

Ariete



Electric oven
Horno eléctrico

Numero Verde
800-809065

Ariete

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

CE

915

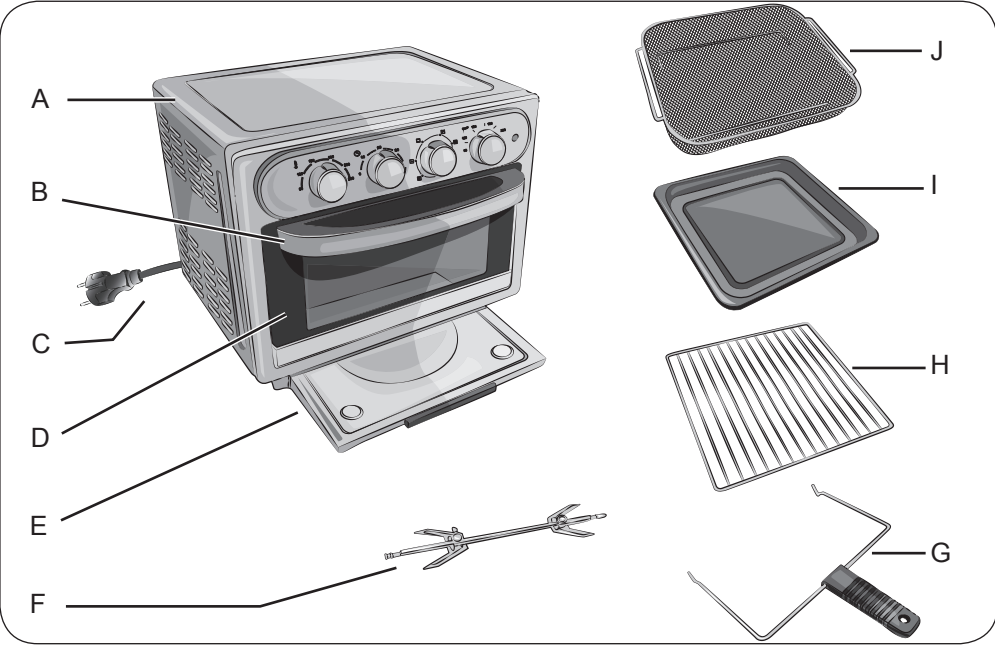


Fig. 1

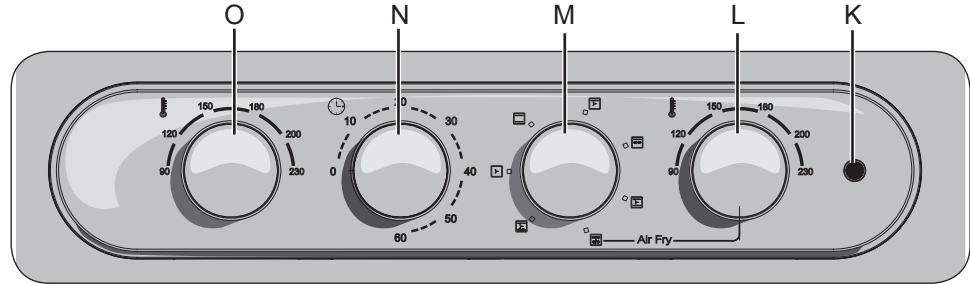


Fig. 2

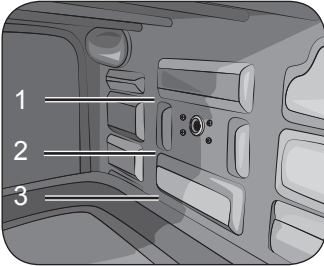


Fig. 3

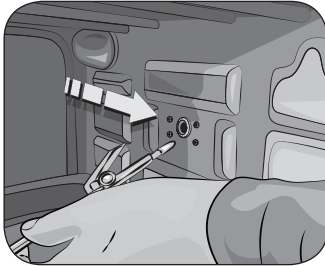


Fig. 4

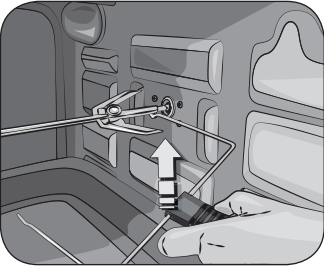


Fig. 5

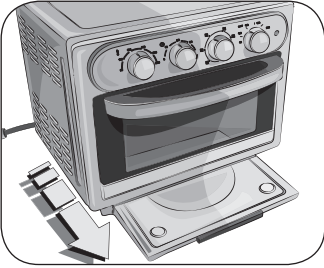


Fig. 6

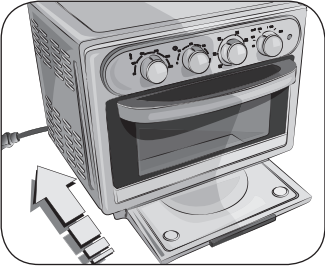


Fig. 7

ABOUT THIS MANUAL

This appliance is made in conformity with appropriate European Regulations in force, to protect the user wherever possible from potential hazards. Even if you are familiar with this type of appliance, carefully read this manual before use. Only use this appliance for the purpose it is designed for in order to prevent accidents and damage. Keep this manual close by for future consultation. If you should decide to give this appliance to other people, remember to also include these instructions.

INTENDED USE

The appliance must be used to cook foods. Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer who does not accept any responsibility for damages of any kind caused by improper use of the appliance itself. Improper use also results in any form of warranty being forfeited.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- This appliance is designed only and solely for private use, and is therefore to be considered unsuitable for industrial or professional purposes.
- Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. All repairs, including the power cord replacement, must be carried out only by the Service Center or by authorized technicians, in order to avoid any risk.
- The appliance complies with Regulation (EC) No 1935/2004 of 27/10/2004 on the materials in contact with food.



Danger for children

- 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 if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance or its components.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8 years.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are older than 8 years and are monitored during the operation.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.



Danger due to electricity

- Any modifications made on this product that are not explicitly authorised by the manufacturer may lead to the forfeiture of its safety and guarantee of its use by the user.
- Before plugging the appliance into the mains socket, ensure that the voltage shown on the rating plate matches the local voltage supply.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Even when the appliance is not in use, unplug it from the electrical outlet before inserting or removing individual parts or before cleaning it.

