



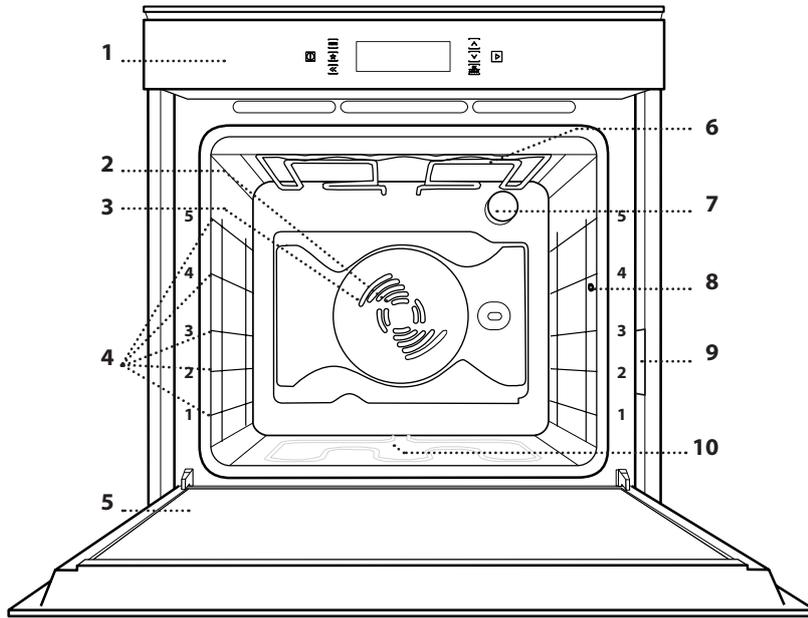
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO HOTPOINT-ARISTON**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



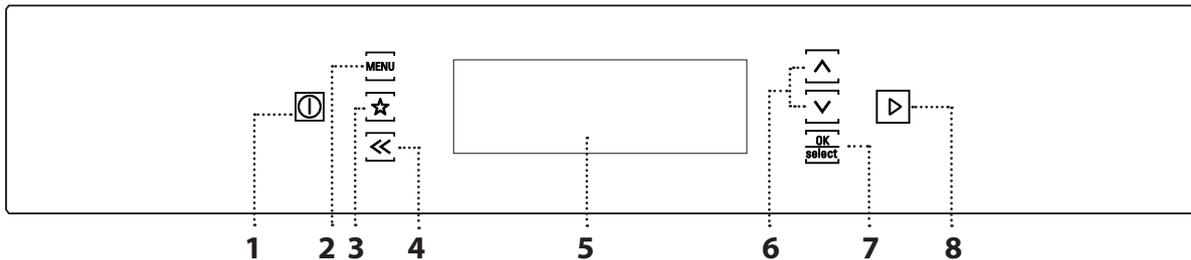
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

## PANEL DE CONTROL



**1. ON/OFF**

Para encender y apagar el horno.

**2. MENÚ**

Sirve para obtener acceso rápido al menú principal.

**3. FAVORITAS**

Sirve para guardar y activar rápidamente hasta 10 funciones favoritas.

**4. ATRÁS**

Sirve para volver al menú anterior.

**5. PANTALLA**

**6. BOTONES DE NAVEGACIÓN**

Sirve para navegar por los menús, mover el cursor y cambiar los ajustes.

**7. ACEPTAR/SELECCIONAR**

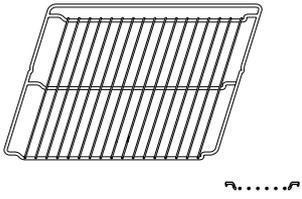
Sirve para seleccionar las funciones y confirmar los ajustes.

**8. INICIO**

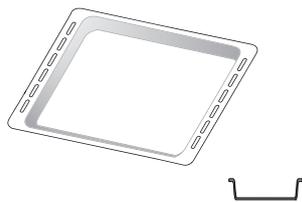
Sirve para activar la función seleccionada.

