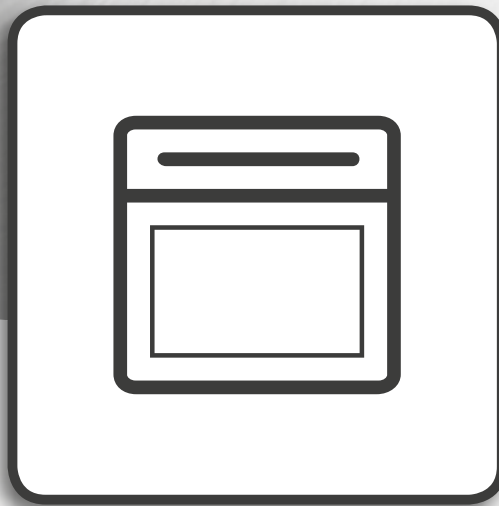


Hotpoint

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.
Para recibir una asistencia más completa,
registre su electrodoméstico en 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.....	8
DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA.....	8
ACCESORIOS.....	9
INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS.....	9
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES	10
FUNCIONES.....	11
CÓMO USAR EL HORNO	12
PRIMER USO	12
USO DIARIO.....	13
CONSEJOS ÚTILES.....	15
TABLA DE COCCIÓN	16
RECETAS PRBADAS	18
LIMPIEZA	19
MANTENIMIENTO	20
EXTRACCIÓN DE LA PUERTA.....	20
VOLVER A COLOCAR LA PUERTA	21
HAGA CLIC PARA LIMPIAR - LIMPIEZA DEL CRISTAL	22
CAMBIO DE LA BOMBILLA	23
BAJAR LA RESISTENCIA SUPERIOR	23
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	24
TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO	25
SERVICIO POSTVENTA.....	25

<i>Guía de instalación</i>	26
---	----

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ES IMPORTANTE LEER Y RESPETAR ESTAS INSTRUCCIONES

Antes de usar el aparato, lea estas instrucciones de seguridad. y guárdelas para consultas posteriores. 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

Los niños muy pequeños (0-3 años) y los menores (3-8 años) no deben estar cerca del aparato sin 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: 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. ADVERTENCIA: No toque los elementos calientes ni las superficies calientes, corre el riesgo de quemarse.

No deje el aparato desatendido durante el secado de alimentos. Si el equipo está capacitado para utilizar la sonda, utilice solamente la sonda de temperatura recomendada para este horno. 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. Utilice guantes adecuados para retirar los recipientes y los accesorios, procurando no tocar las resistencias. 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. No obstruya las salidas de ventilación de la parte delantera del horno.

USO PERMITIDO

PRECAUCIÓN: El aparato no está diseñado para su uso con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia. 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. No se admite ningún otro uso (p. ej., calentar habitaciones).

INSTALACIÓN

La manipulación e instalación del electrodoméstico la deben realizar dos o más personas. Utilice guantes de protección para desembalar e instalar el equipo. 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. 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. Después de la instalación, la base del aparato no debe ser accesible. 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. 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.

No instale el aparato tras una puerta decorativa: riesgo de incendio.

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 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.

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.

La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

Póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica autorizado en caso de que necesite sustituir un cable de alimentación.

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.

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.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

No utilice limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos con bordes afilados para limpiar el cristal de la puerta del aparato ya que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa. 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.

Antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que se ha enfriado el aparato.

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 CE en conformidad con la Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

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.

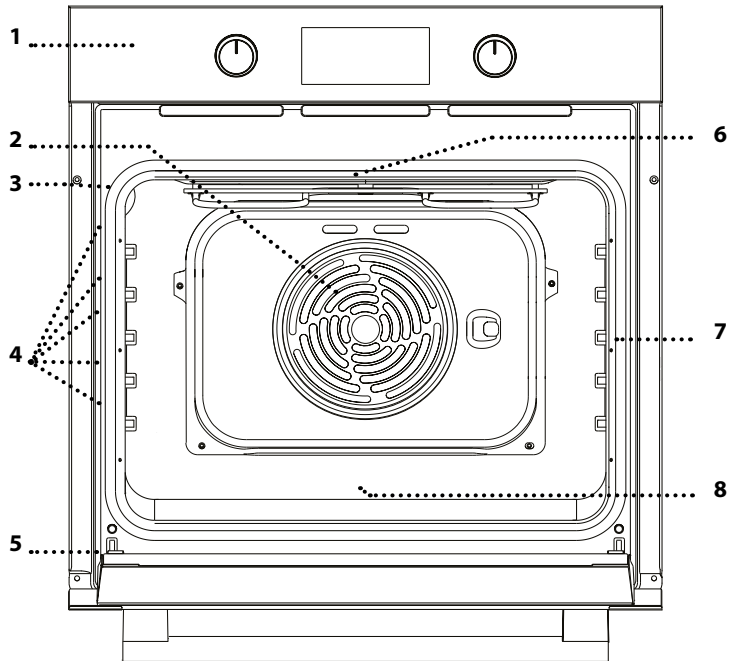
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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 **CE** nº 1935/2004.

Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico de los reglamentos europeos n. 65/2014 y n. 66/2014 de conformidad con la norma europea EN 60350-1.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



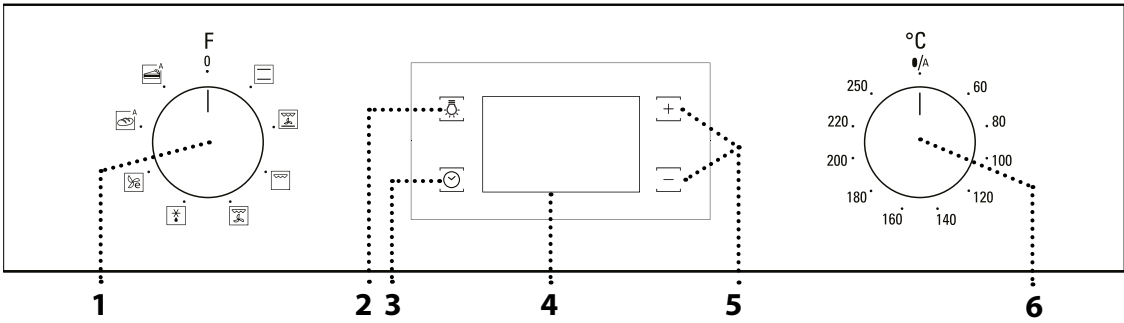
1. Panel de control
2. Ventilador
3. Ligera
4. Guías para los estantes
(el nivel está indicado en la pared
del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Resistencia superior / grill
7. Placa de características
(no debe retirarse)
8. Resistencia inferior
(no visible)

Nota:

Es posible que el ventilador de refrigeración se active de vez en cuando durante la cocción para reducir el consumo energético.

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. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la posición 0 para apagar el horno.

