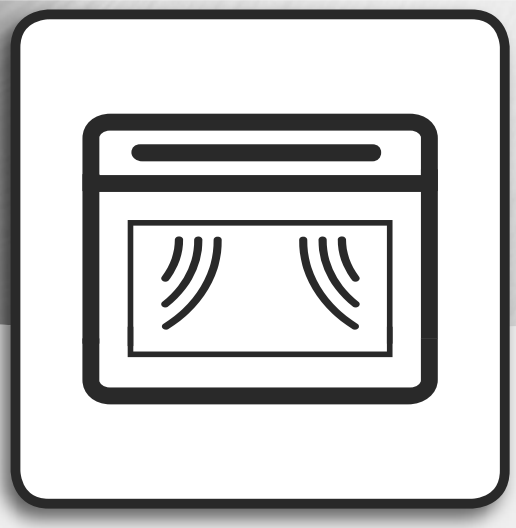
Hotpoint

ARISTON



Guía de **Salud y seguridad**, **Uso y cuidado** e **Instalación**

www.hotpoint.eu/register

ESPAÑOL. 3

ESPAÑOL
GUÍA DE **SALUD Y SEGURIDAD** , **USO Y CUIDADO** e **INSTALACIÓN**

GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON.
Con el fin de recibir una asistencia más completa,
registre su aparato en **http://www.hotpoint.eu/register**

Índice alfabético

Guía de Salud y Seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 4
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE 6
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD 6

Guía de uso y cuidado

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 7
PANEL DE CONTROL. 7
DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA 8
ACCESORIOS 9
FUNCIONES 11
CÓMO USAR EL HORNO 14
PRIMER USO 14
USO DIARIO. 15
CONSEJOS ÚTILES. 17
TABLA DE COCCIÓN 19
RECETAS PROBADAS 25
LIMPIEZA 26
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 27
TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO 28
SERVICIO POSTVENTA 28

Guía de instalación 29

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ES IMPORTANTE LEER Y RESPETAR ESTAS INSTRUCCIONES

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de seguridad.
Guárdelas para poderlas consultar en el futuro.
Tanto estas instrucciones como el aparato contienen importantes advertencias de seguridad, que deben respetarse en todo momento.
El fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de estas instrucciones, por un uso inapropiado del equipo o una configuración incorrecta de los controles.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: El equipo y sus partes accesibles alcanzan altas temperaturas durante el uso, los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo supervisión constante.
Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias para utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños no deberán jugar con el aparato.
Los niños no deben encargarse de la limpieza y el mantenimiento, a menos que estén supervisados.
ADVERTENCIA: No toque los elementos calientes ni las superficies calientes, corre el riesgo de quemarse.
ADVERTENCIA: Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, no deberá utilizar el horno hasta que haya sido reparado por un técnico competente.
ADVERTENCIA: No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados porque pueden explotar.
El horno microondas sirve para calentar alimentos y bebidas. Secar en él alimentos o ropa, y calentar bolsas de agua caliente, zapatillas, esponjas, trapos húmedos y demás puede causar heridas o incendios.
Cuando caliente alimentos en contenedores de plástico o papel, esté pendiente del horno porque podría incendiarse.
Las bebidas al calentarse en el microondas pueden entrar en ebullición retardada y eruptiva, así que hay que tener mucho cuidado al manipular el recipiente.
Es necesario mover o agitar el contenido de los biberones y los potitos, y comprobar su temperatura antes consumirlos para evitar quemaduras.
No caliente huevos frescos o hervidos con cáscara porque podrían explotar incluso después de que haya terminado el calentamiento.
Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del equipo, hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo.
El aceite y la grasa sobrecalentados pueden arder con facilidad. Preste atención al horno siempre que cocine alimentos ricos en grasa, aceite o cuando añada alcohol (por ej. ron, coñac, vino), existe riesgo de incendio.
No utilice el microondas para freír, porque no se puede controlar la temperatura del aceite.
Si el equipo está capacitado para utilizar la sonda, utilice solamente una sonda de temperatura recomendada para este horno (si la hay).
Utilice guantes adecuados para sacar las bandejas y los accesorios del horno cuando esté caliente. Al final de la cocción, tenga cuidado al abrir la puerta y deje salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al aparato.
Utilice exclusivamente utensilios aptos para hornos microondas.
No obstruya las salidas de ventilación de la parte delantera del horno.
Si sale humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

USO PERMITIDO

Este equipo es exclusivamente para uso doméstico, el uso profesional no está permitido.
No utilice este aparato al aire libre.
No guarde sustancias explosivas ni inflamables como frascos de aerosoles dentro del equipo, ni utilice ni guarde gasolina u otras sustancias inflamables dentro o cerca del mismo: si el electrodoméstico se enciende de manera accidental podría producirse un incendio.
PRECAUCIÓN: El aparato no está diseñado para su uso con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia.
Este electrodoméstico está destinado a un uso en ambientes domésticos o en ambientes similares como:
- áreas de cocina en oficinas, tiendas y otros;
- en granjas;
- por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- entornos tipo pensiones.

No se admite ningún otro uso (p. ej.: calentar habitaciones).

INSTALACIÓN

La instalación y las reparaciones debe realizarlas un técnico cualificado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realice reparaciones ni sustituya piezas del aparato a menos que así se indique específicamente en el manual del usuario.

Los niños no deben llevar a cabo el proceso de instalación.
Mantenga a los niños alejados durante la instalación. Mantenga todos los materiales de embalaje (bolsas de plástico, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños durante y después de instalar el aparato.
La manipulación e instalación del electrodoméstico la deben realizar dos o más personas.
Utilice guantes de protección para desembalar e instalar el equipo.
Tras desembalar el aparato, compruebe que no ha sufrido daños durante el transporte. Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el Servicio Postventa más cercano.
El electrodoméstico debe desconectarse de la red eléctrica antes de efectuar cualquier operación de instalación.
Durante la instalación, compruebe que el electrodoméstico no provoca daños en el cable de alimentación.
No active el aparato hasta haberlo instalado por completo.
Este aparato ha sido diseñado para usarlo empotrado. No lo use sin fijarlo.
Realice todas las tareas de corte del armario antes de instalar el aparato en el alojamiento y retire por completo todas las virutas de madera y el serrín.
Después de la instalación, la base del aparato no debe ser accesible.
No obstruya el espacio mínimo entre la encimera y el borde superior del horno.
No quite el horno de la base de poliestireno hasta el momento de la instalación.
Tras desembalar el aparato, compruebe que la puerta cierra correctamente.
Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el Servicio Postventa más cercano.

CABLEADO ELÉCTRICO

Para que la instalación sea conforme a las normas de seguridad vigentes se requiere un interruptor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm y que el aparato esté conectado a tierra.
Si el aparato tiene instalado un enchufe que no es apto para la toma de corriente, póngase en contacto con un técnico cualificado.
El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, una vez empotrado en el mueble, a la red eléctrica. No tire del cable de alimentación.
Si el cable de conexión a la red está dañado, deberá sustituirse por otro igual. El cable de conexión a la red solo puede ser sustituido por un técnico cualificado siguiendo las instrucciones del fabricante y la normativa de seguridad vigente.
Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.
Por aparatos con enchufes instalados, si el aparato tiene instalado un enchufe que no es apto para la toma de corriente, póngase en contacto con un técnico cualificado.
No utilice alargadores, regletas ni adaptadores.
No ponga en marcha el aparato si tiene un cable de alimentación o un enchufe estropeados, si no funciona correctamente, o si ha sufrido daños o caídas. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
No toque el electrodoméstico con partes del cuerpo húmedas y no lo utilice con los pies descalzos.
La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).
En caso de sustitución del cable, utilice solamente cables de los siguientes tipos: H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2.
Debe ser posible desconectar el electrodoméstico de la alimentación eléctrica desconectándolo si el enchufe está accesible o mediante un interruptor omnipolar accesible instalado antes del enchufe, de conformidad con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Utilice guantes de protección para la limpieza y el mantenimiento.
El equipo debe desconectarse de la red eléctrica antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento.
No utilice aparatos de limpieza con vapor.
ADVERTENCIA: Es peligroso que personas no competentes realicen operaciones y reparaciones técnicas que impliquen la extracción de las cubiertas que protegen de la exposición a la energía de microondas.
ADVERTENCIA: Asegúrese de que el electrodoméstico está apagado antes de sustituir la bombilla para evitar descargas eléctricas.
Si no se mantiene el horno limpio, se podría deteriorar la superficie, lo cual podría reducir la vida útil del aparato y conducir a una situación peligrosa.
Limpie regularmente el horno y quite los restos de alimentos.
Antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que se ha enfriado el aparato.
No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos con bordes afilados para limpiar el cristal de la puerta ya que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje .
Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre residuos.

ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

Cuando deseche el electrodoméstico, haga que resulte inutilizable cortando el cable de alimentación y retirando las puertas y las baldas (si las hubiera) para que los niños no puedan trepar por el interior y quedar atrapados.
Este aparato ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable.
Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato.
Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/EU relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
Al garantizar la correcta eliminación de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas, que podrían derivarse de una eliminación inadecuada del producto.

