

Ariete



Oven
Horno

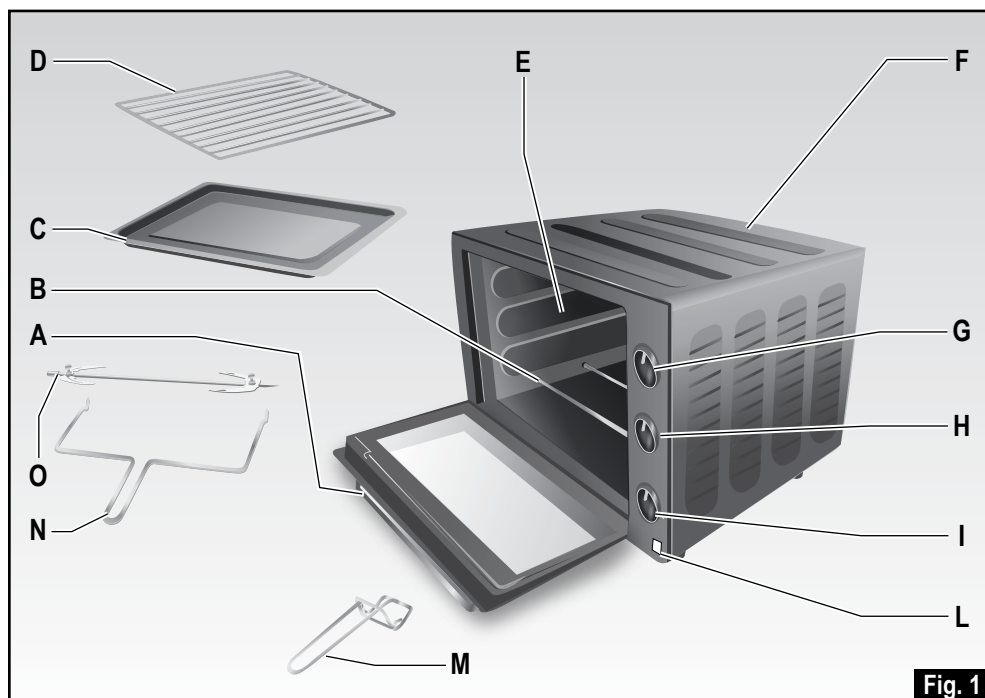


Fig. 1

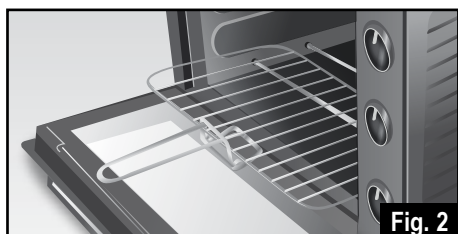


Fig. 2

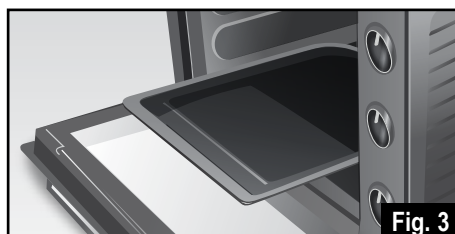


Fig. 3

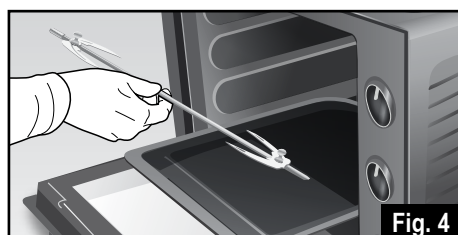


Fig. 4

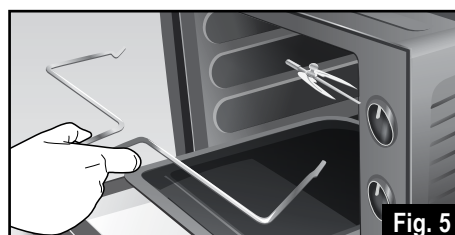


Fig. 5

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO.

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. Situar el horno sobre un plano de trabajo o un mueble de cocina que soporte una temperatura de por lo menos 90°C y dejar un poco de espacio libre sobre él. En ningún caso se tiene que empotrar o introducir en un mueble.
6. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
7. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
8. Este aparato lo pueden usar niños a partir de 8 años; las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento del aparato o bien a las que no se hayan dado instrucciones relativas al empleo tendrán que someterse a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad o bien tendrán que ser instruidas de manera adecuada sobre cómo usar dicho aparato con seguridad y sobre los riesgos derivados del uso del mismo. A los niños está prohibido jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no se pueden efectuar por niños a no ser que tengan más de 8 años y en cualquier caso bajo vigilancia de un adulto.
9. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños de edad inferior a 8 años.
10. NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DEL PRODUCTO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
11. INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.
12. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.