- Make sure that your hands are dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the plug and power connections.
- Do not pull the power cord to unplug the appliance.
- Do not leave the power cord against sharp edges or sharp parts.
- Never touch the appliance, the plug and the power cable with wet hands.



Danger of material damage

- Place the appliance on a horizontal and stable surface.
- Do not place the appliance on or near heat sources.
- Do not move the appliance when it is hot or when there is food inside it.
- Place the appliance on a work surface that bears a temperature of at least 90°C/194°F.
- The appliance must not be power supplied by external timers or separate remote-controlled systems.
- Do not immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquids. Clean them with a damp cloth.
- In the event that this appliance is to be disposed of, it is suggested that the power cord is cut off. It is also recommended that all potentially dangerous components including the power cord are rendered harmless to prevent personal injury. Do not let children play with the appliance or its components.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, etc.).



For proper disposal of the product in accordance with the European Directive 2012/19/EU please read the dedicated leaflet attached to the product.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- A Appliance body
- B Handle
- C Power cord
- D Door
- E Crumb tray
- F Roaster spit
- G Spit removal fork
- H Grill
- I Drip pan
- J Air frying basket
- K Power On indicator
- L Knob for selecting air frying temperature
- M Knob for selecting the oven operating mode
- N Timer
- O Oven temperature adjustment knob

OPERATING INSTRUCTIONS



Caution - Risk of material damage

Do not cover the inside of the oven with aluminum foil as this will seriously damage the operation of the thermostat.

Do not include foods that may drip during cooking. In addition to making difficult the cleaning operations, they can cause fires. Clean any food residue or crumbs in the oven before each use.

Glass breakage danger. Do not pour water on the door glass when it is hot.

Do not place any object on the oven during operation.



Danger - Risk of electric shock

Do not put forks or other utensils inside the appliance. This operation can damage the heating elements of the appliance and create a danger of electric shock.



Caution - Risk of burns

During operation, the metal and glass parts are hot: only touch the door handle.