2. LUZ

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

3. CONFIGURACIÓN DEL TIEMPO

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

4. PANTALLA

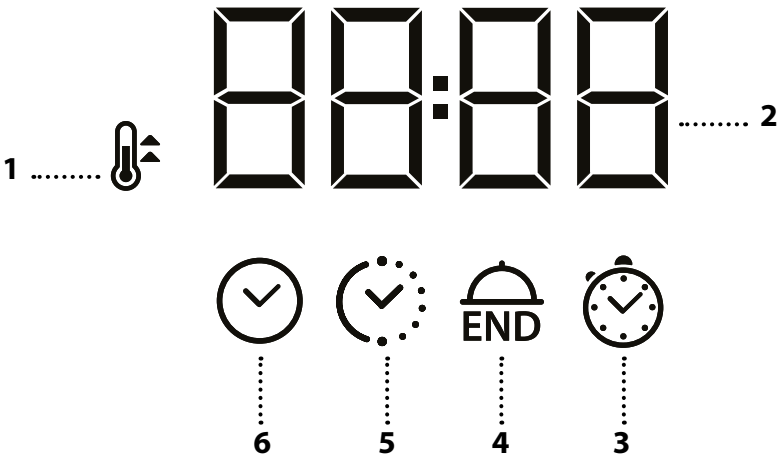
5. BOTONES DE AJUSTE

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

6. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales. Uso de funciones automáticas °/A.

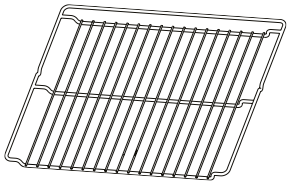
DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA



- 1. Símbolo de precalentamiento
- 2. Reloj; información y duración de la función
- 3. Temporizador de cocina
- 4. Fin del tiempo de cocción
- 5. Duración
- 6. Reloj

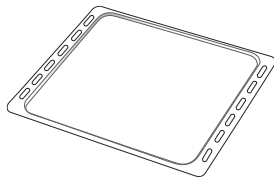
ACCESORIOS

REJILLA



Para asar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes para cocción. Útil para asar pan, carne, pescado y verduras.

BANDEJA PASTELERA



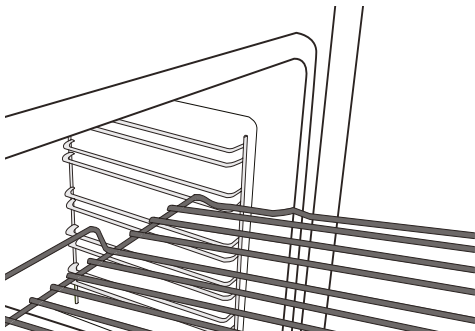
Se utiliza para pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.

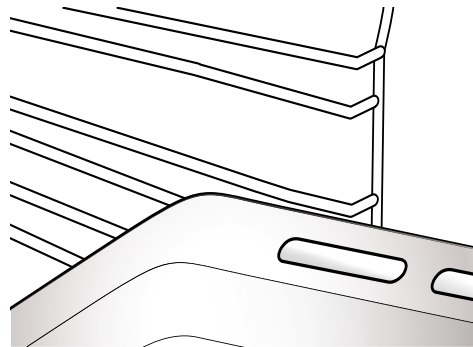
ACCESORIOS ADICIONALES: Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

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

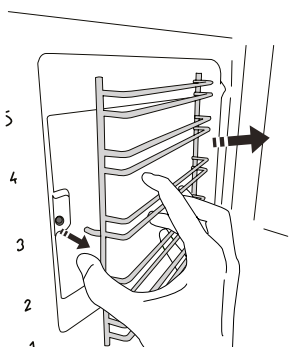
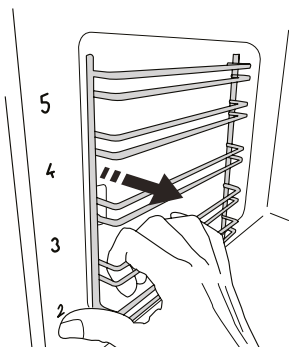


- Los otros accesorios, como la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

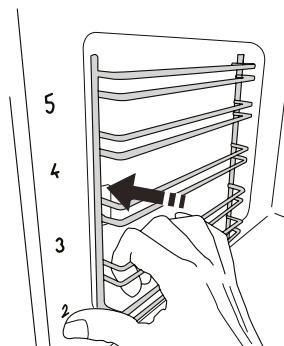
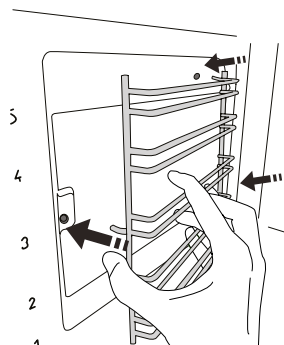


CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

- **Para extraer las guías para estantes**, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.



- **Para volver a colocar las guías para estantes**, colóquelas cerca de la cavidad e introduzca primero las dos clavijas en sus alojamientos. Luego, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, introduzca el soporte y presione firmemente hacia la pared de la cavidad para asegurarse de que la guía para estantes quede bien sujeta.



FUNCIONES



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante. Utilice el 3er estante. Si se asan piezas de carne o se hace pasta al horno, use el 2.º estante. Precaliente el horno antes de colocar los alimentos en su interior.



HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar en dos estantes como máximo al mismo tiempo. Cuando desee cocinar solamente en un nivel utilice el segundo nivel. Para cocciones en dos niveles, utilice el 2.º y el 4.º estante. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción. Precaliente el horno antes de colocar los alimentos en su interior.



GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Coloque los alimentos en el 5.º estante. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la bandeja pastelera debajo para recoger los jugos de la cocción: Colóquela en el 4.º estante, añadiendo 200 ml de agua aproximadamente. Precaliente el horno durante 3-5 minutos. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.



TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Coloque los alimentos en el 2º estante. Le recomendamos utilizar la bandeja pastelera para recoger los jugos de la cocción: Colóquela en el 1.º estante, añadiendo 200 ml de agua aproximadamente. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.



DESCONGELANDO

Para descongelar alimentos rápidamente. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Se recomienda dejar los alimentos en su embalaje para evitar que se sequen.



HORNO DE CONVECCIÓN ECO*

Para cocinar piezas de carne (rellenas) en un estante. Esta función utiliza una circulación del aire suave e intermitente para que los alimentos no se sequen en exceso. Con la función ECO habilitada, la luz se mantiene apagada durante el proceso de cocción y se puede volver a encender pulsando . Para maximizar la eficiencia energética, se recomienda no abrir la puerta durante la cocción. Le recomendamos utilizar el 3.º estante. No es necesario precalentar el horno.



PAN AUTO

Utilice esta función para hornear pan. Para obtener un buen resultado, le recomendamos que siga la receta al pie de la letra. Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para el pan. La cocción se detendrá automáticamente y el horno emitirá una señal cuando los alimentos estén cocinados. Active la función con el horno frío. Si la temperatura interior del horno es superior a la programada, aparecerá el mensaje «Hot» en la pantalla y no se podrá iniciar la cocción. Deberá esperar a que el horno se enfríe.



POSTRES AUTOMÁTICO

Utilice esta función para cocinar tartas con o sin levadura química. Coloque los alimentos dentro del horno con el horno frío. Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para tartas. La cocción se detendrá automáticamente y el horno emitirá una señal cuando los alimentos estén cocinados. Active la función con el horno frío. Si la temperatura interior del horno es superior a la programada, aparecerá el mensaje «Hot» en la pantalla y no se podrá iniciar la cocción. Deberá esperar a que el horno se enfríe.

