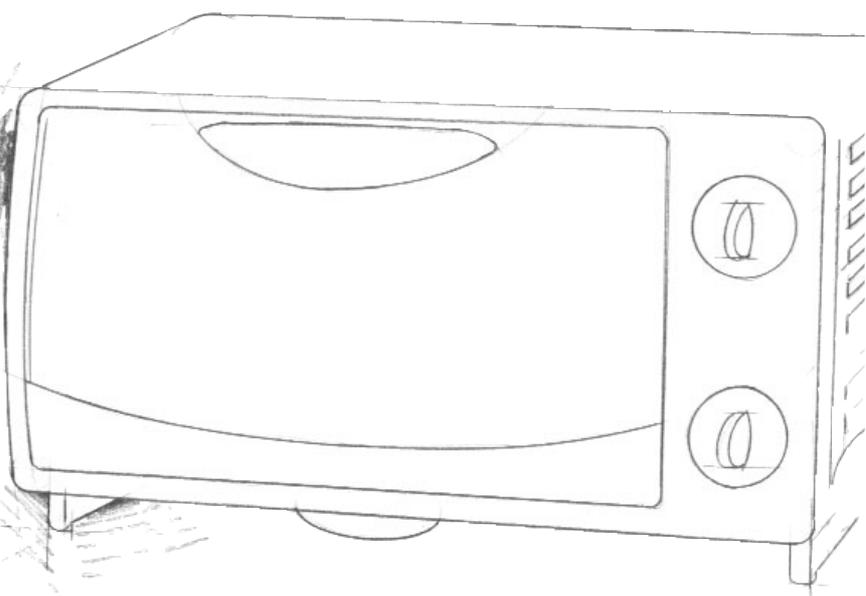
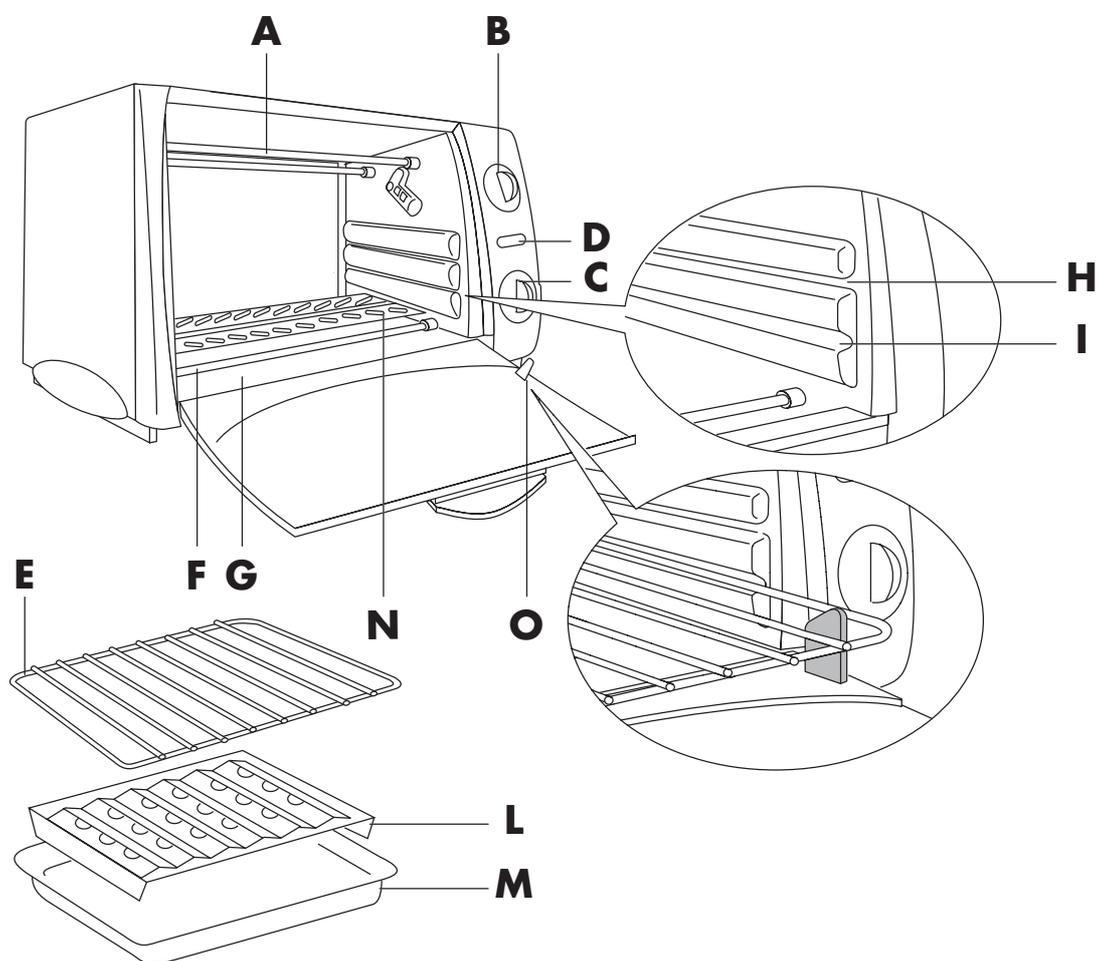


