

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

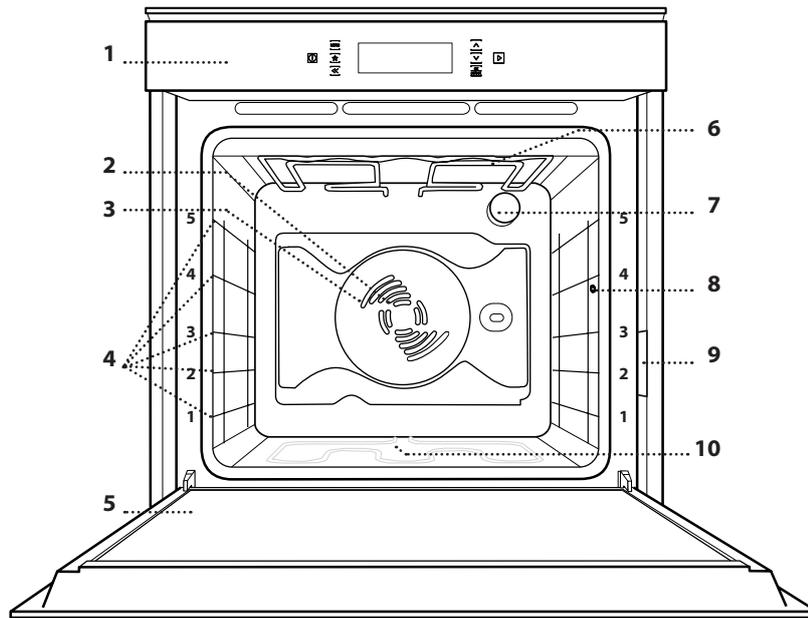


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado de nuestra página web www.hotpoint.eu siguiendo las instrucciones que figuran al dorso de este documento.



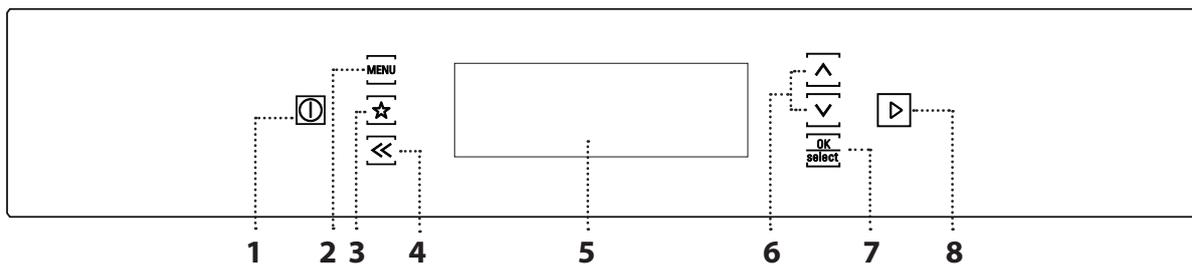
Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la Guía de higiene y seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Resistencia circular (no visible)
4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Resistencia superior/grill
7. Lámpara
8. Conexión de la sonda de carne
9. Placa de características (no debe retirarse)
10. Resistencia inferior (no visible)

PANEL DE CONTROL



1. ACTIVADO/DESACTIVADO

Para encender y apagar el horno.

2. MENÚ

Sirve para obtener acceso rápido al menú principal.

3. FAVORITAS

Sirve para guardar y activar rápidamente hasta 10 funciones favoritas.

4. ATRÁS

Sirve para volver al menú anterior.

5. PANTALLA

6. BOTONES DE NAVEGACIÓN
Sirve para navegar por los menús, mover el cursor y cambiar los ajustes.

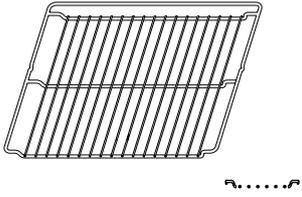
7. OK / SELECCIONAR

Sirve para seleccionar las funciones y confirmar los ajustes.

8. INICIAR

Sirve para activar la función seleccionada.