To remove the grill or the drip pan use the fork supplied. Or use gloves or kitchen towels to avoid the risk of burns.

To remove the grill, the drip pan or the basket, use gloves or kitchen towels to avoid the risk of burns.

Do not heat any food with its own packaging (bottle, box, etc). Place the food in a container suitable for use with electric ovens.

FIRST USE



Caution - Risk of material damage

Do not place any objects on the door when it is open.

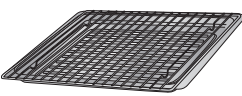
Place the appliance at least 10 cm away from objects and walls.

At the first use it is recommended to keep the oven turned on for a few minutes to eliminate the smell of "new".

- 1 Turn the knob (M) on the symbol "".
- 2 Set the oven temperature adjustment knob (O) to the maximum.
- 3 To switch on the oven, turn the timer (N) and allow the oven to operate in a ventilated room for at least 15 minutes.
- 4 To turn off the oven, turn the timer (N) in position 0. The heating elements turn off.

HOW TO USE THE OVEN

- 1 Place the food to be cooked on the grill (B) or inside the drip pan (C).

	Roast chicken, steak, vegetables au gratin, sponge cake, and all baked foods
	Baked potatoes, dry food
	For all the foods that may drip during cooking
	For all foods to be cooked in air frying mode

In food is cooked with oil (roast chicken), use two aluminum sheets to avoid hot oil splashing on the oven heating elements. Put a sheet on the drip pan or on the grill and one to cover the food.

If food is cooked with the grill, also insert the drip pan at a lower level compared to the grill in order to collect the grease. Pour two glasses of water into the drip pan to avoid smoke, odors and incrustation.

- 2 Select the desired cooking level (Fig. 3). Place the grill (H) or the drip pan (I) with prepared food inside the oven.

Place the foods at a minimum distance of 2 cm from the upper heating elements.

Make sure the crumb tray (E) is properly installed in its seat.

- 3 Insert the plug into the socket, which must be earthed.
- 4 Turn the knob (M) on the desired cooking mode:

-  ventilation only
-  upper and lower cooking (with ventilation)
-  upper cooking (with ventilation)
-  upper and lower cooking.

- 5 Turn the knob (O) and set the desired cooking temperature (MIN 90°C/194°F, MAX 230°C/446°F).

- 6 To switch on the oven, turn the timer (N) on the desired cooking time.
- 7 The power indicator (K) turns on and the oven starts cooking. When the set time expires, the indicator turns off.

Place the foods at a minimum distance of 2 cm from the upper heating elements.

When the oven starts operating, depending on the type of cooking chosen, also the ventilation automatically starts. The hot ventilated air ensures a uniform distribution of temperature and allows even cooking on multiple levels without mixing the odours.

- 8 To turn off the oven, turn the timer (N) in position 0. The heating elements turn off.

The appliance is provided with an auto-off function. If you open the door while the oven is operating, the oven and the internal light will automatically turn off. After closing the door, the oven will go back to normal operation and the internal light will automatically turn on.

- 9 Unplug the appliance from the socket-outlet.
- 10 Open the door.
- 11 Remove the grill or the drip pan using gloves or kitchen towels.

Foods/quantities	Degrees	Times	Function
Roast beef (1 Kg)	200°-230°	60-80 min.	
Fish roast (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)	200°	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.	

AIR FRYING

- 1 Evenly spread oil on foods in order to get better and golden brown results. Then place foods to be fried into the basket (J). Put the basket into the oven. Attention: the basket can be only placed on a single cooking level.

Make sure the crumb tray (E) is properly installed in its seat.

- 2 Insert the plug into the socket, which must be earthed.
- 3 Turn the knob (M) on the symbol "  ".
- 4 Turn the knob (L) and set the desired cooking temperature (MIN 90°C/194°F, MAX 230°C/446°F).
- 5 To switch on the oven, turn the timer (N) on the desired cooking time.
- 6 The power indicator (K) turns on and the oven starts cooking. When the set time expires, the indicator turns off.
- 7 To turn off the oven, turn the timer (N) in position 0. The heating elements turn off.