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

CÓMO USAR EL HORNO

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

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

2. CÓMO RECALENTAR EL HORNO

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

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

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

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

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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



2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

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



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

La función no se iniciará si el *selector del termostato* está a 0. Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

AUTOMÁTICO

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

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

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

3. PRECALENTANDO

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

Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y el icono fijo  en la pantalla le indicará que el horno ha alcanzado la temperatura programada: 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 precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

. COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

DURACIÓN

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



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

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

Nota: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear en la pantalla y después use  para reconfigurar el tiempo de cocción a «00:00».

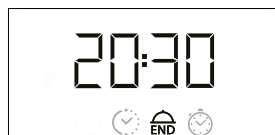
Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

Una vez programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse  hasta que el icono  y la hora actual 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* hasta la temperatura deseada: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



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

FINAL DE COCCIÓN

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



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

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

. CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

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

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



Utilice  o  para configurar la hora y pulse  para confirmar.

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

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

. FUNCIÓN DIAMOND CLEAN

Para activar la función de limpieza «Diamond Clean», vierta 200 ml de agua potable en la base del horno, después gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta el icono .

La función se activará automáticamente: la pantalla mostrará el tiempo restante alternado con el mensaje «DC».



Nota: Solo se puede programar la hora de finalización de esta función. La duración se programa automáticamente en 35 minutos.

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la función más adecuada para cada tipo de alimento, y si se puede cocinar en uno o más estantes al mismo tiempo. Los tiempos de cocción se inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluido el precalentado (en caso necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son sólo orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener un buen resultado, siga al pie de la letra las recomendaciones de la tabla de cocción cuando seleccione los accesorios para los estantes.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función «Horno de convección» le permite cocinar diferentes alimentos simultáneamente (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Cambio de la posición de los estantes darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción, si fuera necesario. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

POSTRES

- Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel. Utilice bandejas para hornear metálicas de color oscuro y colóquelas siempre sobre la rejilla suministrada. Para cocinar en varios estantes, seleccione la función de «Aire forzado» y disponga las bandejas para hornear en distintos estantes para facilitar la circulación del aire caliente.
- Utilice bandejas para hornear metálicas de color oscuro y colóquelas siempre sobre la rejilla suministrada.
- Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está listo.
- 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 el horneado, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.
- Para postres con relleno húmedo (tartas de queso o de fruta) utilice la función «Horno de convección». Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque la bandeja en un nivel más bajo y salpique la base con miga de pan o de galletas antes de añadir el relleno.

CARNE

- Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuado al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la fuente y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Durante esta operación se generará vapor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.
- Cuando ase piezas de carne, hágalo con piezas del mismo grosor para obtener una cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente. Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una graseira con 200 ml de agua directamente debajo de la rejilla en la que se coloque la carne. Rellénela cuando sea necesario.

PIZZA

Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.

FUNCIÓN PAN AUTO

Utilice esta función para hornear pan: Para obtener un buen resultado, siga las instrucciones de la receta al pie de la letra.

Receta para 1.000 g de masa:

600 g de harina, 360 g de agua, 11 g de sal, 25 g de levadura fresca (o dos paquetes de levadura en polvo).

Método:

- Mezcle la harina y la sal en un cuenco grande.
- Diluya la levadura en el agua (que debe de estar tibia; alrededor de 35° C).
- Haga un hueco en la harina y añada la mezcla de agua/levadura y después trabaje una masa fina un poco pegajosa. Tabaje la masa con las manos, estirándola y doblándola durante unos 10 minutos. Haga una bola con la masa y déjela fermentar en un cuenco cubierto con plástico transparente para evitar que la superficie de la masa se seque.
- Espere a que la masa haya doblado su volumen: déjela durante 90 minutos a temperatura ambiente para conseguir un leudado óptimo.
- Divida la masa en una o dos partes, añada un poco de harina y haya pequeños cortes en la superficie. Coloque el pan en la bandeja pastelera con papel de hornear.
- Ponga la masa en el horno (frío), vierta 100 ml de agua potable fría en la parte inferior del horno y active la función «Pan Auto». Después de la cocción, deje que la masa repose en la rejilla hasta que se enfríe del todo.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR.	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Bizcochos		Sí	160-180	30-90	2/3
		Sí	160-180	30 - 90 ***	4 1
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160 - 200	35 - 90	2
		Sí	160-200	35 - 90 ***	4 2
Biscuits / tartaletas		Sí	170 - 180	15 - 45	3
		Sí	160-180	20-45 ***	4 2
Lionesas		Sí	180 - 220	30-40	3
		Sí	180-190	35-45 ***	4 2
Merengues		Sí	90	150 - 200	3
		Sí	90	140 - 200	4 2
Pan		-	-	60	2
Pan/pizza/focaccia		Sí	190-250	15-50	2
		Sí	190-250	25-50 ***	4 2
Pizza congelada		Sí	250	10 - 15	3
		Sí	250	10 - 20 ***	4 2
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	175 - 200	45-60	3
		Sí	175 - 200	45 - 60 ***	4 2
Volovanes/hojaldres		Sí	190-200	20-30	3
		Sí	180 - 190	15 - 40 ***	4 2
Lasañas / pasta al horno / canelones / tartas		Sí	190 - 200	45-65	2
Cordero / ternera / buey/cerdo 1 kg		Sí	190-200	80-110	3
Pollo/conejo/pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	2
Pavo/oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pescado al horno/en papillote (lomos, entero)		Sí	170 - 190	30 - 50	2

FUNCIONES	Convencional	Grill	Turbo Grill	Horno de convección	Pan Auto	Horno de convección Eco
ACCESORIOS	Rejilla	Fuente o bandeja de horno sobre la rejilla	Bandeja de horno sobre rejilla / bandeja pastelera	Bandeja pastelera con 200 ml de agua	Bandeja pastelera	

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR.	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 70	2 
Pan tostado		5'	250	2-6	5 
Filetes/rodajas de pescado		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		-	250	15 - 30 *	5  4 
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200 - 220	55-70 **	2  1 
Rosbif poco hecho 1 kg		Sí	200 - 210	35 - 50 **	3 
Pierna de cordero / codillo		Sí	200 - 210	60-90 **	3 
Patatas al horno		Sí	200 - 210	35-55 **	3 
Verduras gratinadas		-	200 - 210	25 - 55	3 
Lasaña y carne		Sí	200	50 - 100 ****	4  1 
Carnes y patatas		Sí	190-200	45 - 100 ****	4  1 
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50 ****	4  1 
Carne asada / carne rellena asada		-	170 - 180	100 - 150	2 

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentamiento: 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.

** Gire el alimento cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).

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

****Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales. Cambie la posición de los estantes cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción, si fuera necesario.

