

Ariete



Horno eléctrico

Mini oven

Forno

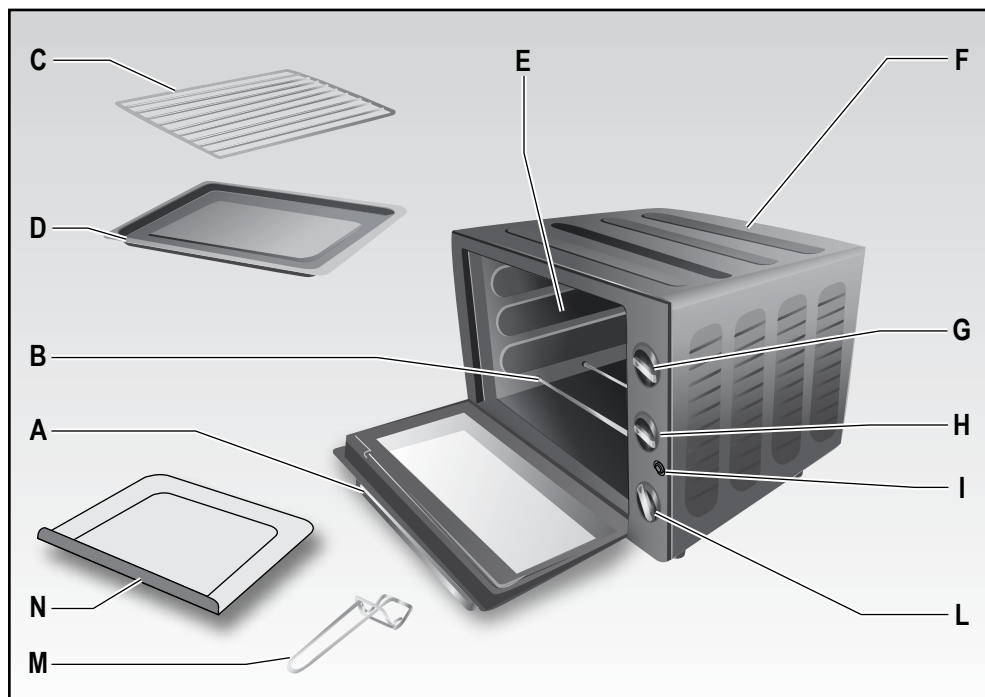


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

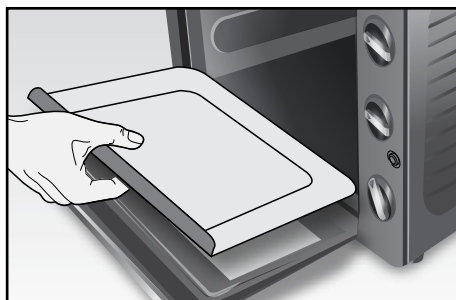


Fig. 4

CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir un producto ARIETE, marca Italiana distribuida por KITCHEN CENTER.

Este manual contiene las instrucciones, advertencias y recomendaciones para desempacar, instalar, usar, limpiar, cuidar, y disfrutar este producto. También contiene nuestra información de contacto y la Póliza de Garantía.

Le aconsejamos leerlo cuidadosamente y tenerlo al alcance para consulta futura. Muchas dudas y problemas aparentes pueden ser solucionados consultando la sección correspondiente.

Le pedimos registrar los siguientes datos de su boleta, factura de compra o acta de recepción de nueva obra como comprobante de adquisición:

Fecha: _____ Número _____

Si lo prefiere puede simplemente conservar el original de su boleta, factura o acta de recepción, o una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) para cuando requiera mantenimiento, reparación o garantía del producto.

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo vía mail, teléfono o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	postventa@kitchencenter.cl		www.kitchencenter.cl
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA, SANTIAGO, CHILE		

El equipo de profesionales SAT está a su entera disposición para atenderle con un servicio rápido, fiable y cercano.

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 lemon, 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 2006/95/EC y EMC 2004/108/EC.
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 Rejilla
- D Graseira
- E Niveles de cocción
- F Cuerpo del aparato
- G Pomo termostato
- H Pomo selección funciones
- I Testigo de temperatura lista
- L Pomo encendido y temporizador
- M Tenedor para sacar la rejilla y la graseira
- N Bandeja recogedora de migas

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 (C) o dentro de la graseira (D).
- Conectar el enchufe a la toma de corriente y mediante el pomo selección funciones (H), seleccionar el tipo de cocción deseado:

-  coccción superior (para gratinar);
-  coccción inferior;
-  coccción con total potencia (encima y debajo contemporáneamente);
-  coccción superior con ventilación;
-  coccción inferior con ventilación;
-  coccción a plena potencia (arriba y abajo contemporáneamente) con ventilación.