El símbolo que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Precaliente el horno solamente si así se especifica en la tabla de tiempos de cocción o en la receta.
Utilice fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.
Apague el horno de 10 a 15 minutos antes del tiempo de cocción fijado.
Los alimentos que requieren una cocción prolongada seguirán cocinándose incluso después de apagar el horno.

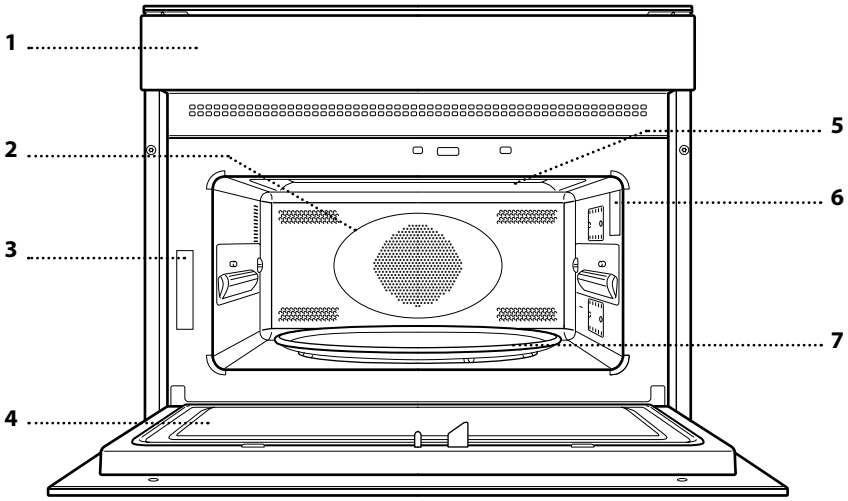
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este electrodoméstico se ha diseñado, fabricado y distribuido de acuerdo con las normas de las directivas de la CE: LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU y RoHS 2011/65/EU.

Este aparato, preparado para el contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea nº 1935/2004/EC.

Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico de los reglamentos europeos nº 65/2014 y nº 66/2014 de conformidad con la norma europea EN 60350-1.

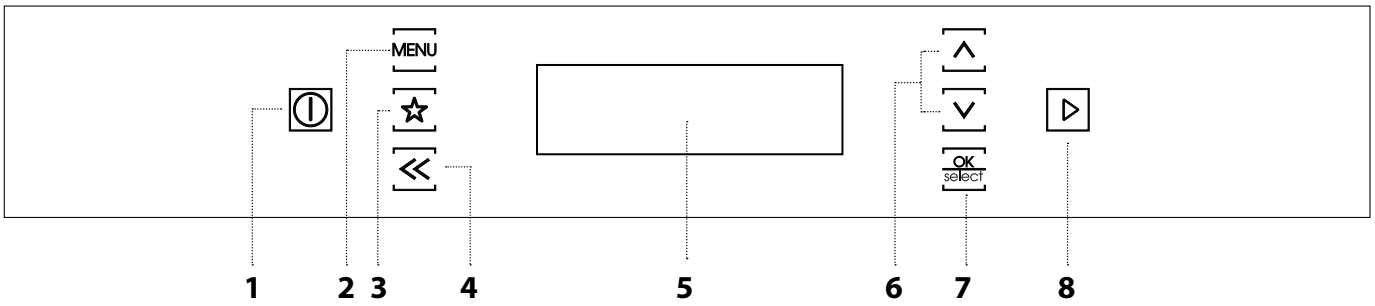
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Resistencia circular (no visible)
3. Placa de características (no se debe quitar)
4. Puerta
5. Resistencia superior/grill
6. Luz
7. Plato giratorio

Nota: cuando la cocción ha terminado y el horno se ha apagado, el ventilador de refrigeración puede seguir funcionando durante un rato.

PANEL DE CONTROL



1. ACTIVADO/DESACTIVADO
Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

2. MENÚ
Para acceder a la lista de funciones.

3. FAVORITAS
Para acceder a la lista de funciones de métodos abreviados.

4.ATRÁS
Sirve para volver al menú anterior.

5. PANTALLA

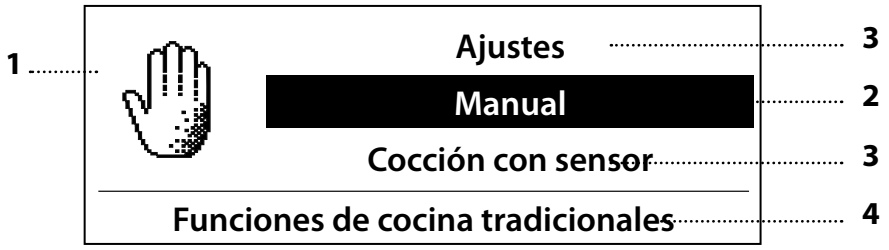
6. BOTONES DE NAVEGACIÓN
Para desplazarse por la lista de funciones, mover el cursor y cambiar las configuraciones de una función.

7. BOTÓN DE CONFIRMACIÓN
Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

8. INICIO
Para iniciar inmediatamente una función.
Cuando el horno está apagado, activa la función de inicio rápido del microondas «**Inicio rápido**».

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA

PANTALLA DE MENÚ



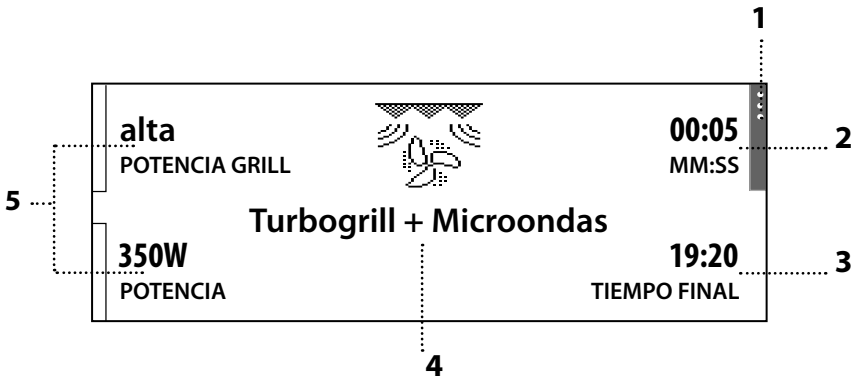
1. Símbolo para la función seleccionada

2. Función seleccionada

3. Otras funciones disponibles y seleccionables.

4. Descripción de la función resaltada

PANTALLA DE AJUSTES



1. Cursor
(resalta el valor seleccionado)

2. Duración

3. Hora a la que terminará la función

4. Nombre de la función

5. Valores de la función
(potencia, temperatura, nivel del grill, peso y cantidad, nivel de cocción...)

Hotpoint
ARISTON

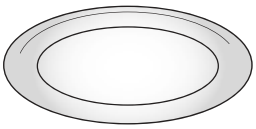
ACCESORIOS

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

Los contenedores metálicos para alimentos o bebidas no deben utilizarse nunca para la cocción con el microondas.
Asegúrese siempre de que ni los alimentos ni los accesorios entren en contacto con las paredes internas del horno.

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

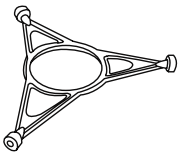
PLATO GIRATORIO



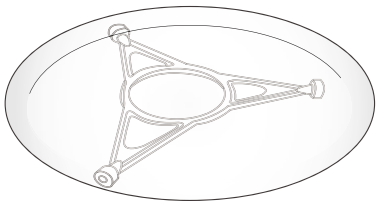
El plato giratorio debe estar colocado en su soporte y puede utilizarse en todos los métodos de cocción.

El plato giratorio siempre debe utilizarse como base para los contenedores y accesorios.

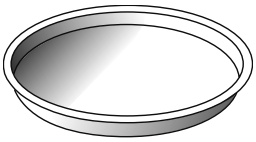
SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



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

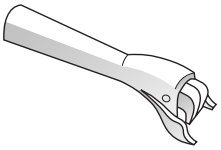


PLATO CRISP

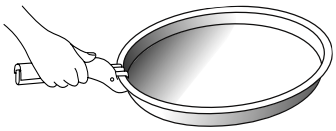


Debe utilizarse solamente con la función “Dynamic Crisp”.
La bandeja Crisp se tiene que colocar siempre en el centro del plato giratorio de cristal y se puede precalentar cuando está vacía, usando la función especial correspondiente.
Coloque la comida directamente en la bandeja Crisp. No coloque ningún otro accesorio en la bandeja Crisp, ya que la intensidad del calor podría dañarlo.

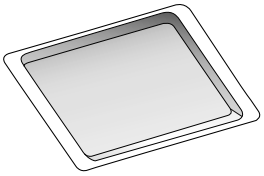
ASA DE LA BANDEJA CRISP



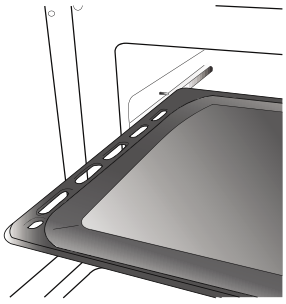
La bandeja Crisp se calienta mucho en poco tiempo: el mango suministrado permite sacarla del horno.
Enganche el mango al margen de la bandeja Crisp y apriete bien para que quede bien sujetado.



