

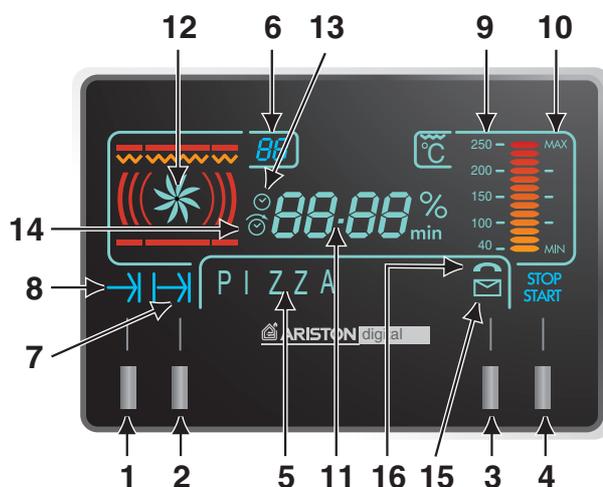
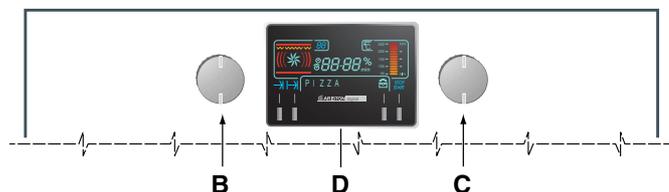
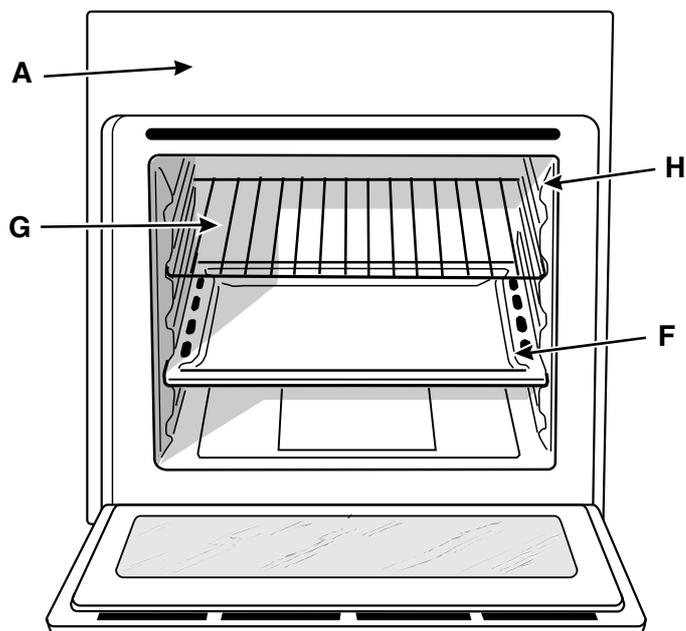
Horno de empotrar

**FO 98 P.1/E IX**



Le agradecemos por haber elegido un producto Ariston, seguro y realmente fácil de usar. Para conocerlo y utilizarlo bien y por mucho tiempo, le aconsejamos, antes de utilizar el aparato, leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual, ya que suministran importantes indicaciones referidas a la seguridad, la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas. Gracias.

## Visto de cerca



- A. Panel de mando
- B. Perilla para selección de las funciones de cocción
- C. Perilla para la temperatura / tiempo de cocción
- D. Programador electrónico
- F. Bandeja o encimera
- G. Parrilla del horno
- H. Guías de deslizamiento bandejas y parrillas

1. Selección del final de la cocción / reloj / fecha / cancelación de recetas (sólo con red **ARISTON digital** activa)
2. Selección de la duración de la cocción / temporizador / bloqueo del panel de mandos
3. Selección del idioma
4. Comienzo de la cocción / Detener la cocción / luz del horno / luminosidad del display
5. Descripción de la función
6. Número de función
7. Duración de la cocción
8. Fin de la cocción
9. Escala graduada de temperatura
10. Nivel de energía para funciones grill
11. Hora o temperatura / Porcentaje de energía
12. Elementos eléctricos encendidos
13. Indicador de reloj
14. Indicador de cocción programada
15. Indicador de mensajes SMS en entrada (sólo con red **ARISTON digital** activa)

El horno **7 Cuochi** reúne, en un único aparato, las ventajas de los tradicionales hornos de convención natural («convencionales») con las de los modernos hornos de convención forzada («ventilados»).

Se trata de un aparato sumamente versátil, que permite elegir, de modo fácil y seguro, entre diferentes métodos de cocción. La selección de las diferentes funciones ofrecidas, se obtiene con la perilla de selección «**B**» presente en el panel de mandos.

## Puesta en hora del reloj

Poner en hora el reloj es posible sólo con el horno apagado. Después de la conexión a la red o de un corte de corriente, el display centellea en **12:00** o en la última hora memorizada.

Eventuales actualizaciones de la hora se pueden realizar presionando la tecla **1** y actualizando la hora con la perilla «**C**» que es posible modificar mientras no desaparezca completamente la frase que se desplaza.

## Modificar la fecha

Para actualizar la fecha **1** hasta que en el display aparezca la palabra «**ANO**». Actualice el año girando la perilla «**C**» y luego presione la tecla **1** para seleccionar el mes utilizando, una vez más, la perilla «**C**». Presione nuevamente la tecla **1** para modificar, con la perilla «**C**», el día. Presione la tecla **1** para memorizar la fecha seleccionada.

## Función contador de minutos

El funcionamiento del contador de minutos es posible sólo con el horno apagado.

Recuerde que el temporizador no controla el encendido y apagado del horno, sino que solamente emite una alarma sonora, una vez cumplido el tiempo, que se puede detener presionando una tecla cualquiera.

Para seleccionar un valor del contador de minutos presione la tecla **2**, y luego ajústelo con la perilla «**C**».

Presione la tecla **4** para hacer funcionar el contador de minutos.

Mientras el contador de minutos funciona, es posible:

- modificar el tiempo con la perilla «**C**»;
- detener la cuenta presionando durante 3 segundos aproximadamente la tecla **4** o girando la perilla «**B**» en sentido antihorario;
- activar/desactivar el bloqueo de los mandos, presionando durante 3 segundos, como mínimo, la tecla **2** (ver el párrafo «Bloqueo/Desbloqueo de mandos»).

## Seleccionar el idioma

Con el aparato apagado, presione durante algunos segundos la tecla **3**. En el display aparecen, en secuencia, los distintos idiomas disponibles. Pulse nuevamente la tecla «**3**» para seleccionar el idioma deseado.