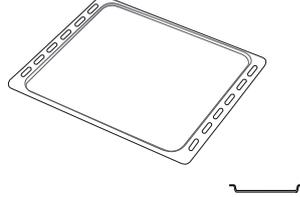
REJILLA



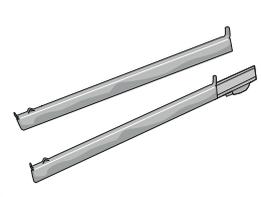
GRASERA



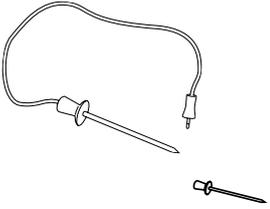
BANDEJA PASTELERA



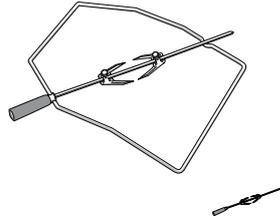
GUÍAS DESLIZANTES



SONDA DE CARNE



ASADOR GIRATORIO



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

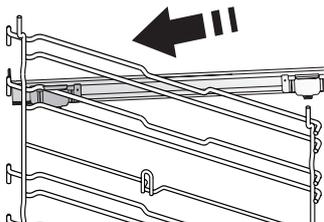
INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola por las guías y asegúrese de que el lado con el borde elevado quede mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

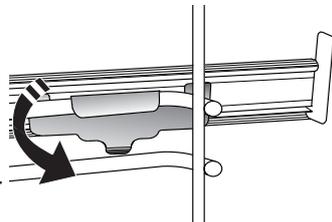
Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.



Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro cierre hasta su posición.

Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las correderas se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.

Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel

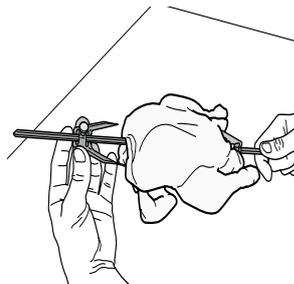


CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

• Para retirar las guías para estantes, levántelas y saque las partes inferiores de sus alojamientos: Ahora puede extraer las guías.

• Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en el alojamiento superior. Manteniéndolas levantadas, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

USO DEL ASADOR GIRATORIO

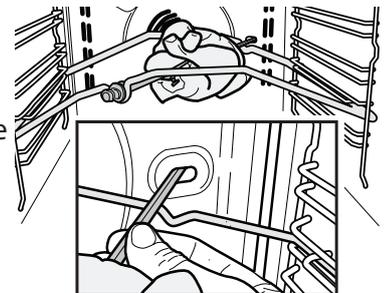


Introduzca la barra en el centro de la carne (si la carne es de ave deberá estar atada) y deslice la carne por la barra hasta que esté bien colocada en el trinche y no se mueva. Coloque el segundo trinche en la barra y deslícelo hasta que sujete firmemente la carne. Luego apriete el

tornillo para fijar la posición.

Inserte el extremo en la cavidad del compartimento del horno y apoye la parte redondeada en el soporte correspondiente.

Nota: Para recoger los jugos de cocción, coloque la grasera debajo y añada 500 ml de agua. Para evitar quemarse cuando el asador esté caliente, sujételo siempre por el mango de plástico (que es necesario quitar antes de cocinar).





TRADICIONAL



PRECALENT. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.



CONVENCIONAL*

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel.



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 grasera en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua.



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 grasera en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.



AIRE FORZADO

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en diferentes estantes (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.



HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne o pasteles con relleno líquido en un único estante.



FUNCIONES ESPECIALES



DESCONGELAR

Para descongelar alimentos más rápidamente.



MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.



FERMENTAR MASAS

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.



PRE-COCINADOS

Esta función sirve para cocinar todo tipo de platos con rapidez y suavidad. También puede utilizarse para recalentar la comida ya cocinada y luego guardarla a temperatura ambiente o en el frigorífico.



MAXI-COCCIÓN

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Le recomendamos darle la vuelta a la carne durante la cocción para que los dos lados se doren uniformemente. También le recomendamos rociar las piezas de carne de vez en cuando para que no se sequen demasiado.



ALIMENTOS CONGELADOS

Lasaña - pizza - strudel - patatas fritas - pan. Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para cinco tipos diferentes de alimentos congelados pre-cocinados. Seleccione «Personalizado» para ajustar la temperatura de otros tipos de productos.



COCCIÓN LENTA

Para cocinar carne o pescado suavemente para mantenerlos tiernos y jugosos. Le recomendamos dorar antes la carne en una sartén para sellarla y evitar que se salgan los jugos. El tiempo de cocción va desde dos horas para un pescado de 300 g de peso hasta cuatro o cinco horas para un pescado de 3 kg, y a partir de cuatro horas para las piezas de carne que pesen 1 kg hasta seis o siete horas para piezas de carne que pesen 3 kg.