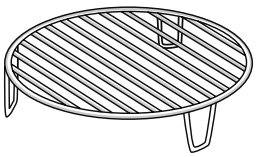
PLATO PARA HORNEAR RECTANGULAR



Utilice la bandeja pastelera solamente con funciones que permitan la cocción con aire impulsado; No lo utilice nunca en combinación con el microondas.
Coloque la bandeja pastelera dentro del horno horizontalmente encima de la guía adecuada dentro de la cámara del horno.
Cuando se utilice la bandeja pastelera rectangular, el plato giratorio se puede dejar dentro del horno.

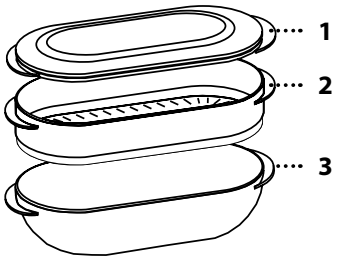


PARRILLA INFERIOR



Con ella podrá colocar los alimentos más cerca del grill para obtener un dorado perfecto y una mejor circulación del aire. Coloque la parrilla en el plato giratorio, asegurándose de que no entre en contacto con otras superficies.

VAPORERA

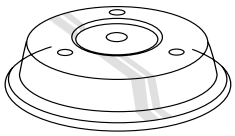


Para cocinar al vapor alimentos como pescados o verduras, colóquelos en el cesto (2) y ponga agua potable (100 ml) en el fondo de la vaporera (3) para crear la cantidad de vapor correcta.

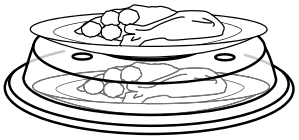
Para hervir alimentos como pasta, arroz, patatas, colóquelos directamente en el fondo de la vaporera (no es necesario el cesto) y añada la cantidad de agua adecuada a la cantidad de alimentos que esté cocinando. Para aprovechar al máximo la calidad del vapor y garantizar los mejores resultados de cocción, cubra la vaporera con la tapa adecuada (1).

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

TAPA



Es útil para cubrir los alimentos cuando se cocina o se calienta en el microondas.
La tapa reduce las salpicaduras, mantiene la humedad de los alimentos y también se puede utilizar para crear dos niveles de cocción.
No es apta para utilizarla con las funciones de cocción por aire impulsado ni con las funciones de grill (incluyendo «Dynamic Crisp»).



Nota: los números y tipos de accesorios pueden variar dependiendo del modelo comprado.
Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

FUNCIONES

MANUAL

MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

POTENCIA	USO RECOMENDADO
900 W	Calentar rápidamente bebidas u otros alimentos con alto contenido en agua
750 W	Cocción de verduras
650 W	Cocción de carne y pescado
500 W	Cocción de salsas con carne, o salsas que contengan queso o huevo. Para acabados de guisos de carne o platos de pasta al horno
350 W	Cocción lenta y suave. Perfecta para derretir mantequilla o chocolate
160 W	Descongelar alimentos o ablandar mantequilla o queso
90 W	Ablandar helados

Accesorio recomendado: **tapa**

DYNAMIC CRISP

Con las microondas y el grill, la bandeja Crisp alcanza la temperatura ideal rápidamente para un dorado perfecto tanto en la parte superior como inferior de los alimentos.
Use esta función para calentar y cocinar pizzas u otros alimentos a base de masa. También sirve para freír huevos con bacon, salchichas, patatas, patatas fritas, hamburguesas y otras carnes sin necesidad de añadir aceite (o añadiendo muy poca cantidad).
Esta función sólo se puede usar con la bandeja Crisp especial suministrada, que se debe colocar en el centro del plato giratorio de cristal.
Se recomienda precalentar la bandeja durante 2-3 minutos antes de cocinar cualquier alimento que no requiera una cocción larga, por ejemplo la pizza o los postres.

Accesorios necesarios: **Bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp**

GRILL

Para dorar y gratinar. Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción.
Es útil para dorar alimentos como el queso de las tostadas, sándwiches calientes, croquetas de patata, salchichas y verduras. Se recomienda colocar los alimentos en la rejilla y darles la vuelta durante la cocción.
Asegúrese de que los utensilios utilizados sean resistentes al calor y aptos para cocinar en el horno.
Para obtener los mejores resultados, precaliente el grill durante 3-5 minutos.

Accesorios recomendados: **rejilla**

GRILL + MICROONDAS

Para cocciones rápidas (incluso gratinados) usando las microondas y el grill. Es útil para cocinar platos como lasañas, pescado y gratín de patatas.
Coloque los alimentos en la rejilla
, en el plato giratorio de cristal o en un recipiente apto para microondas y adecuado para el horno.

Accesorios recomendados: **rejilla**

TURBOGRILL

Esta función distribuye el aire caliente dentro del horno mientras el grill está en funcionamiento y permite conseguir unos resultados óptimos cuando se cocinan piezas grandes de carne o aves (muslo, rosbif, etc.). Se recomienda colocar los alimentos en la rejilla y darles la vuelta durante la cocción. Asegúrese de que los utensilios utilizados sean aptos para cocinar al horno. No es necesario precalentar el horno.

Accesorios recomendados: **rejilla**

TURBOGRILL + MICROONDAS

Para cocinar y dorar rápidamente, combinando las funciones de microondas, grill y aire impulsado. Apto para cocinar y asar rápidamente aves, verduras rellenas y patatas al horno. Coloque los alimentos en la parrilla o en el plato giratorio de cristal.

Accesorios recomendados: **rejilla**

AIRE IMPULSADO

Sirve para cocinar platos y obtener un resultado similar al de un horno convencional.
Se puede usar para cocinar merengues, galletas, bizcochos, soufflés, aves y carne asada (por ejemplo). Esta función permite cocinar a una temperatura máxima de 250 °C durante 30 minutos. Una vez transcurrido este tiempo, la temperatura baja automáticamente a 200 °C.
Se recomienda colocar los alimentos en la rejilla para asegurar una circulación de aire adecuada.
Para cocinar ciertos alimentos, se puede emplear la bandeja pastelera u otros recipientes de cocción aptos para uso en el horno.

Accesorio recomendado: Bandeja pastelera rectangular/ rejilla

AIRE IMPULSADO + MICROONDAS

Para preparar platos al horno en poco tiempo. Esta función combina las funciones de microondas y aire impulsado, lo que significa que puede cocinar platos al horno de forma rápida. Es muy práctico para preparar carnes asadas, aves, patatas rellenas, alimentos precocinados congelados, bizcochos, hojaldres, pescado y púdines.
Se recomienda colocar los alimentos en la rejilla para asegurar una circulación de aire adecuada.

Accesorios recomendados: rejilla

CALOR RÁPIDO

Para calentar el horno rápidamente antes de activar un ciclo de cocción.
Espere a que termine la función antes de introducir los alimentos en el horno.

COCCIÓN CON SENSOR

Las funciones de Cocción con sensor se adaptan continuamente durante la cocción y le permiten alcanzar unos resultados brillantes.
El tiempo total no incluye las fases de preparación ni precalentamiento.

DYNAMIC REHEAT

Sirve para calentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente. El horno calcula automáticamente el nivel de energía y el tiempo necesarios para obtener los mejores resultados posibles en el menor tiempo posible.
El resultado mejora si se deja reposar unos minutos, especialmente con la comida congelada.
Coloque los alimentos en un plato resistente al calor y apto para microondas y cúbralo si es posible.

DYNAMIC CRISP

Para calentar y cocinar rápidamente alimentos congelados y darles un gratinado crujiente. Utilice esta función solamente con la bandeja Crisp . Si es necesario, espere a que la bandeja Crisp termine de calentarse antes de introducir los alimentos.

Accesorios necesarios: Bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp

DYNAMIC STEAM

Esta función permite obtener platos sanos y naturales gracias a las propiedades del vapor, que se obtiene usando la vaporera especial suministrada. Utilice esta función para cocinar alimentos al vapor como pescado o verduras.
La fase de preparación genera automáticamente el vapor, poniendo en ebullición el agua colocada en el fondo de la olla a vapor. Los tiempos necesarios para esta fase pueden variar. Después, el horno procede a cocinar los alimentos al vapor según el tiempo programado.

A continuación se indican algunos de tiempos de cocción orientativos:

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

Accesorio necesario: Vaporera

GUARDAR CALIENTE

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

AUTO AUTOMÁTICO

Con las funciones automáticas, solamente deberá seleccionar el peso o la cantidad de alimentos para lograr el mejor resultado. El horno calculará automáticamente la función ideal y los valores para cada tipo de alimento.

DYNAMIC DEFROST

Para descongelar rápidamente carne, aves, pescado, verduras y pan con un peso comprendido entre 100 g y 3 kg.
Los alimentos deben colocarse directamente en el plato giratorio. Remueva los alimentos cuando lo indique.
El resultado mejora si se deja reposar unos minutos.

