

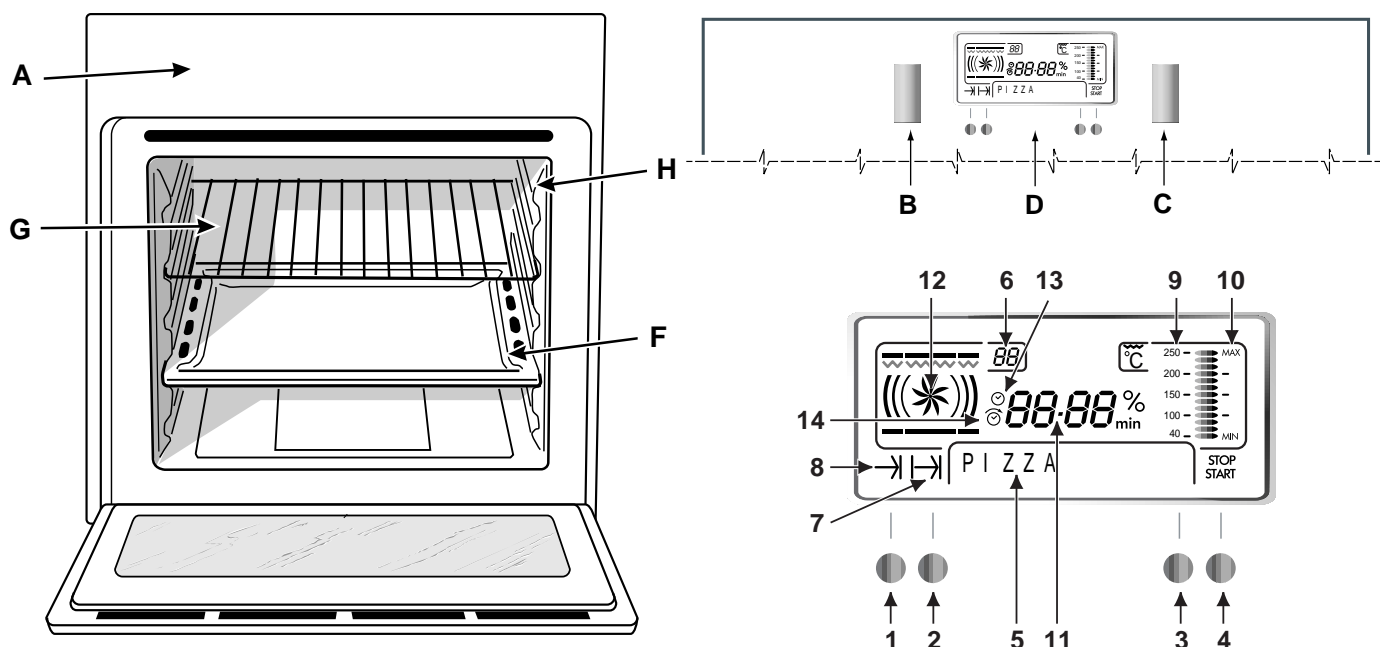
El recetario

Ariston ha confeccionado para Ud. un pequeño recetario, práctico, de gran valor y fácil de consultar, que le hará redescubrir el placer de cocinar.

Entre sus páginas encontrará mil consejos útiles para seguir y para experimentar nuevos platos, sin problemas: en efecto, gracias al práctico display interactivo que informa sobre cada instante de funcionamiento del horno, la cocción de sus recetas se produce de modo completamente automático y por lo tanto, perfecto.

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 de cocción
- D. Programador electrónico
- F. Bandeja o placa de cocción
- G. Parrilla del horno
- H. Guías de deslizamiento bandejas y parrillas

- 1. Selección del final de cocción / reloj / fecha
- 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 las funciones grill
- 11. Hora o temperatura / Porcentaje de energía
- 12. Elementos eléctricos encendidos
- 13. Indicador de reloj
- 14. Indicador de cocción programada

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 7 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 mantenga presionado el botón **1** hasta que en el display aparezca la palabra “**AÑO**”. 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, el botón **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 presionado el botón **4** hasta que en el display aparezca la palabra “**LUMINOSIDAD**”.

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 presencia de niños. Para activar el bloqueo presione durante algunos segundos el botón **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**”.

La luz del horno

Con el horno apagado, es posible encenderla y apagarla pulsando el botón **4**. Se apaga automáticamente en el momento en el que comienza una cocción. No obstante, es posible volver a encenderla pulsando nuevamente el botón **4**. Con el horno apagado se desactiva automáticamente después de 10 minutos de la última operación efectuada en los mandos delanteros.