FORNO ELETTRICO



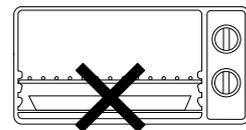
Istruzioni per l'uso



- A** Resistenze superiori
- B** Manopola termostato e selettore funzioni
- C** Manopola accensione forno e durata tostatura
- D** Lampada spia
- E** Griglia
- F** Resistenze inferiori
- G** Sportello fondo apribile
- H** Guida superiore
- I** Guida inferiore
- L** Griglia dietetica (*Non per tutti i modelli*)
- M** Leccarda
- N** Riflettore per resistenze inferiori
- O** Gancio estrazione griglia

	Manopola accensione forno e durata tostatura	Manopola termostato e selettore funzioni	Lampada spia	Posizione griglia e leccarda
OFF				
Mantenere in caldo i cibi				
Cottura al forno				
Cottura al grill				Se il vostro forno è provvisto di griglia dietetica
Toast				

Durante le funzioni "Toast" e "cottura al forno" non bisogna mai mettere la leccarda (o altri contenitori) direttamente sopra le resistenze inferiori.





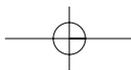
AVVERTENZE IMPORTANTI

- **Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.**
 - Questo forno è stato progettato per cuocere cibi. Non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.
 - Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale ad una altezza di almeno 85 cm., fuori dalla portata dei bambini.
 - Lavare con cura tutti gli accessori prima dell'utilizzo.
 - **Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare che:**
 - La tensione di rete corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche.
 - La presa di corrente abbia una portata di 16A e sia dotata di filo di terra.
- La casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma antinfortunistica non venga rispettata.**
- Prima di utilizzare il forno per la prima volta, togliere tutto il contenuto cartaceo interno come cartoni di protezione, libretti, sacchetti in plastica, ecc.
 - Prima del primo utilizzo, fare funzionare l'apparecchio a vuoto, con termostato al massimo, per almeno 15 minuti per eliminare l'odore di nuovo ed un po' di fumo dovuto alla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze prima del trasporto. Durante questa operazione aerare la stanza.

ATTENZIONE: Una volta estratto l'apparecchio dall'imballo, verificare la porta e la sua integrità. Essendo la porta in vetro e, quindi, fragile, è consigliabile richiederne la sostituzione qualora risultasse visibilmente scheggiata, rigata o graffiata. Inoltre, durante l'utilizzo dell'apparecchio, le operazioni di pulizia e gli spostamenti, evitare di sbattere la porta, di urtarla violentemente e di versare liquidi freddi sul vetro quando l'apparecchio è caldo.