## Seleccionar la luminosidad del display

Con el aparato apagado mantenga presionada la tecla **4** hasta que en el display aparezca la palabra «**LUMIN.**».

Gire la perilla «**C**» en sentido horario/antihorario para aumentar/disminuir la luminosidad del display. Pasados algunos segundos del fin de la selección, el horno queda nuevamente a la espera de un mando.

## Bloqueo / Desbloqueo de los mandos

Esta opción permite desactivar las funciones de las teclas y de las perillas. Se aconseja utilizarla, sobre todo, en presen-

cia de niños. Para activar el bloqueo presione durante algunos segundos la tecla **2** hasta que en el display aparezca la palabra «**LOCKED**». Para restablecer las normales funciones de los mandos del aparato es suficiente pulsar nuevamente la tecla **2** durante algunos segundos hasta que en el display aparezca la palabra «**UNLOCKED**».

## Cancelación de recetas (sólo con la red activa)

Para cancelar una receta que ha memorizado en el horno, haciendo uso de las posibilidades que le ofrece la red , seleccione con la perilla «**B**» la que desea eliminar. Luego, mantenga presionada la tecla **1** hasta que en el display aparezca la palabra «**CANCELA ?**» y por último presione nuevamente la tecla **1** para confirmar la cancelación. La palabra «**CANCELADO**» testimoniará que se ha producido la eliminación.

## La luz del horno

En cualquier momento, incluidos precalentamiento y cocción, es posible encenderla o apagarla presionando la tecla **4**. Con el horno apagado se desactiva automáticamente pasados los 10 minutos de la última operación efectuada en los mandos frontales.

## Ventilación de enfriamiento

Con la finalidad de reducir la temperatura externa, el horno está dotado de un ventilador de enfriamiento. Durante la cocción, el ventilador está siempre funcionando y es posible sentir un chorro de aire que sale entre el panel frontal y la puerta del horno.

Con la finalidad de aumentar más rápidamente la temperatura en el interior del horno, durante el precalentamiento la velocidad de salida del aire es aproximadamente la mitad de la que se tiene durante la cocción.

En el caso de que haya una encimera sobre el horno, el ventilador de enfriamiento podría activarse automáticamente para proteger a los componentes electrónicos, aún con el aparato apagado.

**Nota: al final de la cocción, el ventilador permanece funcionando hasta que el horno esté suficientemente frío.**

## Uso del horno

Girando la perilla «**B**» en sentido horario es posible elegir entre las funciones de cocción predefinidas o entre las recetas incluidas (ver el recetario Ariston).

Para cada función el display indicará:

- el nombre de la función (o de la receta);
- el número de la función (o de la receta);
- la temperatura predefinida;
- las fuentes de calor;

Si la temperatura aconsejada no fuera la deseada, es siempre posible modificarla con la perilla «**C**».

A cada función de cocción está asociada también una duración aconsejada que es posible ajustar, entre un minuto y 10 horas, presionando la tecla **2** y posteriormente girando la perilla «**C**» hasta alcanzar el valor deseado. Es posible actualizar la duración mientras no desaparezcan completamente las palabras deslizantes. Recuerde que el tiempo ingresado no incluye el necesario para el precalentamiento.

Para que comience la cocción presione la tecla **4** de comienzo de la cocción.

Con excepción de las funciones "**Cocción rápida**" y "**Grill**", a partir de ese momento, el horno inicia la fase de precalentamiento durante la cual es siempre posible:

- modificar la temperatura con la perilla "**C**";
- modificar la duración de la cocción presionando la tecla **2** y posteriormente girando la perilla "**C**";
- activar/desactivar el bloqueo de los mandos, presionando durante 3 segundos, como mínimo, la tecla **2** (ver el párrafo "Bloqueo/Desbloqueo de mandos");
- interrumpir la cocción y apagar el horno girando la perilla "**B**" en sentido antihorario.

**Nota:** el precalentamiento lo efectúa automáticamente el aparato que fija la duración en base a la temperatura elegida por el usuario. En el display se visualiza el tiempo que debe transcurrir antes de que comience la fase de cocción.

Una vez alcanzada la temperatura seleccionada, el horno entra en la fase de cocción durante la cual es siempre posible:

- modificar la temperatura con la perilla "**C**"; Si el incremento es superior a 25°C, el horno vuelve a la fase de precalentamiento;
- modificar la duración de la cocción presionando la tecla **2** y posteriormente girando la perilla "**C**";
- activar/desactivar el bloqueo de los mandos, presionando durante 3 segundos, como mínimo, la tecla **2** (ver el párrafo "Bloqueo/Desbloqueo de mandos");
- interrumpir la cocción y apagar el horno girando la perilla "**B**" en sentido antihorario.

Al final de la cocción, en el display aparecerán las palabras "FIN-LISTO" y se escuchará una señal sonora que terminará después de 1 minuto, después que se presiona una tecla o después que se gira una de las dos perillas.

**Atención:** Cuando se encienda por primera vez, aconsejamos hacer funcionar el horno vacío durante aproximadamente media hora a la temperatura máxima, luego abrir la puerta del horno y airear el ambiente. El olor que a veces se advierte durante esta operación es causado por la evaporación de sustancias empleadas para proteger el horno y el grill durante el lapso de tiempo que transcurre entre fabricación e instalación del producto.

**Atención:** Utilice el primer piso, desde abajo, colocando la bandeja suministrada con el aparato, para recoger jugos y/o grasa, solamente en el caso de cocciones en el grill o con asador automático (presente sólo en algunos modelos). Para otras cocciones no utilice nunca el primer piso, desde abajo, y nunca apoye objetos en el fondo del horno mientras está cocinando, porque podría causar daños al esmalte. Coloque siempre sus recipientes de cocción (fuentes para horno, películas de aluminio, etc.) sobre la parrilla suministrada con el aparato, ubicada en las guías del horno.

**Atención:** el aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Al usuario se lo informa sobre los mismos, con mensajes del tipo:

- "F nn" (nn=número compuesto por 2 cifras): En estos casos, es necesaria la intervención de la asistencia técnica, ya que el horno no funciona.
- "W nn" (nn=número compuesto por 2 cifras): en estos

casos sería oportuna la intervención de la asistencia técnica ya que el horno, aún si continúa funcionando, ha detectado un problema de funcionamiento.

### Descripción de las funciones

Las funciones se seleccionan accionando la perilla "**B**".