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.

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 7 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 enciende por primera vez, aconsejamos hacer funcionar el horno vacío durante aproximadamente media hora a la temperatura máxima, y con la puerta cerrada. Una vez transcurrido dicho tiempo, apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que a veces se advierte durante esta operación es causado por la evaporación de sustancias empleadas para proteger el horno durante el lapso de tiempo que transcurre entre la fabricación y la 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”.

Horno Tradicional

Posición de la perilla del termostato “C”: Entre 40°C y 250°C. Se utilizan los dos elementos calentadores inferior y superior con la consiguiente distribución uniforme del calor desde abajo y desde arriba. Es el clásico horno de la abuela, pero que se llevó a un excepcional nivel de distribución de la temperatura y de limitación del consumo. El horno tradicional es insuperable en los casos en que se deban cocinar platos cuyos ingredientes estén compuestos por dos o más elementos que contribuyen a formar un plato único, como por ejemplo: coles con costillas de cerdo, bacalao a la española, bacalao seco a la anconetana, medallones de ternera con arroz, etc... Se obtienen óptimos resultados en la preparación de platos a base de carnes de vaca o de ternera como: estofados, gulasch, carnes de animales de caza, pierna y lomo de cerdo, etc... que necesitan de cocción lenta con un constante agregado de líquidos. Sigue siendo el mejor sistema de cocción para las tortas, para la fruta y para las cocciones con recipientes tapados, específicos para cocinar al horno. Cuando cocine en el horno tradicional utilice un solo nivel, ya que si se utilizan más, se obtendría una mala distribución de la temperatura. Usando los distintos niveles que tiene a disposición, podrá balancear la cantidad de calor entre la parte superior e inferior. Si la cocción necesita mayor calor desde abajo o desde arriba, utilice los niveles superiores o inferiores.

Pastelería

Posición de la perilla del termostato “C”: Entre 40°C y 250°C. Se activa el elemento calentador posterior y entra en funcionamiento el ventilador garantizando un calor delicado y uniforme en el interior del horno.

Esta función es aconsejable para la cocción de alimentos delicados, en especial las tortas que necesitan leudado y algunas preparaciones «mignon» en 3 niveles simultáneamente. Algunos ejemplos son: bignè, bizcochos dulces y salados, bizcochitos salados de hojaldre, bizcocho arrollado, pequeños trozos de verduras al horno, etc....

Horno «Cocción veloz»

Posición de la perilla del termostato “C”: Entre 40°C y 250°C. Se activan los elementos calentadores y entra en funcionamiento el ventilador garantizando un calor constante y uniforme en el interior del horno.

Esta función es particularmente aconsejable para cocciones veloces (no necesita precalentamiento) de alimentos envasados (por ejemplo: congelados o precocidos) y para algunas «preparaciones caseras».

En el horno «Cocción veloz» los mejores resultados se obtienen utilizando un sólo nivel (el 2° comenzando desde abajo), ver la tabla «Consejos prácticos para la cocción».

Horno Multicocción

Posición de la perilla del termostato “C”: Entre 40°C y 250°C. Se activan, alternativamente, todos los elementos calentadores y entra en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y dora los alimentos de modo uniforme en todos los puntos. También se pueden cocinar simultáneamente comidas diferentes entre sí, siempre que las temperaturas

de cocción sean similares. Es posible utilizar hasta un máximo de 2 niveles simultáneamente siguiendo las advertencias contenidas en el párrafo “Cocción simultánea en varios niveles”.

Esta función está particularmente indicada para platos que necesitan un gratinado o para platos que necesitan de una cocción bastante larga, por ejemplo: lasañas, macarrones sazonados, pollo asado con patatas, etc... Se obtienen notables ventajas en la cocción de los asados de carne ya que la mejor distribución de la temperatura permite utilizar temperaturas más bajas que reducen la dispersión de líquidos manteniendo la carne más tierna con una menor pérdida de peso. El horno Multicocción se aprecia particularmente en la cocción de pescados, porque pueden cocinarse con muy poco sazonado manteniendo así inalterado su aspecto y sabor. Para las legumbres de aderezo, excelentes resultados se obtienen en las cocciones de verduras como calabazas, berenjenas, pimientos, tomates, etc..

Postres: resultados seguros se obtienen cocinando tortas con levadura.