# ACCESORIOS

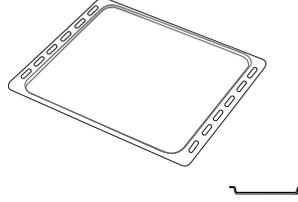
## PARRILLA



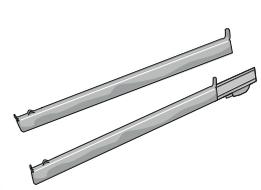
## GRASERA



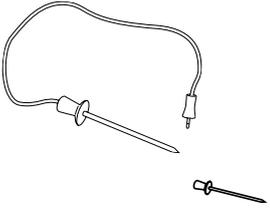
## BANDEJA DE HORNEAR



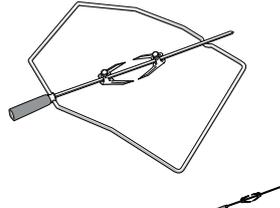
## GUÍAS DESLIZANTES



## SONDA DE CARNE



## ASADOR GIRATORIO



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

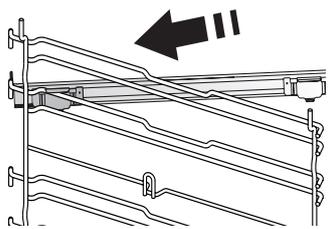
## INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

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

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

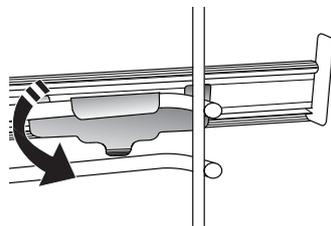
## MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

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



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

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



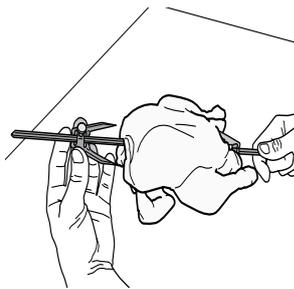
Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel

## CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

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

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

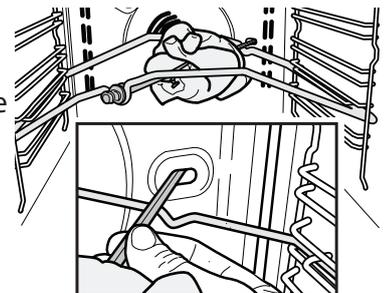
## USO DEL ASADOR GIRATORIO



fijar la posición.

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

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



# FUNCIONES



## TRADICIONAL



### PRECAL. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.



### CONVENCIONAL\*

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



### GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de cocción: Coloque la grasera en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua.



### TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque la grasera en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.



### AIRE FORZADO

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



### HORNO DE CONVECCIÓN

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



## FUNCIONES ESPECIALES



### DESCONGELAR

Para descongelar alimentos más rápidamente.



### MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.



### FERMENTAR MASA

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



## FUNCIONES ESPECIALES



### PRE-COCINADOS

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



### MAXI-COCCIÓN

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



### ALIMENTOS CONGELADOS

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



### COCCIÓN LENTA

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



### ECO AIRE FORZADO\*

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

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



## LIMPIEZA AUTOMÁTICA - LIMP. PIROLÍTICA

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



## AJUSTES

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

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



## RECETAS TOTALMENTE AUTOMÁTICAS

Para asegurarse de estar utilizando correctamente esta función, lea y descargue nuestro libro de recetas de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

Para seleccionar una de las 28 recetas reconfiguradas.

El horno establece automáticamente la temperatura, la función y el tiempo de cocción ideales.



## RECETAS CON SONDA

Esta función selecciona automáticamente el modo de cocción ideal para los varios tipos de carne. Sugiere la temperatura ideal para el compartimento de cocción y para el interior de la carne, dependiendo del tipo de carne que se haya seleccionado.

Para asegurarse de introducir y utilizar correctamente la sonda, siga las instrucciones del apartado correspondiente.

# PRIMER USO

## 1. SELECCIONE EL IDIOMA

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



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

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

## 2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

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

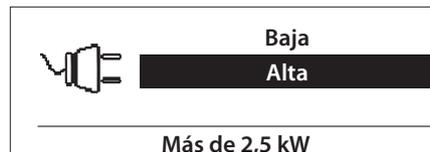


Utilice  $\wedge$  o  $\vee$  para establecer la hora y confirme pulsando  $\frac{OK}{select}$

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

## 3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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



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

## 4. CALENTAR EL HORNO

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

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

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

Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno Convecc.»).

