

# GUÍA DE CONSULTA DIARIA



## GRACIAS POR HABER ADQUIRIDO UN PRODUCTO HOTPOINT - ARISTON

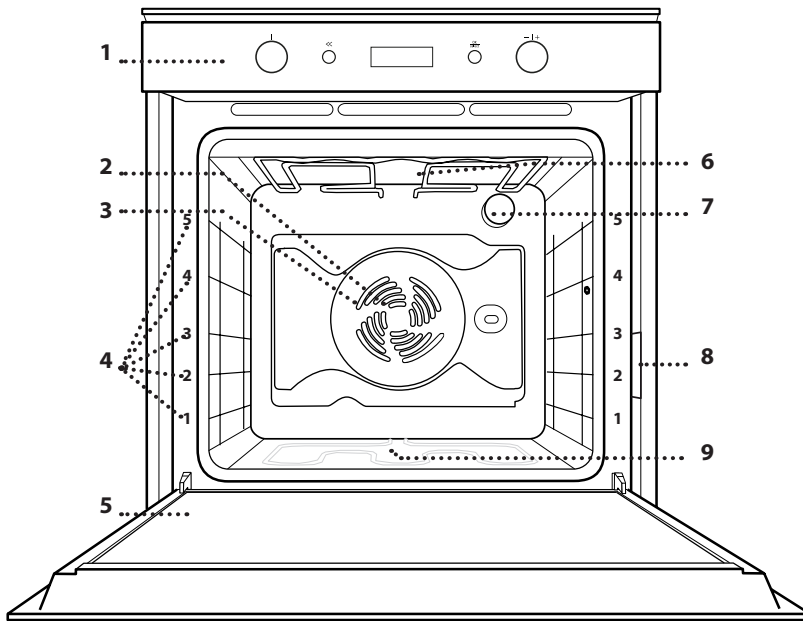
Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



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.

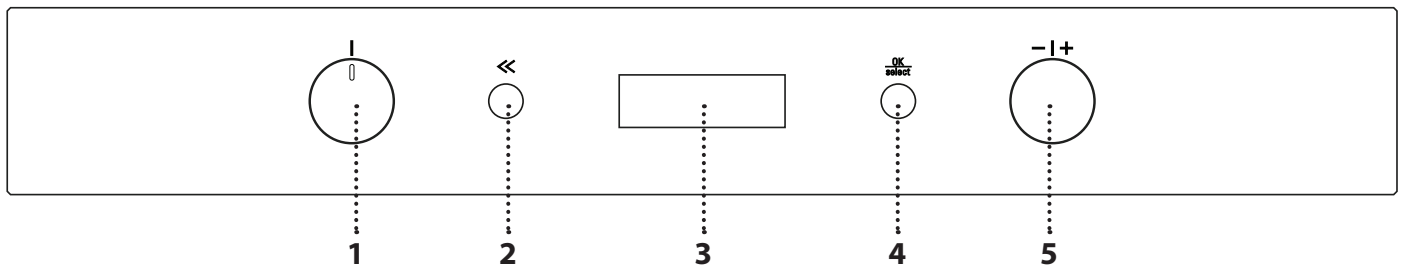
**!** Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la Guía de higiene y seguridad.

## 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. Placa de características (no debe retirarse)
9. 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. ATRÁS

Sirve para volver al menú de configuración anterior.

### 3. PANTALLA

### 4. BOTÓN DE CONFIRMACIÓN

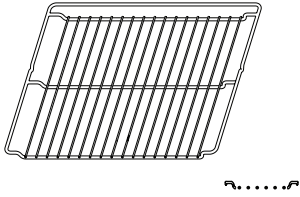
Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

### 5. SELECTOR DE AJUSTE

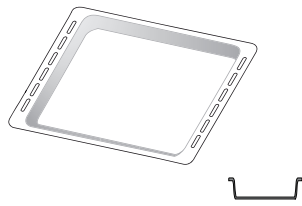
Para desplazarse por los menús y aplicar o cambiar las configuraciones.

Nota: Todos los selectores se quedan pulsados al activarlos. Pulse en el centro del selector para liberarlo de la configuración.