La función “Multicocción” también se puede usar para un descongelado rápido de carnes blancas o rojas y pan, seleccionando una temperatura de 80°C. Para descongelar alimentos más delicados se puede seleccionar 60°C.

Horno Pizza

Posición de la perilla del termostato “C”: Entre 40°C y 250°C. Se activan, alternativamente, todos los elementos calentadores y entra en funcionamiento el ventilador.

La función horno pizza es particularmente adecuada para comidas que requieren una elevada cantidad de calor como por ejemplo, la pizza y los asados de grandes dimensiones. Utilice una sola bandeja o parrilla a la vez, si se utilizara más de una, es necesario intercambiarlas entre sí en la mitad de la cocción.

Grill

Posición de la perilla del termostato “C”: 50%, 75%, 100%.

Se enciende el elemento calentador superior central.

La temperatura elevada y directa del grill permite el inmediato dorado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos internamente. La cocción al grill está particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de elevada temperatura superficial: bistecs de ternera y vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc..

Realice las cocciones con la puerta del horno semiabierta.

Algunos ejemplos de uso se encuentran en el párrafo “Consejos prácticos para la cocción”.

Nota: girando la perilla «C», el display mostrará 3 porcentajes de energía diferentes que indican, el nivel mínimo (50%), medio (75%) y máximo (100%) respectivamente.

Gratin

Posición de la perilla del termostato “C”: Entre 40°C y 200°C. Se enciende el elemento calentador superior central y se pone en funcionamiento el ventilador.

Une a la irradiación térmica unidireccional, la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilizando el Gratin se obtienen resultados excelentes en broquetas mixtas de carne y verdura, salchichas, costillas de cerdo, chuletas de cordero, pollo a la diablo, codorniz a la salvia, solomillo de cerdo, etc..

Realice las cocciones con el «Gratin» con la puerta del horno cerrada.

Con los pescados, el Gratin es insuperable en la cocción de lonjas de cherna, de atún, de pez espada, sepias rellenas, etc...

Ventilado

Posición de la perilla del termostato “C”: Entre 40°C y 210°C. 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 brisée). Se aconseja utilizar el 2° piso. Siempre ponga las comidas en el horno cuando está caliente.

Sistema para evitar el quemado (sólo en algunos modelos)

Cuando utilice el asador automático, debe saber que el horno está dotado de un particular sistema que permite que la comida continúe girando aún cuando ha finalizado el tiempo de cocción. Esto permitirá evitar que la inercia térmica del horno pueda, de alguna manera, disminuir la calidad de la comida que ha cocinado.

Cuando se cumpla el tiempo seleccionado, la presión de un botón cualquiera permitirá silenciar la señal sonora emitida por el aparato y que el espetón continúe girando. Para terminar esta fase posterior a la cocción es suficiente girar la perilla “B” en sentido antihorario hasta que aparezca en el display la palabra “OFF” o esperar hasta que el horno se enfríe.

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

Antes de efectuar cualquier operación, desconectar el aparato de la alimentación eléctrica.

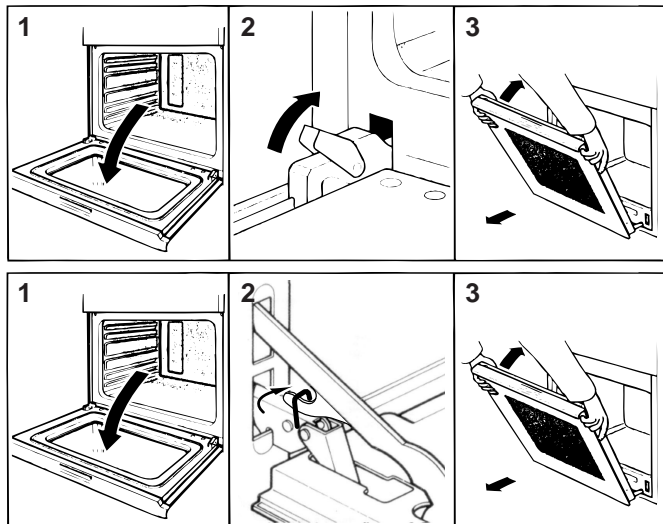
Para una duración prolongada del horno es indispensable realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza general, teniendo presente que:

- **Para la limpieza no utilice aparatos a vapor.**
- las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable se deben lavar con agua tibia sin usar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que podrían arruinarlas. El acero inoxidable puede quedar manchado. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos que se encuentran normalmente en el comercio. Se sugiere un aclarado abundante y secado inmediato después de la limpieza.
- El interior del horno se debe limpiar, preferentemente cada vez que se usa, cuando todavía está tibio, usando agua caliente y detergente, enjuagando y secando luego cuidadosamente con un paño suave. Evite el uso de detergentes abrasivos (por ejemplo los polvos, etc...) y de esponjas abrasivas para platos o ácidos (por ejemplo, anticaliza, etc...), porque podrían arruinar el esmalte. Si la suciedad es particularmente difícil de eliminar, use un producto específico para la limpieza del horno, siguiendo las instrucciones contenidas en el paquete.
- si usa el horno por un tiempo prolongado se podría formar líquido de condensación. Séquelo usando un paño suave.
- una junta de goma alrededor de la apertura del horno garantiza su correcto funcionamiento. Por lo tanto, controle periódicamente el estado de dicha junta. Si es necesario límpiela evitando usar productos o elementos abrasivos. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparado.
- no revista nunca el fondo del horno con hojas de aluminio, porque la consiguiente acumulación de calor perjudicaría la cocción dañando también el esmalte.
- limpie el vidrio de la puerta del horno utilizando productos y esponjas no abrasivos y séquelo con un paño suave.

Cómo extraer la puerta del horno

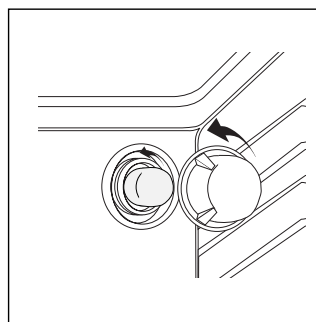
Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno. Proceda del siguiente modo:

- abra completamente la puerta;
 - alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras;
 - agarre la puerta de los dos lados externos, ciérrela lentamente pero no completamente;
 - tire la puerta hacia Ud. extrayéndola de su alojamiento;
- Vuelva a montar la puerta siguiendo el procedimiento descrito arriba pero en sentido contrario.



Reemplazo de la lámpara en la bóveda del horno

- Quitar a la cocina la alimentación mediante el interruptor omnipolar utilizado para la conexión a la instalación eléctrica, o desenchufarlo.
- Aflojar la tapa de vidrio del portalámpara;
- Desenroscar la lámpara y sustituirla con una resistencia a alta temperatura (300°C) con las siguientes características:
 - Tensión 230/240 V
 - Potencia 25W
 - Casquillo E14
- Colocar de nuevo la tapa de vidrio. Volver a darle alimentación a la cocina.



Consejos prácticos para la cocción

El horno ofrece una amplia gama de posibilidades para guisar cualquier comida de la mejor manera. Con el tiempo el usuario podrá aprovechar muy bien este aparato ideal para la cocina, por lo que las advertencias que damos a continuación son solo sugerencias que podrán ampliarse con la experiencia personal de cada uno.

Cocción simultánea en distintos niveles

Para la cocción de comidas delicadas en varios niveles, utilice la función “**Pastelería**” (☼☼) que permite cocinar simultáneamente en 3 niveles (1°, 3° y 5°). Algunos ejemplos se encuentran en la tabla “Consejos prácticos para la cocción”.

Para otros tipos de cocción en varios niveles, utilice la función (☼) “**Multicocción**” teniendo en cuenta las siguientes sugerencias:

- El horno está dotado de 5 niveles. En la cocción ventilada utilizar dos de los tres niveles centrales, el primero de abajo y el último de arriba son los que reciben directamente el embate de aire caliente, que podría provocar quemaduras a las comidas delicadas.
- Por lo general, utilizar el 2° y 4° nivel desde abajo, colocando en el 2° nivel las comidas que requieren mayor calor. Por ejemplo, cuando se trate de cocción de asados de carne simultáneamente con la de otras comidas, colocar el asado en el 2° nivel, dejando el 4° nivel para los alimentos más delicados;
- Cuando se trate de la cocción simultánea de comidas que tienen tiempos y temperaturas de cocción diferentes, seleccionar una temperatura intermedia entre ellas, colocar en el 4° nivel la comida más delicada y extraer antes del horno la comida con tiempo de cocción más breve;
- Utilizar la bandeja en el nivel inferior y la rejilla en el superior;

Uso de la función “Cocción rápida”

Funcional, veloz y práctica no solamente para quienes utilizan productos «envasados previamente» (por ejemplo: congelados o precocidos), en la tabla «Consejos prácticos para la cocción» se encuentran útiles sugerencias.