The appliance is provided with an auto-off function. If you open the door while the oven is operating, the oven and the internal light will automatically turn off. After closing the door, the oven will go back to normal operation and the internal light will automatically turn on.

- 8 Unplug the appliance from the socket-outlet.
- 9 Open the door.
- 10 Remove the basket using gloves or kitchen towels.

ATTENTION: The air fryer mode can also be selected when using other accessories, such as the drip pan (I) and the grill (H).

Chips (frozen)	15 – 20 minutes	230°
Chips (fresh)	First cooking: 12 minutes Second cooking: 12 minutes	140° 200°
Fried vegetables	10 – 15 minutes	200°
Potato quarters	18 – 22 minutes	230°
Nuggets	12 – 15 minutes	200°
Chicken nuggets	10 minutes	200°
Chicken legs	25 – 35 minutes	230°
Beef steak	10 – 15 minutes	230°
Meatballs	10 minutes	200°
Scampi	15 – 20 minutes	160°
Cake	20 – 30 minutes	200°
Quiche	25 – 30 minutes	180°
Fish	15 – 20 minutes	200°
Pork cutlet	10 – 15 minutes	200°
Spring rolls	10 – 15 minutes	200°
Bacon	8 - 10 minutes	200°
Chicken wings	25 - 30 minutes	230°

ROASTER COOKING

- 1 Let one of the carving forks glide on the spit (F) (the tips inwards) and tighten to block it. Tie the roast with a twine (meat, chicken, etc.) and skewer it being careful to center the meat properly. Let the other carving fork glide on the spit always with the tips inwards. If necessary unscrew the first carving fork to center the roast and block the two carving forks.
- 2 Remove the grill (H) of the oven and put the drip pan (I) on a cooking level under the spit.
- 3 Introduce the end point of the spit in the cavity on the right side fixing it to the motor axis. Lean the opposite end on the spit support on the left side (Fig. 4).

Make sure the crumb tray (E) is properly installed in its seat.

- 4 Insert the plug into a power outlet. To turn on the oven, turn the knob (m) on the desired cooking mode:



upper roaster cooking



roaster cooking with maximum power (upper and lower cooking with ventilation).

- 5 Turn the knob (O) and set the desired cooking temperature (MIN 90°C/194°F, MAX 230°C/446°F).
- 6 To switch on the oven, turn the timer (N) on the desired cooking time.
- 7 The power indicator (K) turns on and the oven starts cooking. When the set time expires, the indicator turns off.

CAUTION. Supervise the preparation during cooking.

- 8 To turn off the oven, turn the timer (N) in position 0. The heating elements turn off.

The appliance is provided with an auto-off function. If you open the door while the oven is operating, the oven and the internal light will automatically turn off. After closing the door, the oven will go back to normal operation and the internal light will automatically turn on.

- 9 Unplug it from the socket-outlet.
- 10 Open the door.
- 11 Use the fork (G) to lift the spit on the left support side and then remove also the other end from the motor axis (Fig. 5).

CLEANING AND MAINTENANCE

Regular maintenance and cleaning preserve and maintain the appliance efficient for a longer period.



Danger - Risk of electric shock

All cleaning operations described below must be made with power off and the electrical plug disconnect from the power outlet.



Danger - Risk of burns

Each cleaning and maintenance operation should be performed when the unit is completely cooled.



Caution - Risk of material damage

Do not immerse the appliance in water or other liquids. Don't use aggressive products or solvents that may damage the plastic.

Never use sharp metal tools to clean inside the appliance.

Clean any food residue or crumbs in the oven before each use.

Clean plastic parts with a damp, non-abrasive cloth and dry them with a dry cloth.

Cleaning the oven



Caution - Risk of material damage

Do not leave acidic substances on the metal surfaces. Acidic substances such as lemon juice, tomato paste, vinegar and similar, if left for a long time, erode the enamel making it dull.

Do not use abrasive detergents or metal utensils as they will scratch the coating.

To clean the interior surfaces, never use products that corrode aluminium (detergents in spray cans) and never scrape the walls with sharp or cutting objects.

Do not wash the appliance in a dishwasher.