#### : "**Tradicional**"

Es el sistema de cocción más tradicional, ideal para la cocción de una sola comida. Dos resistencias (una, visible ubicada arriba, debajo de la pared superior y la otra escondida debajo del fondo del horno) funcionan juntas.

Al estar en contacto con estas fuentes de calor, el aire se calienta y se desplaza en el interior del horno según el fenómeno por el cual el aire caliente, más liviano, tiende a ascender. Se trata del fenómeno de la **convección natural**. Este tipo de cocción es particularmente indicado para las **cocciones lentas en ollas de fundición tapadas** (backenhof, mondongo, etc.) o la **cocción en baño de maría** (budín, pastel, etc.).

Como plano de apoyo, se aconseja utilizar la bandeja ubicada en el 2° piso.

Siempre ponga las comidas en el horno cuando está caliente.

#### : "**Pastelería**"

Se activa únicamente el elemento calentador circular y entra en funcionamiento el ventilador para lograr suministrar un calor "delicado", ideal para la cocción de dulces de **pastelería**, como brioches, tortas de chocolate, bizcochos con uva, bizcochos, pastelillos, merengues, etc.

Como plano de apoyo, se aconseja utilizar la bandeja ubicada en el 2° piso.

Siempre ponga las comidas en el horno cuando está caliente.

#### : "**Cocción rápida**"

El encendido de todos los elementos calentadores y la activación del ventilador garantizan una distribución uniforme del calor en el interior del horno.

Esta función es particularmente indicada para las **cocciones rápidas** (que no necesitan precalentamiento) y **para los platos ya cocinados** (congelados y precocidos).

Como plano de apoyo, se aconseja utilizar la bandeja ubicada en el 2° piso.

#### : "**Multicocción**"

El encendido de todos los elementos calentadores y la activación del ventilador garantizan una distribución uniforme del calor en el interior del horno.

Este tipo de cocción es indicado para cocinar comidas ubicadas simultáneamente en **varios pisos**.

En este caso, la cocción se produce sin alterar el sabor de las comidas, aún cuando sean muy diferentes entre sí.

De todos modos, para utilizar esta función es necesario que todas las comidas requieran la misma temperatura de cocción (los distintos platos se retirarán a medida que estén cocidos). Por ejemplo, en una cocción en dos pisos, se aconseja utilizar como plano de apoyo la bandeja ubicada en el 1° piso y la parrilla ubicada en el 3° piso.

Siempre ponga las comidas en el horno cuando está caliente.

#### : "**Pizza**"

Los elementos calentadores (inferior y circular) entran en funcionamiento para calentar rápidamente el horno.

Para la preparación de **pizzas y tortas** glaseadas se obtienen notables ventajas, ya que el mayor aporte de calor proveniente desde abajo garantiza la correcta cocción, con fuego directo, del amasijo. La función del ventilador es, en

cambio, obtener el necesario dorado de la parte superior del alimento, que lo vuelve más apetitoso.

Como plano de apoyo, se aconseja utilizar la bandeja ubicada en el 1° piso.

Siempre ponga las comidas en el horno cuando está caliente.

 : "Grill"

En esta posición entra en funcionamiento exclusivamente el elemento calentador superior: el grill, que se vuelve incandescente, emite una radiación infrarroja similar a la producida por los rayos solares.

En efecto, el objetivo de la función grill, no es calentar el aire contenido en el interior del horno, sino, fundamentalmente, exponer el alimento directamente a esta radiación.

La cocción se realiza con la puerta cerrada y preferiblemente comenzando con el horno frío.

El calor irradiado se puede regular con la perilla de selección de la temperatura.

Se aconseja colocar la bandeja en el 1° piso para recoger la grasa y el jugo de la cocción, y la parrilla en un piso superior, elegido de acuerdo al espesor de la carne que se va a cocinar.

 : "Dorado"

Entra en funcionamiento únicamente el elemento calentador superior, con emisión de una radiación infrarroja. La circulación forzada de aire, producida por el ventilador del horno, garantiza una distribución uniforme de la temperatura, de modo tal que los alimentos resultan sometidos simultáneamente a la acción de:

- los rayos infrarrojos, que garantizan la cocción superficial de las comidas,
- aire caliente que permite una cocción en profundidad por efecto de la conducción.

El grill ventilado es particularmente apreciado para la cocción de **asados (carnes rojas o blancas) y de aves**.

Coloque la parrilla en el 2° piso como plano de apoyo de la carne y la bandeja en el 1° piso para recoger la grasa y los

jugos de la cocción.

Coloque las comidas siempre con el horno frío.

 : "Ventilado"

Se activa únicamente el elemento calentador circular y entra en funcionamiento el ventilador, de modo tal, que se suministre un calor "delicado", ideal para la cocción de alimentos con bajo contenido de líquidos, como pasteles de mantequilla, pastel de mermelada y biscochitos salados (masa brisé). Se aconseja utilizar el 2° piso. Siempre ponga las comidas en el horno cuando está caliente.

El asador automático suministrado con el aparato se podrá utilizar con las funciones "grill" y "grill ventilado".

La cocción se debe realizar con la puerta del horno cerrada. Se recomienda además, colocar las comidas con el horno frío, para evitar el riesgo de quemaduras durante la operación de colocación del espetón.

Se aconseja colocar la bandeja en el 1° piso para recoger la grasa y los jugos de la cocción y el asador automático en el 3° piso (para la colocación del asador, véase el párrafo siguiente).

**Durante la cocción con "grill" y "dorado", las partes accesibles se pueden calentar mucho; por lo tanto, mantenga alejados a los niños.**

 : **limpieza automática mediante fast clean**

Es la función de limpieza integral del horno.

Para obtener información referida a la limpieza automática mediante fast clean, consulte la página 8.

## Programar la cocción

Para poder programar una cocción es suficiente seguir las operaciones descritas a continuación:

- seleccionar el programa de cocción accionando la perilla "B" y la temperatura deseada girando la perilla "C".
- seleccionar la duración presionando la tecla 2. Se visualiza en el display la duración de cocción aconsejada que se puede modificar girando la perilla "C". Recuerde que el tiempo ingresado no incluye el necesario para el precalentamiento.
- seleccionar la hora de fin de la cocción presionando la tecla 1. Se visualiza la hora de fin de la cocción, obtenida sumando, a la hora corriente, la duración de la cocción seleccionada anteriormente y del precalentamiento automáticamente calculada por el aparato según la función seleccionada. Girar la perilla "C" hasta visualizar, en el display, la hora en que la comida debe estar lista.

