



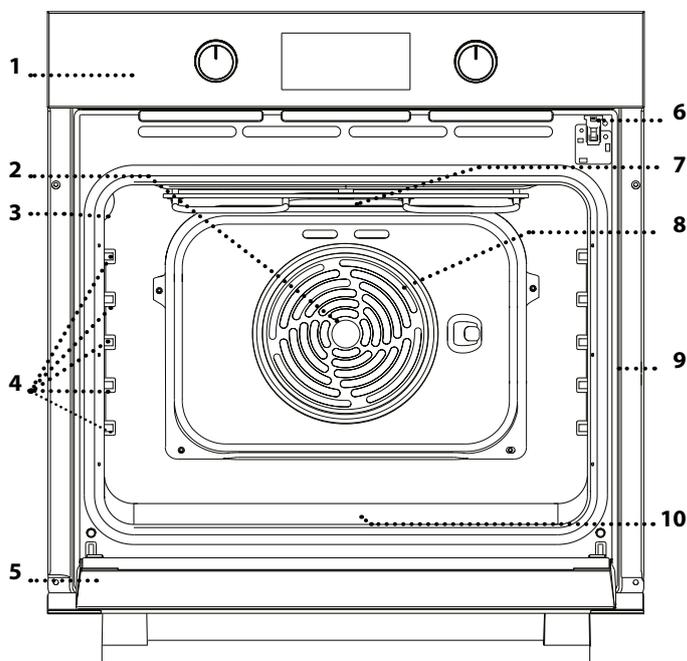
GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.hotpoint.eu/register



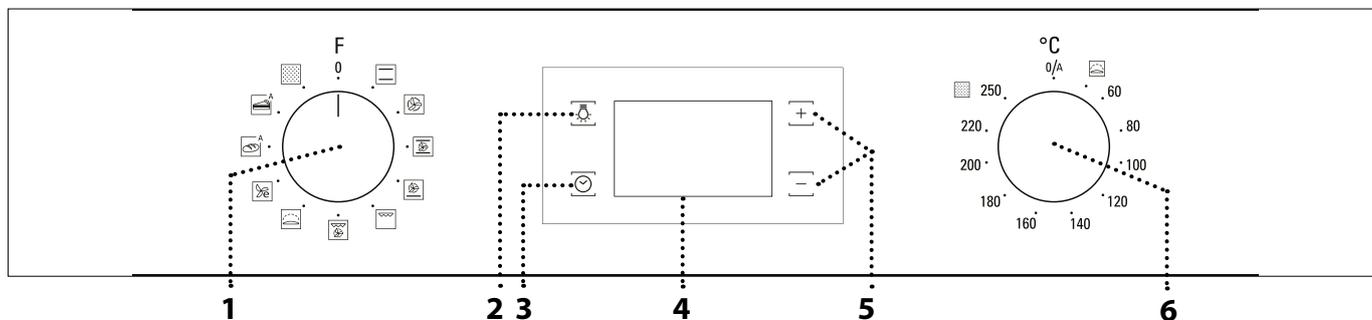
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Lámpara
4. Guías para los estantes
(el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Bloqueo de la puerta
(bloquean la puerta durante el proceso de limpieza automática y después del mismo)
7. Resistencia superior/grill
8. Resistencia circular
(no visible)
9. Placa de características
(no debe retirarse)
10. 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, púlselo para encender o apagar la luz del compartimento del horno.

3. AJUSTE DE LA HORA

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

4. PANTALLA

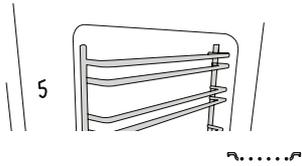
5. BOTONES DE REGULACIÓN

Para cambiar las configuraciones de los tiempos de cocción.

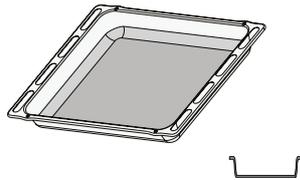
6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

Cuando active las funciones manuales, gire el selector para seleccionar la temperatura necesaria. Para las funciones automáticas utilice 0.

