUTO AUTOMÁTICO

Con las funciones automáticas, solamente deberá seleccionar el peso o la cantidad de alimentos para lograr el mejor resultado.



### DYNAMIC DEFROST

Para descongelar rápidamente carne, aves, pescado, verduras y pan con un peso comprendido entre 100 g y 3 kg. Los alimentos deben colocarse directamente en el plato giratorio.



### DESCONGELAR PAN CRUJIENTE

Para descongelar rápidamente y recalentar bollos, croissants y barras de pan. El horno calcula automáticamente los valores necesarios para lograr el mejor resultado (tiempo, potencia y método de cocción).

Accesorios necesarios: Bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp



### RECETAS

**AUTO** Con esta función podrá elegir entre una amplia variedad de recetas automáticas con valores predefinidos para una cocción excelente. Para obtener los mejores resultados, siga las instrucciones de la pantalla.

Nota: si desea más información, recetas y consejos útiles para utilizar esta función, lea y descargue la Guía de uso y cuidado en [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)



## AJUSTES

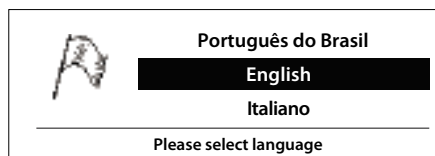
Para cambiar las configuraciones del horno (idioma, hora, volumen de las señales sonoras, brillo, modo Eco).

Nota: Cuando el modo Eco está activado, al cabo de unos segundos se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía. La pantalla se vuelve a activar automáticamente al pulsar cualquier botón, etc.

# PRIMER USO

## 1. SELECCIONE IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora. La pantalla mostrará una lista de idiomas disponibles.

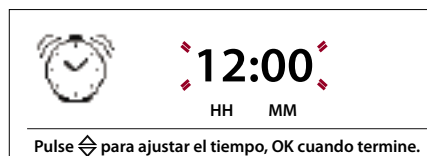


Utilice **▲** o **▼** para seleccionar el idioma deseado y pulse **OK select** para confirmar.

Nota: También puede cambiar el idioma más tarde desde la opción «Ajustes» del menú.

## 2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: en la pantalla aparecerá «12:00».

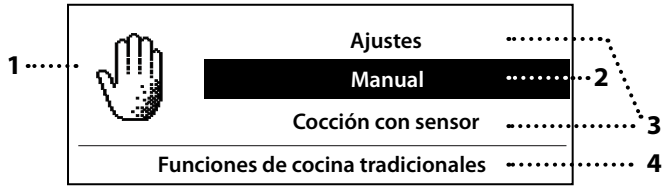


Utilice **▲** o **▼** para establecer la hora y pulse **OK select** para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver a configurar la hora.

# USO DIARIO

## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN



1. Símbolo para la función seleccionada
2. Función seleccionada
3. Otras funciones disponibles
4. Descripción de la función seleccionada

### ENCENDER EL HORNO

Pulse ①: en la pantalla aparecerá el menú principal.

### NAVEGAR POR EL MENÚ

Pulse  $\wedge$  o  $\vee$  para navegar por el menú principal y resaltar la opción que desea seleccionar.

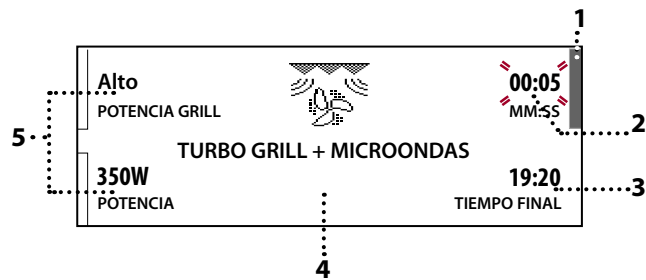
### SELECCIONAR UNA OPCIÓN DEL MENÚ

Una vez que aparezca resaltada en la pantalla la opción que desea seleccionar, pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar e ir al menú de configuración (véase abajo) o a la lista de funciones.

### SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Pulse  $\wedge$  o  $\vee$  para desplazarse por la lista. Pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar e ir al menú de configuración.

## 2. CONFIGURAR Y ACTIVAR UNA FUNCIÓN



1. Selector del cursor  
(resalta la configuración seleccionada)
2. Duración
3. Hora a la que terminará la función
4. Nombre de la función
5. Ajustes para la función  
(potencia, temperatura, nivel de grill, peso o cantidad, grado de cocción, etc.)

### APLICAR LOS AJUSTES

Inicialmente, puede ajustar los valores de la función seleccionada basándose en la secuencia que aparece en la pantalla. Cuando el valor está parpadeando, utilice  $\wedge$  o  $\vee$  para establecer el valor y pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar.

Si fuera necesario, utilice  $\wedge$  o  $\vee$  para desplazar el cursor cerca del valor que desee cambiar, y pulse  $\frac{OK}{select}$ . El valor parpadeará.

Utilice  $\wedge$  o  $\vee$  para cambiar el valor y pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar.

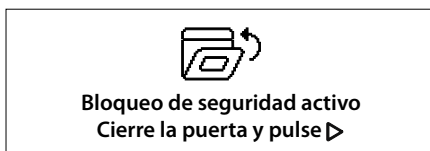
### ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que los ajustes que aparecen en pantalla sean los deseados, pulse  $\blacktriangleright$  para activar la función.

Nota: Hay algunos valores programados que se pueden modificar durante la cocción.

### . BLOQUEO DE SEGURIDAD

Esta función se activa automáticamente para evitar la activación accidental del horno.



Abra y cierre la puerta, y luego pulse  $\blacktriangleright$  para iniciar la función seleccionada.