Uso del grill

El horno “7 Cuochi” pone a su disposición diferentes posibilidades de asar.

Utilice la función (☼) “**grill**”, con la puerta semiabierta, colocando la comida en el centro de la parrilla ubicada en el 3° o 4° nivel comenzando desde abajo.

Para recoger jugos y/o grasas, coloque la bandeja suministrada con el equipo, en el 1° nivel.

Cuando se utiliza dicha función, se recomienda colocar el termostato al máximo. También se pueden fijar temperaturas inferiores simplemente llevando la perilla del termostato hasta la temperatura deseada.

Para hacer que la eficiencia de asado de su horno sea máxima, después que se ha encendido, es aconsejable esperar aproximadamente 2 minutos, antes de introducir la comida.

Nota: Con la finalidad de ayudar a controlar el tiempo de asado, el horno emite una señal sonora cada 3 minutos. Esto podrá resultar útil cuando, por ejemplo, está preparando pan tostado.

En los modelos que poseen asador automático, en la función “**grill**” (☼) es posible utilizar el kit espetón suministrado con el equipo. En este caso, realice la cocción con la puerta del horno cerrada, colocando el kit espetón en el 3° nivel (comenzando desde abajo) y la bandeja en el 1° para recoger jugos y/o grasas.

La función (☼) “**Dorado**”, exclusivamente con la puerta del horno cerrada, es muy útil para asados veloces, se distribuye el calor emitido por el grill permitiendo junto con el dorado superficial, obtener también la cocción de la parte inferior.

Puede usarla también en la parte final de la cocción de los alimentos que necesiten dorado superficial, por ejemplo, es ideal para dorar la pasta al horno, al final de la cocción.

Cuando utilice dicha función coloque la parrilla en el 2° o 3° nivel comenzando desde abajo (ver la tabla de cocción) luego, para recoger la grasa y evitar la formación de humo, coloque una bandeja en el 1° nivel, desde abajo.

Importante: efectuar la cocción al “Dorado” con la puerta del horno cerrada, para obtener, los mejores resultados y un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).

Cuando se utiliza dicha función, se recomienda colocar el termostato a 200 °C, porque esta es la condición de rendimiento óptimo, que se basa en la radiación de los rayos infrarrojos. Pero esto no significa que no se puedan utilizar temperaturas inferiores simplemente llevando la perilla del termostato hasta la temperatura deseada.

Por lo tanto, al utilizar las funciones grill, los mejores resultados se obtienen colocando la parrilla en los últimos niveles comenzando desde abajo (ver la tabla de cocción) luego, para recoger la grasa y evitar la formación de humo, coloque la bandeja suministrada con el aparato, en el primer nivel, desde abajo.

Preparación de postres y repostería en general

En la cocción de dulces, cocine siempre con el horno caliente. No abra la puerta durante la cocción para evitar que la torta se baje. En general:

Masa de dulce muy seca

En la próxima oportunidad seleccionar temperatura con 10°C superior y reducir el tiempo de cocción.

Cuando el bizcocho no fermenta

Usar menos líquido o bajar la temperatura de 10°C.

Torta oscura en la superficie

Colocar el molde más abajo, seleccionar una temperatura menor y prolongar el tiempo de cocción

Buen aspecto por fuera, pegadizo por dentro

Usar menos líquido, reducir la temperatura, aumentar el tiempo de cocción


La torta no se desprende del molde

Unte bien el molde y esparza sobre él un poco de harina o utilice papel para horno.



"Cociné en varios niveles (en la función "ventilado") y en todos ellos, la cocción no está en el mismo estado de avance "

Seleccione una temperatura inferior. No necesariamente aquellos niveles que se han introducido simultáneamente se deben extraer al mismo tiempo.

Cocción de la pizza

Para una buena cocción de la pizza utilice la función 

"Horno Pizza":

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la bandeja para horno aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- No abra frecuentemente el horno durante la cocción.
- En el caso de pizzas muy condimentadas (caprichosa, cuatro estaciones) es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.
- En el caso de una cocción simultánea en varios niveles (hasta 2) es preferible utilizar la función horno Multicocción  ya que la función horno pizza  cocinaría más en el 1° nivel comenzando desde abajo.

Cocción del pescado y de la carne

Para las carnes blancas, las aves y el pescado utilice temperaturas desde 180 °C a 200 °C.

Para las carnes rojas, que deben estar bien cocidas en la parte externa, conservando en su interior el jugo, es importante comenzar con una temperatura inicial alta (200°C-220°C) por un breve tiempo, para después disminuirla.