After each use and after the oven has completely cooled, clean internal surfaces with soap and water, using a damp sponge.

Wipe the exterior using a soft cloth.

Cleaning accessories



Caution - Risk of material damage

Do not clean accessories in a dishwasher.

Clean the crumb tray (E) from any residue of food or crumbs before each use.

- Remove the crumb tray from the appliance (Fig. 6) and empty it.
- Remove any residues and clean with a dry cloth.
- Place the crumb tray back in its seat (Fig. 7).

When there are grease stains or smoke fumes, the crumb tray (E), the grill (H), the drip pan (I) and the basket (J) can be washed with a non-abrasive sponge soaked in warm soapy water.

ACERCA DE ESTE MANUAL

Aunque los aparatos hayan sido realizados según las Normativas europeas específicas vigentes y estén por lo tanto protegidos en todas las partes potencialmente peligrosas, lean con atención estas advertencias y utilicen el aparato sólo para el uso al que ha sido destinado, para evitar accidentes y daños. Mantenga siempre al alcance este manual para futuras consultas. Si quiere ceder este aparato a otras personas, recuerde incluir también estas instrucciones.

USO PREVISTO

El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos. Cualquier otro uso del aparato no está previsto por el Constructor, que se exime de cualquier responsabilidad por daños de todo tipo causados por un uso impropio del aparato. El uso inapropiado, además, anula todo tipo de garantía.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

- Este aparato ha sido proyectado solo para un uso privado y por lo tanto se debe considerar inadecuado para un uso comercial o industrial.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o si el aparato presenta defectos. Todas las reparaciones, incluido el reemplazo del cable de alimentación, tienen que ser efectuadas exclusivamente por el Centro de Asistencia o por técnicos autorizados, para evitar cualquier riesgo.
- El aparato cumple con el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 relativo a los materiales en contacto con alimentos.



Peligro para los niños

- El aparato puede ser utilizado por niños de edad superior a 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o bien con falta de experiencia o de conocimientos, sólo si están controlados por una persona responsable o si han recibido y comprendido las instrucciones y los peligros presentes durante el uso del aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantener el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento por el usuario no deben ser efectuadas por los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.



Peligro debido a electricidad

- Cualquier modificación de este producto, no autorizada expresamente por el fabricante, puede ser peligroso y lleva a la caducidad de la garantía de uso.
- Antes de conectar el aparato a la corriente eléctrica controle que la tensión indicada en la etiqueta corresponda a la tensión de la red local.
- Conecte siempre el aparato a una toma de corriente con puesta a tierra.

- Aunque el aparato no esté funcionando, sacar la clavija de la toma de corriente antes de introducir o quitar partes del mismo o antes de efectuar la limpieza.
- Asegurarse de que las manos estén bien secas antes de utilizar o regular los interruptores colocados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- No deje rozar el cable de alimentación en esquinas o partes afiladas.
- No toque el aparato, la clavija y el cable de alimentación con las manos mojadas.



Peligro de daños materiales

- Colocar el aparato sobre una superficie horizontal y estable.
- No colocar el aparato encima o cerca de fuentes de calor.
- No mueva el aparato cuando está caliente o con alimentos dentro.
- Coloque el aparato sobre una superficie que resista a una temperatura de al menos 90° C / 194° F.
- El aparato no debe ser alimentado por temporizadores exteriores o con otros equipos controlados a distancia.
- No sumergir nunca el aparato, el enchufe, y el cable eléctrico en agua u otros líquidos, usar un trapo húmedo para la limpieza.
- Si se decide dejar de utilizar el aparato, antes de tirarlo a la basura se recomienda cortar el cable de alimentación. Se recomienda además eliminar las partes del aparato que puedan originar peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizarlo para sus juegos.
- No deje nunca el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc).



Para la eliminación correcta del producto según la Directiva Europea 2012/19/UE se ruega leer la hoja relacionada anexa al producto.

GUARDAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A Cuerpo del aparato
- B Mango
- C Cable de alimentación
- D Puerta
- E Bandeja de residuos
- F Soporte para asador
- G Gancho para quitar el asador
- H Rejilla
- I Bandeja de goteo
- J Bol para freidora de aire
- K Indicador de encendido
- L Botón de ajuste de la temperatura para freidora de aire
- M Botón de selección del modo de funcionamiento del horno
- N Temporizador
- O Botón de ajuste de la temperatura del horno

ADVERTENCIAS DE FUNCIONAMIENTO



Atención - Riesgo de daños materiales

No cubra las partes internas del horno con papel de aluminio para evitar dañar gravemente el funcionamiento del termostato.

No introduzca alimentos que pueden gotear durante la cocción. Además de hacer difícil la limpieza, pueden causar un incendio. Antes de cada uso limpie el horno de eventuales residuos de alimentos o migas.

Peligro de rotura del cristal. No vierta agua sobre el cristal de la puerta cuando está caliente.

No coloque ningún objeto en la parte superior del horno durante su funcionamiento.



Peligro - Riesgo de choque eléctrico

No introduzca tenedores u otros utensilios en el aparato. Esto puede dañar las resistencias del aparato y crear un riesgo de choque eléctrico.



Atención - Riesgo de quemaduras

Durante el funcionamiento las piezas metálicas y de vidrio están calientes: toque sólo la manija de la puerta.

Para quitar la rejilla o la bandeja del horno utilice guantes o paños para evitar el riesgo de quemaduras.

No caliente ningún alimento en su propio envase (botella, caja etc.). Coloque los alimentos en un recipiente apto para usar en hornos eléctricos.

PRIMER USO



Atención - Riesgo de daños materiales

No coloque ningún objeto sobre la puerta cuando está abierta.

Coloque el aparato al menos a 10 cm de distancia de objetos y paredes.

Antes del primer uso se recomienda encender el horno durante unos minutos para eliminar el olor a "nuevo".

- 1 Gire el botón (M) en el símbolo "☐".
- 2 Regule al máximo el botón de ajuste de la temperatura del horno (O).
- 3 Para encender el horno, gire el temporizador (N) y deje funcionar el horno en una habitación aireada durante al menos 15 minutos.
- 4 Para apagar el horno, gire el temporizador (N) en la posición 0. Las resistencias se apagan.

CÓMO UTILIZAR EL HORNO

- 1 Coloque los alimentos que se cocinan en la rejilla (H) o en la bandeja de goteo (I).

	Pollo asado, carne, verduras gratinadas, bizcocho y todos los alimentos que se cocinan en el horno
	Patatas al horno, alimentos secos
	Para todos los alimentos que pueden gotear durante la cocción
	Para todos los alimentos que se cocinan en modo freidora de aire

Si se cocinan alimentos con aceite (pollo asado), utilice dos hojas de aluminio para evitar salpicaduras de aceite caliente en las resistencias del horno. Ponga una hoja en la bandeja de goteo o en la rejilla y una para cubrir el alimento.

Si se cocinan alimentos con la rejilla, coloque también la bandeja de goteo en un nivel inferior para recoger las grasas. Vierta dos tazas de agua en la bandeja de goteo para evitar humo, malos olores y incrustaciones de suciedad.

- 2 Elija el nivel de cocción deseado (Fig. 3). Coloque en el horno la rejilla o (H) la bandeja de goteo (I) con los alimentos previamente preparados.

Coloque los alimentos a una distancia mínima de 2 cm de las resistencias superiores.

Comprobar que el cajón recoge-migas (E) esté colocado correctamente en su alojamiento.

- 3 Enchufe la clavija en la toma de corriente eléctrica, que debe estar equipada con puesta a tierra.
- 4 Gire el botón (M) en el programa de cocción deseado:
 -  sólo ventilación
 -  cocción superior e inferior (con ventilación)
 -  cocción superior (con ventilación)
 -  cocción superior e inferior.

- 5 Gire el botón (O) y fije la temperatura de cocción deseada (MIN 90°C/194°F, MAX 230°C/446°F).
- 6 Para encender el horno, gire el temporizador (N) en el tiempo de cocción deseado.
- 7 El indicador de encendido (K) se enciende y el horno empieza la cocción. Cuando el tiempo de cocción se termina, el indicador se apaga.