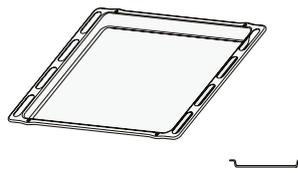
PARRILLA



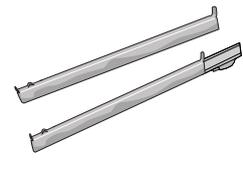
GRASERA



BANDEJA DE HORNEAR



GUÍAS DESLIZANTES



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

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA 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.

. Los demás accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.

FUNCIONES

CONVENCIONAL*

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel.

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.

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 seque demasiado.

PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas para hornear a mitad 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 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.

FERMENTAR MASAS

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Para seleccionar esta función, gire el selector del termostato al icono.

ECO AIRE FORZADO*

Para cocinar piezas de carne asadas y carnes rellenas en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza la función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción pero se puede volver a encender momentáneamente 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.

POSTRES AUTOMÁTICO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura ideal y el tiempo de cocción para los dulces. Active la función con el horno frío.

LIMPIEZA AUTOMÁTICA

Para eliminar las salpicaduras de cocción utilice un ciclo a muy alta temperatura (más de 400 °C).

* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) No. 65/2014

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: Pulse  hasta que el  icono y los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear 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.

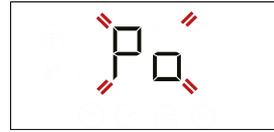
Nota: Si el icono  parpadea, por ejemplo después de un corte de corriente muy largo, será necesario volver a ajustar la hora.

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para trabajar con una potencia inferior a 2,9 kW ("Lo"): Para utilizar el horno con una potencia que sea compatible con una fuente de alimentación doméstica superior a 3 kW ("Hi"), deberá cambiar las configuraciones.

Para cambiar el menú, gire al selector a , luego vuelva a ponerlo en 0.

Pulse y mantenga pulsado  y  durante cinco segundos inmediatamente después.



Utilice  o  para cambiar las configuraciones, luego pulse y mantenga pulsado  durante al menos dos segundos para confirmar.

3. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: Es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

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

Caliente el horno a 250 °C durante aproximadamente una hora utilizando preferiblemente la función de «Maxi-cocción». 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* al símbolo de la función que desee: la pantalla se encenderá y se oír una señal.



2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

Para iniciar la función que ha seleccionado, gire el *selector del termostato* para establecer la temperatura que desee.



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

La función no se iniciará si el selector del termostato está a 0 °C. Puede configurar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si ha establecido un tiempo de cocción) y el temporizador.

AUTOMÁTICO

Para iniciar el funcionamiento automático debe seleccionar ("Pan" o "Postres"), dejar el *selector del termostato* en la posición de las funciones automáticas (0). Para finalizar la cocción, gire el *selector* a la posición 0.

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

FERMENTAR MASAS

Para activar la función "Fermentar masas", gire el *selector del termostato* al símbolo correspondiente; si el horno está programado con una temperatura diferente, la función no se activará.

Nota: Puede configurar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si ha establecido un tiempo de cocción) y el temporizador.

3. PRECALENTADO

Cuando se activa la función, una señal acústica y un icono parpadeante  en la pantalla indican que se ha activado la fase de precalentamiento.

Al finalizar esta fase, una señal acústica y el icono fijo  en la pantalla indican que el horno ha alcanzado la temperatura establecida: en ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

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

. COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de proceder con la cocción programada 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* a la temperatura que desee: 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 la fase de precalentado.

PROGRAMAR EL TIEMPO DE FINALIZACIÓN/INICIO DIFERIDO DE LA COCCIÓN

Después de programar un tiempo de cocción, si desea activar la función más tarde deberá programar el tiempo de finalización: pulse  hasta que el icono  y la hora actual empiecen a parpadear 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* a la temperatura que desee: Esta función permanecerá en pausa hasta que inicie automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



Nota: 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 a la posición "0" para apagar el horno.

Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente "FIN" y el tiempo restante.

. CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como un temporizador, ya sea que haya una función activa o que el horno esté apagado.

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



Utilice  o  para establecer el tiempo que desee y pulse  para confirmar.

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

Notas: Para desactivar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear, luego utilice  para poner el tiempo en "00:00".

. FUNCIÓN LIMPIEZA AUTOMÁTICA – 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.