ECO AIRE FORZADO*

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función, la luz ECO permanece apagada durante la cocción pero se puede volver a encender momentáneamente pulsando **OK select**. Para utilizar el ciclo ECO y reducir el consumo de energía, no se debe abrir la puerta del horno hasta que se haya completado la cocción.

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



LIMPIEZA AUTOMÁTICA - LIMP. PIROLÍTICA

Para eliminar las salpicaduras de cocción utilice un ciclo a muy alta temperatura (aprox. 500 °C). Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: Un ciclo completo (Limp. Piroclítica) y un ciclo más corto (Limp. Piro Express). Le recomendamos utilizar el ciclo más rápido de forma periódica y utilizar el ciclo completo solamente cuando el horno esté muy sucio.



AJUSTES

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

Nota: Cuando el horno está apagado, pero el modo Eco está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía. Se vuelve a activar automáticamente al pulsar cualquier botón.



RECETAS TOTALMENTE AUTOMÁTICAS

Para asegurarse de estar utilizando correctamente esta función, lea y descargue nuestro libro de recetas de www.hotpoint.eu Para seleccionar una de las 28 recetas preconfiguradas. El horno establece automáticamente la temperatura, la función y el tiempo de cocción ideales.



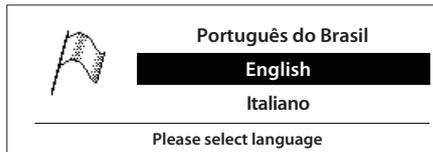
RECETAS CON SONDA

Esta función selecciona automáticamente el modo de cocción ideal para varios tipos de carne. Sugiere la temperatura ideal para el compartimento de cocción y para el interior de la carne, dependiendo del tipo de carne que se haya seleccionado. Para asegurarse de introducir y utilizar correctamente la sonda, siga las instrucciones del apartado correspondiente.

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL 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.



Pulse \wedge o \vee para ver el idioma que desee y confirme pulsando $\frac{OK}{select}$.

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».

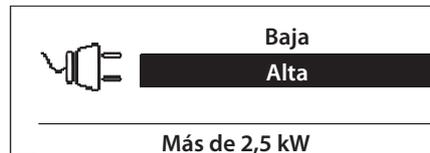


Utilice \wedge o \vee para ajustar la hora y confirme pulsando $\frac{OK}{select}$.

Nota: Cada vez que haya un corte de suministro será necesario poner el reloj en hora.

3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW: Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor. Utilice \wedge o \vee para seleccionar la opción de menú «Ajustes», pulse $\frac{OK}{select}$, seleccione «Potencia» y pulse $\frac{OK}{select}$ para confirmar.



Utilice \wedge o \vee para seleccionar «Baja» y pulse $\frac{OK}{select}$ para confirmar.

4. CALENTAR EL HORNO

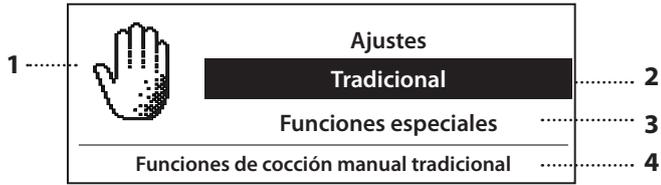
Un horno nuevo puede liberar olores que hayan quedado impregnados durante la fabricación: Es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno de Convección»). 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



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

ENCENDER EL HORNO

Pulse y mantenga pulsado : en la pantalla aparecerá el menú principal.

NAVEGAR POR EL MENÚ

Pulse o para navegar por el menú principal y resaltar la opción que desee seleccionar.

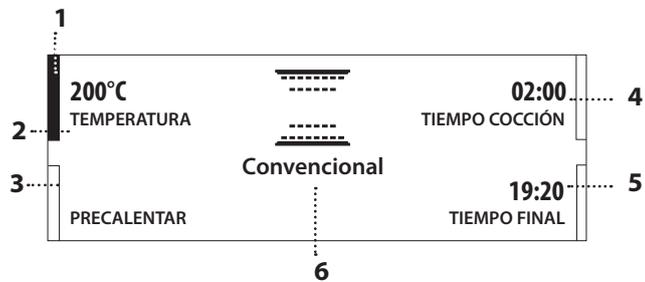
SELECCIONAR UNA OPCIÓN DEL MENÚ

Una vez que aparezca resaltada en la pantalla la opción que desee seleccionar, pulse para confirmar e ir al menú de ajustes (véase abajo) o a la lista de funciones.

SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Pulse o para desplazarse por la lista de la pantalla. Pulse para confirmar e ir al menú de ajustes.

2. CONFIGURAR Y ACTIVAR UNA FUNCIÓN



1. Cursor (resalta la configuración seleccionada)
2. Temperatura/potencia grill
3. Pre calentando
4. Duración
5. Hora a la que terminará la función
6. Nombre de la función

APLICAR LOS AJUSTES

Pulse o para mover el cursor hasta los ajustes que puede modificar.

Una vez que el cursor esté en la posición correcta, cambie la configuración pulsando : La configuración que haya seleccionado empezará a parpadear.

Utilice o para cambiar el valor y pulse para confirmar.

ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que los ajustes que aparezcan en pantalla sean los deseados, pulse para activar la función. Introduzca los alimentos en el horno y vuelva a pulsar para activar la función.

Nota: Algunas configuraciones también se pueden cambiar durante la cocción.

3. PRECALENTANDO

Este horno puede cocinar cualquier tipo de alimento con o sin fase de pre calentamiento.

Al seleccionar la opción «No», se reducirá el tiempo total de cocción (incluido el pre calentamiento) y el consumo de energía en hasta un 25 %.

El pre calentamiento se puede activar con la mayoría de las funciones.

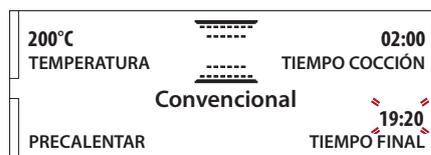
Cuando el pre calentamiento haya terminado sonará una señal acústica para indicar que el horno ha alcanzado la temperatura ajustada. Coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

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

4. SELECCIONAR EL TIEMPO FINAL DE LA COCCIÓN (INICIO DIFERIDO)

Muchas funciones permiten posponer el inicio de la cocción configurando el tiempo final.

Al programar la duración de la cocción, la pantalla mostrará la hora prevista de finalización de la cocción. Utilice o para mover el cursor a TIEMPO FINAL y pulse : La hora parpadeará.



Utilice o para seleccionar la hora a la que desea que termine la cocción y pulse para confirmar . Pulse e introduzca los alimentos en el horno y vuelva a pulsar para activar la función.

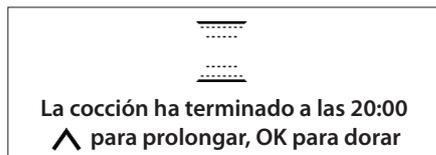
El horno se encenderá automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



Nota: Puede activar esta función inmediatamente y cancelar el tiempo de espera pulsando **▷**. Esta configuración se puede aplicar solamente cuando no sea necesario precalentar el horno.

. GRATINAR

Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.



De ser necesario, pulse **OK select** para activar un ciclo de gratinado de cinco minutos. También se puede ampliar la cocción con la función actualmente seleccionada pulsando **▲**.

Para detener la función de gratinado, pulse **⏻** para apagar el horno o pulse **MENU** para acceder al menú principal.

. RECETAS TOTALMENTE AUTOMÁTICAS

El horno tiene 28 recetas totalmente automáticas en las que se han preconfigurado las funciones y temperaturas de cocción ideales. Para sacar el máximo partido a esta función y lograr los mejores resultados de cocción, lea y descargue nuestro libro de recetas de **www.hotpoint.eu**

Seleccione «Recetas» del menú principal utilizando **▲** o **▼**. Pulse **OK select** para confirmar y acceda a la lista de platos disponibles.

Utilice **▲** o **▼** para desplazarse por la lista, luego pulse **OK select** para confirmar la selección.



Pulse **▷** y coloque los alimentos en el horno. Vuelva a pulsar **▷** para activar la función. Estas recetas le permiten ajustar la finalización del tiempo de cocción.

Nota: Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar para esa función y cuando (p. ej., darle la vuelta a la comida o comprobar cómo va la cocción).

