

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI

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

- Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.).
- Per ragioni di sicurezza, dovete assolutamente collegare il vostro apparecchio ad una presa con messa a terra corrispondente alle norme elettriche vigenti.
- EVITATE OGNI INSTALLAZIONE ELETTRICA NON CONFORME.
- Lavare con cura tutti gli accessori prima dell'utilizzo.
- Prima del primo utilizzo, per eliminare l'odore di "nuovo", fate funzionare l'apparecchio a vuoto con lo sportello aperto con il termostato (B) a 250°C ed timer su 15 min. Durante questa operazione è normale l'emissione di fumo causata dalla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale.
- Secondo la sistemazione della vostra cucina potete: posare il forno su un piano di lavoro o un mobile da cucina che supporta una temperatura di almeno 90°C.
- Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.
- Spegner l'apparecchio e togliere la spina dalla presa quando non viene utilizzato e prima delle operazioni di pulizia.
- Non tirare il cavo di alimentazione per togliere la spina.
- Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
- 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.
- Il cavo di alimentazione non deve essere lasciato penzolare dal bordo del tavolo o del piano di appoggio. Evitare il contatto del cavo con superfici calde.
- l'uso di prolunge elettriche non autorizzate dal fabbricante dell'apparecchio può provocare danni ed incidenti.
- 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 similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad una ripartizione uniforme della temperatura e, permette una cottura omogenea su più livelli senza mescolare gli odori.
- Non collocare l'apparecchio sopra o in prossimità di fonti di calore, o elementi elettrici. Non posizionarlo sopra altri apparecchi.
- Non ricoprite le pareti interne del forno con fogli di alluminio, perchè rischiereste di danneggiare gravemente il funzionamento del termostato.

-  Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi: operare sull'apparecchio toccando solo la maniglia metallica.

- Non immergere mai l'apparecchio in acqua; non lavarlo sotto un getto d'acqua.
- Non posate niente sullo sportello quando è aperto.
- Utilizzare il forno solamente per la cottura degli alimenti.
- In nessun caso il forno deve essere utilizzato incassato o inserito in un mobile.
- Non mettere canovacci né piatti sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di pareti o tende.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva CEE 89/336 relativa alla compatibilità elettromagnetica.
- Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliando 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.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

FORNO GRAN GUSTO

Il forno elettrico Gran Gusto, unendo prestazioni e praticità d'uso, diventerà un'insostituibile aiuto in cucina; infatti:

- è molto veloce nel raggiungere la temperatura desiderata (subito pronto all'uso);
- cuoce il cibo in modo particolarmente croccante e gustoso;
- ha 3 funzioni di cottura con ventilazione.

DESCRIZIONE (Fig. 1)

- | | |
|---|---|
| A - Corpo dell'apparecchio | I - Feritoie per sistema di ventilazione |
| B - Manopola termostato | L - Resistenza inferiore |
| C - Manopola selettore funzioni | M - Resistenza superiore |
| D - Manopola accensione e timer | N - Maniglia |
| E - Spia pronto temperatura | O - Spiedo per girarrosto |
| F - Pulsante ventilazione | P - Griglia |
| G - Livelli di cottura | Q - Leccarda |
| H - Posizionamento spiedo per girarrosto | R - Forchetta rimozione spiedo |

AL PRIMO UTILIZZO

Posare il forno su un piano di lavoro o un mobile da cucina che supporta una temperatura di almeno 90°C.

In nessun caso dovete incassarlo o inserirlo in un mobile.

- Togliere tutti gli accessori, quindi lavarli ed asciugarli accuratamente.
- Per eliminare l'odore di nuovo, accendere il forno ruotando la manopola (C) in posizione .
- Girare la manopola del termostato (B) in posizione 250° ed attendere il preriscaldamento del forno per circa 4 minuti.
- Selezionare il timer (D) secondo il tempo di cottura desiderato.
- La spia (E) si illumina; si spegne quando è stata raggiunta la temperatura selezionata e il forno è pronto all'utilizzo.

Cottura con grill

Questa funzione può essere utilizzata per tutti i tipi di grigliature.

- Posizionare la manopola del selettore funzioni (C) su .
- Girare la manopola del termostato (B) in posizione 250° ed attendere il preriscaldamento del forno per circa 4 minuti.
- Selezionare il timer (D) secondo il tempo di cottura desiderato.
- La spia (E) si illumina; si spegne quando è stata raggiunta la temperatura selezionata e il forno è pronto all'utilizzo.