Al finalizar las selecciones, en el display se visualiza la hora de inicio del precalentamiento (cuando está previsto) y la de fin de la cocción, esta última se puede modificar mientras no aparezca el nombre de la función y la temperatura seleccionada. Si se cometen errores al ingresar los datos, se pueden corregir repitiendo las operaciones descritas más arriba.

- pulsar la tecla 4 para activar la programación. Para modificar las selecciones, presione durante 3 segundos aproximadamente la tecla 4 y repita las operaciones descritas arriba.

### Para anular una cocción ya programada

Para cancelar cualquier programación efectuada, girar la perilla "B". en sentido antihorario hasta que aparezca en el display la palabra "OFF".

# Cómo mantenerlo en buenas condiciones

## Interior del horno

Se aconseja proceder a la limpieza del horno después de cada uso, especialmente después de la cocción de asados. En efecto, es importante evitar la acumulación de residuos salpicados durante la cocción, ya que los mismos, cuando se vuelva a utilizar el horno, sufrirán una nueva cocción, con su consiguiente carbonización y liberación de humo y olores desagradables.

## Exterior del horno

Limpe las superficies externas esmaltadas o de acero inoxidable usando una esponja con agua y detergente, enjuagando abundantemente y secando con cuidado, evitando usar productos abrasivos o corrosivos que podrían arruinarlas.

## Acero inoxidable

Enjuague las partes de acero inoxidable y séquelas con cuidado con un paño suave y húmedo. Para las manchas persistentes, utilice un producto específico no abrasivo.

## Uso de hojas de aluminio

Evite estrictamente cubrir el fondo del horno con hojas de aluminio (pensando que de este modo podrá evitar la limpieza del fondo). El aluminio, puesto en contacto directo con el esmalte caliente, se puede fundir y arruinar irremediablemente el esmalte del fondo.

## Limpieza del asador automático y de los otros accesorios

El asador automático es totalmente desmontable, gracias a los 2 tornillos de mariposa. Las distintas partes del asador automático se limpian junto con todos los otros accesorios (bandeja, parrilla) en el lavamanos con una esponja húmeda y un detergente normal, o en lavavajilla.

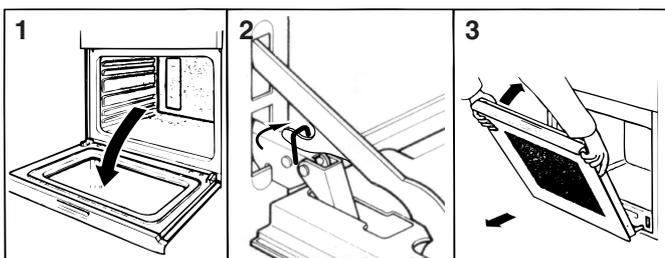
## Desmontaje de la puerta

Para poder limpiar el espacio debajo de la parte inferior de la puerta, la misma se puede desmontar muy fácilmente, procediendo del siguiente modo:

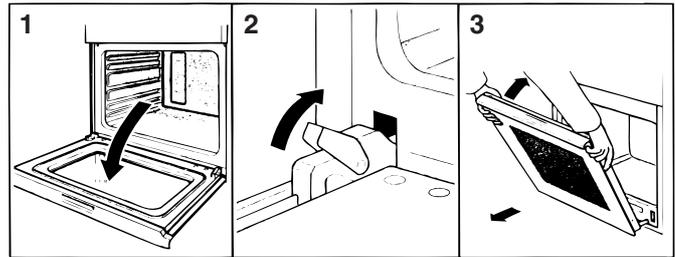
- abra la puerta y déjela en posición horizontal;
- levante y haga girar las palancas que se encuentran en las dos bisagras;
- cierre completamente la puerta;
- aferre la puerta por los bordes externos y tire para extraerla de su sede.

Vuelva a montar la puerta siguiendo el procedimiento descrito arriba pero en sentido contrario.

## FO / FD 98 P

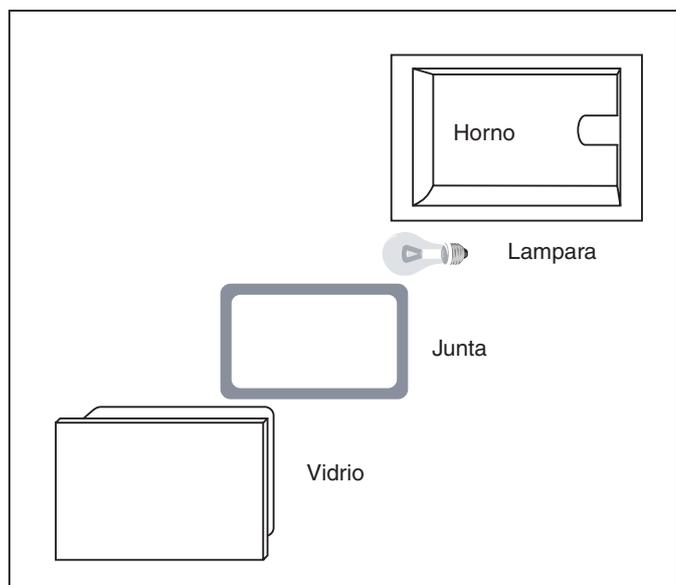


## FC 98 P



## Sustitución de la lámpara del horno

- Antes de efectuar cualquier operación, desconecte eléctricamente el horno, desenchufándolo o accionando el interruptor utilizado para la conexión del horno a la instalación eléctrica.
- Con la ayuda de un objeto estrecho y plano (destornillador, mango de cuchillo, etc.), extraiga la tapa de vidrio.
- Desenrosque la lámpara y sustitúyala con otra de características análogas:
  - Tensión 230/240 V
  - potencia 15 W
  - casquillo E 14
- Vuelva a montar la tapa de vidrio teniendo cuidado de colocar correctamente la junta.



# La limpieza automática mediante fast clean

## Dispositivos de seguridad

Activando la función **fast clean**, la temperatura interna del horno alcanza los 500 °C necesarios para la carbonización de los residuos, como se ilustra a continuación.

Dada la alta temperatura, el horno está dotado de algunos dispositivos de seguridad:

- la puerta se **bloquea automáticamente** apenas la temperatura alcanza valores elevados, para evitar riesgos de quemaduras;
- los **elementos calentadores no están más alimentados eléctricamente**, como prevención ante cualquier evento anómalo.