Por lo general, cuanto más grande es el trozo de asado, menor será la temperatura y más largo el tiempo de cocción. Colocar los trozos de carne en el centro de la parrilla y colocar la grasera por debajo para recoger el jugo. Colocar bien la parrilla de manera que la carne ocupe el centro del horno. Cuando se necesite calor por debajo, usar el primer nivel inferior. Para obtener asados sabrosos (en particular pato y animales de caza) condimente la carne con tocino o panceta y colóquela en la parte superior.

Opción seleccionada	Tipo de comida	Peso (Kg)	Posición de la parrilla con respecto al fondo del horno	Tiempo de precalentamiento (min.)	Ubicación del termostato	Duración de la cocción (min.)	
1 Tradicional 	Pato	1	3	15	200	65-75	
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75	
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80	
	Bizcochos (de pastaflora)	-	3	15	180	15-20	
	Torta glaseada	1	3	15	180	30-35	
2 Pastelería 	Torta glaseada	0,5	3	15	180	20-30	
	Torta de fruta	1	2/3	15	180	40-45	
	Plum-cake	0,7	3	15	180	40-50	
	Bizcocho	0,5	3	15	160	25-30	
	Creps rellenos (en 2 niveles)	1,2	2-4	15	200	30-35	
	Tortas pequeñas (en 2 niveles)	0,6	2-4	15	190	20-25	
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso (en 2 niveles)	0,4	2-4	15	210	15-20	
	Hojaldre relleno con crema (en 3 niveles)	0,7	1-3-5	15	180	20-25	
	Bizcochos (en 3 niveles)	0,7	1-3-5	15	180	20-25	
	Merengue (en 3 niveles)	0,5	1-3-5	15	90	180	
3 Cocción rápida 	Alimentos congelados						
	Pizza	0,3	2	-	Max	15-18	
	Mixto de calabacín y cangrejo	0,4	2	-	200	25	
	Torta rústica de espinaca	0,5	2	-	220	30-35	
	Panzerotti (raviolos grandes italianos)	0,3	2	-	200	20-25	
	Lasañas	0,5	2	-	200	35	
	Panecillos dorados	0,4	2	-	180	25-30	
	Bocaditos de pollo	0,4	2	-	220	15-20	
	Precocidos						
	Alas de pollo doradas	0,4	2	-	200	20-25	
Alimentos Frescos							
Bizcochos (de pastaflora)	0,3	2	-	200	15-18		
Plum-cake	0,6	2	-	180	45		
Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0,2	2	-	210	10-12		
4 Multicocción 	Pizza (en 2 niveles)	1	2-4	12	230	15-20	
	Lasañas	1	3	10	180	30-35	
	Cordero	1	2	10	180	40-45	
	Pollo asado + patatas	1+1	2-4	15	200	60-70	
	Caballa	1	2	10	180	30-35	
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50	
	Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles)	0,5	2-4	10	190	20-25	
	Bizcochos (en 2 niveles)	0,5	2-4	10	180	10-15	
	Bizcocho (en 1 nivel)	0,5	2	10	170	15-20	
	Bizcocho (en 2 niveles)	1,0	2-4	10	170	20-25	
Tortas saladas	1,5	3	15	200	25-30		
5 Pizza 	Pizza	0,5	3	10	220	15-20	
	Asado de ternera o de vaca	1	2	10	220	25-30	
	Pollo	1	2/3	10	180	60-70	
6 Grill 	Lenguados y sepias	0.7	4	-	100%	10-12	
	Broquetas de calamares y cangrejos	0.6	4	-	100%	8-10	
	Sepias	0.6	4	-	100%	10-15	
	Filete de merluza	0.8	4	-	100%	10-15	
	Verduras a la parrilla	0.4	3/4	-	100%	15-20	
	Bistec de ternera	0.8	4	-	100%	15-20	
	Salchichas	0.6	4	-	100%	15-20	
	Hamburguesas	0.6	4	-	100%	10-12	
	Caballa	1	4	-	100%	15-20	
Tostadas	n.º 4-6	4	-	100%	3-5		
7 Dorado 	Pollo a la parrilla	1,5	2	12	200	55-60	
	Sepias	1,5	2	12	200	30-35	
8 Ventilado 	Pasteles de mantequilla	0.5	2	10	190	10-15	
	Pastel de mermelada	0.5	2	10	190	15-25	
	Biscochitos salados	0.5	2	10	190	10-15	

Nota: los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill o dorado, la bandeja se coloca siempre en el 1º nivel a partir de 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

- **Para mover el aparato y con el fin de evitar daños a personas y al mismo aparato, utilice siempre las manijas especiales que se encuentran en los costados del horno.**
- 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 «•»/»0» 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.