FUNCIONES						
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Horno de convección	Pan Auto	Horno de convección Eco
ACCESORIOS						
	Rejilla	Fuente o bandeja de horno sobre la rejilla	Bandeja de horno sobre rejilla / bandeja pastelera	Bandeja pastelera con 200 ml de agua	Bandeja pastelera	

RECETAS PROBADAS

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

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAMIENTO	NIVEL	TEMP. (�C)	DURACIÓN (MIN)	ACCESORIOS* Y NOTAS
Galletas de pastaflora		S�	3	150	30-40	Grasera, bandeja pastelera
		S�	3	150	35-45	Grasera, bandeja pastelera
		S�	2 - 4	160	30-40	Estante 4: bandeja pastelera Estante 2: Grasera, bandeja pastelera
Pasteles		S�	3	160	25 - 35	Grasera, bandeja pastelera
		S�	3	160	25 - 35	Grasera, bandeja pastelera
		S�	2 - 4	150	35-45	Estante 4: bandeja pastelera Estante 2: Grasera, bandeja pastelera
Bizcochos esponjosos sin grasa		S�	3	170	35-45	Molde sobre rejilla
		S�	2	160	35-45	Molde sobre rejilla
		S�	1 - 4	160	45 - 55	Estante 4: molde sobre parrilla Estante 1: molde sobre parrilla
2 Tartas de manzana		S�	2	185	70 - 90	Molde sobre rejilla
		S�	2	175	70 - 90	Molde sobre rejilla
		S�	1 - 4	175	75 - 95	Estante 4: molde sobre parrilla Estante 1: molde sobre parrilla
Tostada		5 min	5	250	2 - 5	Rejilla
Hamburguesas		5 min	5	250	18 - 30	Estante 5: rejilla (dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción)
						Estante 4: Bandeja pastelera con agua

* Los accesorios no suministrados se pueden adquirir en el Servicio Postventa.

Clase de eficiencia energética (de acuerdo con la norma IEC 60350-1): Consulte la tabla específica para llevar a cabo la prueba.

FUNCIONES						
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Horno de convección	Pan Auto	Horno de convección Eco

LIMPIEZA

No utilice aparatos de limpieza al vapor.

Utilice guantes de protección para todas las operaciones.

Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.

Desconecte el horno de la red eléctrica.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

- El horno está equipado con paneles catalíticos especiales que facilitan la limpieza de los compartimentos gracias a su revestimiento especial de autolimpieza, que es muy poroso y absorbe la grasa y la suciedad.

Nota: El uso de detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas y esprays para horno puede dañar la superficie catalítica y poner en peligro sus propiedades de autolimpieza.

Póngase en contacto con el Servicio Postventa si necesita paneles de recambio.

- 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 causados 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.
- La puerta se extrae fácilmente para facilitar la limpieza del cristal.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno.

ACCESORIOS

Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes.

Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

MANTENIMIENTO

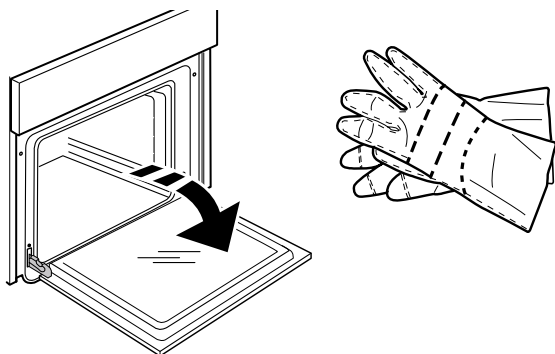
Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.

Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.

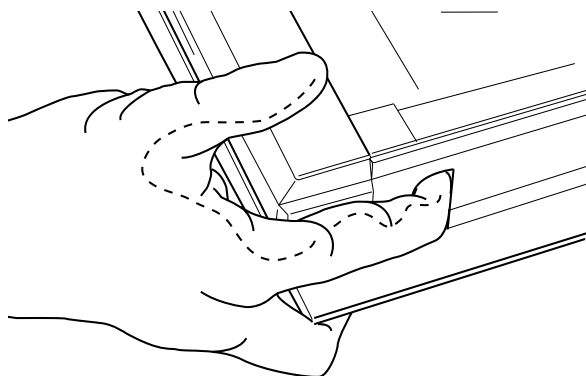
Desconecte el horno de la red eléctrica.

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA

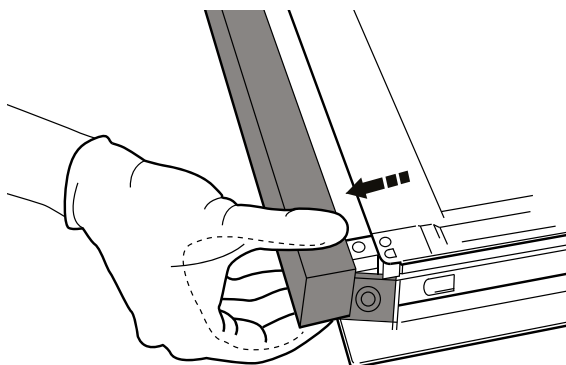
1. Abra la puerta por completo.



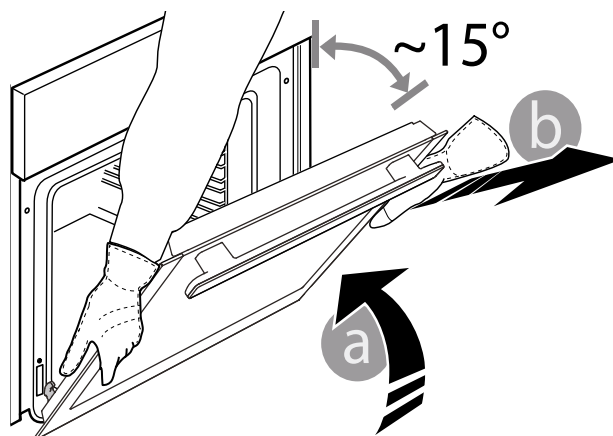
2. Baje los pestillos hasta donde pueda.



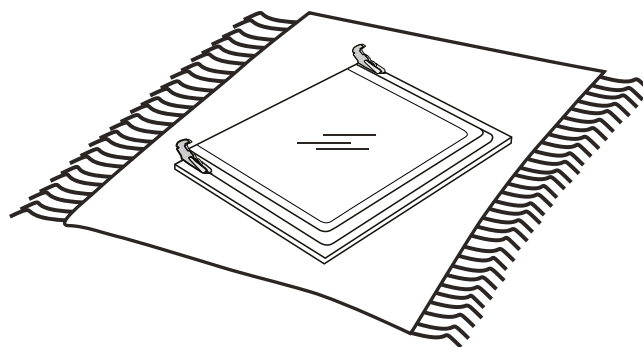
3. Cierre la puerta tanto como pueda.



4. 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.

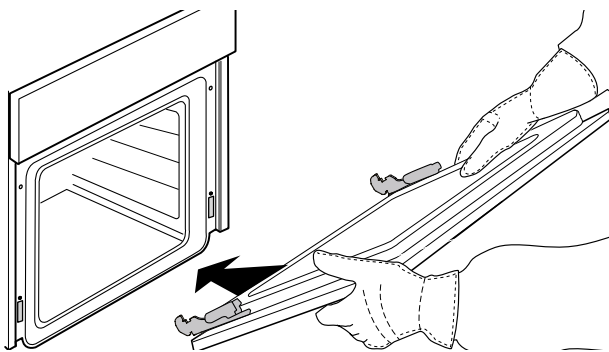


5. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

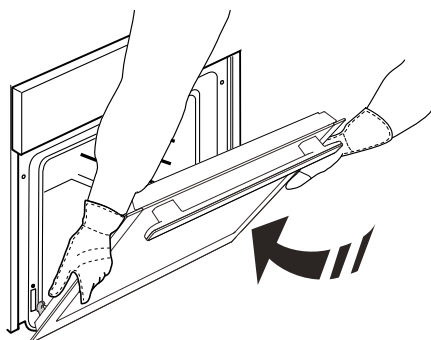


VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

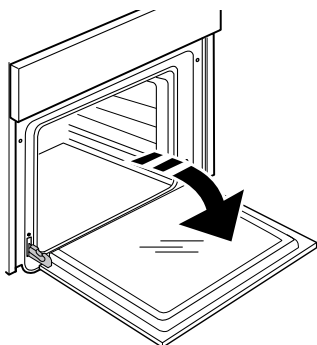
1. Mueva la puerta hacia el horno alineando los ganchos de las bisagras con su alojamiento.