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

# Hotpoint

ARISTON

# USO DIARIO

## 1.. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN



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

## ENCENDER EL HORNO

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

## NAVEGAR POR EL MENÚ

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

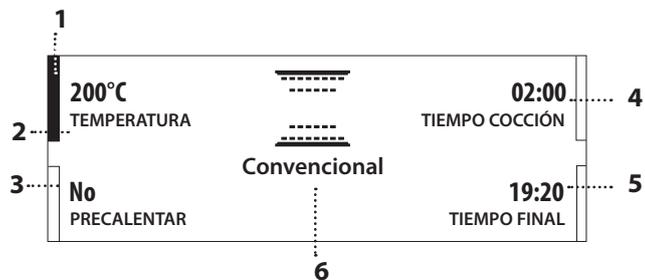
## SELECCIONAR UNA OPCIÓN DEL MENÚ

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

## SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Pulse **▲** o **▼** para desplazarse por la lista de la pantalla. Pulse **OK select** para confirmar e ir al menú de configuración.

## 2. CONFIGURAR Y ACTIVAR UNA FUNCIÓN



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

## APLICAR LOS AJUSTES

Pulse **▲** o **▼** para mover el cursor a los ajustes que puede modificar.

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

Utilice **▲** o **▼** para cambiar el valor y pulse **OK select** para confirmar.

## ACTIVAR LA FUNCIÓN

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

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

## 3. PRECALENTANDO

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

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

El precalentado se puede activar con la mayoría de las funciones.

Cuando el precalentamiento haya terminado sonará una señal acústica para indicar que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.

Coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

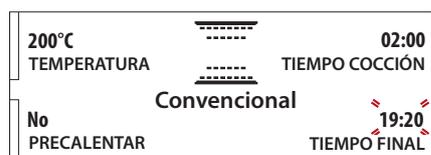
Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

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

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

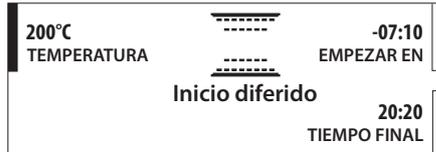
Al programar la duración de la cocción, la pantalla mostrará la hora prevista de finalización de la cocción.

Utilice **▲** o **▼** para mover el cursor a TIEMPO FINAL y pulse **OK select**: La hora parpadeará.



Utilice **▲** o **▼** para seleccionar la hora a la que desea que termine la cocción y pulse **OK select**. Pulse **▶** y coloque la comida en el horno; a continuación, pulse de nuevo **▶** para activar la función.

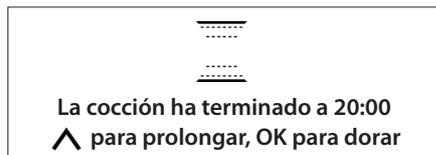
El horno se encenderá automáticamente tras el periodo de tiempo que se haya calculado para que la cocción finalice a la hora que haya fijado.



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

## . GRATINAR

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



De ser necesario, pulse **OK select** para activar un ciclo de gratinado de cinco minutos. También se puede ampliar la cocción con la función actualmente seleccionada pulsando **▲**. Para detener la función de gratinado, pulse **Ⓛ** para apagar el horno o pulse **MENU** para acceder al menú principal.

## . RECETAS TOTALMENTE AUTOMÁTICAS

El horno tiene 28 recetas totalmente automáticas en las que se han preconfigurado las funciones y temperaturas de cocción ideales. Para sacar el máximo partido a esta función y lograr los mejores resultados de cocción, lea y descargue nuestro libro de recetas de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu). Seleccione "Recetas" del menú principal utilizando **▲** o **▼**. Pulse **OK select** para confirmar y acceda a la lista de platos disponibles. Utilice **▲** o **▼** para desplazarse por la lista, luego pulse **OK select** para confirmar la selección.