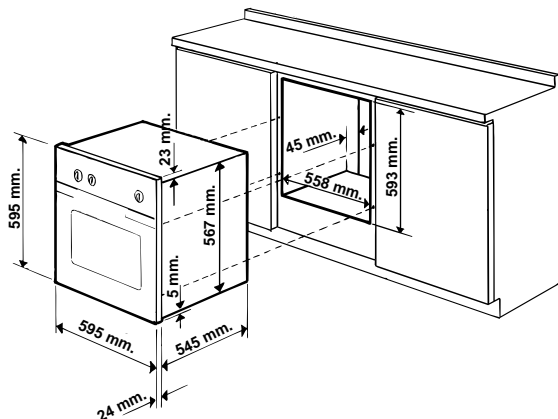
Instalación

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.

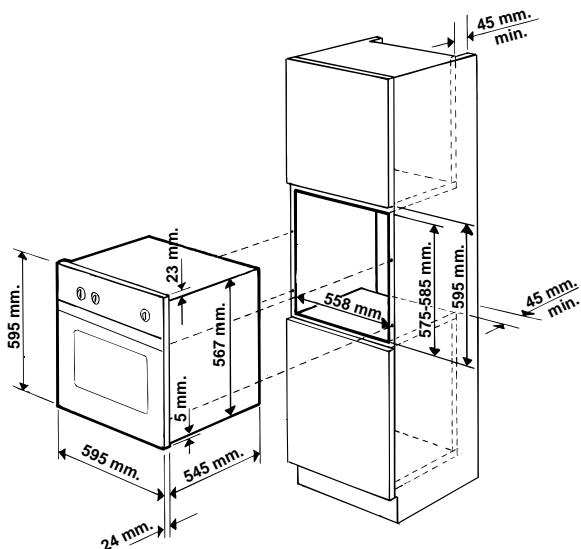
Importante: cualquier intervención de regulación, mantenimiento, etc. se debe realizar con el horno desconectado de la red de alimentación eléctrica.

Instalación de los hornos empotrables

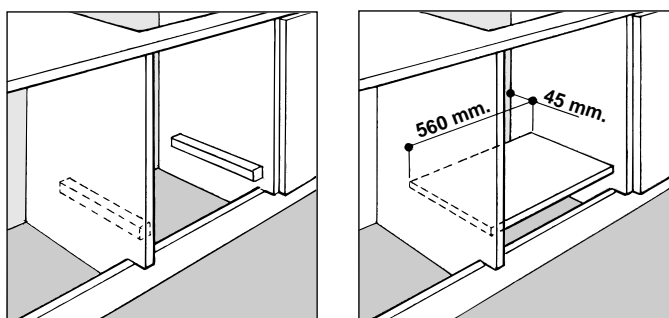
Para garantizar un buen funcionamiento del aparato empotrable, es necesario que el mueble tenga las características adecuadas. En la siguiente figura se indican las dimensiones del espacio en el mueble cuando el horno se instala bajo encimera y en columna.



Nota: Instalación para declaración de consumos



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).

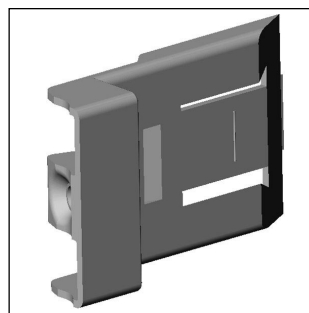


Fig. A

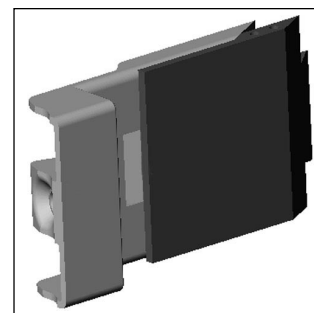


Fig. B

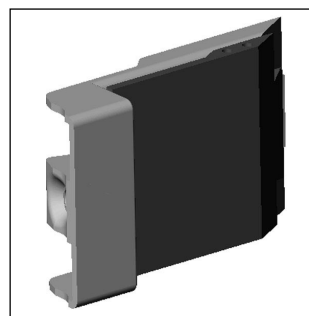
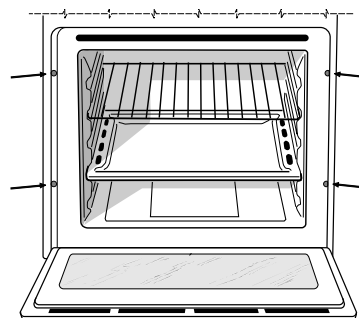