Nota: Gracias a la función ventilación, el aire caliente ventilado garantiza una distribución uniforme de la temperatura y permite una cocción homogénea en los varios niveles sin mezclar los olores.

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

En el caso de que los alimentos hayan sido preparados sobre la plancha (C), introducir también la grasera (D) a un nivel (E) inferior respecto a la rejilla (C) para poder recoger la grasa.

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

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

- Trámite el pomo (L) ajustar el temporizador según el tiempo de cocción deseado. Entonces el horno empieza la cocción y el testigo de temperatura lista (I) se ilumina; se apagará cuando se alcance la temperatura configurada o si el pomo (L) 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.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente, abra la puerta y, para evitar quemarse, quite la rejilla (C) o la grasera (D) utilizando los guantes de cocina o el tenedor (M) suministrado en el segundo.

LIMPIEZA

- Una limpieza frecuente evita la formación de humos y malos olores durante la cocción.
- Utilizando guantes adecuados de cocina, extraer la bandeja recogedora de migas (N) y realizar la limpieza. Después volver a colocarla dentro del aparato poniendo atención en colocarla correctamente debajo de las resistencias (B) (Fig. 4).
- 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 embebida 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)	200°	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 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC 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 Grill
- D Drip pan
- E Cooking levels
- F Appliance body
- G Thermostat dial
- H Function select dial
- I Temperature light
- L Power on and timer dial
- M Fork to remove grill and drip pan
- N Crumb tray

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 (C) or inside the drip pan (D).
- Plug the appliance into the mains power and use the function select dial (H) to select the type of cooking required:

 top cooking (for gratin);

 bottom cooking;

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

 top cooking with convection;

 bottom cooking with convection;

 top and bottom cooking at the same time with convection.

Note: Owing to the fan function, hot ventilated air guarantees an even temperature distribution and permits an uniform cooking on several levels without mixing up smells.

- Turn the dial of the thermostat (G) and set the required cooking temperature.
- Place the grill (C) with the previously prepared food into the oven at the required cooking level (E), by using the suitable fork (M) (Fig. 2). When cooking foods on the grill (C), also insert the drip pan (D) at a lower level (E) than the grill (C) so as to collect any cooking fat. We recommend pouring two glasses of water in the drip pan (D) to prevent smoke, unpleasant odours and build up. In case of food prepared in the drip pan (D), insert the grill (C) into the oven first, and then position the drip pan itself on it (D) (Fig. 3).

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

- Use the dial (L) to set the timer for the required cooking time.
At this stage, the oven starts cooking and the temperature light (I) switches on; it switches off when reaching the set temperature or if the dial (H) 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.
- Unplug the appliance, open the door and remove the grill (C) or the drip pan (D) using suitable oven gloves or the appropriate fork (M) supplied with the latter.

CLEANING

- Frequent cleaning prevents the formation of smoke and unpleasant odours during cooking.
- Use the special oven gloves to remove the crumb tray (N) and proceed to clean. Return it to the inside of the appliance, taking care to position it correctly under the heating elements (B) (Fig. 4).
- 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)	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.	

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Posare il forno su un piano di lavoro o un mobile da cucina che sopporti una temperatura di almeno 90°C e lasciare un po' di spazio libero sopra di esso. In nessun caso deve essere incassato o inserito in un mobile.
6. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
7. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
8. Questo apparecchio può essere usato da ragazzi di età maggiore o uguale a 8 anni; le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza oppure dovranno essere prima adeguatamente formati su come usare tale apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non possono essere effettuate da ragazzi a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e in ogni caso sotto supervisione di un adulto.
9. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
10. NON IMMERGERE MAI IL CORPO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNINO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
11. ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.
12. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare

gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.