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

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

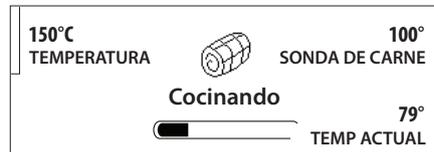
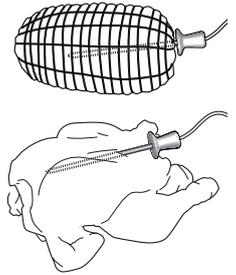
## .RECETAS CON SONDA

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

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

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

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

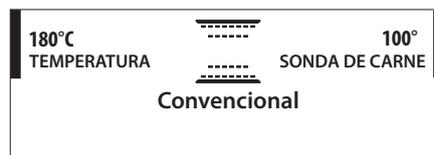


Modifique (si es posible) los ajustes predefinidos según sea necesario o pulse **▷**. Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la sonda de alimentos ha alcanzado la temperatura necesaria. Cuando finalice la cocción, el resultado puede perfeccionarse ampliando el tiempo de cocción. Pulse **▲** o **▼** para establecer el tiempo de cocción: El horno utilizará automáticamente la función "Convencional".

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

## USO DE LA SONDA DE CARNE CON LAS FUNCIONES MANUALES

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



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

Si desea consultar una tabla con las temperaturas recomendadas para cada tipo de carne, lea y descargue la Guía de uso y cuidado de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## . FAVORITAS

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



Utilice ▲ o ▼ para seleccionar el número y, luego, confirme pulsando .

Nota: Pulse << para cancelar.

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

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



Utilice ▲ o ▼ para seleccionar la función, confirme pulsando , y luego pulse ▶ para activarla.

## . TIMER

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno esté apagado y pulse : El temporizador aparecerá en la pantalla.



Utilice ▲ o ▼ para seleccionar el tiempo que necesita y pulse  para activar el temporizador. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Nota: Puede detener el temporizador en cualquier momento pulsando <img alt="stop icon" data-bbox="125 690 145 705"/>.

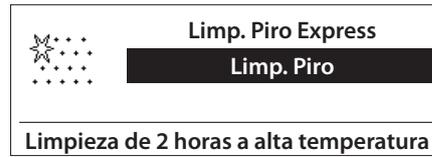
## . CIERRE

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado  y << al mismo tiempo durante al menos cinco segundos. Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

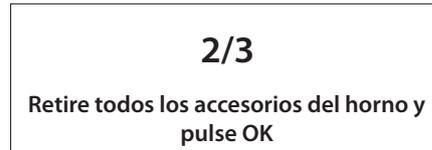
Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, el horno se puede apagar en cualquier momento pulsando el botón <img alt="stop icon" data-bbox="325 815 345 830"/>.

## . LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIRO

Utilice ▲ o ▼ para seleccionar “Limpieza” del menú principal y pulse .



Seleccione “Limp. Pirolítica” o “Limp. Piro Express” del menú y pulse : La pantalla mostrará la duración del ciclo seleccionado y la hora a la que terminará. Pulse el botón ▶: La pantalla mostrará las instrucciones que debe seguir para iniciar el ciclo de limpieza.



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

Cuando haya seguido todas las instrucciones, pulse  para continuar con el paso siguiente.

Tras la confirmación final, el horno iniciará el ciclo de limpieza y la puerta se bloqueará automáticamente: Inmediatamente aparecerá un mensaje mostrando una barra de progreso para indicar el avance del ciclo de limpieza.



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

Entonces, la pantalla mostrará la hora actual.

