

GUÍA DE CONSULTA DIARIA



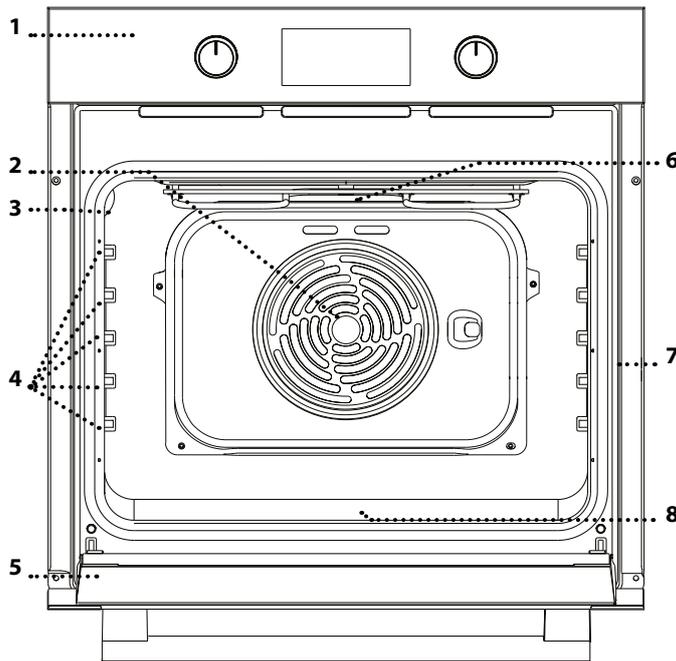
GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO UN PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON
Si desea recibir soporte adicional, registre su producto en www.hotpoint.eu/register



Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado de nuestra página web docs.hotpoint.eu siguiendo las instrucciones que figuran al dorso de este documento.

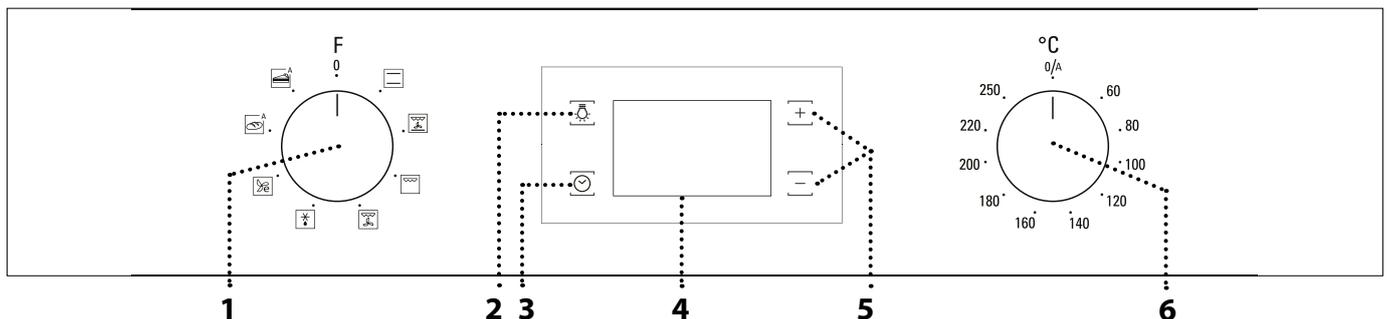
Ante! de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la guía de Higiene y seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Lámpara
4. Vías 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. LUZ

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

3. AJUSTE DE LA HORA

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

4. PANTALLA

5. BOTONES DE AJUSTE

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

6. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

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

REJILLA



BANDEJA PASTELERA



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

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

En primer lugar, introduzca la rejilla en el nivel necesario sujetándola ligeramente inclinada hacia arriba y descansando la parte trasera elevada (apuntando hacia arriba). Luego deslícela horizontalmente por la guía lo más que pueda.

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

FUNCIONES

 **CONVENCIONAL***
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel.

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

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

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

 **DESCONGELANDO**
Para descongelar alimentos más rápidamente.

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

 **PAN AUTOMÁTICO**
Esta función selecciona automáticamente la temperatura ideal y el tiempo de cocción para el pan. Para obtener los mejores resultados, siga atentamente la receta. Active la función con el horno frío.

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

* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N° 65/2014

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

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



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

Nota: Cuando el icono  parpadee, por ejemplo, después de un corte de suministro prolongado, tendrá que volver a configurar la hora.