13. Sacar todos los accesorios internos, lavarlos y secarlos bien.
14. No transportar el aparato cuando esté en funcionamiento.
15. No recubrir las partes internas del horno con folios de aluminio para evitar perjudicar gravemente el funcionamiento del termostato.
16.  Durante el funcionamiento las partes metálicas y el vidrio están calientes: manejar el aparato tocando sólo el tirador de la puerta.
17. No dejar nada en la puerta cuando esté abierta.
18. Utilizar el horno solamente para cocer los alimentos.
19. No colocar paños ni platos sobre el aparato.
20. Apoyar el aparato en una pared durante el empleo.
21.  Evitar dejar sobre las superficies sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre...). Sustancias ácidas como el zumo de limón, salsa de tomate, vinagre y similares, si dejadas para largo tiempo, afectan el esmalte dejándolo desgastado.
22. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
23. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato fuera defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
24. Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser sustituido por el Fabricante o por su servicio asistencia técnica o en todo caso por una persona con calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.
25. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
26. Este aparato cumple la directiva 2014/35/EU y EMC 2014/30/EU.
27. Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
28. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
29. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
30. El producto no debe alimentarse a través de temporizadores externos o mediante instalaciones separadas controladas a distancia.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

- A Manilla
- B Resistencias
- C Grasera
- D Rejilla
- E Niveles de cocción
- F Cuerpo del aparato
- G Pomo termostato
- H Pomo selección funciones
- I Pomo encendido y temporizador
- L Testigo de temperatura lista
- M Tenedor para sacar la rejilla y la grasera
- N Pincho para retirar la espada
- O Espada para asador

CON EL PRIMER EMPLEO

Efectuar un ciclo de cocción "a vacío" para quitar el olor y el humo que las sustancias protectivas presentes en las partes metálicas puedan desarrollar:

- encender el horno girando el pomo (H) hacia el símbolo , ajustarla temperatura al máximo y el temporizador en 15 minutos;
- dejar funcionar el aparato con la puerta abierta en ambiente ventilado.

Durante esta operación es normal la emisión de humo de las partes metálicas y de las hendiduras laterales. Después de esta operación, ventilar el local.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

ATENCIÓN: INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.

- Preparar los alimentos por cocinar colocándolos o sobre la rejilla (D) o dentro de la grasera (C).
- Conectar el enchufe a la toma de corriente y mediante el pomo selección funciones (H), seleccionar el tipo de cocción deseado:

 cocción superior para gratinar;

 cocción a plena potencia (arriba y abajo simultáneamente);

 cocción inferior.

- Girar el pomo del termostato (G) y ajustar la temperatura de cocción deseada.
- Coloque la rejilla (D) con los alimentos anteriormente preparados, dentro del horno al nivel de cocción (E) deseado, utilizando el tenedor adecuado (M) (Fig. 2).

Introducir también la grasera (C) a un nivel (E) inferior respecto a la rejilla (D) para poder recoger la grasa.

Se aconseja echar dos vasos de agua en la grasera (C) para evitar humos, malos olores e incrustaciones. Si los alimentos se han preparado dentro de la grasera (C), es necesario primero introducir la rejilla (D) dentro del horno y colocar encima la misma grasera (C) (Fig. 3).

ATENCIÓN: Colocar los alimentos a una distancia mínima de 2 cm desde las resistencias superiores.

- Gire el pomo (I) para ajustar el temporizador según el tiempo de cocción deseado. Entonces el horno empieza la cocción y el testigo de temperatura lista (L) se ilumina; se apagará cuando se alcance la temperatura configurada o si el pomo (I) se lleva manualmente a la posición "0".

ATENCIÓN: Vigilar el preparado durante la cocción.

- Acabado el tiempo de cocción el horno se detiene automáticamente, emitiendo una señal acústica o si el pomo (I) se lleva manualmente a la posición "0".
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente, abra la puerta y, para evitar quemarse, quite la rejilla (D) o la grasera (C) utilizando los guantes de cocina o el tenedor (M) suministrado en el segundo.

COCCIÓN CON ASADOR

- Deslizar uno de los pinchos en la espada (O) (las dos puntas hacia el interior) y atornillar para bloquearlo. Atar con cordel el asado (carne, pollo, etc.) y ensartarlo prestando atención en centrar bien la carne, luego deslizar el segundo pincho con la punta hacia el interior.

Desatornillar si es necesario el primer pincho para centrar el asado en la espada y bloquear los dos pinchos.

- Quitar la rejilla (D) del horno y colocar la grasera (C) en un nivel (E) inferior al de la espada (O).
- Introducir el extremo puntiagudo de la espada (O) en la cavidad situada en la pared derecha y fijarla al eje motor. Apoyar el extremo opuesto sobre el soporte de la espada ubicado en la pared izquierda (Fig. 4).
- Introducir el enchufe en la toma de corriente y, mediante el pomo de selección de funciones (H), seleccionar el tipo de cocción deseado:

 cocción asador a plena potencia (arriba y abajo simultáneamente);

 cocción asador superior;

 cocción asador inferior.