DESCONGELAR PAN CRUJIENTE

Para descongelar rápidamente y recalentar bollos, croissants y barras de pan.
La función activa simultáneamente las microondas y el grill para calentar la bandeja Crisp hasta la temperatura óptima.

ACCESORIO NECESARIO: Bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp

RECETAS

AUTO

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

Todas las indicaciones, recetas y recomendaciones para utilizar esta función se pueden encontrar en la tabla de cocción.

AJUSTES

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

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

CÓMO USAR EL HORNO

PRIMER USO

Antes de usar el producto, lea atentamente las instrucciones de seguridad.

1. SELECCIONE EL IDIOMA

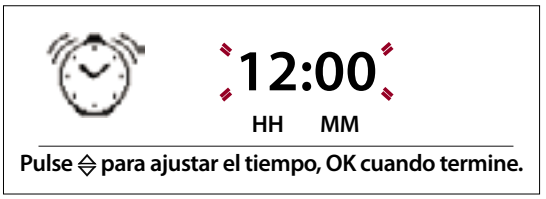
La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará una lista de idiomas disponibles.

Utilice ∧ o ∨ para seleccionar el idioma deseado y pulse OK select para confirmar.

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

2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

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



Utilice ∧ o ∨ para establecer la hora y pulse OK select para confirmar.

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

Los hornos nuevos pueden emitir olores debido al proceso de fabricación.
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 durante aproximadamente 1 hora utilizando la función de «Aire impulsado».
Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

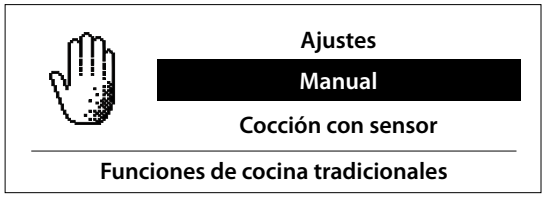
Airee la habitación durante y después del primer uso.

Hotpoint ARISTON

USO DIARIO

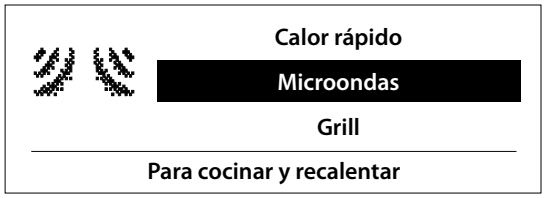
1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Pulse el botón ⏻ para encender el horno: en la pantalla aparecerá el menú principal y una lista de funciones disponibles.



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

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



Pulse ∧ o ∨ para desplazarse por la lista de la pantalla. Pulse OK select para confirmar e ir al menú de configuración: En la pantalla aparecerá la configuración básica de la función.

Nota: si los valores preestablecidos coinciden con los deseados, pulse el botón ▷ : la función se activará inmediatamente.

2. CONFIGURAR Y ACTIVAR LA FUNCIÓN

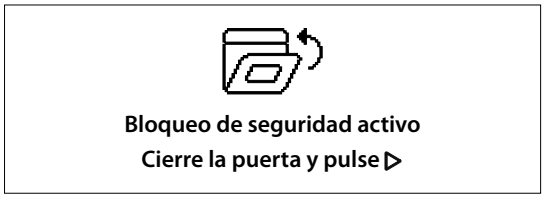
Inicialmente, es posible establecer los valores de la función escogida basándose en la secuencia mostrada en la pantalla. Cuando el valor parpadee, pulse ∧ o ∨ para ajustarlo y OK select para confirmarlo.

Si fuera necesario, pulse ∧ o ∨ para desplazar el cursor cerca del valor que desee cambiar y pulse OK select : El valor parpadeará. Utilice ∧ o ∨ para cambiar la configuración y pulse OK select para confirmar.
Una vez que los ajustes que aparecen en pantalla sean los deseados, pulse ▷ para activar la función.

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

. BLOQUEO DE SEGURIDAD

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



Abra y cierre la puerta, y luego pulse ▷ para iniciar la función seleccionada.

. PAUSA

Para detener una función activa, por ejemplo para mover o girar la comida, solamente tendrá que abrir la puerta.

Para reanudar la función, cierre la puerta y pulse ▷

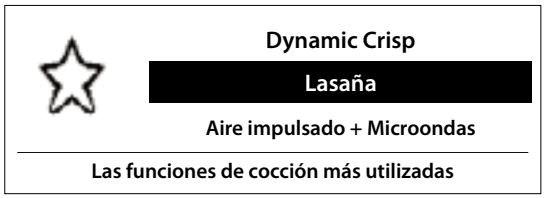
. INICIO RÁPIDO

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

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

. FAVORITAS

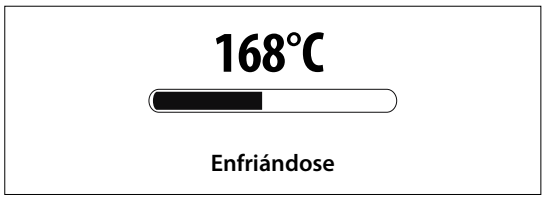
El horno elaborará automáticamente una lista con las funciones que más utiliza.
Pulse el botón ⏻ para encender el horno y, a continuación, pulse ☆ para que aparezca la lista de funciones que utiliza con más frecuencia.



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

. CALOR RESIDUAL

En muchas ocasiones, el horno llevará a cabo un proceso de enfriamiento una vez el proceso de cocción se haya completado. El estado se indicará en la pantalla.

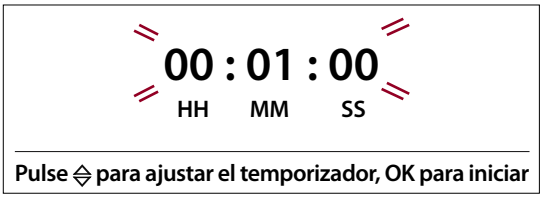


Para ver el reloj durante este proceso, pulse ≪

Nota: Abrir la puerta interrumpirá el proceso temporalmente.

. 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 OK select: El temporizador aparecerá en la pantalla.

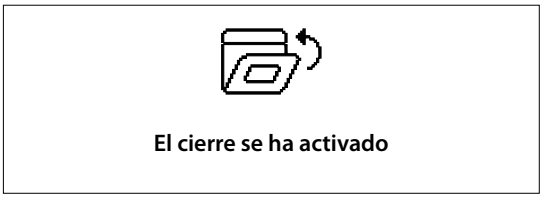


Utilice ∧ o ∨ para seleccionar el tiempo que necesite y pulse OK select para activar el temporizador. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción.
Para detener el temporizador en cualquier momento, pulse ⏻

. CIERRE

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



Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

Hotpoint ARISTON

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica las funciones más adecuadas para cada tipo de alimento.
El tiempo de cocción se refiere al ciclo de cocción de los alimentos dentro del horno, excluyendo la fase de precalentamiento (en caso que sea necesaria).
Los valores y tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorios utilizados.
Utilice siempre el tiempo mínimo de cocción indicado y compruebe que la cocción sea suficiente.
Para conseguir unos resultados óptimos, siga las recomendaciones del cuadro de cocción cuando seleccione los accesorios.

CONSEJOS PARA COCINAR CON MICROONDAS

Las microondas penetran en los alimentos hasta una profundidad determinada; si se dispone a cocinar varias piezas de alimentos al mismo tiempo, no olvide colocarlas en círculo para tener la mayor cantidad posible de superficie externa.
Las piezas pequeñas se cocinan más rápidamente que las grandes: corte los alimentos en piezas de igual tamaño para obtener una cocción uniforme.

La humedad se evapora durante la cocción con microondas: utilizar una tapa resistente al microondas ayuda a reducir la pérdida de humedad.

La mayoría de los alimentos sigue cocinándose incluso después de haber apagado el microondas. Por lo tanto, deje siempre un tiempo de reposo para finalizar la cocción.

Se recomienda mezclar los alimentos durante la cocción con microondas. Cuando remueva la comida, ponga las porciones que estén más cocinadas hacia el centro del recipiente y las menos cocinadas hacia el exterior.

Coloque los filetes de carne finos uno encima de otro o entrelazados. Los trozos más gruesos, como las porciones de carne o las salchichas, se deben colocar uno al lado del otro.

PELÍCULA DE PLÁSTICO Y BOLSAS

Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de introducirlas en el horno con funciones de cocción con microondas.
La película de plástico debe perforarse o pincharse con un tenedor para liberar la presión y evitar que reviente a medida que se genere el vapor durante la cocción.

LÍQUIDOS

Los líquidos pueden llegar a superar el punto de ebullición sin la presencia de burbujas visibles.
Esto puede hacer que los líquidos calientes se desborden de forma repentina.
Para prevenir esa posibilidad:
Evite usar recipientes con el cuello estrecho.
Mezcle el líquido antes de introducir el recipiente en el horno microondas y deje
una cuchara dentro.
Cuando se termine de calentar, vuelva a remover el líquido antes de retirar el recipiente del microondas.

ALIMENTOS CONGELADOS

Para obtener los mejores resultados le recomendamos descongelar directamente en el plato giratorio. De ser necesario, se puede utilizar un contenedor de plástico fino apto para microondas.
Los platos hervidos, los guisos y las salsas para carne se descongelan mejor si se remueven de vez en cuando.
Separe en trozos cuando empiecen a descongelarse: las porciones separadas se descongelarán más rápidamente.