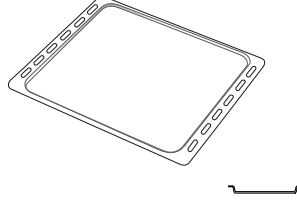
## REJILLA



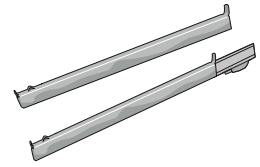
## GRASERA



## BANDEJA PASTELERA



## GUÍAS DESLIZANTES



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

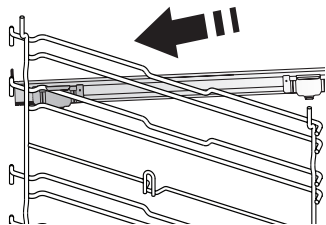
## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

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

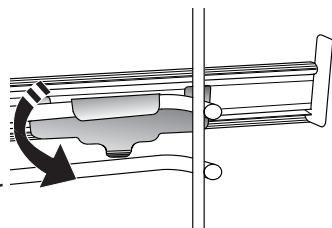
## MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

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 clip a su posición.

Para fijar la guía, empuje la parte inferior del clip 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 en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.


**0 OFF**  
Sirve para apagar el horno.


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

 **HORNO DE CONVECCIÓN**  
Para cocinar carne o pasteles con relleno líquido en un único estante.


 **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.



 **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 cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 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 500 ml de agua potable. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.

 **MAXI-COCCIÓN**  
Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Utilice el 1º o el 2º nivel según las dimensiones de la pieza de carne. No es necesario precalentar el horno. Recomendamos dar la vuelta a la carne durante la cocción para conseguir un dorado uniforme en ambos lados. Rocíe la carne con caldo de vez en cuando para que no se seque excesivamente.

 **PRECALENT. RÁPIDO**  
Para precalentar el horno rápidamente.

 **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 optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.


 **PIRROL**  **LIMPIEZA AUTOMÁTICA**  
Para eliminar los residuos del cocinado con un ciclo de temperatura muy elevada (aprox. 500 °C). Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: ciclo completo y ciclo rápido (ECO). Se recomienda utilizar el ciclo completo solamente en caso de que el horno esté muy sucio y el ciclo más corto si se utiliza esta función regularmente.


 **SETTINGS**  
Para cambiar la configuración del horno (hora, idioma, volumen de la señal acústica, brillo, modo ECO, unidad de medida, energía).


Nota: Cuando el modo Eco está activado, al cabo de unos segundos se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía. Se reactiva temporalmente cuando se pulsa cualquier botón.





## FUNCIONES ESPECIALES

 **CARNE** AUTO **CARNE**  
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para la carne. Esta función activa el ventilador de forma intermitente y a velocidad baja para evitar que los alimentos se sequen demasiado.


 **AVES** AUTO **AVES**  
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para la carne de ave. Esta función activa el ventilador de forma intermitente y a velocidad baja para prevenir que los alimentos se sequen demasiado.


 **CAZUELA** AUTO **CAZUELA**  
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para los platos de pasta.

 **PAN** AUTO **PAN**  
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pan.

 **PIZZA** AUTO **PIZZA**  
Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pizza.

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

	<b>TARTAS DULCES</b> Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pastel (pasteles de levadura, pasteles rellenos, tartas, etc.).
	<b>FERMENTAR MASAS</b> Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.
	<b>MANTENER CALIENTE</b> Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.


	<b>COCCIÓN LENTA</b> Para cocinar carne o pescado suavemente para mantenerlos tiernos y jugosos. Le recomendamos dorar antes la carne en una sartén para sellar 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. En el caso de la carne, los tiempos de cocción varían de 4 horas para piezas de 1 kg a 6-7 horas para piezas de 3 kg.
--	--

## PRIMER USO

### 1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: aparecerá «ENGLISH» en la pantalla.




Gire el *selector de ajuste* para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccionar el que desee. Pulse  para confirmar la selección.

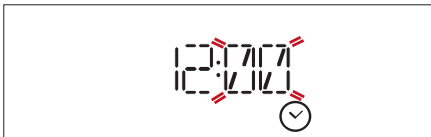
Nota: Puede cambiar el idioma más tarde desde el menú «Configuración».


### 2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.





Gire el *selector de ajuste* para establecer la hora correcta y pulse : En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.