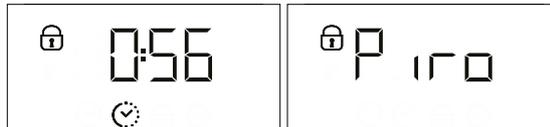
Retire todos los accesorios del horno (incluyendo las guías para los estantes) antes de activar esta función.

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.

Para obtener los mejores resultados de limpieza, antes de utilizar la función de limpieza pirolítica, elimine la suciedad más importante con un paño húmedo. Le recomendamos activar la función Limp. Pirolítica solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Para activar la función de limpieza automática, gire el *selector* y el *selector del termostato* al icono .

La función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del horno se apagará: La pantalla mostrará el tiempo que queda para terminar, alternándolo con la palabra "Limp. Pirolítica".



Nota: Solamente es posible programar el tiempo de finalización de esta función. La duración se establece automáticamente en 120 minutos.

Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS			
Bizcochos		Sí	160-180	30-90	2/3			
		Sí	160-180	30-90	4 1			
Tarta rellena (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160-200	35-90	2			
		Sí	160-200	40-90	4 2			
Galletas, tartaletas		Sí	160-180	20-45	3			
		Sí	150 - 170	20-45	4 2			
		Sí	150 - 170	20-45	5 3 1			
Petit choux		Sí	180 - 210	30-40	3			
		Sí	180-200	35-45	4 2			
		Sí	180-200	35-45	5 3 1			
Merengues		Sí	90	150 - 200	3			
		Sí	90	140 - 200	4 2			
		Sí	90	140 - 200	5 3 1			
Pizza/pan		Sí	190-250	15-50	1 / 2			
		Sí	190-250	20-50	4 2			
Pan		-	-	60	2			
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20	3			
		Sí	230 - 250	10 -25	4 2			
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180-200	40-55	3			
		Sí	180-200	45 - 60	4 2			
		Sí	180-200	45 - 60	5 3 1			
Volovanes/hojaldres		-	190-200	20-30	3			
		-	180-190	20-40	4 2			
		-	180-190	20-40	5 3 1			
FUNCIÓNES								
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Pizza	Aire forzado	Maxi Cocción	Pan automático	Eco aire forzado
ACCESORIOS								
	Parrilla	Fuente para horno o plato para hornear sobre la parrilla	Grasera /plato para hornear sobre la parrilla	Grasera	Grasera con 200 ml de agua	Bandeja pastelera		

Hotpoint

ARISTON

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Lasaña/pasta al horno/canelones/budines		Sí	190-200	45-65	2
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg		Sí	190-200	80-110	3
Cerdo asado con torreznos 2 kg		Sí	180-190	110-150	2
Aves/conejo/pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	2
Pavo/oca 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
Pescado al horno (filetes/entero)		Sí	170 - 190	30 - 50	2
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50 - 70	2
Pan tostado		-	250	2 - 6	5
Filetes/rodajas de pescado		-	230 - 250	20 - 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 o jarrete de cordero		Sí	200 - 210	60 - 90**	3
Patatas al horno		Sí	200 - 210	35 - 55**	3
Verduras gratinadas		-	200 - 210	25 - 55	3
Carnes y patatas		Sí	190-200	45 - 100***	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50***	4 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100***	4 1
Menú completo: tarta de frutas (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/ carne (nivel 1)		Sí	180-190	40 - 120***	5 3 1
Carne asada/piezas de carne rellenas		-	170 - 180	100 - 150	2

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentado: le recomendamos poner la comida en el horno y programar el tiempo de cocción después de que haya alcanzado la temperatura necesaria.

*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 de docs.hotpoint.eu donde encontrará la tabla de las recetas probadas, cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con las normas IEC y IEC 60350-1.

FUNCIÓNES								
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Pizza	Aire forzado	Maxi Cocción	Pan automático	Eco aire forzado
ACCESORIOS								
	Parrilla	Fuente para horno o plato para hornear sobre la parrilla	Graspera /plato para hornear sobre la parrilla	Bandeja de goteo	Graspera con 200 ml de agua	Bandeja pastelera		

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de docs.hotpoint.eu

No utilice aparatos de limpieza al vapor.