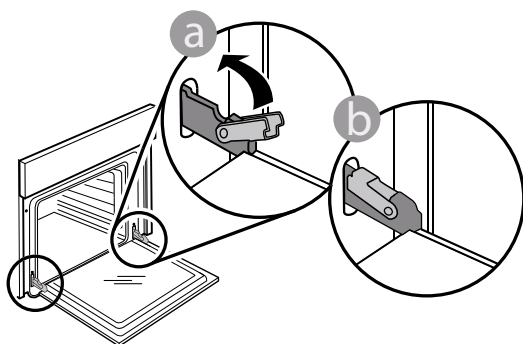
2. Asegure la parte superior en su alojamiento.



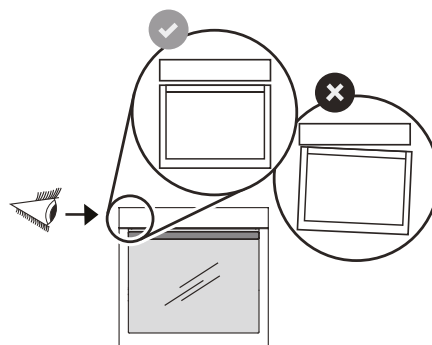
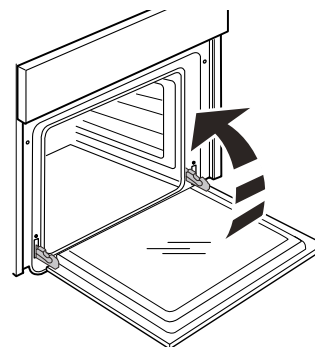
3. Baje la puerta y ábrala por completo.



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

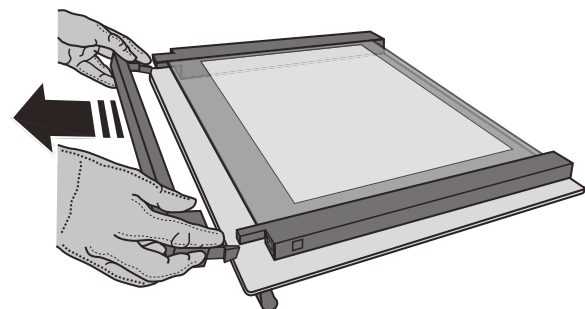
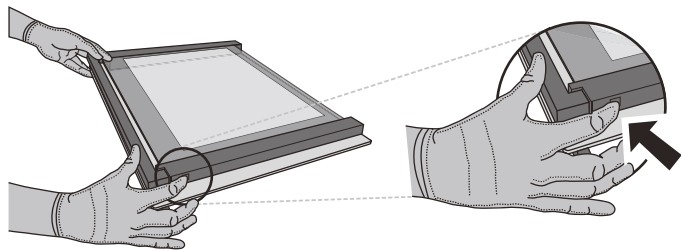


5. Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

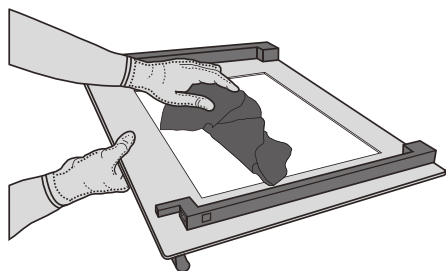
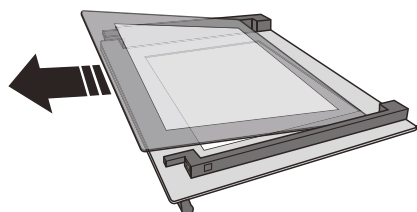


HAGA CLIC PARA LIMPIAR - LIMPIEZA DEL CRISTAL

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

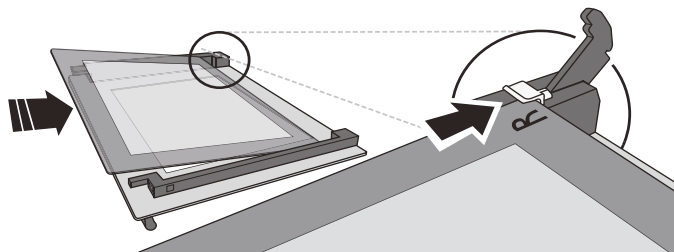


2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.

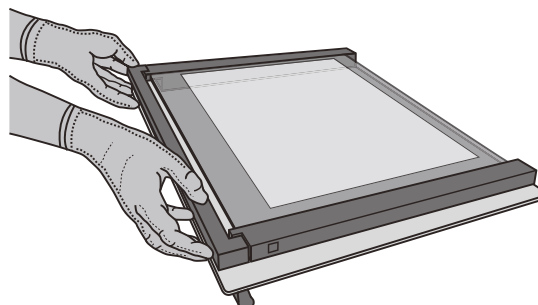
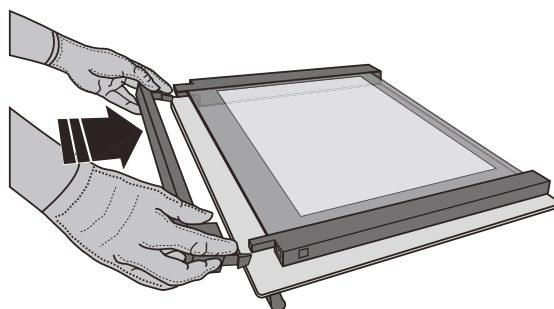


3. Para volver a colocar los cristales interiores correctamente, asegúrese de que la «R» sea visible en la esquina derecha y de que la superficie lisa (no impresa) esté cara arriba.

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

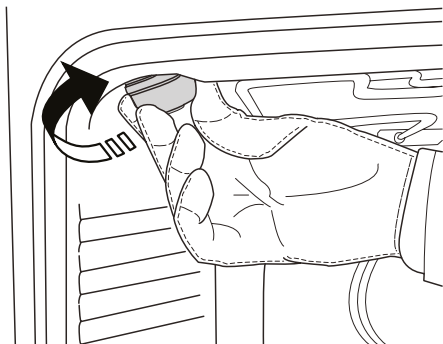


4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.



CAMBIO DE LA BOMBILLA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la luz, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa.



3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice bombillas halógenas de 25W/230 V tipo G9, T 300 °C.