Al entrar en función el horno, según el tipo de cocción que elija, se activa automáticamente también la ventilación. El aire caliente ventilado asegura una distribución uniforme de la temperatura y permite una cocción uniforme en varias alturas a la vez sin mezclar los olores.

- 8 Para apagar el horno, gire el temporizador (N) en la posición 0. Las resistencias se apagan.

El aparato dispone de la función de auto-apagado. Durante la cocción, al abrir de la puerta, el horno y la luz interior se apagan de manera automática. Cerrando la puerta, el horno vuelve al funcionamiento normal y la luz interior se enciende de manera automática.

- 9 Desconecte la clavija de la toma de corriente.
- 10 Abrir la puerta.
- 11 Quitar la rejilla o la bandeja de goteo utilizando guantes o paños.

Recetas/cantidades	Temperatura	Tiempos	Funcionamiento
Carne asada (1 Kg)	200°-230°	60-80 min.	
Pescado asado (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Verduras al horno (500 g)	190°-210°	30-40 min.	
Pinchos morunos, salchichas, carne en trozos (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Carne, verdura, pescado en papillote (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Carne, verdura, pescado gratinados (500 g)	230°	20-30 min.	
Pasta al horno (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Pan, pizza y focaccia (500 g)	230°	20-35 min.	
Tartas y crostatas (500 g)	170°-180°	25-40 min.	
Galletas, pasteles (200 g)	170°	10-15 min.	

FREIDORA DE AIRE

- 1 Distribuya el aceite sobre los alimentos para resultados mejores y más dorados. Coloque los alimentos en el bol (J), luego coloque el bol en el horno. Atención: el bol se puede colocar en un sólo nivel de cocción.

Comprobar que el cajón recoge-migas (E) esté colocado correctamente en su alojamiento.

- 2 Enchufe la clavija en la toma de corriente eléctrica, que debe estar equipada con puesta a tierra.
- 3 Gire el botón (M) en el símbolo "  ".

- 4 Gire el botón (L) y fije la temperatura de cocción deseada (MIN 90°C/194°F, MAX 230°C/446°F).
- 5 Para encender el horno, gire el temporizador (N) en el tiempo de cocción deseado.
- 6 El indicador de encendido (K) se enciende y el horno empieza la cocción. Cuando el tiempo de cocción se termina, el indicador se apaga.
- 7 Para apagar el horno, gire el temporizador (N) en la posición 0. Las resistencias se apagan.

El aparato dispone de la función de auto-apagado. Durante la cocción, al abrir de la puerta, el horno y la luz interior se apagan de manera automática. Cerrando la puerta, el horno vuelve al funcionamiento normal y la luz interior se enciende de manera automática.

- 8 Desconecte la clavija de la toma de corriente.
- 9 Abrir la puerta.
- 10 Quitar el bol utilizando guantes o paños.

ATENCIÓN: El modo freidora de aire se puede elegir también cuando se utilizan otros accesorios, como la rejilla (H) y la bandeja de goteo (I).

Patatas fritas (congeladas)	15-20 minutos	230°
Patatas fritas (frescas)	Primera cocción: 12 minutos Segunda cocción: 12 minutos	140° 200°
Verduras fritas	10-15 minutos	200°
Cuartos de patatas	18-22 minutos	230°
Croquetas	12-15 minutos	200°
Croquetas de pollo	10 minutos	200°
Muslos de pollo	25-35 minutos	230°
Filete	10-15 minutos	230°
Albóndigas	10 minutos	200°
Cigalas	15-20 minutos	160°
Tarta	20-30 minutos	200°
Quiche	25-30 minutos	180°
Pescado	15-20 minutos	200°
Chuleta de cerdo	10-15 minutos	200°
Rollitos primavera	10-15 minutos	200°
Tocino	8-10 minutos	200°
Alas de pollo	25-30 minutos	230°

COCCIÓN CON ASADOR

- 1 Deslice uno de los pinchos en el asador (F) (con las dos puntas hacia el interior) y enrosque para bloquearlo. Ate con una cuerda el asado (carne, pollo, etc) y pínchelo asegurándose de que la carne está bien centrada. Deslice el segundo pincho siempre con las puntas hacia el interior. Si es necesario, desenrosque el primer pincho para centrar la carne en el asador y bloquee los dos pinchos.