Utilice guantes de protección para todas las operaciones.

Realice las operaciones necesarias cuando el horno esté frío.

Desconecte el aparato de la red eléctrica.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas 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.

• Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados.

• Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

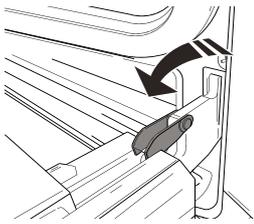
• La puerta se extrae fácilmente para facilitar la limpieza del cristal.

ACCESORIOS

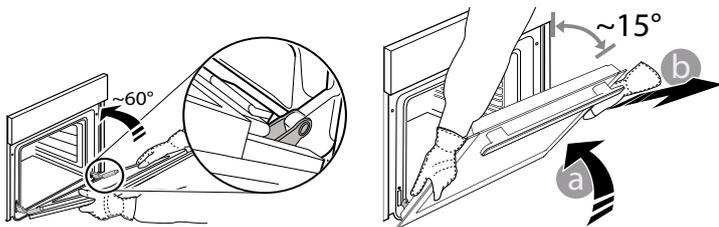
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

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 (a) hasta que se salga de su alojamiento (b).



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

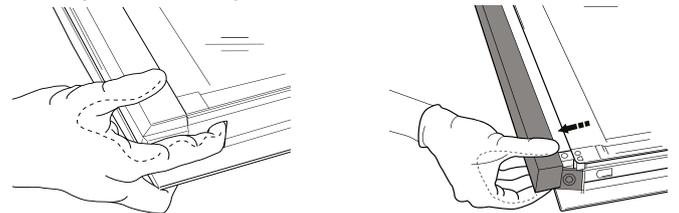
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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

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

CLIC PARA LIMPIAR - LIMPIEZA DEL CRISTAL

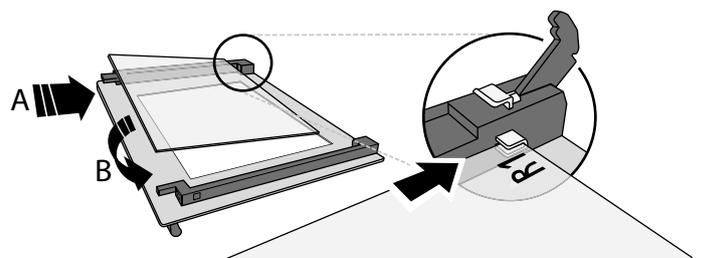
1. Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.



2. Sujete firmemente las hojas de cristal con las dos manos, retírelas y colóquelas sobre una superficie blanda antes de limpiarlas.

3. Vuelva a colocar la hoja intermedia (marcada con "1R") antes de montar la hoja interna: Para colocar las hojas de cristal correctamente, asegúrese de que la marca "R" se vea en la esquina de la izquierda. Primero introduzca la parte larga del cristal indicada con una "R" en los alojamientos (a), luego bájela hasta su sitio (b).

Repita este procedimiento en ambas hojas de cristal.



4. Vuelva a montar el borde superior: un clic indicará la posición correcta. Antes de montar la puerta, compruebe que la junta de sellado está segura.



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 aparecen después de la letra «F».

CONSEJOS ÚTILES



Para más información, descargue la Guía de uso y cuidado de **docs.hotpoint.eu**

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 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

El uso de la función «AIRE FORZADO» permite cocinar

al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescados y verduras), en diferentes niveles. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

FUNCIÓN PAN AUTOMÁTICO

Para obtener los mejores resultados, siga atentamente las instrucciones, utilizando la receta para una masa de 1000 g: 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 que fermente bien, deje la masa unos 90 minutos a temperatura ambiente o 60 minutos en el horno utilizando la función "Fermentar masas".

Ponga la masa en el horno (frío), vierta 100 cc de agua potable fría en el fondo del horno y active la función "Pan Automático". Después de cocerlo, deje el pan una rejilla hasta que se haya enfriado por completo.



Puede descargarse las Instrucciones de seguridad, el Manual del usuario, la Ficha del producto y los Datos de energía:

- Visitando nuestra página web **docs.hotpoint.eu**
- Usando el código QR
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.