- Mettere gli alimenti sulla griglia (P) a un livello (G) medio o alto. La griglia verrà posizionata rigata o no in base alla grandezza dell'alimento che volete cuocere.
- Posizionare gli alimenti ad una distanza di minimo 2 cm. dalle resistenze superiori.
- Mettere la leccarda (Q) a un livello inferiore per raccogliere i grassi. Si consiglia di versare due bicchieri di acqua per evitare fumi e cattivi odori.
- Sorvegliare il preparato e girarlo a metà cottura.
- Terminato il tempo il forno si ferma automaticamente.
- Aprire lo sportello e togliere la griglia.

Cottura con forno posizione piena potenza o potenza inferiore

- Posizionare la manopola del selettore funzioni (C) su tutta potenza  o potenza inferiore  a seconda della esigenza di cottura.
- Selezionare la temperatura di cottura con la manopola del termostato (B).
- Regolare il timer (D) in funzione del tempo di cottura desiderato.
- La spia (E) si illumina. Si spegne quando è raggiunta la temperatura selezionata e il forno è pronto all'utilizzo.
- Mettere il preparato all'interno del forno.
- Posizionare la griglia (P) su un livello (G) corrispondente alla cottura desiderata.
- Chiudere lo sportello.
- Terminato il tempo di cottura il forno si ferma automaticamente.
- Aprire lo sportello e togliere il preparato.

Cottura con girarrosto

- Fare scivolare uno dei due forchettoni sullo spiedo (le due punte verso l'interno) e avvitare per bloccarlo. Legare con lo spago l'arrostò (carne, pollo, ecc.) e infilzato facendo attenzione a centrare bene la carne, poi fare scivolare il secondo forchettone con la punta sempre verso l'interno.
- Svitare se necessario il primo forchettone per centrare l'arrostò sullo spiedo e bloccare i due forchettoni.
- Togliere la griglia del forno e posare la leccarda (Q) su un livello (G) inferiore del posizionamento spiedo (H).
- Introdurre l'estremità appuntita dello spiedo (O) nella cavità situata nella parete destra fissandola all'asse motore (Vedi Fig. 2).
- Appoggiare l'estremità opposta sul supporto dello spiedo posizionato sulla parete sinistra.
- Mettere il selettore in posizione grill .
- Regolare il timer (D): la spia di funzionamento si accende e lo spiedo incomincia a girare.
- Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio.
- Aprire completamente lo sportello, e con l'aiuto delle forchetta (R) sollevare lo spiedo dal lato dell'apparato sinistro e fare scivolare verso destra per disinnescare l'altra estremità dall'asse motore (Fig. 3).

Pulsante ventilazione (F)

Premendo il pulsante (F) entrerà in funzione la ventola. L'aria calda ventilata assicura una ripartizione uniforme della temperatura e, permette una cottura omogenea su più livelli senza mescolare gli odori. Con l'aria calda ventilata posizionare la leccarda (Q) su un livello di cottura (G) basso e la griglia (P) in uno medio.

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 l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- La leccarda, e la griglia possono essere lavati 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 dell'interno non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio (detergenti in bombolette) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti.

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

Ricette/quantità	Termostato	Tempi	Funz.
Braciola di maiale	250°	19 min.	
Wurstel (3)	250°	10 min.	
Hamburger freschi (2)	250°	13 min.	
Salsicce (4)	250°	20 min.	
Spiedini 500 gr.	250°	26 min.	
Pane grigliato (4 fette)	250°	2 min.	
Pizza 500 gr.	250°	15'-18'	
Pane 500 gr.	250°	22'-26'	
Lasagne (1 Kg.)	200°	18'-22'	
Maccheroni gratinati (1 Kg.)	200°	18'-22'	
Pollo (1 Kg.)	200°	70'-80'	
Arrostò di maiale	200°	70'-80'	
Quaglie (3)	200°	40'-45'	
Polpettone (650 gr.)	200°	40'-45'	
Coniglio (800 gr.)	200°	50'-60'	
Trota (500 gr.)	180°	30'-35'	
Pesce gratinato (4 filetti)	180°	18'-22'	
Nasello al forno (4 tranci)	180°	25'-30'	
Orata al cartoccio (600 gr.)	180°	35'-40'	
Pomodori al gratin (4 medi)	180°	40'-45'	
Zucchine ripiene (2 a metà)	180°	45'-50'	
Cavolfiori gratinati (800 gr.)	200°	18'-20'	
Patate arrosto (500 gr.)	170°	35'-40'	
Plum cake	160°	85'-90'	
Biscotti (frollini)	170°	15'-18'	
Crostatà di marmellata	160°	40'-45'	
Strudel	170°	35'-40'	
Pan di Spagna	160°	25'-30'	