- 2 Quite la rejilla (H) del horno y coloque la bandeja de goteo (I) en un nivel inferior al del asador.
- 3 Introduzca el extremo del asador en el alojamiento presente en la pared derecha fijándolo al eje del motor. Apoye el extremo opuesto en el soporte del asador colocado en la pared izquierda (Fig. 4).

Comprobar que el cajón recoge-migas (E) esté colocado correctamente en su alojamiento.

- 4 Introduzca la clavija en la toma de corriente. Para encender el horno, gire el botón (M) en el programa de cocción deseado:



cocción asador superior



cocción asador con plena potencia (simultáneamente superior e inferior con ventilación).

- 5 Gire el botón (O) y fije la temperatura de cocción deseada (MIN 90°C / 194°F, MAX 230°C / 446°F).
- 6 Para encender el horno, gire el temporizador (N) en el tiempo de cocción deseado.
- 7 El indicador de encendido (K) se enciende y el horno empieza la cocción. Cuando el tiempo de cocción se termina, el indicador se apaga.

ATENCIÓN. Supervise la preparación durante la cocción.

- 8 Para apagar el horno, gire el temporizador (N) en la posición 0. Las resistencias se apagan.

El aparato dispone de la función de auto-apagado. Durante la cocción, al abrir de la puerta, el horno y la luz interior se apagan de manera automática. Cerrando la puerta, el horno vuelve al funcionamiento normal y la luz interior se enciende de manera automática.

- 9 Desconecte la clavija de la toma de corriente.
- 10 Abrir la puerta.
- 11 Utilice el gancho (G) para levantar el asador en el lado del soporte izquierdo y luego saque el otro extremo del eje motor (Fig. 5).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Un mantenimiento y una limpieza periódicos protegen y mantienen eficiente el aparato por un periodo más largo.



Peligro - Riesgo de choque eléctrico

Todas las operaciones de limpieza indicadas a continuación se deben efectuar con el aparato apagado y con la clavija desenchufada de la toma de corriente.



Peligro - Riesgo de quemaduras

Cada intervención de limpieza y mantenimiento debe ser efectuada cuando el aparato se ha enfriado completamente.



Atención - Riesgo de daños materiales

Nunca sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos. No utilice detergentes agresivos o solventes que puedan dañar el plástico.

No utilice nunca herramientas metálicas y afiladas para limpiar el interior del aparato.

Antes de cada uso limpie el horno de eventuales residuos de alimentos o migas.

Limpiar las partes de plástico con un paño húmedo no abrasivo y secarlas con un paño seco.

Limpieza del horno



Atención - Riesgo de daños materiales

No deje sustancias ácidas en las superficies de metal. Si se dejan por un largo tiempo sustancias como jugo de limón, puré de tomate, vinagre y similares, afectan al esmalte que se vuelve opaco.

No usar detergentes abrasivos o útiles metálicos para evitar rayar y dañar el revestimiento.

Para limpiar el interior de las superficies no utilice nunca productos que corroan el aluminio (detergentes en botes de spray) ni friegue las paredes con objetos afilados o puntiagudos.

No lave el aparato en el lavaplatos.

Al terminar cada uso, cuando el horno se haya enfriado completamente, limpie el interior de las superficies con una esponja húmeda de agua caliente y jabonosa.

Limpiar el exterior con un paño suave.

Liempieza de los accesorios



Atención - Riesgo de daños materiales

No lave los accesorios en el lavaplatos.

Limpie la bandeja recogedora de migas (E) de los restos de comida o migas antes de cada uso.

- Extraiga el cajón recoge-migas del aparato (Fig. 6) y vacíelo.
- Quite los desechos y limpie con un paño húmedo.
- Vuelva a colocar la bandeja recogedora de migas en su alojamiento (Fig. 7).

Cuando hay manchas de grasa o sale humo, la bandeja recogedora de migas (E), la rejilla (H), la bandeja de goteo (I) y el bol (J) se pueden lavar con una esponja no abrasiva y agua caliente jabonosa.