- **Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura della porta e delle superfici esterne accessibili può essere molto elevata. Utilizzare sempre le manopole, le maniglie e i pulsanti. Non toccare mai le parti metalliche o il vetro del forno. Utilizzare dei guanti se necessario.**
- **Questo apparecchio elettrico funziona a temperature elevate che possono provocare bruciature.**
- Come per qualsiasi apparecchio di cottura, prestare la massima attenzione quando si utilizza il forno in presenza di bambini e/o persone inabili. Non permettere che giochino con l'apparecchio. 
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non utilizzare l'apparecchio se:
 - Il suo cavo di alimentazione è difettoso
 - L'apparecchio è caduto o presenta dei danni visibili o delle anomalie di funzionamento.
 In questi casi, per evitare qualsiasi rischio, l'apparecchio deve essere portato al centro di assistenza post-venuta più vicino.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione ed evitare che tocchi le parti calde del forno. Non scollegare mai l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione.
- Se si vuole utilizzare una prolunga, verificare che sia in buono stato, munita di una spina con messa a terra e con un cavo conduttore di sezione come minimo uguale a quella del cavo di alimentazione fornito con l'apparecchio.
- Al fine di evitare ogni rischio di scossa elettrica, non immergere mai in acqua o in un altro liquido il cavo di alimentazione, la spina dello stesso o l'insieme dell'apparecchio.
- Non posizionare l'apparecchio nelle vicinanze di fonti di calore.
- Non sistemare mai dei prodotti infiammabili nelle vicinanze del forno o al di sotto del mobile su cui è posizionato.
- **Il pane può bruciare. Sorvegliare sempre il forno durante la tostatura o grigliatura. Non fare funzionare mai l'apparecchio al di sotto di un mobile pensile o di uno scaffale o in vicinanza di materiali infiammabili come tende, tendine serrande, ecc.**
- Non utilizzare l'apparecchio come fonte di calore.
- Non mettere mai della carta, del cartone o della plastica all'interno dell'apparecchio e non posare mai niente al di sopra dello stesso (utensili, griglie, altri oggetti).
- Non introdurre niente nelle bocchette di ventilazione. Non ostruirle.
- **Se dovesse succedere che il cibo o altre parti del forno prendano fuoco, non tentare mai di spegnere le fiamme con dell'acqua. Tenere la porta chiusa, staccare la spina e soffocare le fiamme con un panno umido.**
- Questo forno non è stato concepito per l'incasso.
- Una volta aperta la porta tenere presente quanto segue:
 - non esercitare pressioni eccessive con oggetti troppo pesanti oppure tirando la maniglia verso il basso.
 - non appoggiare mai sul piano della porta aperta contenitori pesanti o tegami bollenti appena tolti dal forno.
- Tenuto conto della diversità delle norme in vigore, se si utilizza questo appa-





- recchio in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, farlo verificare da un centro di assistenza autorizzato.
- Per la sicurezza personale, non smontare mai l'apparecchio da soli; rivolgersi sempre ad un centro di assistenza autorizzato.
 - Questo apparecchio è stato concepito unicamente per un uso domestico. Ogni utilizzo professionale, non appropriato o non conforme alle istruzioni per l'uso non impegna né la responsabilità, né la garanzia del fabbricante.
 - Quando non lo si usa e comunque prima di pulirlo, scollegare sempre l'apparecchio.
 - Regolazioni, riparazioni e sostituzioni del cavo di alimentazione vanno effettuate unicamente da personale autorizzato dal produttore o dal suo servizio assistenza. Eventuali riparazioni effettuate da personale non qualificato possono essere pericolose.
- Conservare queste istruzioni**

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di funzionamento vedi targa caratteristiche
 Potenza massima assorbita vedi targa caratteristiche

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 89/336/CEE relativa alla compatibilità elettromagnetica. I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 89/109 e al D.L. di attuazione 25 gennaio 1992, n°108.

PROGRAMMI DI COTTURA

Consigli generali

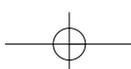
- Nelle cotture con forno e grill, è consigliabile preriscaldare sempre il forno alla temperatura prescelta, al fine di ottenere i migliori risultati di cottura.
- I tempi di cottura dipendono dalla qualità dei prodotti, dalla temperatura degli alimenti e dal gusto personale di ciascuno. I tempi indicati nelle tabelle sono solo indicativi e suscettibili di variazione e **non tengono conto del tempo necessario per preriscaldare il forno.**
- Per la cottura di cibi surgelati consultare, oltre alla tabella indicata, anche i tempi consigliati nelle confezioni dei prodotti.
- La lampada spia (D) accesa indica che il forno sta funzionando.