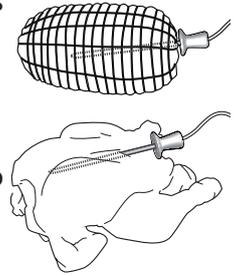
. RECETAS CON SONDA

La sonda de carne permite medir la temperatura interior de los alimentos durante la cocción. Utilice **▲** o **▼** para seleccionar «Recetas con sonda» del menú principal y pulse **OK select**. Seleccione el plato que desee de la lista y pulse **OK select** para confirmar.

Nota: Al seleccionar «Carne al gusto» podrá modificar todos los ajustes (para la temperatura del horno y la temperatura de la sonda). Las demás recetas sólo permiten introducir algunos ajustes.

Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa.

En las aves, introduzca la sonda longitudinalmente en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas. Coloque el alimento en el horno y conecte el enchufe introduciéndolo en la conexión prevista en la parte derecha del compartimento del horno.



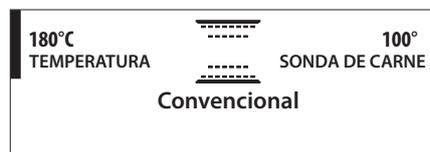
Modifique (si es posible) los ajustes predefinidos según sea necesario o pulse **▷**. Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la sonda de alimentos ha alcanzado la temperatura necesaria.

Cuando finalice la cocción, el resultado puede perfeccionarse ampliando el tiempo de cocción. Pulse **▲** o **▼** para establecer el tiempo de cocción: El horno utilizará automáticamente la función «Convencional».

Nota: Si la sonda no se ha conectado correctamente, se emitirá una señal acústica y aparecerá un mensaje.

USO DE LA SONDA DE CARNE CON LAS FUNCIONES MANUALES

La sonda de carne también se puede utilizar con algunas funciones manuales para lograr los mejores resultados cuando cocine carne. Seleccione una función manual y conecte la sonda: En la parte superior izquierda de la pantalla aparecerá la temperatura que debe alcanzar la sonda.

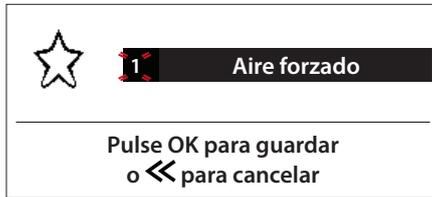


Para cambiar este ajuste, utilice **▲** o **▼** para mover el cursor hasta el valor y pulse **OK select**. Cuando el ajuste empiece a parpadear en la pantalla, establezca el valor necesario utilizando **▲** o **▼** y luego pulse **OK select** para confirmar.

Si desea consultar una tabla con las temperaturas recomendadas para cada tipo de carne, lea y descargue la Guía de uso y cuidado de **www.hotpoint.eu**

. FAVORITAS

Para que el horno sea aún más fácil de usar, puede memorizar hasta 10 funciones favoritas. Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, pulse ☆ cuando haya finalizado la cocción. Pulse $\frac{OK}{select}$ para confirmar: La pantalla le dirá que guarde la función asignándole un número del 1 al 10 en su lista de favoritos.

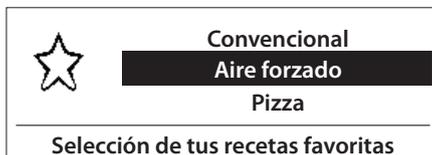


Utilice \wedge o \vee para seleccionar el número y, luego, confirme pulsando $\frac{OK}{select}$.

Nota: Pulse \ll para cancelar.

Si la memoria está llena o si el número ya está ocupado, la función se sobrescribirá.

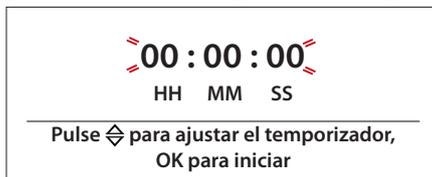
Para activar las últimas funciones guardadas, pulse ☆: La pantalla mostrará su lista de funciones favoritas.



Utilice \wedge o \vee para seleccionar la función, confirme pulsando $\frac{OK}{select}$, y luego pulse \triangleright para activarla.

. TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno esté apagado y pulse $\frac{OK}{select}$: El temporizador aparecerá en la pantalla.



Utilice \wedge o \vee para seleccionar el tiempo que necesite y pulse $\frac{OK}{select}$ para activar el temporizador. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Nota: Puede detener el temporizador en cualquier momento pulsando $\textcircled{1}$.