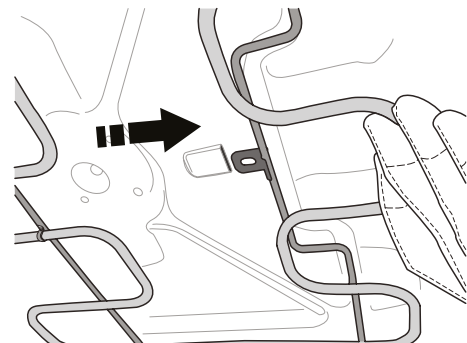
La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009).

Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

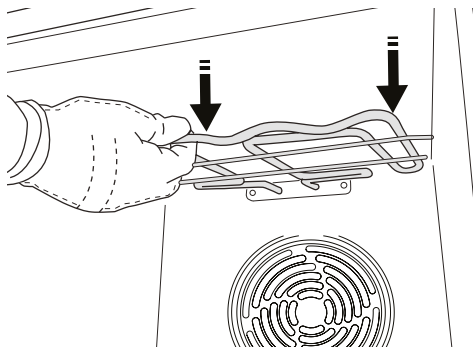
- No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

BAJAR LA RESISTENCIA SUPERIOR

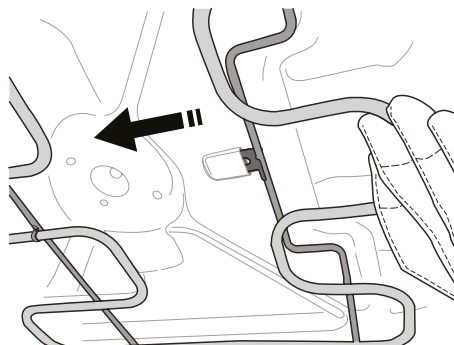
1. Extraiga la resistencia de su alojamiento.



2. Baje la resistencia.



3. Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.



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.



Lea atentamente las instrucciones de seguridad antes de llevar a cabo cualquiera de las siguientes tareas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	ELIMINAR ERROR
El horno no funciona.	Desconexión de la red eléctrica. Fallo.	Asegúrese de que el horno está conectado a la red eléctrica. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
La pantalla muestra el mensaje «Hot» y la función seleccionada no se inicia.	Temperatura demasiado alta.	Deje que el horno se enfríe antes de activar la función. Seleccione otra función.
La cocción no se inicia.	Temperatura no programada/el <i>selector del termostato</i> no está en la posición correcta.	Para iniciar la función seleccionada, gire el <i>selector del termostato</i> hasta la temperatura o posición deseadas.
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».
La luz no funciona.	Horno apagado. No hay bombilla.	Gire el <i>selector</i> para encender el horno y seleccionar una función. Si el problema persiste, siga las instrucciones de la sección de «Mantenimiento» para cambiar la bombilla.

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

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

SERVICIO POSTVENTA

ANTES DE PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

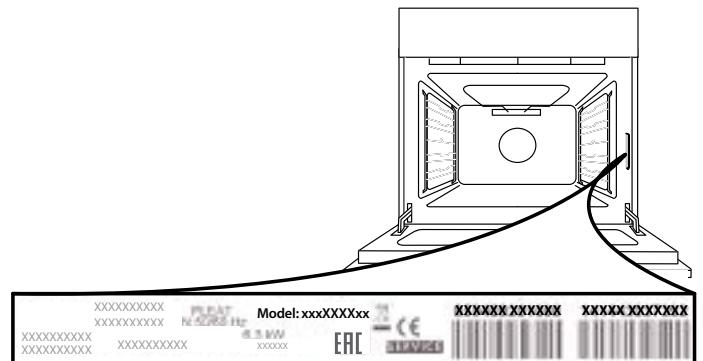
1. Compruebe si puede resolver el problema por su cuenta mediante alguna de las medidas descritas en la sección « Resolución de problemas».

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.

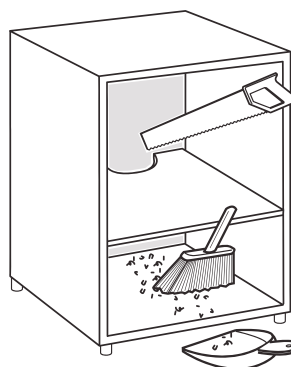
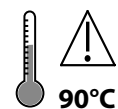
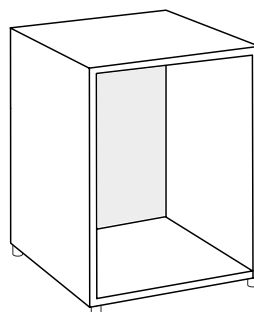
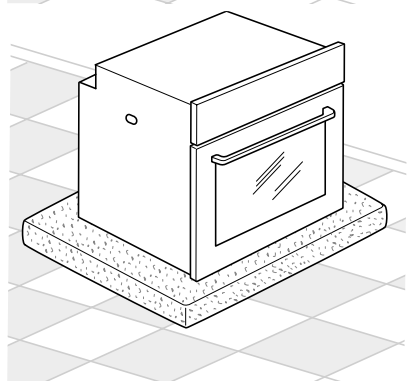
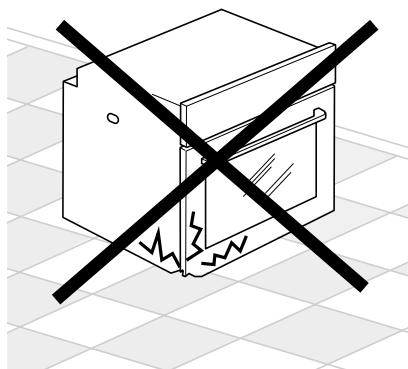
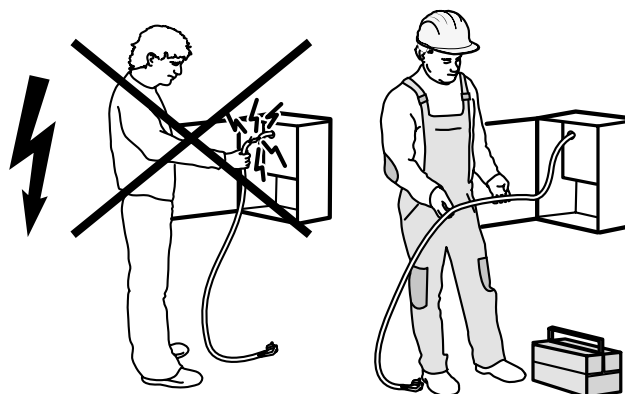
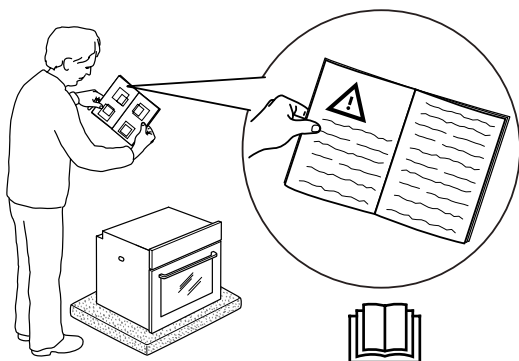
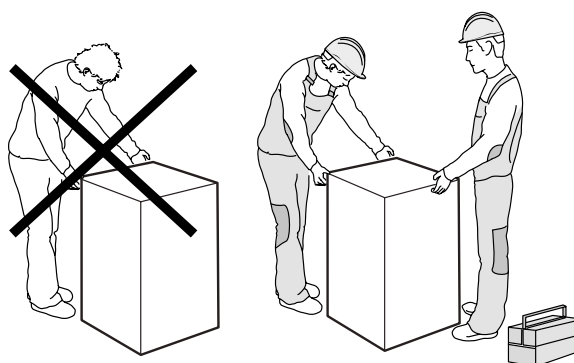
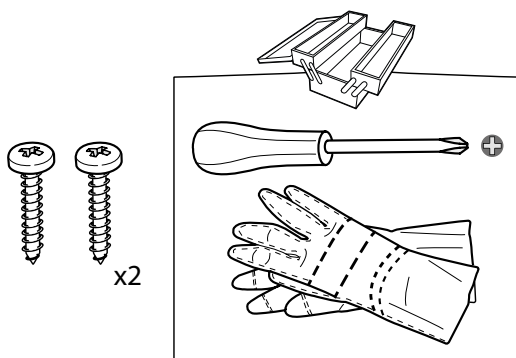
Para recibir asistencia, llame al número que aparece en la garantía del producto o siga las instrucciones de nuestro sitio web. Deberá proporcionar:

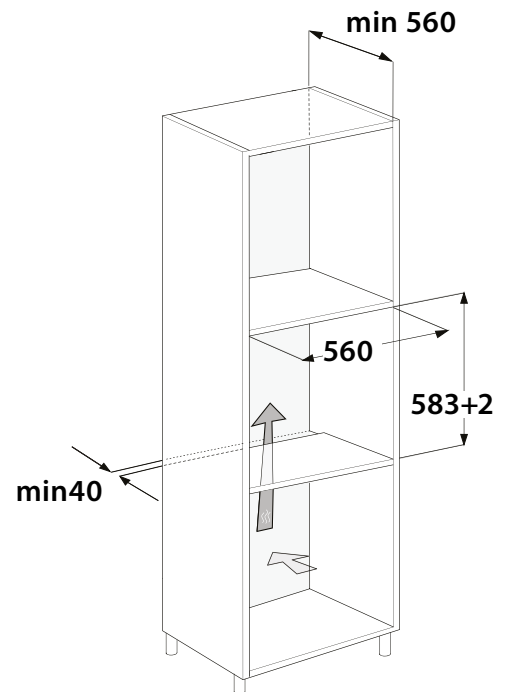
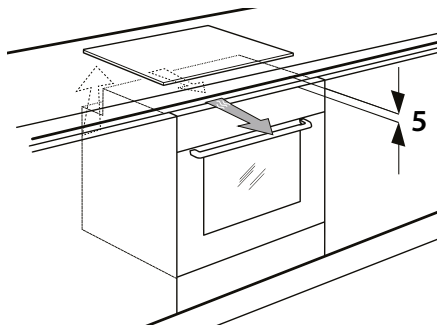
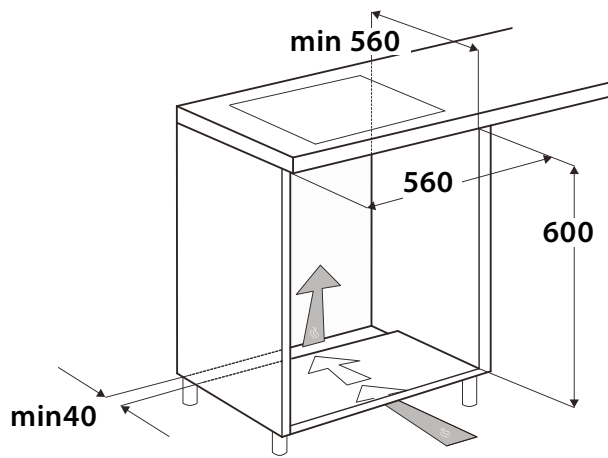
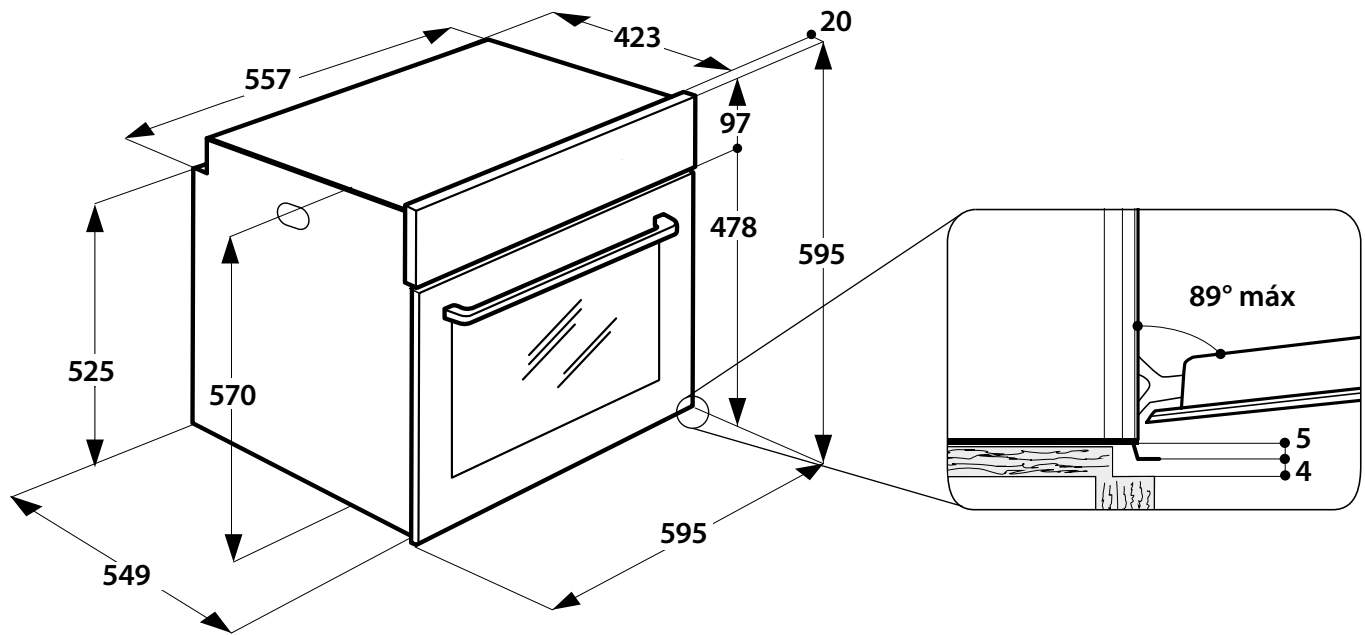
- Una breve descripción del problema;
- El tipo de producto y el modelo exacto;
- El código de asistencia (el número que aparece después de la palabra SERVICE en la placa de datos adherida al aparato; visible en el borde izquierdo del interior del horno con la puerta abierta);
- Su dirección completa;
- Un número de teléfono de contacto.