Mantenere in caldo i cibi

- Inserire la griglia con il cibo nella guida inferiore come mostrato in figura 1 a pag. 3.
- Ruotare la manopola accensione forno (C) in posizione ON.
- Portare la manopola termostato e selettore funzioni (B) in posizione 65°C.
- Si consiglia di non lasciare per molto tempo i cibi nel forno, poiché potrebbero seccarsi troppo.

Cottura al forno

- Inserire la griglia con il cibo nella guida inferiore come mostrato in figura 2 a pag. 3.
- Selezionare la temperatura desiderata ruotando la manopola termostato e selettore funzioni in senso orario.
- Ruotare la manopola accensione forno in posizione ON.



I tempi di cottura consigliati sono riportati nelle seguenti tabelle.

Ricette/quantità	Manopola termostato	Tempi di cottura	Osservazioni e consigli
Pizza (500gr)	230°C	18-23 min.	Ungere bene la leccarda (M)
Lasagne (1kg)	210°C	20-25 min.	Utilizzare la pasta delle lasagne precotta
Maccheroni gratinati (900gr)	210°C	20-25 min.	Utilizzare 500gr di pasta più ragout e besciamella
Pollo a pezzi (750gr)	210°C	50-60 min.	Utilizzare la leccarda (M), girare a metà cottura
Arrosto di maiale (1kg)	230°C	75-85 min.	Utilizzare la leccarda (M), girare a metà cottura
Polpettone (700gr)	210°C	40-50 min.	Utilizzare la leccarda (M)
Coniglio a pezzi (650gr)	230°C	50-55 min.	Utilizzare la leccarda (M), girare a metà cottura
Trota al forno (500gr)	210°C	35-45 min.	Utilizzare la leccarda (M) ben unta. Non serve girare a metà cottura.
Nasello al forno (450gr)	210°C	35-45 min.	
Pesce gratinato (900gr)	210°C	30-40 min.	Può essere gratinato con besciamella o con solo pane grattato.
Orata al cartoccio (600gr)	210°C	45-55 min.	Avvolgere il pesce con carta stagnola.
Peperoni ripieni (650gr)	210°C	35-45 min.	Tagliare i peperoni a metà. Utilizzare la leccarda (M) unta d'olio.
Zucchine ripiene (900gr)	210°C	50-60 min.	Utilizzare la leccarda (M).
Cavolfiori gratinati (800gr)	210°C	25-30 min.	Utilizzare la leccarda (M).
Patate arrosto (500gr)	210°C	60-70 min.	Mescolare 2-3 volte durante la cottura.
Crostata di marmellata (700gr)	160°C	50-60 min.	Utilizzare la leccarda (M) unta e infarinata.
Torta margherita (700gr)	160°C	35-45 min.	Utilizzare la leccarda (M) unta e infarinata.
Strudel di mele (650gr)	170°C	35-45 min.	Utilizzare la leccarda (M) ben unta.
Biscotti (10-12 pezzi)	180°C	15-20 min.	Utilizzare la leccarda (M) ben unta.
Tortine (6 formine)	180°C	20-25 min.	Mettere gli stampini sulla leccarda (M).

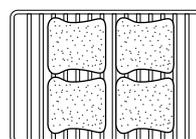
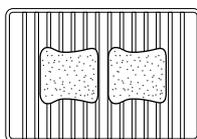
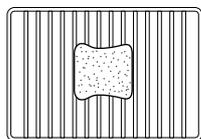
Cottura al forno di cibi congelati

Ricette/quantità	Manopola termostato	Tempi di cottura	Osservazioni e consigli
Lasagne (500gr)	210°C	45-55 min.	Porre la confezione, se adatta alla cottura al forno, direttamente sopra la griglia. In caso contrario (ossia con contenitori in plastica) porre il contenuto della confezione sulla leccarda (M).
Cannelloni (500gr)	210°C	45-55 min.	
Melanzane alla parm. (450gr)	210°C	45-55 min.	
Pane congelato (150gr)	180°C	12-22 min.	Posizionare il pane direttamente sopra la griglia. I tempi di cottura possono variare a seconda della grandezza e del tipo di panino.