Gire el *selector de ajuste* para establecer los minutos y pulse  para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la 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. Gire el *selector* hasta que se visualice «SETTING» en la pantalla y pulse  para confirmar. Gire el *selector de ajuste* para seleccionar «Power» en el menú y pulse  para confirmar.



Gire el *selector de ajuste* para seleccionar «Bajo» y pulse  para confirmar.



### 4. 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 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (por 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

Gire el *selector de ajuste* para encender el horno y mostrar la función que desee en la pantalla: En la pantalla aparecerá el icono y la configuración básica de la función.



Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), gire el *selector de ajuste* hasta que se visualice el elemento que desea.

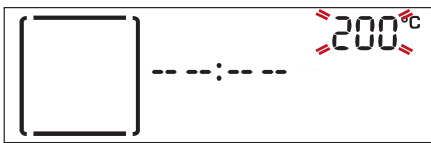


Pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar la selección: En la pantalla aparecerá la configuración básica.

## 2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden.

### TEMPERATURA/NIVEL DE GRILL




Cuando el valor parpadee en la pantalla, gire el *selector de ajuste* para cambiarlo, pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar y siga modificando la configuración siguiente (si es posible).

Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura con el *selector de ajuste*.

### DURACIÓN



Cuando parpadee el icono  en la pantalla, utilice el *selector de ajuste* para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar.


Si quiere cocinar de forma manual NO es necesario configurar el tiempo de cocción: Pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar e iniciar la función.

En este caso, no puede configurar el tiempo final de cocción programando un inicio diferido.

Nota: Pulse  $\ll$  para ajustar el tiempo de cocción establecido: utilice el *selector de ajuste* para cambiarlo y pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar.

## SELECCIONAR EL TIEMPO DE FINAL DE COCCIÓN (INICIO DIFERIDO)

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final.

La pantalla muestra el tiempo de finalización mientras el icono  parpadea.



Gire el *selector de ajuste* para configurar la hora en la que quiere que termine la cocción y pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar e iniciar la función.

Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



Notas: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentado del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción.

Durante el tiempo de espera, puede utilizar el *selector de ajuste* para modificar la hora final programada o pulsar  $\ll$  para cambiar la configuración.

## 3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que haya aplicado la configuración deseada, pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar la hora en la que terminará la cocción y activar la función.

Nota: Una vez iniciada la cocción, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función.



Puede girar el *selector* hasta 0 para detener la función que se ha activado en cualquier momento.

#### 4. PRECALENTAMIENTO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentamiento de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentamiento.



Cuando el precalentado haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida:



En este momento, abra la puerta, coloque los alimentos en el horno y cierre para iniciar 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. Abrir la puerta durante la fase de precalentado pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento con el *selector de ajuste*.

#### 5. FINAL DE COCCIÓN

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



Pulse **OK select** para continuar la cocción con el modo manual (sin tiempo de cocción programado) o gire el *selector de ajuste* para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración.

En ambos casos, la temperatura o la configuración de nivel del grill se mantendrán.

#### DORAR

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



Cuando la pantalla lo indique, si lo desea pulse **OK select** para iniciar un ciclo de gratinado de cinco minutos.



La función se puede detener en cualquier momento girando el *selector* hasta 0 para apagar el horno.

#### . TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno está apagado y gire el *selector de ajuste*: El icono parpadeará en la pantalla.



Para establecer el tiempo necesario, gire el *selector de ajuste* y pulse **OK select** otra vez para activar el temporizador.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.



Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción.

Utilice el *selector de ajuste* para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador; pulse **<<** para detener el temporizador en cualquier momento.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

Gire el *selector* para encender el horno y seleccionar la función deseada.

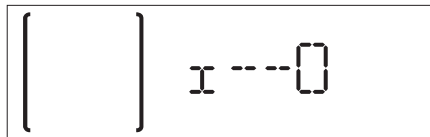
Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.



Para apagar el temporizador, gire el selector hasta 0 para parar la función activa y pulse **<<**.

#### . BLOQUEO DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado **OK select** y **<<** al mismo tiempo durante al menos cinco segundos.



Para desbloquearlo, 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 girando el *selector* hasta 0.

## LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIROLÍTICA



Antes de activar esta función, asegúrese de que ha retirado todos los accesorios del horno, incluyendo las guías para los estantes.

Gire el *selector* para seleccionar la función de limpieza automática.



Hay dos ciclos de limpieza automática disponibles: ciclo completo y ciclo rápido (ECO).



Gire el *selector de ajuste* para seleccionar el ciclo que desee y pulse **OK select** para confirmar. el horno inicia el ciclo de autolimpieza y la puerta se bloquea automáticamente: en la pantalla aparece un mensaje de advertencia junto con una cuenta atrás que indica el estado del ciclo en curso.










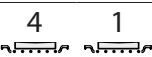



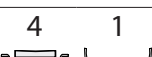

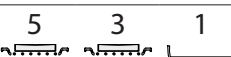









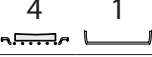

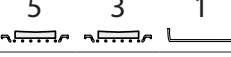
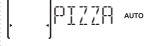










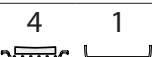
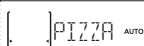


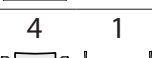





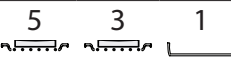





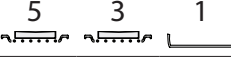




Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro.



Entonces, la pantalla mostrará la hora actual.

Nota: al igual que con otras funciones manuales, es posible seleccionar el tiempo de finalización para el ciclo de autolimpieza.

# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
<b>Bizcochos</b>	 TARTA AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Sí	160-180	30-90	4 1 
<b>Tarta rellena</b> (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)	 TARTA AUTO	-	160-200	30-85	3 
		Sí	160-200	35-90	4 1 
<b>Galletas, tartaletas</b>	 TARTA AUTO	-	170-180	15-45	3 
		Sí	160-170	20-45	4 1 
		Sí	160-170	20-45 ***	5 3 1 
<b>Petit choux</b>		Sí	180-200	30-40	3 
		Sí	180-190	35-45	4 1 
		Sí	180-190	35-45 ***	5 3 1 
<b>Merengues</b>		Sí	90	110-150	3 
		Sí	90	130-150	4 1 
		Sí	90	140-160 ***	5 3 1 
<b>Pizza</b> (fina, gruesa, focaccia)	 PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2 
		Sí	220 - 240	20-40	4 1 
		Sí	220 - 240	25-50 ***	5 3 1 
<b>Pan de molde</b> 1 kg	 PAN AUTO	-	180-220	50 - 70	2 
<b>Bollos</b>	 PAN AUTO	-	180-220	30-50	2 
<b>Pan</b>		Sí	180-200	30 - 60	4 1 
<b>Pizza congelada</b>	 PIZZA AUTO	Sí	250	10 - 15	3 
		Sí	250	10-20	4 1 
<b>Tartas saladas</b> (tarta de verdura, quiche)		Sí	180-190	40-55	2 / 3 
		Sí	180-190	45-60	4 1 
		Sí	180-190	45-70 ***	5 3 1 
<b>Volovanes/hojaldres</b>		Sí	190-200	20-30	3 
		Sí	180-190	20-40	4 1 
		Sí	180-190	20-40 ***	5 3 1 
<b>Lasaña/soufflé</b>	 CAZUE AUTO	-	190-200	40 - 65	3 
<b>Pasta al horno/canelones</b>	 CAZUE AUTO	-	190-200	25 - 45	3 



RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
<b>Cordero/ternera/buey/cerdo</b> 1 kg		-	190-200	60 - 90	3
<b>Pollo/conejo/pato</b> 1 kg		-	200-230	50 - 80	3
<b>Pavo/oca</b> 3 kg		-	190-200	90 - 150	2
<b>Pescado al horno/en papillote</b> (lomos, entero)		Sí	180-200	40-60	3
<b>Verduras rellenas</b> (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50-60	2
<b>Pan tostado</b>		-	3 (alto)	3-6	5
<b>Filetes/rodajas de pescado</b>		-	2 (medio)	20-30 *	4 3
<b>Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas</b>		-	2-3 (Medio - Alto)	15 - 30 *	5 4
<b>Pollo asado</b> 1-1,3 kg		-	2 (medio)	55-70 **	2 1
<b>Rosbif poco hecho</b> 1 kg		-	2 (medio)	35-50 **	3
<b>Pierna o jarrete de cordero</b>		-	2 (medio)	60-90 **	3
<b>Patatas al horno</b>		-	2 (medio)	35-55 **	3
<b>Verduras gratinadas</b>		-	3 (alto)	10-25	3
<b>Lasañas y carnes</b>		Sí	200	50-100 ***	4 1
<b>Carnes y patatas</b>		Sí	200	45-100 ***	4 1
<b>Pescados y verduras</b>		Sí	180	30-50 ***	4 1
<b>Menú completo: tarta de frutas</b> (nivel 5)/ <b>lasaña</b> (nivel 3)/ <b>carne</b> (nivel 1)		Sí	190	40-120 ***	5 3 1
<b>Piezas de carne rellenas asadas</b>		-	200	80-120 ***	3
<b>Trozos de carne</b> (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.

[www.docs.hotpoint.eu](http://www.docs.hotpoint.eu) Descárguese la Guía de uso y cuidado visitando la página web **docs.hotpoint.eu** para consultar la tabla con las recetas probadas, cumplimentada para los institutos de evaluación conforme a la norma IEC 60350-1.

FUNCIÓNES MANUALES						
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Aire forzado	Horno de convección	Eco aire forzado
FUNCIÓNES AUTOMÁTICAS						
	Carne	Aves	Cazuela	Pan	Pizza	Pasteles
ACCESORIOS						
	Rejilla	Bandeja pastelera o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera / bandeja de hornear sobre rejilla	Grasera	Grasera con 500 ml de agua	Bandeja pastelera

**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 limpiar el horno con facilidad, quite la puerta .

## 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.

## 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 un paño húmedo.

El horno dispone de dos funciones de limpieza pirolítica diferentes: el ciclo completo proporciona una limpieza profunda si el horno está muy sucio, mientras que el ciclo rápido (ECO) es más corto y consume menos energía, lo que lo hace adecuado para su uso 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 estancia durante el ciclo de limpieza pirolítica y después de esta (hasta que quede completamente ventilada).

## SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

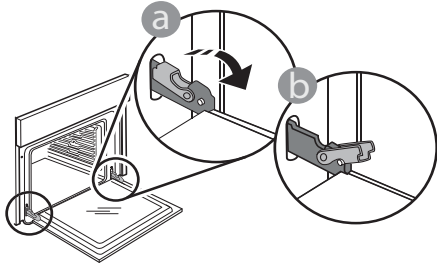
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la bombilla, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa en la bombilla.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilizar 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 en una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

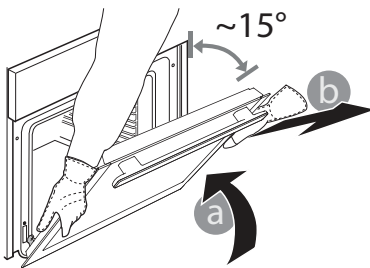
- Si utiliza lámparas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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

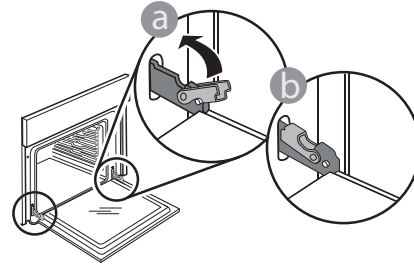


**2.** Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

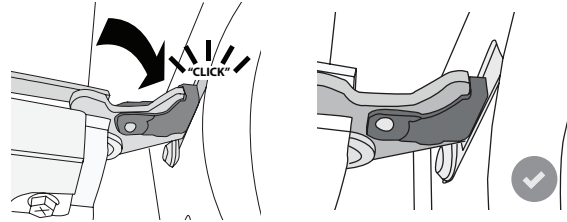


**3.** Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



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



**5.** Intente cerrar la puerta y compruebe que está 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 [docs.hotpoint.eu](https://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.
La puerta no se abre.	Ciclo de limpieza en curso. Fallo en el bloqueo de la puerta.	Espere a que termine el ciclo de la función y a que se enfríe el horno.  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 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 inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentado (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 de horneado metálicos y 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

El uso de la función «Aire forzado» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

## 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.