### . PAUSA



Para detener una función activa, por ejemplo para mover o girar la comida, solamente tendrá que abrir la puerta. Para reanudar la función, cierre la puerta y pulse  $\blacktriangleright$ .

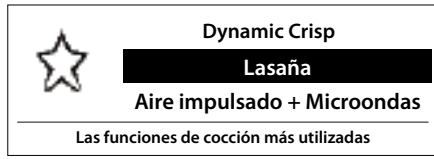
### . JET START





Cuando el horno esté apagado, pulse  $\blacktriangleright$  para activar la cocción con la función microondas a la potencia máxima (900 W) durante 30 segundos.

Cada vez que pulse el botón  $\blacktriangleright$ , el tiempo de cocción se incrementará en otros 30 segundos.

## . FAVORITAS

El horno elaborará automáticamente una lista con las funciones que más utiliza. Pulse el botón  para encender el horno y, a continuación, pulse  para que aparezca la lista de funciones que utiliza con más frecuencia.




Utilice  o  para seleccionar la función deseada, pulse  para confirmar y, a continuación, si es necesario, modifique los ajustes según sus necesidades (los valores recomendados son ajustes de base). Cuando haya terminado, pulse  para activar la función.

## . CALOR RESIDUAL


En muchos casos, después de haber cocinado alimentos, el horno activa automáticamente un proceso de refrigeración que se indicará en la pantalla.

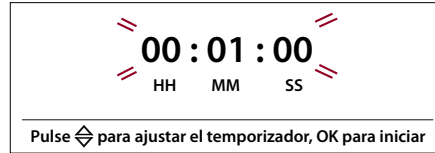


Para ver el reloj durante este proceso, pulse .

Nota: Si abre la puerta, se interrumpirá momentáneamente el proceso.

## . TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar la función, pulse . El temporizador aparecerá en la pantalla.



ALIMENTO	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMP. (°C)/ NIVEL GRILL	POTENCIA (W)	DURACIÓN	ACCESORIOS
<b>Cordero asado / ternera / rosbif</b> (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	70-80*	
		-	160-180	160	50-70*	
<b>Rosbif: al punto</b> (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	40-60*	
<b>Pollo asado / Conejo / Pato</b> (entero 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50-70*	
		-	210-220	350	45-60*	
<b>Pollo/Conejo/Pato</b> (filetes/piezas)		-	Medio-Alto	350-500	20-40*	
<b>Presas de pollo</b> (0,4-1 kg)		-	-	-	12-18	
<b>Pescado al horno</b> (entero)		-	Alta	160-350	20-40	
<b>Filetes/rodajas de pescado</b>		Sí	alta	-	15-30*	
<b>Verduras rellenas</b> (tomates, calabacines, berenjenas)		-	Media	500-650	25-50	
<b>Tostada</b>		-	alta	-	3-6	
<b>Salchichas / brochetas / costillas / hamburguesas</b>		-	Medio-Alto	-	20-40*	
<b>Salchichas/Hamburguesas</b> (0,2-1 kg)		Sí**	-	-	6-16	
<b>Patatas asadas</b>		-	Media	350-500	20-40*	
<b>Patatas fr. en cuñas</b> (0,3-0,8 kg)		-	-	-	10-20	
<b>Fruta asada</b>		-	Media	160-350	15-25	
<b>Verduras gratinadas</b>		-	Alto - medio	-	15-25	
<b>Verduras fritas</b> (0,3-0,8 kg)		Sí**	-	-	8-18	

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

\*\* Precaliente el plato crisp de 3 a 5 minutos

[www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Si desea más información, recetas y consejos útiles para sobre el uso de las funciones automáticas, lea y descargue la Guía de uso y cuidado en **docs.hotpoint.eu**

Descargue la Guía de uso y cuidado de **docs.hotpoint.eu** donde encontrará la tabla de las recetas probadas, cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con las normas IEC 60705 y IEC 60350.

FUNCIÓNES	Crisp	Grill	Grill + microondas	Turbo Grill	Aire impulsado	Aire impulsado + Microondas
ACCESORIOS	Plato resistente al calor/ contenedor apto para el microondas 	Parrilla inferior 		Bandeja crisp 	Plato para hornear rectangular 	

# LIMPIEZA

**Asegúrese de que el aparato se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.**

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

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

## SUPERFICIES INTERNAS Y EXTERNAS

- 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.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Con regularidad, o en caso de salpicaduras, quite el plato giratorio de su soporte para limpiar la parte inferior del horno y eliminar todos los restos de comida.
- No es necesario limpiar el grill ya que la alta temperatura que genera quema toda la suciedad. Utilice esta función con regularidad.

## ACCESORIOS

- Todos los accesorios son aptos para el lavavajillas, excepto la bandeja Crisp.
- La bandeja Crisp debe limpiarse con agua y un detergente suave. Para la suciedad más resistente, frote suavemente con un paño. Deje enfriar siempre la bandeja Crisp antes de limpiarla.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

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.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de refrigeración activado.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Fallo del software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».

## TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

La ficha del producto, que incluye los datos de energía de este aparato, se puede descargar en el sitio web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

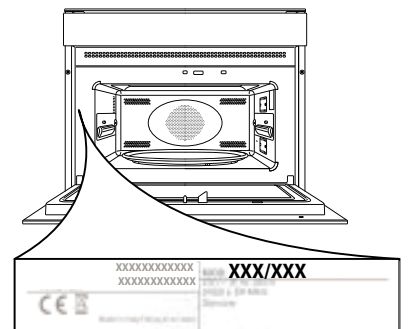
> Descárguese la Guía de uso y cuidado en el sitio web [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (se puede usar este código QR) indicando el código del producto.



> 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.



400010849599

Impreso en Italia