### Nota:

A través del vidrio de la puerta del horno es posible notar algunas partículas que **se iluminan** durante su carbonización por pirólisis al entrar en contacto con las resistencias: se trata de una **combustión instantánea, fenómeno absolutamente normal, que no constituye ningún peligro.**

## Consejos útiles antes de la limpieza automática

**1-** Trate de **eliminar** los residuos de sustancias alimenticias más consistentes con una esponja húmeda. Evite estrictamente utilizar detergentes o cualquier otro producto aconsejado para la limpieza de los hornos.

**2- Extraiga todos los accesorios** debido a que no pueden resistir temperaturas tan elevadas. Además, algunos accesorios podrían alterar el resultado de la limpieza automática obstaculizando la circulación del calor en todas las paredes. Los accesorios se pueden lavar fácilmente como cualquier vajilla (incluso en lavavajilla).

**3-** No deje paños de cocina en la manija.



**Atención:** durante la limpieza automática, las superficies pueden calentarse mucho. Mantenga alejados a los niños.

## ¿Cómo activar la limpieza?

- Cierre la puerta.
- Gire la perilla B hasta FAST CLEAN
- La operación de limpieza automática requerirá aproximadamente 90 minutos. De todos modos, es posible regular la duración de la operación (60 - 90 - 120 minutos) en función de la suciedad del horno.
- Para que comience la función, presione la tecla 4.

Así como para las funciones de cocción, es posible programar la operación de fast clean con comienzo retrasado.

⇒ La puerta del horno se bloquea automáticamente apenas comienza la operación de fast clean.

⇒ La luz testigo con el símbolo de la llave centellea durante el bloqueo de la puerta y comienza la cuenta al revés del tiempo de duración programado. La luz deja de centellear apenas se bloquea la puerta.

Mientras que la temperatura en el interior del horno no haya alcanzado los 125°, es todavía posible desbloquear la puerta del horno, manteniendo presionada la tecla 3 durante 3 segundos. El desbloqueo es inmediato.

Si después de esta intervención, se olvida de bloquear nuevamente la puerta, esta última se bloquea automáticamente apenas la temperatura interior del horno alcanza los 325°.

## ¿Qué sucede al finalizar el fast clean?

- El programador emite una señal sonora,
- y en el display aparece el mensaje END.

Presione la tecla 4 para hacer cesar la señal sonora; el mensaje desaparece y la luz testigo con el símbolo de la llave comienza a centellear.

La puerta del horno podrá volver a abrirse solamente después que la temperatura del horno haya descendido a un nivel aceptable.

A partir de ese momento, es posible constatar la presencia de algunos depósitos de polvo blanco en el fondo y sobre las paredes del horno; elimínelos con una esponja húmeda una vez que el horno se ha enfriado completamente.

Si en cambio, se desea aprovechar el calor almacenado para comenzar una cocción, los polvos pueden permanecer, ya que no constituyen ningún peligro para los alimentos que se van a cocinar.

## Pequeñas anomalías de funcionamiento

### NO SE PREOCUPE SI ...

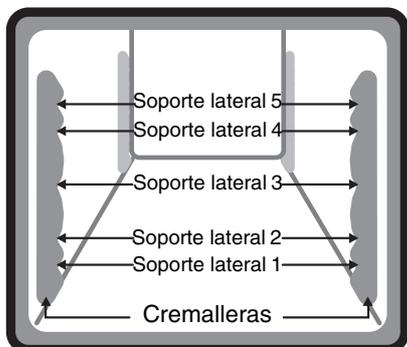
Puede suceder que se produzcan algunas anomalías de funcionamiento debidas generalmente a maniobras incorrectas o a la valoración errónea de un fenómeno.

### Si durante una cocción, el horno produce mucho humo:

- Verifique que se haya seleccionado la función correcta de acuerdo al tipo de cocción deseada, que se hayan elegido los accesorios adecuados y que la comida se haya colocado en el piso aconsejado.
- Controle además la temperatura seleccionada, que puede resultar excesiva con respecto al tipo de cocción prevista.
- Controle la suciedad del horno y evalúe la posibilidad de su limpieza. En efecto, podrían encontrarse residuos alimenticios pegados al esmalte que, al carbonizar, liberarían humo y olores desagradables.
- Las salpicaduras de grasa o los escurrimientos sobre las superficies muy calientes pueden producir humo.

El horno está dotado de numerosas posibilidades de cocción, para poder utilizarlas es necesario disponer de un cierto número de **accesorios que nosotros elegimos**.

Estos accesorios se pueden instalar en distintos pisos de la guía de deslizamiento ubicada en el interior del horno, permitiendo así establecer la altura más adecuada en función de la cocción que se va a realizar.



## La bandeja

Se utiliza:

- como plano de apoyo para cualquier recipiente de cocción en un sólo nivel y en baño de María,
- como plano de apoyo para los alimentos (pastelillos, etc.),
- como recipiente de recolección de jugos y grasas de cocción, junto con la parrilla grande.

No es aconsejable utilizar la bandeja en los pisos 4 y 5.

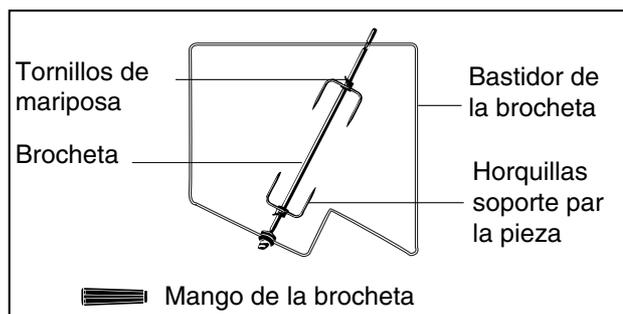
## La parrilla grande

Se utiliza siempre en combinación con la bandeja, con las muescas dirigidas hacia abajo.

- Colocada en el 2º piso, funciona como plano de apoyo para las carnes, con la bandeja colocada en el 1º piso para recoger grasas y jugos de la cocción.
- Colocada en el piso superior (según el espesor del alimento) para los asados de carne, con la bandeja colocada en el 1º piso para recoger grasas y jugos de la cocción.
- Colocada en el piso superior para la cocción en varios niveles.