2. CÓMO RECALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: Es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

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

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

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

USO DIARIO

1.. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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



2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

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



Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el *selector* o regulando la temperatura con el *selector del termostato*.

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

AUTOMÁTICA

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

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

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

3. PRECALENTANDO

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

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

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

. PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

DURACIÓN

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



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

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

Notas: Para cancelar el tiempo de cocción que ha programado, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear en la pantalla, luego utilice  para poner el tiempo de cocción en "00:00".

Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

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



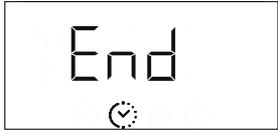
Utilice  o  para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse  para confirmar. Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine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



Observaciones: Para cancelar la programación, apague el horno girando el *selector* a la posición "0".

FINAL DE COCCIÓN

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



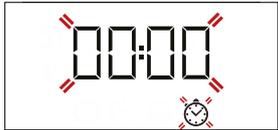
Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o póngalo en la posición «0» para apagar el horno.

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

. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

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

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



Utilice  o  para configurar la hora y pulse  para confirmar.

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

Notas: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear y después use  para reconfigurar el tiempo a «00:00».

TABLA DE COCCIÓN

| RECETA | FUNCIÓN | PRECA- LENTAR | TEMPERATURA (°C) | DURACIÓN (MIN) | NIVEL Y ACCESORIOS |
|--|--|------------------|---------------------|-------------------|---|
| Bizcochos |  | Sí | 160-180 | 30-90 | 2/3  |
| |  | Sí | 160-180 | 30 - 90 *** | 4 1   |
| Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de fruta) |  | Sí | 160-200 | 35-90 | 2  |
| |  | Sí | 160-200 | 35 - 90 *** | 4 2   |
| Biscuits, tartaletas |  | Sí | 170-180 | 15-45 | 3  |
| |  | Sí | 160-180 | 20-45 *** | 4 2   |
| Lionesas |  | Sí | 180-220 | 30-40 | 3  |
| |  | Sí | 180-190 | 35-45 *** | 4 2   |
| Merengues |  | Sí | 90 | 150 - 200 | 3  |
| |  | Sí | 90 | 140 - 200 | 4 2   |
| Pan |  ^A | - | - | 60 | 2  |
| Pan / pizza / focaccia |  | Sí | 190-250 | 15-50 | 2  |
| |  | Sí | 190-250 | 25-50 *** | 4 2   |
| Pizza congelada |  | Sí | 250 | 10 - 15 | 3  |
| |  | Sí | 250 | 10 - 20 *** | 4 2   |
| Tartas saladas (tarta de verduras, quiche) |  | Sí | 175 - 200 | 45-60 | 3  |
| |  | Sí | 175 - 200 | 45 - 60 *** | 4 2   |
| Volovanes/hojaldres |  | Sí | 190-200 | 20-30 | 3  |
| |  | Sí | 180-190 | 15 - 40 *** | 4 2   |
| Lasaña/pasta al horno/canelones/ budines |  | Sí | 190-200 | 45-65 | 2  |

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

| RECETA | FUNCIÓN | PRECA- LENTAR | TEMPERATURA (°C) | DURACIÓN (MIN) | NIVEL Y ACCESORIOS |
|--|---------|------------------|---------------------|-------------------|-----------------------|
| Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg | | Sí | 190-200 | 80-110 | 3 |
| Pollo/conejo/pato 1 kg | | Sí | 200-230 | 50-100 | 2 |
| Pavo, oca 3 kg | | - | 190-200 | 100 - 160 | 2 |
| Pescado al horno/en papillote (lomos, entero) | | Sí | 170 - 190 | 30 - 50 | 2 |
| Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas) | | Sí | 180-200 | 50-70 | 2 |
| Pan tostado | | 5' | 250 | 2 - 6 | 5 |
| Filetes/rodajas de pescado | | - | 230 - 250 | 15 - 30 * | 4 3 |
| Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas | | - | 250 | 15 - 30 * | 5 4 |
| Pollo asado 1-1,3 kg | | Sí | 200 - 220 | 55-70 ** | 2 1 |
| Rosbif poco hecho 1 kg | | Sí | 200 - 210 | 35-50 ** | 3 |
| Pierna de cordero / codillo | | Sí | 200 - 210 | 60-90 ** | 3 |
| Patatas al horno | | Sí | 200 - 210 | 35-55 ** | 3 |
| Verduras gratinadas | | - | 200 - 210 | 25 - 55 | 3 |
| Lasañas y carnes | | Sí | 200 | 50 - 100 **** | 4 1 |
| Carnes y patatas | | Sí | 190-200 | 45 - 100 **** | 4 1 |
| Pescados y verduras | | Sí | 180 | 30 - 50 **** | 4 1 |
| Carne asada / carne rellena asada | | - | 170-180 | 100 - 150 | 2 |