Tostatura

Questa funzione è consigliata per:

- singole fette di pane
- toast farciti (ad es. con il prosciutto e formaggio)
- sandwich
- Inserire la griglia nella guida inferiore come mostrato a pagina 3 ed in figura 5 a pag. 3.
- Posizionare le fette di pane o i "sandwich" al centro della griglia come indicato nelle figure qui sotto, a seconda della quantità e chiudere la porta.



- Portare la manopola superiore in funzione Toast.
- Impostare la manopola inferiore sulla posizione corrispondente al grado di tostatura desiderato.
- Si potrà formare della condensa sul vetro interno della porta; questo è del tutto normale. La condensa evaporerà non appena il forno si riscalda.
- **Quando si usa il forno per la prima volta, selezionare una posizione intermedia e tostare qualche fetta per verificare il grado di tostatura. Poi regolare il selettore in base ai gusti individuali.**
- Per tostare in rapida successione, tenere presente che, al fine di ottenere uguali colorazioni, sarà necessario impostare la manopola accensione forno e timer toast in posizioni via via inferiori.
- Trascorso il tempo impostato, un segnale acustico indica che il tempo selezionato è scaduto. A questo punto, la tostatura è terminata e le resistenze si spengono automaticamente.

Cottura con il grill

- Inserire la griglia nella guida superiore e la leccarda sopra il deflettore come mostrato in figura 3 a pag. 6. Se il vostro forno fosse dotato di griglia dietetica (L), seguire le indicazioni della figura 4 a pag. 6.
- Si consiglia di versare 2 bicchieri d'acqua nella leccarda al fine di evitare fumo e cattivi odori dovuti al grasso che brucia e per facilitarne poi la pulizia.
- Ruotare la manopola termostato e selettore funzioni in posizione ▼▼▼.
- Preriscaldare il forno per 5 minuti.
- Inserire il cibo sopra la griglia e chiudere la porta.
- I tempi di grigliatura consigliati sono riportati nella seguente tabella.

Ricette/quantità	Manopola termostato	Tempi di cottura	Osservazioni e consigli
Braciola di maiale (2)	▼▼▼	19-29 min.	Girare dopo 11 minuti.
Wurstel (3)	"	10-20 min.	Girare dopo 6 minuti.
Hamburger (2)	"	13-23 min.	Girare dopo 7 minuti.
Salsicce (4)	"	20-30 min.	Girare dopo 11 minuti.
Spiedini (500gr)	"	26-36 min.	Girare dopo 8, 15, 21 minuti.

PULIZIA

- Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.
- Prima di qualsiasi pulizia togliere sempre la spina dalla presa di corrente.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua; non lavarlo sotto un getto d'acqua.
- Griglia, leccarda, e griglia dietetica (se prevista) non si lavano in lavastoviglie!
- 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 pareti interne del forno non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio (detergenti in bombolette e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti).
- Per la pulizia del fondo, appoggiare lo schienale del forno sul piano orizzontale (fig. B) e aprire lo sportellino tirandolo verso il basso (fig. A). In questo modo le operazioni di pulizia saranno naturalmente facilitate. A pulizia ultimata, richiudere lo sportellino assicurandosi che quest'ultimo sia correttamente agganciato.

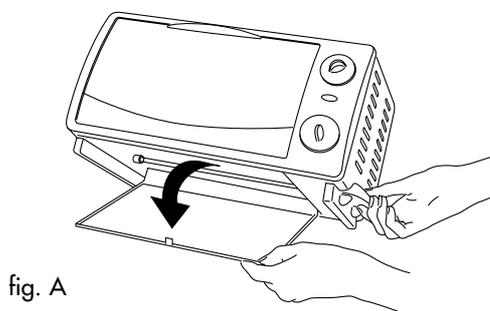


fig. A

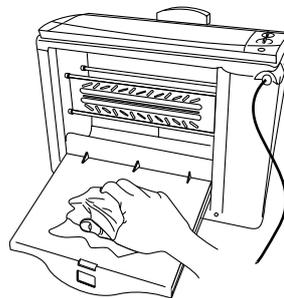


fig. B