13. Togliere tutti gli accessori interni, quindi lavarli ed asciugarli accuratamente.
14. Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.
15. Non ricoprire le parti interne del forno con fogli di alluminio per evitare di danneggiare gravemente il funzionamento del termostato.
16.  Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi: operare sull'apparecchio toccando solo la maniglia della porta.
17. Non posate niente sullo sportello quando è aperto.
18. Utilizzare il forno solamente per la cottura degli alimenti.
19. Non mettere canovacci nè piatti sopra l'apparecchio.
20. Appoggiare l'apparecchio ad una parete durante l'uso.
21.  Evitare di lasciare sulle superfici sostanze acide (succo di limone, aceto, ...). Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciate a lungo, intaccano lo smalto rendendolo opaco.
22. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
23. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
24. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
25. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
26. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
27. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
28. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
29. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

30. Il prodotto non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- A Maniglia
- B Resistenze
- C Griglia
- D Leccarda
- E Livelli di cottura
- F Corpo dell'apparecchio
- G Manopola termostato
- H Manopola selezione funzioni
- I Spia di pronto temperatura
- L Manopola accensione e timer
- M Forchetta rimozione griglia e leccarda
- N Vassoio raccogli briciole

AL PRIMO UTILIZZO

Effettuare un ciclo di cottura "a vuoto" in modo da togliere l'odore ed il fumo che le sostanze protettive presenti sulle parti metalliche possono sviluppare:

- accendere il forno ruotando la manopola (H) sul simbolo , impostare la temperatura al massimo ed il timer su 15 minuti;
- lasciare funzionare l'apparecchio con lo sportello aperto in ambiente areato.

Durante questa operazione è normale l'emissione di fumo dalle parti metalliche e dalle feritoie laterali. Dopo questa operazione, aerare il locale.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Preparare gli alimenti da cuocere posizionandoli o sulla griglia (C) o all'interno della leccarda (D).
- Inserire la spina nella presa di corrente e, tramite la manopola selezione funzioni (H), selezionare il tipo di cottura desiderato:

 cottura superiore (per gratinare);

 cottura inferiore;

 cottura con potenza piena (sopra e sotto contemporaneamente);

 cottura superiore con ventilazione;

 cottura inferiore con ventilazione;

 cottura con potenza piena (sopra e sotto contemporaneamente) con ventilazione.

Nota: Grazie alla funzione ventilazione l'aria calda ventilata assicura una ripartizione uniforme della temperatura e, permette una cottura omogenea su più livelli senza mescolare gli odori.

- Ruotare la manopola del termostato (G) ed impostare la temperatura di cottura desiderata.
- Posizionare la griglia (C) con gli alimenti precedentemente preparati, all'interno del forno al livello di cottura (E) desiderato, utilizzando l'apposita forchetta (M) (Fig. 2). Inserire anche la leccarda (D) ad un livello (E) inferiore rispetto alla griglia (C) in modo da raccogliere i grassi. Si consiglia di versare due bicchieri d'acqua nella leccarda (D) per evitare fumi, cattivi odori ed incrostazioni.

Nel caso gli alimenti siano stati preparati all'interno della leccarda (D), è necessario prima inserire la griglia (C) all'interno del forno quindi posizionarvi sopra la leccarda stessa (D) (Fig. 3).

ATTENZIONE: Posizionare gli alimenti ad una distanza di minimo 2 cm. dalle resistenze superiori.

- Tramite la manopola (L) impostare il timer secondo il tempo di cottura desiderato. A questo punto il forno inizia la cottura e la spia di pronto temperatura (I) si illumina; si spegnerà o quando è stata raggiunta la temperatura impostata o se la manopola (L) viene riportata manualmente in posizione "0".

ATTENZIONE: Sorvegliare il preparato durante la cottura.

- Terminato il tempo di cottura il forno si ferma automaticamente, emettendo un segnale acustico.
- Staccare la spina dalla presa di corrente, aprire lo sportello e, per evitare di bruciarsi, togliere la griglia (C) o la leccarda (D) utilizzando degli appositi guanti da cucina o l'apposita forchetta (M) in dotazione nel secondo.

PULIZIA

- Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.
- Utilizzando appositi guanti da cucina, estrarre il vassoio raccogli briciole (N) e procedere con la sua pulizia. Reinserirlo quindi all'interno dell'apparecchio facendo attenzione a posizionarlo correttamente sotto le resistenze (B) (Fig. 4).
- La leccarda (D) e la griglia (C) possono essere lavate in acqua tiepida e sapone, oppure in lavastoviglie, nel ripiano superiore.
- Per la pulizia della superficie esterna utilizzare sempre una spugna umida. Evitare l'impiego di prodotti abrasivi che danneggerebbero la vernice.
- Per la pulizia delle superfici interne non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio (detergenti in bombolette) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti. Pulire con una spugna umida, al termine di ogni utilizzo, dopo che il forno si sarà completamente raffreddato.

ATTENZIONE: Tutte le parti smaltate devono essere lavate con acqua saponata o altri prodotti che non siano abrasivi.