# TABLA DE COCCIÓN

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

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
<b>Verduras rellenas</b> (tomates, calabacines, berenjenas)		-	180-200	40-60	2
<b>Pan tostado</b>		-	Alta	3-6	5
<b>Filetes/rodajas de pescado</b>		-	Media	20-30 *	4 3
<b>Salchichas/pinchos morunos/ costillas/hamburguesas</b>		-	Media-Alta	15-30 *	5 4
<b>Pollo asado</b> 1-1,3 kg		-	Medio	55-70 **	2 1
<b>Pollo asado</b> 1-1,3 kg		-	Alto	60-80	2 1
<b>Rosbif poco hecho</b> 1 kg		-	Medio	35-50 **	3
<b>Pierna o jarrete de cordero</b>		-	Media	60-90 **	3
<b>Patatas al horno</b>		-	Media	35-55 **	3
<b>Verduras gratinadas</b>		-	Alta	10-25	3
<b>Lasañas y carnes</b>		-	200	50-100 ***	4 1
<b>Carnes y patatas</b>		-	180	45-100 ***	4 1
<b>Pescados y verduras</b>		-	190	30-50 ***	4 1
<b>Menú completo: Tarta de fruta</b> (nivel 5)/ <b>lasaña</b> (nivel 3)/ <b>carne</b> (nivel 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
<b>Pizza congelada</b>		-	Auto	10-15	3
		-	Auto	15-20	4 1
		-	Auto	20-30	4 2 1
		-	Auto	20-30	4 3-2 1
<b>Piezas de carne rellenas asadas</b>		-	200	80-120 ***	3
<b>Trozos de carne</b> (conejo, pollo, cordero)		-	200	50-100 ***	3

\* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

\*\* Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

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

Descargue la Guía de uso y cuidado en [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada para las autoridades de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.

Descargue la Guía de uso cuidado de [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) para consultar la tabla de recetas que requieren el uso de la sonda de carne.

FUNCIONES								
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Aire forzado	Horno de Convección	Descongelar	Eco aire forzado	
ACCESORIOS								
	Parrilla	Fuente para horno o bandeja para hornear sobre la parrilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja de goteo	Grasera con 500 ml de agua	Bandeja pastelera	Asador giratorio	SONDA DE CARNE (opcional)

# Hotpoint

ARISTON

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

**No utilice productos de lavado con vapor.**

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

**Utilice guantes protectores.**

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

## SUPERFICIES EXTERIORES

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

## SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o 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.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

## ACCESSORIES

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

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

**No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.**

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

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

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

Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limpieza pirolítica.

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

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

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

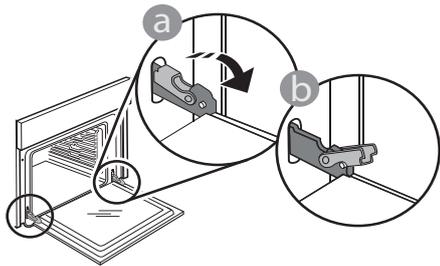
## CAMBIO DE LA BOMBILLA

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

Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio 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.

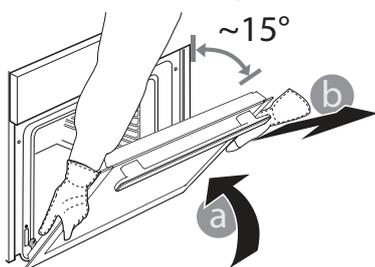
## CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

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



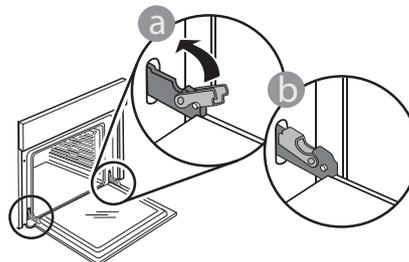
**2. Cierre la puerta** tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos; no la sujete por el asa.

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

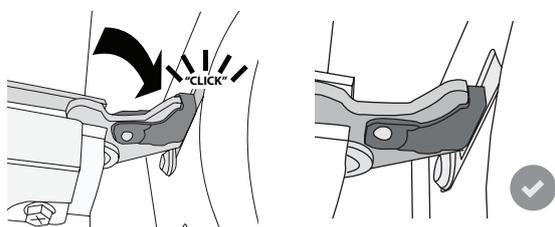


**3. Vuelva a instalar la puerta** llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



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



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

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
La puerta no se abre.	Fallo en el bloqueo de la puerta. Ciclo de limpieza en curso.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. Espere a que termine la función y a que se enfríe el horno.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».

# CONSEJOS ÚTILES

## CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas 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.

## COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función "Aire forzado" le permite cocinar diferentes alimentos (pescado y verduras) en diferentes niveles al mismo tiempo.

Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.



Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar y información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

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