- Girar el pomo del termostato (G) y configurar la temperatura de cocción deseada.
- Mediante el pomo (I) configurar el temporizador según el tiempo de cocción deseado. Llegados a este punto, el horno comienza la cocción y el testigo de temperatura lista (L) se ilumina; se apagará cuando se alcance la temperatura configurada o si el pomo (I) se coloca manualmente en posición "0".

ATENCIÓN: Vigilar el alimento durante la cocción.

- El horno se detiene automáticamente cuando termina el tiempo de cocción configurado o cuando el pomo (I) se coloca en posición "0". En ambos casos, el testigo (L) se apaga.
- Desconectar el enchufe de la toma de corriente, abrir completamente la puerta y, ayudándose con el pincho (N), levantar la espada del lado del soporte izquierdo y luego extraer el otro extremo del eje motor (Fig. 5).

LUZ INTERNA

Con la puesta en funcionamiento del horno, que tiene lugar mediante el pomo de encendido /temporizador (I), se enciende contemporáneamente también la luz interna que se apagará cuando haya acabado automáticamente el tiempo de cocción ajustado o si manualmente el pomo (I) se lleva a la posición "0".

LIMPIEZA

- Una limpieza frecuente evita la formación de humos y malos olores durante la cocción.
- La grasera (C), la rejilla (D) y la espada (O) pueden lavarse con agua tibia y jabón, o en la bandeja superior del lavavajillas.
- Para la limpieza de la superficie externa utilizar siempre una esponja húmeda. Evitar el empleo de productos abrasivos que puedan dañar la pintura.
- Para la limpieza de las superficies internas no utilizar nunca productos que corroan el aluminio (detergentes en pulverizador) y no rascar las paredes con objetos puntiagudos o cortantes. Limpiar con una esponja húmeda, después de cada empleo, después que el horno se haya enfriado completamente.

ATENCIÓN: Todas las partes esmaltadas se tienen que lavar con agua y jabón o con otros productos que no sean abrasivos.

- Cuando haya manchas de grasa o exhalaciones de humo, aconsejamos quitar la grasa con una esponja con agua caliente enjabonada.

ATENCIÓN: Secar preferiblemente con un paño suave. Sustancias ácidas como el zumo de limón, conserva de tomate, vinagre y parecidos, si no se quitan rápidamente, perjudican el esmalte haciéndolo opaco.

Recetas/cantidades	Grados	Tiempos	Func.
Asados de carne (1 Kg)	200°-230°	60-80 min.	  
Asados de pescado (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Verduras al horno (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	
Pinchos, longanizas, carne a trozos (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Carne, verdura, pescado al cartoccio (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Carne, verdura, pescado gratinado (500 gr.)	230°	20-30 min.	
Lasañas (1 Kg)	230°	20-30 min.	
Pan, pizza y focacce (hogazas) (500 gr.)	230°	20-35 min.	
Tartas, crostatas (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	
Galletas, pequeña pastelería (200 gr.)	170°	10-15 min.	

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Place the oven on a work top or kitchen cabinet capable of withstanding a temperature of at least 90°C and leave some room above it. Under no circumstances should it be slotted in or inserted into a unit.
6. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
7. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
8. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
9. Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
10. NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
11. ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
12. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
13. Remove all internal accessories, then wash and dry with care.
14. Do not transport the appliance while it is operating.
15. Do not cover the inside parts of the oven with aluminium foil as this could seriously damage thermostat operation.

16.  During operation, the metal parts and glass become hot: only touch the door handle at this time.
17. Do not place anything on the door when it is open.
18. Do not place dish cloths or plates on the appliance.
19. Only use the appliance for cooking purposes.
20. The appliance shall be placed against a wall when use.
21.  Do not allow acid substances (lemon juice, vinegar, etc.) to remain on the appliance.
Acidic as lemon juice, tomato sauce, vinegar or similar, if leaved for long time, may harm the enamel, making it opaque.
22. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
23. Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
24. To prevent any risks, if the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or a similarly qualified person.
25. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
26. This appliance conforms to the 2014/35/EC and EMC 2014/30/EU directives.
27. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
28. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
29. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
30. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

- A Handle
- B Heating elements
- C Drip pan
- D Grill
- E Cooking levels
- F Appliance body
- G Thermostat dial
- H Function select dial
- I Power on and timer dial
- L Temperature light
- M Fork to remove grill and drip pan
- N Fork to remove brochette
- O Rotisserie brochette

USING FOR THE FIRST TIME

Carry out an "empty" cooking cycle so as to remove any smell and smoke from the protective coatings applied to metal parts:

- switch on the oven by turning the dial (H) to the symbol ; set the temperature to the maximum and the timer to 15 minutes;
- leave the appliance to operate with the door open in a well-aired environment.