COMIDA PARA NIÑOS

Tras calentar alimentos para bebé o líquidos en un biberón o en potitos, remueva siempre el contenido y compruebe la temperatura antes de servirlo.
Así se asegura la distribución homogénea del calor y evitará el riesgo de quemaduras.
No olvide retirar la tapa y la tetina antes de calentar el biberón.

GALLETAS y PAN

Para pasteles y productos de pan, se recomienda usar la función de «Aire impulsado». Para reducir el tiempo de cocción, también se puede seleccionar la función «Aire impulsado + Microondas» con una potencia de microondas que no supere los 160 W para mantener los alimentos tiernos y fragantes.
Con la función de «Aire impulsado», utilice moldes metálicos de color oscuro y colóquelos siempre sobre la rejilla suministrada.
Alternativamente, se puede emplear la bandeja pastelera u otros recipientes de cocción aptos para el horno para cocinar ciertos alimentos, como galletas o panecillos.
Si utiliza la función de «Aire impulsado + Microondas», utilice sólo recipientes aptos para microondas y colóquelos en la rejilla suministrada.

Para comprobar si el producto que está horneando está hecho, clave un palillo en el centro: Si sale limpio, el pastel o el pan están hechos.

Si utiliza moldes antiadherentes, no unte con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera homogénea en torno a los bordes.

Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque la bandeja en un nivel más bajo y salpique la base con migas de pan o de galletas antes de añadir el relleno.

PIZZA

Para obtener una cocción uniforme y una base de pizza crujiente en poco tiempo, se recomienda usar la función «Dynamic Crisp» junto con el accesorio especial suministrado.
Para pizzas más grandes, se puede utilizar la bandeja pastelera rectangular junto con la función de «Aire impulsado»: en este caso, precaliente el horno a una temperatura de 200 °C y distribuya la mozzarella cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción.

CARNE Y PESCADO

Para obtener un dorado de la superficie perfecto y rápido manteniendo el interior de la carne y el pescado tierno y jugoso, recomendamos usar funciones que combinen la función aire forzado con las microondas, por ejemplo las funciones «Turbo grill + Microondas» o «Aire impulsado + Microondas».
Para obtener los mejores resultados de cocción, ajuste la potencia del microondas a un valor de 350 W.

TABLA DE COCCIÓN

ALIMENTO	FUNCIONES	PRECALENTAR	TEMP. (°C)/NIVEL GRILL	POTENCIA (W)	HORA	ACCESORIOS
Bizcochos		-	160-180	-	30-60	
		-	160-180	90	25-50	
Postres con relleno (tarta de queso, strudel, tarta de manzana		Sí	160-190	-	35-70	
Galletas		Sí	170-180	-	10-20	
Merengues		Sí	100-120	-	40-50	
Bollos		Sí	210-220	-	10-12	
Barras de pan		Sí	180-200	-	30-35	
Pizza/Focaccia		Sí	190-220	-	20-40	
Pizza (0,4-0,5 kg)		-	-	-	14-16	
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche Lorraine)		Sí	180-190	-	40-55	
Quiche lorraine (1-1,2 kg)		-	-	-	18-20	
Lasaña/pasta al horno		-	Medio	350-500	15-40	
Cordero o ternera asados / Rosbif (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	70-80*	
		-	160-180	160	50-70*	
Rosbif: al punto (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	40-60*	
Pollo asado / Conejo / Pato (entero 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50-70*	
		-	210-220	350	45-60*	
Pollo/Conejo/Pato (filetes/piezas)		-	Medio-Alto	350-500	20-40*	
Trozos de pollo (0,4-1 kg)		-	-	-	12-18	
Pescado al horno (entero)		-	alta	160-350	20-40	
Filetes/rodajas de pescado		Sí	alta	-	15-30*	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		-	Medio	500-650	25-50	

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

ALIMENTO	FUNCIONES	PRECALENTAR	TEMP. (°C)/NIVEL GRILL	POTENCIA (W)	HORA	ACCESORIOS
Tostada		-	alta	-	3-6	
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		-	Medio-Alto	-	20-40*	
Salchichas / Hamburguesas (0,2-1 kg)		Sí**	-	-	6-16	
Patatas asadas		-	Medio	350-500	20-40*	
Patatas en cuña (0,3-0,8 kg)		-	-	-	10-20	
Fruta asada		-	Media	160-350	15-25	
Verduras gratinadas		-	Alto - medio	-	15-25	
Verduras fritas (0,3-0,8 kg)		Sí**	-	-	8-18	

* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

** Precaliente la bandeja Crisp durante 3-5 minutos

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

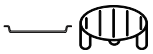
AUTO RECETAS TOTALMENTE AUTOMÁTICAS

	RECETA	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN (min:seg)	ACCESORIOS	PRECALENTAR	GIRAR	CONSEJOS Y TRUCOS
ARROZ Y PASTA	Pasta	1-4 raciones	-		-	-	Ajuste el tiempo de cocción recomendado para la pasta. Añada la pasta cuando se indique.
	Lasaña	4-10 porciones	22:00 - 30:00		-	-	
	Lasaña congelada	500 g-1,2 kg	16:13 - 27:04		-	-	
	Crema de avena de arroz	2-4 raciones	-		-	-	Vierta el arroz y el agua en la vaporera y tápela. Añada a leche cuando se indique.
	Arroz	100-400 ml	-		-	-	Ajuste el tiempo de cocción recomendado para el arroz. Vierta arroz y agua en el fondo de la vaporera.
	Gachas de avena	1-2 raciones	-		-	-	
PLATOS VEGETARIANOS	Patatas gratinadas	4-10 porciones	26:00 - 36:00		-		Corte en rodajas e intercale cebolla. Sazone con sal, pimienta y aceite, y vierta la nata. Añada queso por encima.
	Patatas asadas	200g - 1kg	5:49 - 21:33		-	Sí	Lave y perfore las patatas.
	Verduras congeladas gratinadas	400-800 g	13:00 - 24:00		-	-	
	Tomates	300-800 g	11:00 - 17:00		-	-	Corte por la mitad, condimente y añada queso.
	Berenjena	300-800 g	8:15 - 12:00		Sí	-	Corte por la mitad y añada sal; deje en reposo.
	Pimientos fritos	200-500 g	6:52 - 11:55		Sí	Sí	Condimente las piezas de pimiento morrón y aderécelas con aceite.
CARNE	Salchichas hervidas	4-8 piezas	-		-	-	Cubra con agua.
	Salchichas	200-800 g	6:14 - 10:26		Sí	-	
	Hamburguesas congeladas	100-500 g	5:48 - 10:20		Sí	Sí	
	Rodajas	700 g-1,2 kg	19:00 - 26:00		-	-	Antes condimentar.
	Pastel de carne	4-8 raciones	22:00 - 33:00		Sí	-	
	Entrecot	2 - 6 piezas	18:00 - 21:00		Sí	Sí	Condimente al final.
	Chuleta cordero	2 - 8 piezas	17:44 - 22:56		Sí	Sí	Condimente al final.
	Cordero asado	1 kg-1,5 kg	52:30 - 65:00		Sí	-	
	Rosbif	800 g-1,5 kg	34:45 - 59:50		-	-	
	Ternera asada	800 g-1,5 kg	42:20 - 63:20		Sí	-	

	RECETA	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN (min:seg)	ACCESORIOS	PRECALENTAR	GIRAR	CONSEJOS Y TRUCOS
AVES	Filetes al vapor	300-800 g	-		-	-	Añada 100 ml de agua.
	Filetes fritos	300 g - 1kg	9:59 - 15:56		Sí	Sí	Engrase la bandeja.
	Pollo asado	800 g-1,5 kg	27:09 - 38:35		Sí	-	
	Presas de pollo	500 g-1,2 kg	12:29 - 20:13		-	-	Sazone y coloque en la bandeja Crisp con la piel hacia arriba.
PESCADO	Chuletas al vapor	300-800 g	-		-	-	Añada 100 ml de agua.
	Filetes de pescado	300-800 g	-		-	-	Añada 100 ml de agua.
	Palitos de pescado congelados	300-800 g	7:15 - 12:15		Sí	Sí	Engrase la bandeja.
	Croquetas de pescado congeladas	200-600 g	8:30 - 16:30		Sí	Sí	Engrase la bandeja.
	Pescado al vapor	600 g-1,2 kg	13:20 - 20:14		-	-	Sazonar y añadir 100 ml de caldo de pescado.
	Pescado al horno	600 g-1,2 kg	15:47 - 30:59		-	-	Sazone y unte con mantequilla o huevo.
	Congel. gratinados	600 g-1,2 kg	22:28 - 35:10		-	-	
GUARNICIONES	Verduras congeladas	300-800 g	-		-	-	Añada 100 ml de agua.
	Patatas hervidas	300 g-1 kg	-		-	-	Añada 100 ml de agua.
	Brócoli	200-500 g	-		-	-	Añada 100 ml de agua.
	Zanahorias	200-500 g	-		-	-	Añada 100 ml de agua.
	Coliflor	200-500 g	-		-	-	Añada 100 ml de agua.
	Mazorcas	300 g-1 kg	-		-	-	Añada 100 ml de agua.
	Judías verdes	200-500 g	-		-	-	Añada 100 ml de agua.
	Pimientos al vapor	200-500 g	-		-	-	Añada 100 ml de agua.
	Calabazas al vapor	200-500 g	-		-	-	Añada 100 ml de agua.
	Patatas fritas	300-800 g	9:45 - 18:00		-	-	Pele y corte las patatas en cuñas. Sazone y unte ligeramente la bandeja Crisp y rocíe con aceite las patatas. Mezcle cuando se indique.
	Patatas fritas congeladas	300-600 g	-		-	-	Añada sal antes de cocinar.