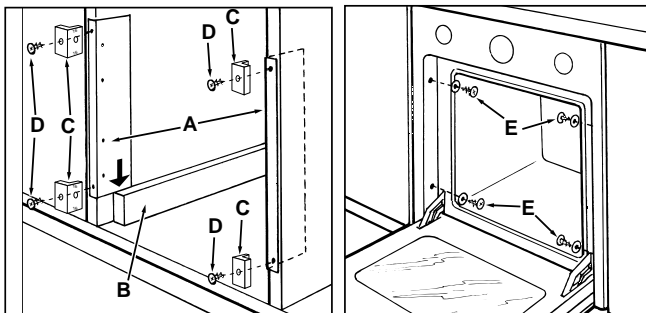
Fig. C

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

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

Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están preparados para el funcionamiento con corriente alterna a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada en el aparato) y en el manual de instrucciones. El conductor de tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde.

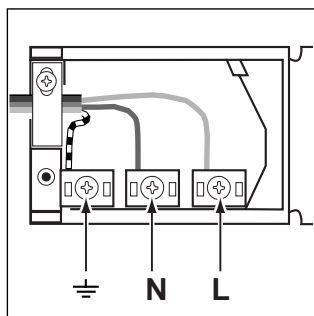
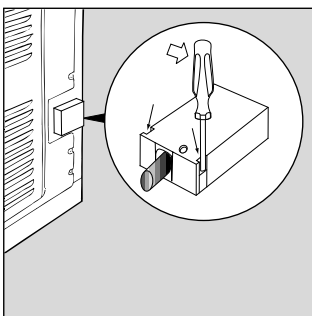
Montaje del cable de alimentación

Apertura del tablero de bornes:

- Con la ayuda de un destornillador, haga palanca en las lengüetas laterales de la tapa del tablero de bornes;
- Tirar y abrir la tapa del tablero de bornes.

Para la colocación del cable, realizar las siguientes operaciones:

- aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N- \perp
- fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores: **Azul (N) Marrón (L) Amarillo-Verde \perp**
- fijar el cable de alimentación en el correspondiente sujetacable y cerrar la tapa.



Conexión del cable de alimentación a la red

Instalar, en el cable, un enchufe normalizado para la potencia indicada en la placa de características; en caso de conexión directa a la red, es necesario colocar entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm, adecuado a la potencia y conforme a las normas en vigencia (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor).

El cable de alimentación debe colocarse de tal manera que, en ningún punto alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión comprobar que:

- La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza sólo cuando el mismo resulte correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra conforme a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica. Es necesario verificar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control cuidadoso de la instalación por parte de personal profesionalmente especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable por los eventuales daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.
- Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa de características (ubicada en el aparato y/o en el embalaje) correspondan a los de la red de distribución eléctrica y gas.
- Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación y la de los tomas de corriente resulten adecuadas a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características. En caso de duda, dirigirse a personal profesionalmente especializado.
- En caso de incompatibilidad entre el toma de corriente y el enchufe del aparato, llamar a personal técnico para reemplazar el toma con otro adecuado. El técnico, en particular, deberá también comprobar que la sección de los cables del toma de corriente resulte adecuada a la potencia absorbida por el aparato. En general, no es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si su uso fuera indispensable es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongaciones conformes a las normas vigentes de seguridad, teniendo cuidado de no superar el límite de capacidad de corriente marcado en el adaptador simple y en las prolongaciones, y el de máxima potencia marcado en el adaptador múltiple. **El enchufe y el toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.**

Características técnicas

Dimensiones útiles del horno:

ancho: 43,5 cm.
profundidad: 40 cm.
altura: 32 cm.

Volumen útil del horno:

litros 56

ENERGY LABEL

Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos
Norma EN 50304

Consumo de energía por convección Natural

función de calentamiento: Tradicional

Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección
Forzada

función de calentamiento: Ventilado

Tensión y frecuencia de alimentación:

230V ~ 50Hz 2800W



Este aparato ha sido fabricado conforme con las siguientes Directivas Comunitarias

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.