During this operation, it is usual for smoke to come off metal parts and side openings. After this operation, ventilate the room.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Prepare the foods for cooking by placing them on the grill (D) or inside the drip pan (C).
- Plug the appliance into the mains power and use the function select dial (H) to select the type of cooking required:

 upper cooking for grating;

 full power cooking (top and bottom at the same time);

 bottom cooking.

- Turn the dial of the thermostat (G) and set the required cooking temperature.
- Place the grill (D) with the previously prepared food into the oven at the required cooking level (E), by using the suitable fork (M) (Fig. 2). Insert the drip pan (C) at a lower level (E) than the grill (D) so as to collect any cooking fat. We recommend pouring two glasses of water in the drip pan (C) to prevent smoke, unpleasant odours and build up.

In case of food prepared in the drip pan (C), insert the grill (D) into the oven first, and then position the drip pan itself on it (C) (Fig. 3).

IMPORTANT: Place foods at a minimum distance of 2 cm from the top heating element.

- Use the dial (I) to set the timer for the required cooking time.
At this stage, the oven starts cooking and the temperature light (L) switches on; it switches off when reaching the set temperature or if the dial (I) is manually reset to "0" position.

IMPORTANT: Keep an eye on the food while it is cooking.

- At the end of the cooking time, the oven stops automatically, sending out an alarm or if the dial (I) is manually reset to "0" position.
- Unplug the appliance, open the door and remove the grill (D) or the drip pan (C) using suitable oven gloves or the appropriate fork (M) supplied with the latter.

ROTISSERIE COOKING

- Slide one of the carving forks along the brochette (O), with the tips inwards, and screw to lock. Tie the roast with a string (meat, chicken, etc.) and skewer it being careful to centre the meat properly, and then slide the second fork with the tip inwards.
If necessary, unscrew the first fork to centre the roast on the brochette and lock the two forks.
- Remove the oven grill (D) and put the drip pan (C) on a level (E) below the brochette position (O).
- Insert the sharp tip of the brochette (O) into the cavity situated on the right side by fixing it to the motor shaft. Place the opposite side on the brochette support positioned on the left side (Fig. 4).
- Plug in appliance and select the required cooking type by means of the function selecting dial (H):

 full power rotisserie cooking (top and bottom at the same time);

 top rotisserie cooking;

 bottom rotisserie cooking;

- Turn the thermostat knob (G) to set the required cooking temperature.
- Turn the dial (I) to set the timer according to required cooking time. At this stage, the oven starts cooking and the temperature light (L) switches on; it switches off when reaching the temperature set or if the dial (I) is manually reset to "0" position.

WARNING: Monitor food while cooking.

- The oven stops automatically when the cooking time has elapsed or when the dial (I) is brought to "0" position. In both cases, the light (L) goes off.
- Unplug the appliance, open the door, lift the brochette from the side of the left support using the fork (N) and then remove the other end from the motor shaft (Fig. 5).

INTERNAL LIGHT

When the oven is switched on, using the on/timer dial (I), the oven light will switch on at the same time and this will switch off either automatically when the set cooking time is up or manually, if the dial (I) is set to "0".

CLEANING

- Frequent cleaning prevents the formation of smoke and unpleasant odours during cooking.
- The drip pan (C), the grill (D) and the brochette (O) may be washed in warm water and soap, or in the upper part of the dishwasher.
- Always wipe the outside clean with a damp sponge.
Do not use abrasive products that can damage the paintwork.
- Never use products that might corrode aluminium (spray detergents) to clean the inside surfaces and never scrape the sides with sharp or pointed objects. Wipe with a damp sponge at the end of each use, when the oven has completely cooled.

IMPORTANT: All enamelled parts need to be washed with soapy water or other non-abrasive products.

- When there are grease spots or smoke exhalations, we recommend removing grease with a sponge soaked in hot soapy water.

IMPORTANT: Dry with a soft cloth. Acidic substances such as lemon juice, tomato purée, vinegar or similar can damage the enamel, making it lose shine.

Recipes/quantities	Degrees	Times	Funct.
Meat roasts (1 Kg)	200°-230°	60-80 min.	  
Roast fish (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Baked vegetables (500 g)	190°-210°	30-40 min.	
Brochettes, sausage, chopped meats (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Wrapped meat, vegetables and fish (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Meat, vegetable, fish gratin (500 g)	230°	20-30 min.	
Oven-baked pasta (1 Kg)	230°	20-30 min.	
Bread, pizza and focaccia (500 g)	230°	20-35 min.	
Cakes, pastries (500 g)	170°-180°	25-40 min.	
Biscuits, small pastries (200 g)	170°	10-15 min.	



Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net