Bandeja/recipiente resistente al calor y a las microondas	Rejilla	Bandeja crisp	Vaporera sin tapa y cesta	Vaporera sin tapa y cesta	Vaporera completa	Bandeja para hornear	Tapa de microondas

Hotpoint
ARISTON

	RECETA	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN (min:seg)	ACCESORIOS	PRECALENTAR	GIRAR	CONSEJOS Y TRUCOS
PIZZAS & PASTELES SALADOS	Pan pizza congelado	300-800 g	-		-	-	
	Pizza delgada congelada	250-500 g	-		-	-	
	Pizza refrigerada	200-500 g	5:33 - 9:06		Sí	-	
	Pizza casera	2-6 raciones	12:00 - 16:00		Sí	-	
	Quiche Lorraine	1 Hornada	18:00		-	-	Prepare la masa (250 g harina, 150 g mantequilla + 2½ cucharadas de agua) y cubra la bandeja Crisp; perfore la base. Cueza previamente la masa. Cuando se indique, añada el relleno (200 g de jamón, 175 g de queso y 3 huevos batidos mezclados con 300 ml de nata).
	Quiche congelado	200-800 g	7:55 - 15:55		-	-	
PAN/BIZCOCHOS	Pan de molde	1 - 2 piezas	25:00 - 29:00		Sí	-	Haga una masa, colóquela en un molde para pan y déjela subir.
	Bollos	1 Hornada	10:00		Sí	-	
	Panecillos congelados	1 Hornada	10:00		Sí	-	
	Bollos ya horneados	1 Hornada	9:00		Sí	-	
	Rollos envasados	1 Hornada	10:00		Sí	-	
	Galletas	1 Hornada	12:00		Sí	-	
	Merengues	1 Hornada	35:00		Sí	-	Prepare la masa con 2 claras de huevo, 80 g de azúcar y 100 g de coco seco. Añada vainilla y esencia de almendra. Haga 20-24 unidades en papel de horno o en una bandeja pastelera untada.
	Panecillos	1 Hornada	16:00		Sí	-	Prepare una masa para 16-18 magdalenas y viértala en envoltorios de papel.
	Bizcocho	1 Hornada	24:00		Sí	-	Prepare una masa que pese 700-800 g en total.
	Bollos delgados	1 Hornada	10:00		-	-	Engrase la bandeja Crisp.
APERITIVOS	Alitas Buffalo cong.	300-600 g	-		-	-	
	Trozos pollo, cong	250-600 g	7:38 - 12:36		Sí	Sí	
	Palomitas de maíz	90 - 100 g	-	-	-	-	Coloque la bolsa en la bandeja giratoria.
	Frutos secos tostados	50-200 g	5:12 - 7:02		Sí	Sí	

	RECETA	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN (min:seg)	ACCESORIOS	PRECALENTAR	GIRAR	CONSEJOS Y TRUCOS
POSTRES	Compota de frutas	300-800 g	-		-	-	Añada 100 ml de agua.
	Tarta de fruta congelada precocinada	300-8000 g	7:15 - 11:00		Sí	-	
	Tarta de frutas	1 Hornada	15:00		-	-	Haga la pasta de la base con 180 g de harina, 125 g de mantequilla y 1 huevo. Cubra la bandeja Crisp con la masa y rellénela con 700-800 g de manzanas a rodajas mezcladas con azúcar y canela.
	Suflé	2-6 raciones	30:00 - 40:00		Sí	-	Prepare una mezcla con limón, chocolate, o fruta y viértala en una bandeja para hornear de márgenes altos.
	Manzanas asadas	4-8 piezas	14:00 - 20:00		-	-	Quite los corazones y rellene las manzanas con mazapán o canela, azúcar y mantequilla.
	Flan	2-6 raciones	13:00 - 17:00		-	-	

Plato/recipiente resistente al calor y a las microondas	Rejilla	Bandeja crisp	Vaporera sin tapa y cesta	Vaporera sin tapa y cesta	Vaporera completa	Bandeja para hornear	Tapa de microondas

Hotpoint ARISTON

RECETAS PROBADAS

Cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con las normas IEC 60705 y IEC 60350-1.

ALIMENTO	FUNCIÓN	PESO (g)	TIEMPO DE COCCIÓN (min:seg)	TEMP./ NIV. DEL GRILL	POTENCIA (W)	PRECALENTAR	ACCESORIOS
Crema pastelera		1000	12:00 - 13:00	-	650	-	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.227)
Bizcocho		475	5:30	-	650	-	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.827)
Pastel de carne		900	13:00 - 14:00	-	750	-	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.838)
Patatas gratinadas		1100	28:00 - 30:00	190	350	-	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.827)
Tartas		700	28:00 - 30:00	175	90	-	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.828)
Pollo		1200	35:00 - 40:00	210	350	-	Recipiente apto para microondas (Pyrex 3.220)
Descongelación de carne (girar a la mitad del proceso de cocción)		500	10:30	-	160	-	Plato giratorio
Sándwiches tostados		-	4:00 - 6:00	alta	-	-	Rejilla inferior
Galletas de pastaflora		-	30:00 - 35:00	160	-	No	Plato para hornear rectangular
Pasteles		-	18:00 - 20:00	170	-	Sí	Plato para hornear rectangular
Bizcochos sin grasa		-	33:00 - 35:00	180	-	No	Rejilla inferior
Tarta de manzana		-	65:00 - 70:00	180	-	Sí	Rejilla inferior

FUNCIONES	Microondas	Grill	Aire impulsado	Aire impulsado + Microondas

LIMPIEZA

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

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

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

SUPERFICIES INTERNAS Y EXTERNAS

- Limpie las superficies con un paño húmedo. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- A intervalos regulares o si se derrama algo, retire el plato giratorio y el soporte para limpiar el fondo del horno, retirando todos los restos de alimentos.
- No es necesario limpiar la resistencia del grill puesto que el calor intenso quemará toda la suciedad: Utilice esta función con regularidad.
- Para eliminar los residuos de comida difíciles de quitar, recomendamos hervir un vaso de agua colocándolo en el microondas a máxima potencia durante unos minutos: el vapor producido ablandará los residuos y facilitará su eliminación.

Nota: añadir jugo de limón al agua ayuda a eliminar los olores de cocción.

ACCESORIOS

Todos los accesorios son aptos para el lavavajillas a excepción de la bandeja Crisp.
La bandeja Crisp se tiene que limpiar con agua y un detergente suave. Para la suciedad más resistente, frote suavemente con un paño. Espere siempre a que la bandeja Crisp se enfríe antes de limpiar nada.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

A menudo, los problemas o fallos que se presentan se pueden resolver fácilmente.
Antes de contactar con el Servicio Postventa, compruebe la tabla siguiente para ver si puede resolver el problema por su cuenta.
Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio Postventa más próximo.

Antes de usar el producto, lea atentamente las instrucciones de seguridad

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica. Fallo.	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 pantalla no se enciende	Horno apagado	Pulse ⏻ para encender el horno.
Los botones no funcionan	Horno apagado. El bloqueo de teclas está activado. El panel de mandos está sucio.	Pulse ⏻ para encender el horno y compruebe si el problema persiste. Desactive el bloqueo de teclas pulsando los botones OK select y ≪ al mismo tiempo. Limpie la superficie del panel de control con un paño de microfibra (véase la sección «Limpieza»).
La hora parpadea	Corte de suministro.	Tiene que volver a configurar la hora: Siga las instrucciones de la sección «Primer uso».
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número	Fallo del software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
El brillo de la pantalla se ha reducido	La función Eco se ha deshabilitado.	En la «Configuración» de la sección «Eco», seleccione la opción «No» para desactivarla.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado	Ventilador de enfriamiento activo.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

www Puede consultar y descargar las especificaciones completas del producto, así como las clasificaciones de eficiencia energética de este horno desde nuestro sitio web **www.hotpoint.eu**

SERVICIO POSTVENTA

ANTES DE PONERSE EN CONTACTO CON EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

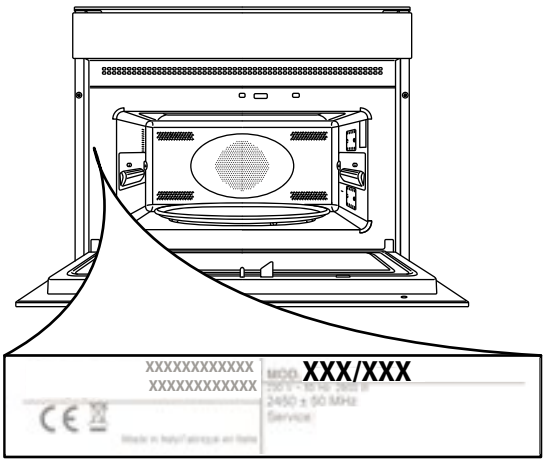
1. Compruebe si puede resolver el problema por su cuenta mediante alguna de las medidas descritas en la sección« Resolución de problemas».

2. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

SI EL PROBLEMA PERSISTE TRAS HABER REALIZADO TODAS LAS COMPROBACIONES NECESARIAS, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO POSTVENTA MÁS CERCANO.

Para recibir asistencia, llame al número que aparece en la garantía del producto o siga las instrucciones de nuestro sitio web. Deberá proporcionar:

- Una breve descripción del problema
- El tipo de producto y el modelo exacto
- El código de asistencia (el número que aparece después de la palabra SERVICE en la placa de identificación PEGADA al producto, que se puede ver en el margen interior izquierdo cuando la puerta está abierta).
- Su dirección completa
- Un número de teléfono de contacto



Nota: Si hay que hacer alguna reparación, póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica autorizado que garantice el uso de recambios originales y realice las reparaciones correctamente.

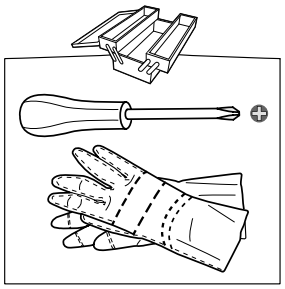
Consulte el folleto de la garantía adjunto para más información sobre la garantía.

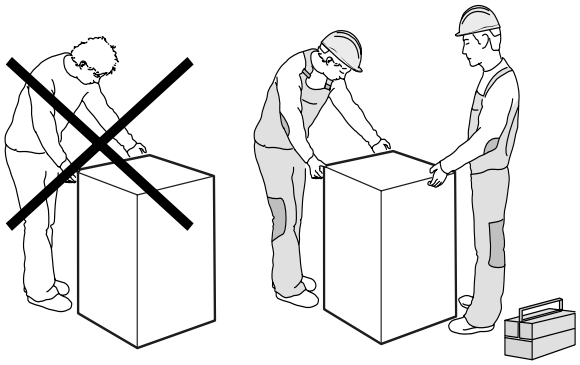
Fabricante:
Whirlpool Europe s.r.l. - Socio Unico
Viale Guido Borghi 27
21025 Comerio (VA)
Italia