- Quando ci sono macchie di grasso o esalazioni di fumo, vi consigliamo di togliere il grasso con una spugna imbevuta di acqua calda insaponata.

ATTENZIONE: Asciugare preferibilmente con un panno morbido. Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciate a lungo, intaccano lo smalto rendendolo opaco.

Ricette/quantità	Gradi	Tempi	Funz.
Arrosti di carne (1 Kg)	200°-230°	60-80 min.	
Arrosto di pesce (1 Kg.)	190°-210°	30-40 min.	
Verdure al forno (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	
Spiedini, salsiccia, carne in pezzi (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Carne, verdura, pesce al cartoccio (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Carne, verdura, pesce gratin (500 gr.)	230°	20-30 min.	
Pasta al forno (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Pane, pizza e focacce (500 gr.)	230°	20-35 min.	
Torte, crostate (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	
Biscotti, piccola pasticceria (200 gr.)	170°	10-15 min.	

DISPOSICIÓN FINAL

Para evitar potenciales daños al medio ambiente, a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos electrodomésticos, le invitamos a reciclar responsablemente, y así ayudar a la reutilización sostenible de los recursos naturales.

POLIZA DE GARANTÍA

Esta sección explica la póliza de garantía de este producto y como hacerla efectiva.

ALCANCE DE LA GARANTÍA

Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada Kitchen Center S.p.A.

OBJETO DE LA GARANTÍA

1. Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto de este manual de uso por un periodo de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto. Esto en conformidad con la Ley no 19.496.
2. Kitchen Center reparará fallas causadas por defectos de la fabricación, calidad de materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso al que está destinado, por un periodo de 1 año desde la fecha de adquisición. Esto en conformidad con la Ley 19.496, artículo 41.

PERIODOS DE GARANTÍA

Los periodos de garantía mencionados, inician en la fecha de adquisición del producto según aparece indicado en la boleta, factura o acta de recepción, y expira en el aniversario respectivo.

Estos periodos de garantía no son renovables, ni prorrogables debido a reparaciones efectuadas, sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 19.496, por el artículo 41.

COSTO DE LAS REPARACIONES POR GARANTÍA

El servicio de reparación es proporcionado en forma gratuita, incluyendo la mano de obra y el valor de los repuestos, materiales, partes, piezas averiadas, componentes que presenten defectos de fabricación y problemas de calidad, siempre y cuando:

- *El deterioro no sea por hechos imputables al cliente, y*
- *La solicitud sea canalizada a través de nuestro SAT.*

El servicio de reparación domiciliaria, excluye el costo del desplazamiento del técnico SAT. Este costo se cobra al cliente.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Queda excluido de la presente garantía y por lo tanto será responsabilidad del cliente el costo total de la reparación en los siguientes casos:

- *Averías producidas por mal uso del producto o negligencia por parte del cliente y/o terceros.*
- *Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a condiciones meteorológicas adversas.*
- *Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y/o mantenimiento inadecuado.*
- *Defectos derivados de manipulación, corte y/o instalación de forma no adecuada.*
- *Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por su uso.*
- *Daños ocasionados por la acumulación de sustancias residuales por el uso del producto.*
- *Daños provocados por el uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, y/o limpia hornos que dañan el esmalte.*
- *Manipulación, reparación o instalación por persona no autorizada o servicios técnicos diferentes al SAT.*

COMO HACER EFECTIVA ESTA GARANTÍA

Para hacer efectiva esta garantía el cliente debe:

1. Solicitar la prestación del servicio de inspección y eventual reparación al SAT, en conformidad con la Ley No 19.496, artículo 21, inciso 6.
 2. Presentar el comprobante de adquisición:
 - *Para productos comprados: la boleta o factura original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) con el número de la misma legible, o simplemente el número que usted escribió correctamente en la primera hoja de este manual.*
 - *Para productos adquiridos con acta de recepción: el original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) del acta con la fecha y la descripción de la obra nueva legibles.*
 3. Dar acceso a los técnicos SAT o del servicio técnico autorizado:
 - *Para servicio domiciliario, será responsabilidad del cliente disponer de los medios necesarios que posibiliten el acceso para efectuar la reparación.*
 - *Para entrega del producto en nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT, en la tienda en que lo compró o en el servicio técnico autorizado indicado por SAT, será responsabilidad del cliente llevar el producto a dicho lugar.*
-

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

**KITCHEN
CENTER**

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	postventa@kitchencenter.cl		www.kitchencenter.cl
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA, SANTIAGO, CHILE		