**En las cocciones con "dorado", evite colocar, directamente en la bandeja, las carnes que se deben cocinar; en efecto, el fuerte calor proveniente de arriba hacia abajo provoca el derrame de líquidos y de grasas, los cuales podrían quemarse o salpicar las paredes, con la consiguiente formación de humo.**

## EL ASADOR AUTOMÁTICO



Gracias a este accesorio, los asados se cocinan lentamente, girando constantemente, hasta la cocción completa. El asador automático está compuesto por:

- un **soporte** ubicado en el 3º piso de la guía de deslizamiento, que permite la introducción del asador automático dentro del eje hueco del motor situado en la parte posterior del horno, detrás de la pared perforada;
- un **espetón** en el cual ensartar el trozo de carne que se va a asar, que apoya sus dos extremos, en dos horquillas deslizables, cada una de ellas fijada al eje mediante un tornillo de mariposa.

**Atención:** durante la instalación del asador automático, verifique que el espetón esté correctamente introducido dentro del eje hueco conectado al motor.

Ponga atención en colocar:

- el espetón en el centro del trozo que se va a asar;
- el trozo que se va a asar en un punto equidistante de los extremos del espetón.
- un **mango extraíble**, de material aislante, que se atornilla a la parte anterior del espetón y que permite:
  - aumentar la longitud disponible del asador automático para también poder cocinar en él, trozos de carne de notables dimensiones;
  - evitar quemaduras cuando se extrae la comida al finalizar la cocción.

**Enrosque** a fondo el mango para extraer el espetón (durante la cocción el mango debe estar desenroscado).

### Temporizador del asador automático

Los hornos ARISTON poseen un dispositivo de **temporización** del asador automático. Al finalizar la cocción, el motor continúa haciendo girar el espetón, deteniéndose sólo cuando la temperatura ha descendido lo suficiente, evitando así que la carne se queme.

Una vez terminada la cocción, deje la perilla de selección de las funciones, coincidente con el tipo de cocción que se está realizando y lleve la perilla de selección de las temperaturas al mínimo.

## ALGUNOS EJEMPLOS DE COCCIÓN EN UN SOLO NIVEL

Recetas	Modo de cocción	Temperatura	Tiempo	Soporte lateral	Observaciones	Precaalentamiento
Pan (Hogaza-1kg)	Multicocción	210°C	30-35'	2	En placa esmaltada	Sí
Hojaldres individuales	Multicocción	200°C	20-25' según espesor	2	En placa esmaltada	Sí
Pizza (masa de pan)	Pizza	240°C	10-15'	1	En placa esmaltada	Sí
Quiche de lorena (masa de repostería)	Pizza	220°C	30'	1	Molde sobre placa esmaltada	Sí
Suflé de queso	Multicocción	200°C	30-40'	2	Molde diam. 20cm En placa esmaltada	Sí
Paté de campo	Tradicional	180°C	50-60'	2	A baño maría en la placa esmaltada (inicio agua caliente)	Sí
Pierna de cordero	Dorado	210°C	1 hora por cada 1,5 a 2 kg	2-1*	Carne con rejilla	No
Gratinado	Dorado	200°C	0-45' según espesor	2	Fuente sobre placa esmaltada	Sí
Pescado	Tradicional Dorado Grill	200°C 240°C 250°C	Según tipo de pescado y espesor	2 2-1* 2-1*	Filetes+líquidos, placa esmaltada Entero sobre rejilla Pescado asado sobre rejilla	Sí
Pollo	Dorado Grill asador automático	210°C 250°C	1 hora para cada 1,2 a 1,5 kg	2-1* 3-1*	Carne con rejilla Asador automático con la puerta cerrada	No
Carne de vaca asada	Dorado	210°C	Variable según el grado de cocción	2-1*	Carne con rejilla	No
Carne de cerdo asada	Dorado	210°C	1 hora para 1kg	2-1*	Carne con rejilla	No
Carne de cordero asada	Dorado	210°C	1 hora para 1kg	2-1*	Carne con rejilla	No
Tomates rellenos	Multicocción	200°C	20-25'	2	Fuente sobre placa esmaltada	Sí
Platos congelados	Cocción rápida	Según indicaciones del producto	Según indicaciones del producto	2	Fuente sobre placa esmaltada	No
Lasañas	Cocción rápida	200°C	según espesor	2	Fuente sobre placa esmaltada	No
Musaka	Cocción rápida	200°C	según espesor	2	Fuente sobre placa esmaltada	No
Brioche	Pastelería	160°C	35-45'	2	Molde de aluminio sobre placa esmaltada	Sí
Budín	Pastelería	160°C	60'	2	Molde de aluminio sobre placa esmaltada	Sí
Repollo	Pastelería	200°C	20-25'	2	Pequeños profiteroles no azucarados en placa esmaltada	Sí
Flan	Tradicional	180°C	30'	2	Recipientes individuales a baño maría inicio agua caliente	Sí
Bizcocho	Pastelería	190°C	30'	2	Molde de aluminio sobre placa esmaltada	Sí
Macarones	Pastelería	180°C	15-20' según espesor	2	En placa esmaltada	Sí
Merengues blancos	Pastelería	70-80°C	3 horas según espesor	2	Secado para pequeños merengues	Sí
Merengues ámbar	Pastelería	110°C	2 horas según espesor	2	Secado para pequeños merengues	Sí
Manzanas al horno	Multicocción	210°C	20-25' según espesor	2	Fuente sobre placa esmaltada	Sí
Polvorones	Pastelería	190°C	10-15'	2	En placa esmaltada	Sí
Tarta de manzanas	Pizza	220°C	30'	1	Molde sobre placa esmaltada	Sí
Pasteles de mantequilla	Ventilado	190°C	10-15'	2	Molde de aluminio sobre la parrilla	Sí
Pastel de mermelada	Ventilado	190°C	15-25'	2	Molde de aluminio sobre la parrilla	Sí
Biscochitos salados	Ventilado	190°C	10-15'	2	Molde de aluminio sobre la parrilla	Sí

X - Y\* en la columna soporte lateral

X = rejilla o brocheta en el soporte lateral X

Y = placa esmaltada en el soporte Y para la recuperación de los jugos y las rasas

**No olvide: la rejilla siempre se utiliza en desnivel hacia abajo.**

# La seguridad como una buena costumbre

## Para garantizar la eficiencia y la seguridad de este electrodoméstico:

- diríjase exclusivamente a centros de asistencia técnica autorizados
- requiera siempre el uso de repuestos originales

- El aparato está destinado a un uso no profesional en las viviendas y sus características no se deben modificar.
- Las instrucciones son válidas sólo en los países de destino cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.
- La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada solamente cuando el mismo está correctamente conectado a una eficiente instalación de puesta a tierra de acuerdo a lo previsto por las normas vigentes sobre seguridad.
- **Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**

### Tratándose de fuentes de peligro, evite que los niños e incapaces se pongan en contacto con:

- los mandos y el aparato en general;
- los embalajes (bolsitas, poliestireno, clavos, etc.);
- el aparato, durante e inmediatamente después del funcionamiento del horno y del grill, debido al sobrecalentamiento;
- un aparato inutilizado (en este caso, se deben proteger las partes que podrían ser peligrosas).