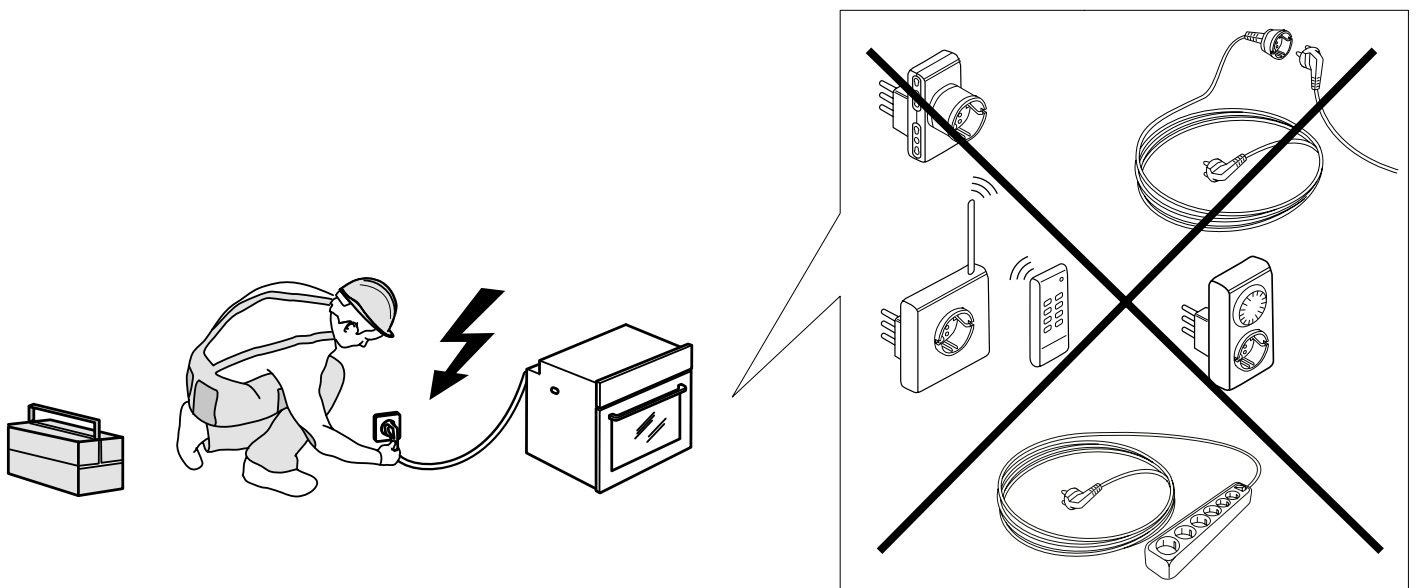
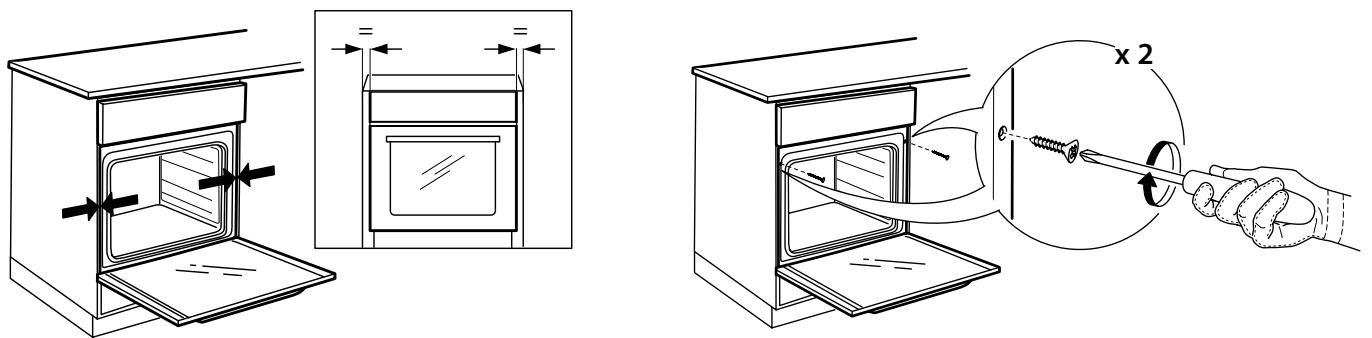
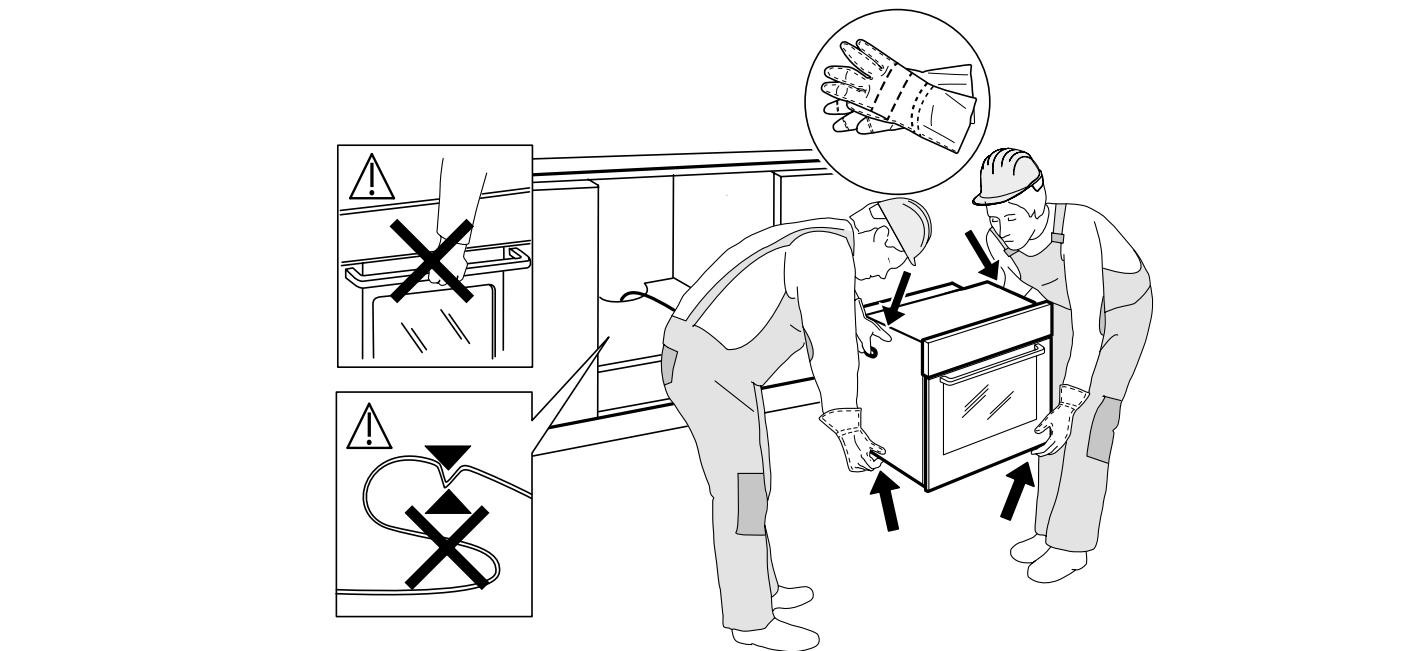


Nota: Si hay que hacer alguna reparación, póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica autorizado que garantice el uso de recambios originales y realice las reparaciones correctamente.

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









400010864407