. CIERRE

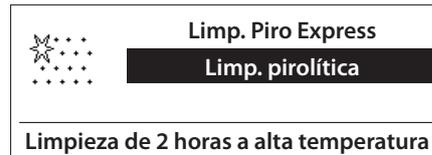
Para bloquear las teclas, mantenga pulsado $\frac{OK}{select}$ y \ll al mismo tiempo durante al menos cinco segundos. Para desbloquearlas, siga el mismo proceso.

Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción.

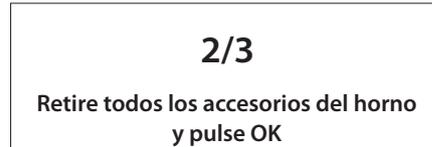
Por motivos de seguridad, el horno se puede apagar en cualquier momento pulsando el botón $\textcircled{1}$.

. LIMPIEZA AUTOMÁTICA - LIMP. PIROLÍTICA

Utilice \wedge o \vee para seleccionar «Limpieza» del menú principal y pulse $\frac{OK}{select}$.



Seleccione «Limp. Pirolítica» o «Limp. Piro Express» del menú y pulse $\frac{OK}{select}$: La pantalla mostrará la duración del ciclo seleccionado y la hora a la que terminará. Pulse el botón \triangleright : La pantalla mostrará las instrucciones que debe seguir para iniciar el ciclo de limpieza.



No se olvide de sacar todos los accesorios del horno antes de efectuar la limpieza, incluidas las guías de los estantes.

Cuando haya seguido todas las instrucciones, pulse $\frac{OK}{select}$ para continuar con el paso siguiente. Tras la confirmación final, el horno iniciará el ciclo de limpieza y la puerta se bloqueará automáticamente: Inmediatamente aparecerá un mensaje mostrando una barra de progreso para indicar el avance del ciclo de limpieza.



Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la pantalla. Se indicará la temperatura residual en la pantalla y la puerta permanecerá bloqueada hasta que la temperatura del interior del horno retorne a un nivel seguro.

Entonces, la pantalla mostrará la hora actual.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Bizcochos		-	160-180	30-90	2/3
		-	160-180	30-90	4 1
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		-	160-200	35-90	3
		-	160-200	40-90	4 1
Biscuits/tartaletas		-	160-180	20-45	3
		-	160-170	20-45	4 1
		-	160-170	20-45 ***	5 3 1
Lionesas		-	180-200	30-40	3
		-	180-190	35-45	4 1
		-	180-190	35-45 ***	5 3 1
Merengues		-	90	110-150	3
		-	90	140-160	4 1
		-	90	140-160 ***	5 3 1
Pan/pizza/focaccia		-	190-250	15-50	1 / 2
		-	190-250	20-50	4 1
		-	190-250	25-50 ***	5 3 1
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		-	180-190	40-55	2 / 3
		-	180-190	45-70	4 1
		-	180-190	45-70 ***	5 3 1
Volovanes/hojaldres		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 1
		-	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasaña/pasta al horno/canelones/budines		-	190-200	45-65	3
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg		-	190-200	80-110	3
Pollo/conejo/pato 1 kg		-	200-230	50-100	3
Pavo/oca 3 kg		-	190-200	80-130	2
Pescado al horno/en papillote (lomos, entero)		-	180-200	50-60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		-	180-200	40-60	2
Pan tostado		-	Alta	3-6	5

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Filetes/rodajas de pescado		-	Media	20-30 *	4 3
Salchichas/pinchos morunos/costillas/hamburguesas		-	Media-Alta	15-30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	Media	55-70 **	2 1
Pollo asado 1-1,3 kg		-	Alta	60-80	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		-	Media	35-50 **	3
Pierna o jarrete de cordero		-	Media	60-90 **	3
Patatas al horno		-	Media	35-55 **	3
Verduras gratinadas		-	Alta	10-25	3
Lasañas y carnes		-	200	50-100 ***	4 1
Carnes y patatas		-	180	45-100 ***	4 1
Pescados y verduras		-	190	30-50 ***	4 1
Menú completo: Tarta de frutas(nivel 5)/lasaña(nivel 3)/carne(nivel 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Pizza congelada		-	Auto	10-15	3
		-	Auto	15-20	4 1
		-	Auto	20-30	4 2 1
		-	Auto	20-30	4 3-2 1
Piezas de carne rellenas asadas		-	200	80-120 ***	3
Cortes de carne (conejo, pollo, cordero)		-	200	50-100 ***	3

* 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).

*** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

Descargue la Guía de uso y cuidado en www.hotpoint.eu para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada para las autoridades de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.

Descargue la Guía de uso y cuidado de www.hotpoint.eu para consultar la tabla de recetas que requieren el uso de la sonda de carne.

FUNCIÓNES								
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Aire forzado	Horno de Convección	Descongelar	Eco aire forzado	
ACCESORIOS								
	Rejilla	Fuente para horno o bandeja para hornear sobre la rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja de goteo	Grasera con 500 ml de agua	Bandeja pastelera	Asador giratorio	Sonda de carne (opcional)

Asegúrese de que el horno 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.

Utilice guantes de protección.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

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 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.

- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para facilitar la limpieza del horno, se puede quitar la puerta.

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.

LIMPIEZA DEL COMPARTIMENTO DE COCCIÓN CON EL CICLO DE LIMP. PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Esta función le permite eliminar las salpicaduras de cocción aplicando una temperatura de 500 °C aprox. A esta temperatura, los restos de comida se convierten en ceniza que puede limpiarse fácilmente con una esponja húmeda cuando el horno se haya enfriado. Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

Retire todos los accesorios del horno antes de activar la función de limpieza pirolítica (incluyendo las guías para los estantes).

Para obtener los mejores resultados de limpieza, antes de utilizar la función de limpieza pirolítica, elimine la suciedad más importante con una esponja húmeda.

El horno dispone de dos funciones de limpieza pirolítica diferentes: El ciclo estándar (LIMP. PIROLÍTICA) realiza una limpieza profunda si el horno está muy sucio, mientras que el ciclo económico (LIMP. PIRO EXPRESS) es más corto y consume menos energía que el ciclo estándar y puede utilizarse de forma periódica.

Active la función Limp. Pirolítica solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Nota: La puerta del horno no se puede abrir mientras la limpieza pirolítica está en curso. Permanece bloqueada hasta que la temperatura vuelve a un nivel aceptable. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

CAMBIO DE LA BOMBILLA

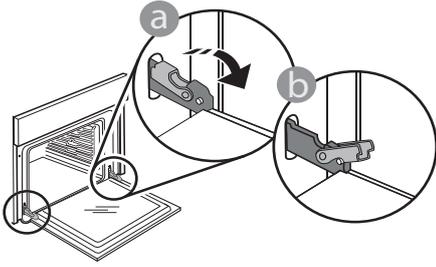
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice sólo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °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 Posventa.

- Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

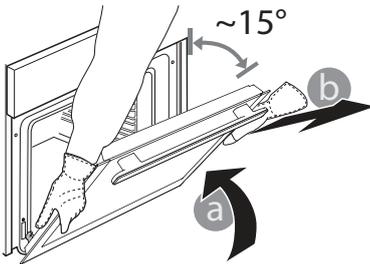
EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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



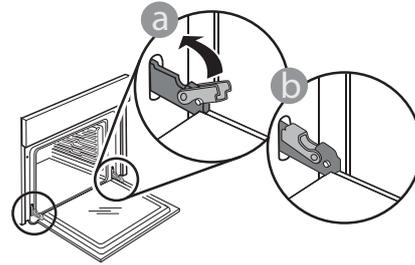
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos; no la sujete por el asa.

Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

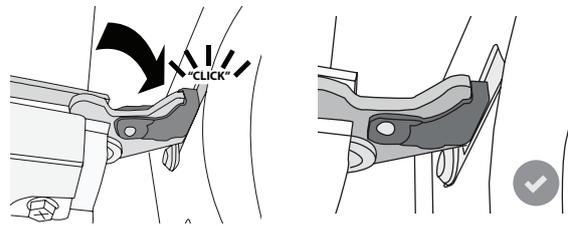


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



Presione suavemente para comprobar que los pestillos estén en la posición correcta.



5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de www.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.
La puerta no se abre.	Fallo en el bloqueo de la puerta. Ciclo de limpieza en curso.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. Espere a que termine la función y a que se enfríe el horno.
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 el número que aparece detrás de la letra «F».

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 se 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 metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pirex 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 «Aire forzado» le permite cocinar diferentes alimentos (pescado y verduras) en diferentes niveles al mismo tiempo. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

FICHA DEL PRODUCTO

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

CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

> Descárguese la Guía de uso y cuidado en el sitio web www.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.