### Evite las siguientes operaciones:

- tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas;
- el uso cuando está descalzo;
- tirar del aparato o del cable de alimentación eléctrica para desconectarlo del tomacorriente;
- operaciones impropias y peligrosas;
- obstruir los orificios de ventilación o para eliminación del calor;
- que el cable de alimentación de pequeños electrodomésticos quede en contacto con las partes calientes del aparato;
- la exposición a agentes atmosféricos (lluvia, sol);
- el uso del horno como trastero;
- el uso de líquidos inflamables cerca del aparato;
- el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o prolongaciones;

- intentos de instalación o reparación sin la intervención de personal calificado.

### Es absolutamente necesario llamar a personal especializado en los siguientes casos:

- instalación (según las instrucciones del fabricante);
- cuando se tienen dudas sobre el funcionamiento;
- sustitución del toma en caso de incompatibilidad con el enchufe del aparato.

### Es necesario llamar a centros de asistencia autorizados por el fabricante, en los siguientes casos:

- dudas sobre la integridad del aparato después de haber quitado el embalaje;
- daño o sustitución del cable de alimentación;
- avería o mal funcionamiento, solicitando repuestos originales.

### Es conveniente efectuar las siguientes operaciones:

- sólo la cocción de alimentos evitando otras operaciones;
- verificar la integridad después de haber quitado el embalaje;
- desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica en caso de mal funcionamiento y antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento;
- cuando no se utiliza, desconecte el aparato de la red eléctrica y cierre la llave de gas (si está previsto);
- utilice guantes para horno para introducir o extraer recipientes;
- tome siempre la manija de la puerta en el centro debido a que los extremos podrían estar más calientes con motivo de eventuales salidas de aire;
- controlar siempre que las perillas estén en la posición "●"/"○" cuando no se utiliza el aparato.
- cortar el cable de alimentación después de haberlo desconectado de la red eléctrica cuando se decide no utilizar más el aparato.
- El fabricante no se puede considerar responsable por eventuales daños derivados de: errores en la instalación, usos impropios, erróneos e irracionales.

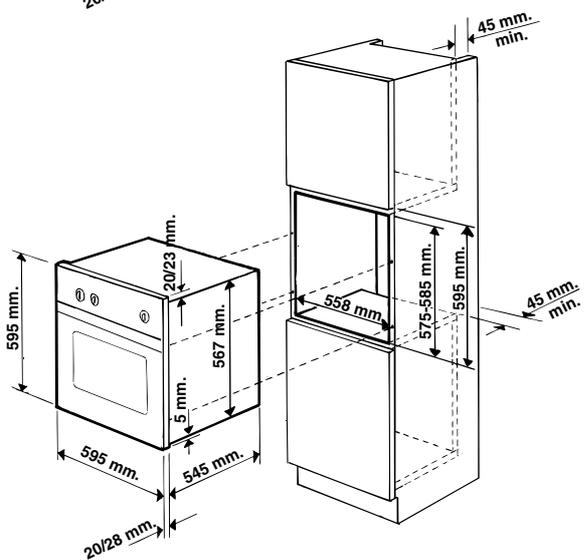
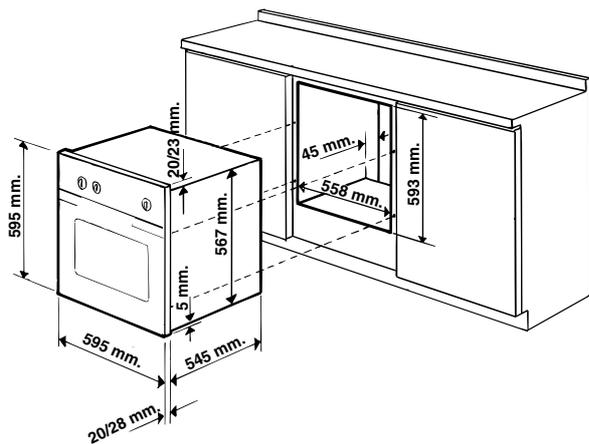
# Instalación

La instalación debe efectuarse según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado. Una incorrecta instalación puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

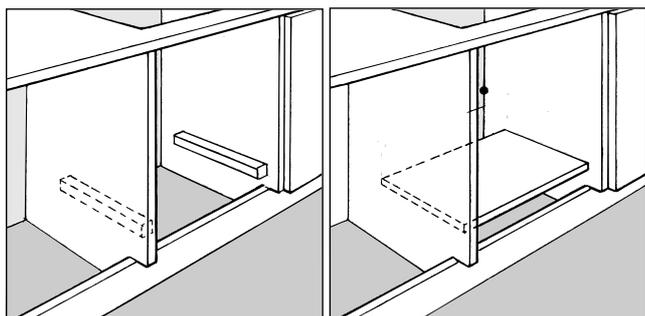
**Importante:** cualquier intervención de regulación, mantenimiento, etc. se debe realizar con el horno desconectado de la red de alimentación eléctrica.

## Instalación de los hornos empotrables

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato empotrable, es necesario que el mueble tenga las características adecuadas. En la siguiente figura se indican las dimensiones del espacio en el mueble cuando el horno se instala bajo encimera (Nota: Instalación para declaración de consumos) y en columna.



Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del espacio para el horno, es preferible instalarlo de modo que apoye sobre dos listeles de madera; en el caso de que sea una superficie continua de apoyo, la misma debe tener una abertura de 45 x 560 mm como mínimo.



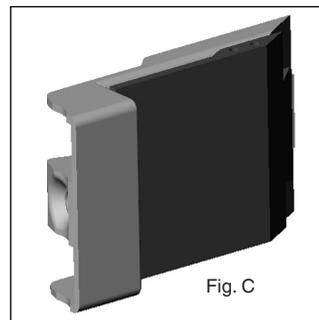
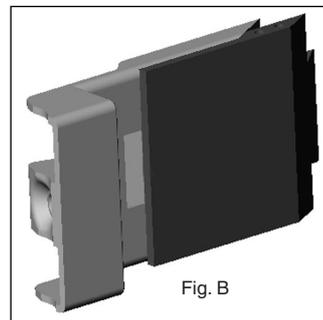
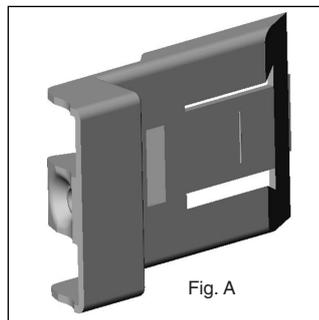
Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de un material resistente al calor. En particular, en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deberán ser resistentes a una temperatura de 100 °C.

En conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no se deben producir contactos con las paredes en las que hay instalaciones eléctricas.

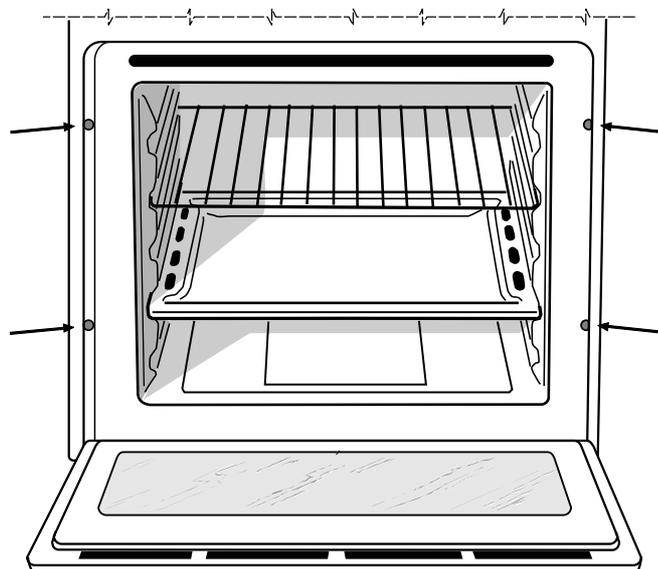
Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Para un correcto centrado, regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno, a la altura de los 4 orificios del marco. En particular, si el espesor del costado del mueble es:

- de 20 mm: la parte móvil del taco se debe extraer (Fig. A);
- de 18 mm: utilice la primera ranura; ya predispuesta de fábrica (Fig. B);
- de 16 mm: utilice la segunda ranura (Fig. C).



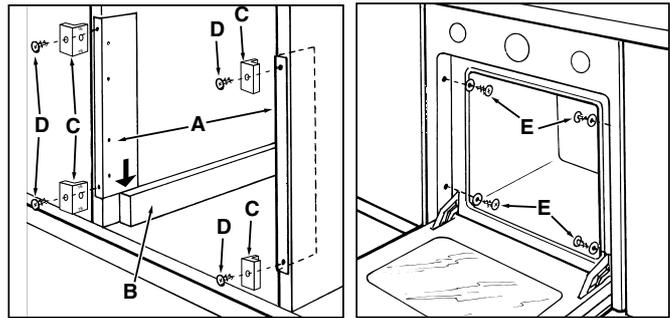
Para fijar el horno al mueble abra la puerta del horno y fíjelo mediante 4 tornillos para madera en los 4 orificios ubicados en el marco.



### Fijación del horno al mueble (sólo en modelos FC...)

1. Coloque las abrazaderas "A" a presión, en el soporte del horno "B".
2. Coloque los tacos "C", a presión, en las abrazaderas "A". En particular, si el espesor del costado del mueble:
  - es de 16 mm: coloque el taco de modo tal que el número 16 que se encuentra en el mismo, esté dirigido hacia Ud.;
  - es de 18 mm: coloque el taco de modo tal que la parte sin nada escrito, esté dirigida hacia Ud.;
  - es de 20 mm: no coloque el taco.
3. Fije las abrazaderas y los tacos en el borde del costado del mueble con los tornillos "D".

4. Fije el horno al mueble con los tornillos y las arandelas de plástico "E".



## Conexión eléctrica

### Conexión

Verifique previamente que los datos de la red de distribución eléctrica (número de fases, tensión, máxima potencia necesaria) coincidan con los del aparato Ariston que se debe conectar.

Los hornos Ariston son compatibles con los siguientes tipos de instalación eléctrica:

Conexiones eléctricas	Tensión Frecuencia	Fusible Sección
	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-DK LU-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ-NL <b>230 V-1+N ~ 50 Hz</b>  CY-MT-AU-NZ-KW <b>240 V-1+N ~ 50 Hz</b>	16 A 1,5 mm <sup>2</sup>
	FR-BE-NO <b>230 V-2 ~ 50 Hz</b>	16 A 1,5 mm <sup>2</sup>

Pueden conectar su horno a la instalación eléctrica por medio de una caja de conexión. Prorrogan al cuadro para las secciones mínimas de hilos y la calibración de los elementos de protección en función de la conexión.

Si la conexión se realiza a través de una **caja de empalmes**, se debe colocar un **interruptor omnipolar**, con distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm., aguas arriba de la conexión del aparato.

Se aconseja prever un cable de alimentación suficientemente largo, para poder extraer el horno y proceder fácilmente a las eventuales operaciones de mantenimiento (utilice únicamente cables de tipo HAR - H 05 - RRF dotados de un enchufe conforme a las normas vigentes en el país donde se instale el aparato).

La toma de corriente debe ser accesible.

**Antes de realizar cualquier intervención, incluida la**

**sustitución de la lámpara del horno, verifique que el aparato esté desconectado eléctricamente.**

**El uso del aparato sin conexión a tierra es peligroso.**

**Importante:** Una vez efectuada la conexión del aparato al cable flexible, ajuste todos los tornillos del panel de bornes. Aparato conforme CE según las directivas:



DBT 73/23 CEE modificada por la directiva 93/68/CEE  
CEM 89/336/CEE modificada por las directivas 92/31/CEE y 93/68/CEE

### Dimensiones útiles del horno:

ancho 43,5 cm  
profundidad 40,0 cm  
altura 32,0 cm

**Volumen útil del horno:** 56 Litros

### Tensión y frecuencia de alimentación:

230V~50Hz : 2800 W  
240V~50Hz : 3050 W

### Energy Label

Directiva 2002/40/CE sobre etiquado energético de los hornos eléctricos. Norme EN 50304.

Consumo de energía (con carga normal) :

Calentamiento convencional

Convección forzada

## **Argentron S.A.**

Av. Eduardo Madero 900 piso 18°  
C1106ACV Ciudad de Buenos Aires  
Argentina

0810-999-ARISTON (2747)



**ARISTON**