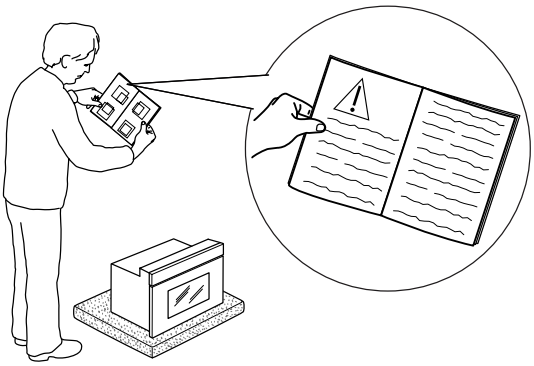
A

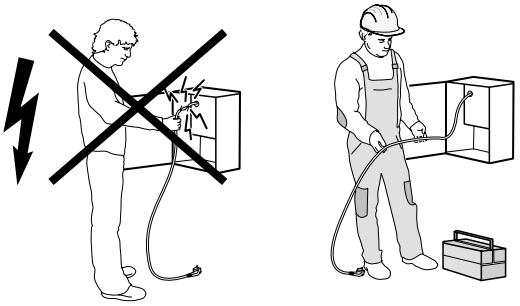
B x 2

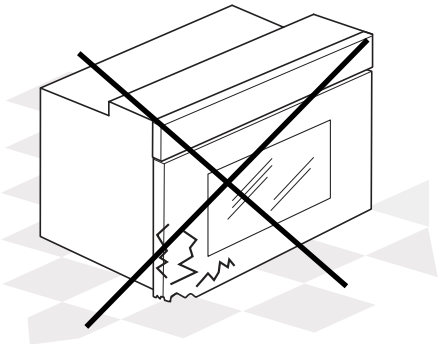
C x 2

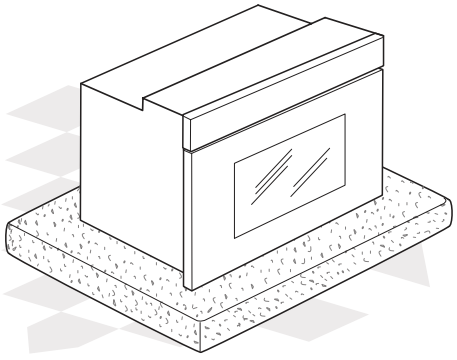


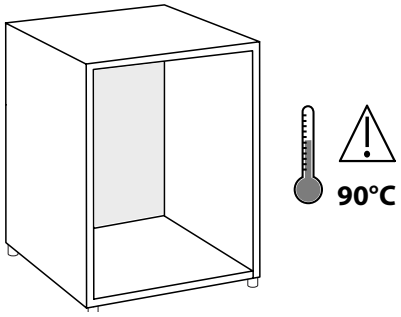


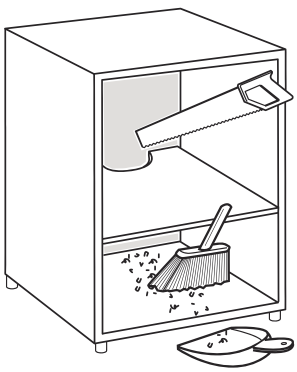


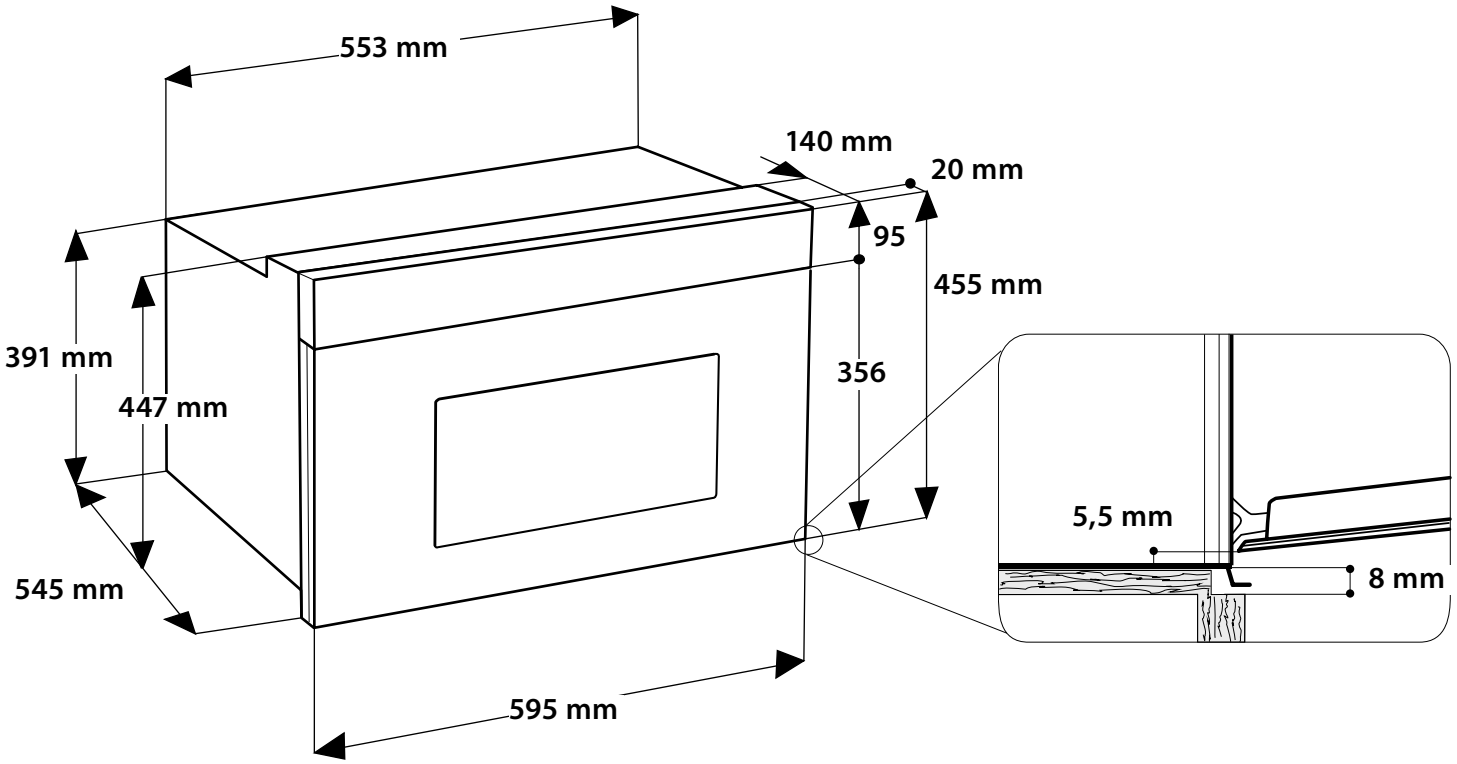


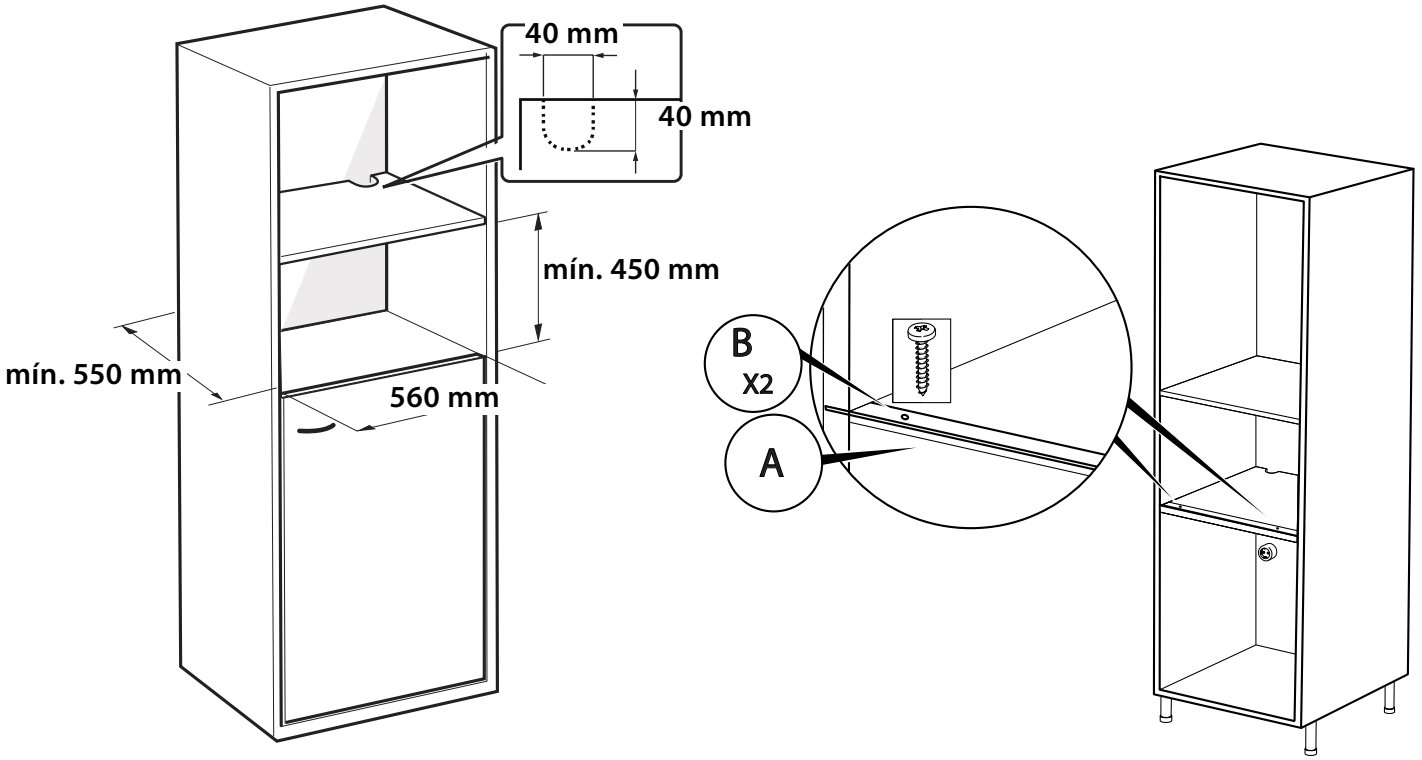




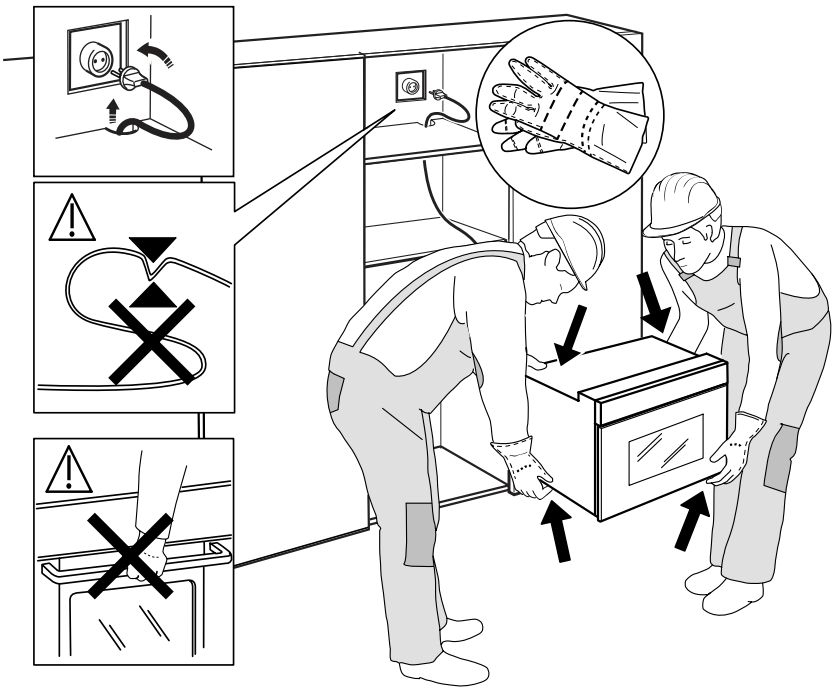


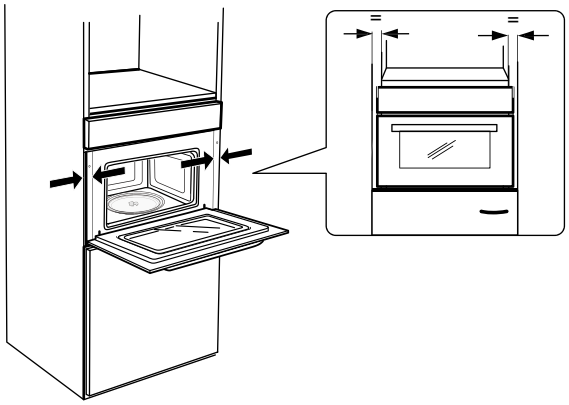


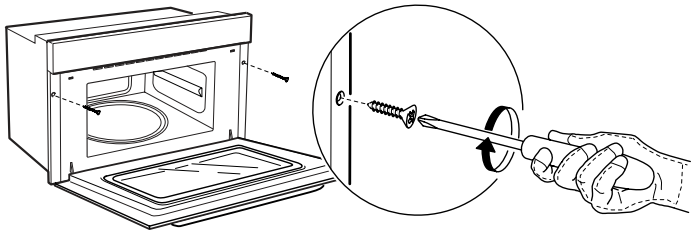


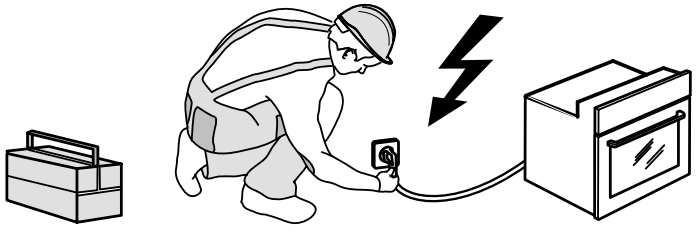


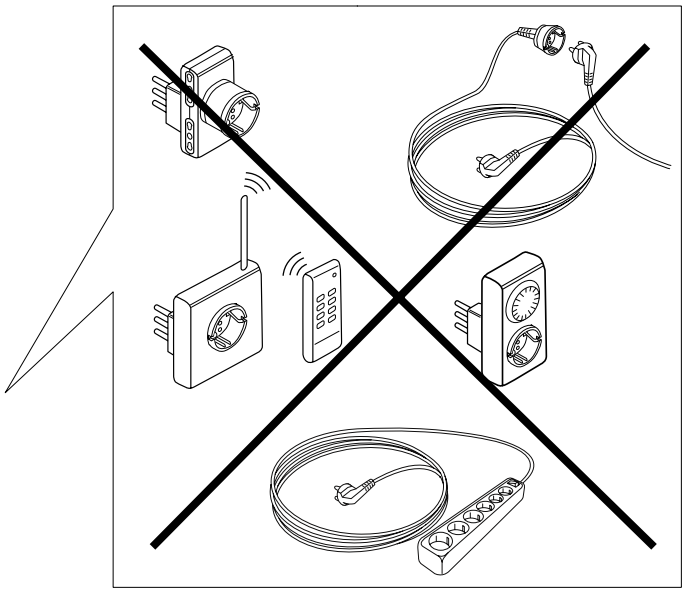
Hotpoint
ARISTON











400010849045

Hotpoint
ARISTON