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

* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

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

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

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

Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web docs.hotpoint.eu 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 | Pan Auto | Eco aire forzado |
| ACCESORIOS | | | | | | |
| | Rejilla | Fuente para horno o bandeja pastelera sobre la rejilla | Bandeja de horno sobre rejilla / bandeja pastelera | Bandeja pastelera con 200 ml de agua | Bandeja pastelera | Bandeja pastelera |

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Descargue la Guía de uso y cuidado en docs.hotpoint.eu para más información

No utilice aparatos de limpieza al vapor.

Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.

Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.

Desconecte el aparato de la red eléctrica.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

- El horno está equipado con paneles catalíticos especiales que facilitan la limpieza de los compartimentos gracias a su capa especial de autolimpieza, que es muy porosa y absorbe la grasa y la suciedad. Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las

manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

- 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, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

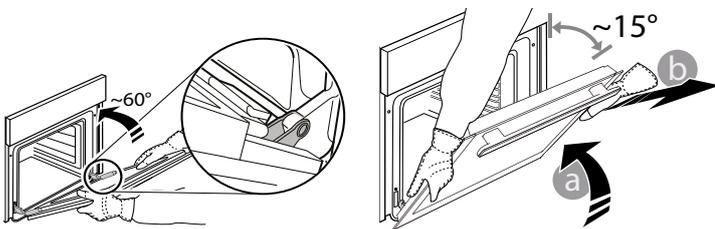
EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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



2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos; no la sujete por el asa.

Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).



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

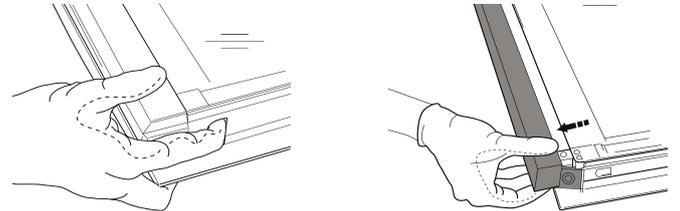
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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

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

CLICK & CLEAN- LIMPIEZA DEL CRISTAL

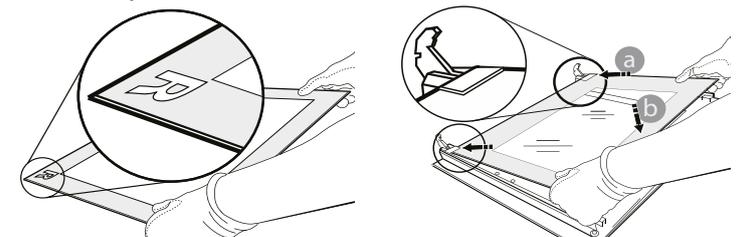
1. Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted.



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

3. Para volver a colocar los cristales interiores correctamente, asegúrese de que «R» se pueda leer en la esquina izquierda y la superficie lisa (no impresa) esté cara arriba.

Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes (a) y después bájelos hasta su posición (b).



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

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

CONSEJOS ÚTILES



Descargue la Guía de uso y cuidado en docs.hotpoint.eu para más información

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 (como pescado y verduras) en

diferentes estantes al mismo tiempo. Cambio de la posición de los estantes darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción, si fuera necesario. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

FUNCIÓN PAN AUTO

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

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

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

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

 La ficha del producto, que incluye los datos de energía de este aparato, se puede descargar en el sitio web docs.hotpoint.eu

CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

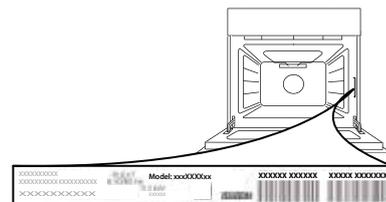
>  Descárguese la Guía de uso y cuidado en el sitio web docs.hotpoint.eu (se puede usar este código QR) indicando el código del producto.



> 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.



400011180688

Impreso en Italia