IMPORTANT WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

When using electrical appliances, be sure to take the following precautions:

- Ensure that the voltage of the appliance is the same as that of the power supply.
- Do not leave the appliance exposed to the weather (rain, sun, etc.).
- For safety reasons, it is essential that the appliance should be connected to an earthed socket complying with the electrical regulations in force.
- AVOID NONCOMPLYING ELECTRICAL INSTALLATIONS.
- Carefully wash all the accessories before use.
- Before first using the appliance, eliminate the "smell of new" by operating the oven with nothing inside, the door open, thermostat (B) set to 250° C and the timer set on 15 minutes. During this operation it is normal for the appliance to give out smoke due to the protective coating applied to the resistors.
- Always use the appliance on a flat surface.
- Depending on the layout of your kitchen, you may place your oven on a worktop or a piece of furniture capable of resisting a temperature of at least 90° C.
- Do not carry the appliance during operation.
- Turn off and unplug the appliance when not in use and before cleaning.
- Do not pull the power cord to unplug the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate the oven if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is not operating properly. In either case, take the appliance to the nearest Authorized Service Centre.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or worktop, or come into contact with hot surfaces.
- The use of extensions not approved by the manufacturer can result in damage to property or personal injury.
- To prevent the risk of electric shock, if the power cord is damaged, have it replaced by the manufacturer, its after-sales service or, in any case, a qualified electrician.
- The appliance has been designed for HOME USE ONLY, and must not be used for commercial or industrial purposes.
- Do not place the appliance on or near heat sources or electrical devices. Do not place it on other appliances.
- Do not cover the inside walls with aluminium foil as this could seriously damage the thermostat.

-  During operation the metal parts and the glass are hot. Only touch the metal handle.
- Avoid immersing the appliance in water and washing it under running water.
- Do not place anything on the door when it is open.
- Only use the appliance for cooking purposes.
- On no account must the oven be operated as a built-in appliance or inside a piece of furniture.
- Do not place towels or dishes on the appliance.
- Never use the appliance near to walls or curtains.
- This product complies with the Electromagnetic Compatibility Directive 89/336/EEC.
- 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.
- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.

-  Only touch the metal handle.

- Avoid immersing the appliance in water and washing it under running water.
- Do not place anything on the door when it is open.
- Only use the appliance for cooking purposes.
- On no account must the oven be operated as a built-in appliance or inside a piece of furniture.
- Do not place towels or dishes on the appliance.
- Never use the appliance near to walls or curtains.
- This product complies with the Electromagnetic Compatibility Directive 89/336/EEC.
- 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.
- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

FORNO GRAN GUSTO

By combining performance with ease of use, the Forno Gran Gusto electric is bound to become an invaluable aid in the kitchen.

- Reaches the desired temperature very quickly (immediately ready for use).
- Makes food particularly crispy and tasty.
- Features 3 cooking functions with ventilation.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

- | | |
|---|-------------------------------|
| A - Body | I - Ventilation system |
| B - Thermostat knob | L - Lower resistor |
| C - Function selector knob | M - Upper resistor |
| D - On-off knob and timer | N - Handle |
| E - Temperature ready indicator lamp | O - Spit |
| F - Fan button | P - Grill |
| G - Cooking levels | R - Spit removal fork |
| H - Spit position for rotisserie use | |

USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

Place the oven on a worktop or piece of furniture capable of resisting a temperature of at least 90°.

On no account must the oven be operated as a built-in appliance or inside a piece of furniture.

- Remove all the accessories and carefully wash and wipe them dry.
- To eliminate the "smell of new", switch on the oven by turning knob (C) to the position .
- Then, leaving the oven empty and with the door open, operate it with thermostat (B) set to 250° C and the timer set on 15 minutes.

Grilling

This function can be used for all types of grilling.

- Set the function selector dial (C) on .
- Turn thermostat knob (B) to the 250° position, and allow about 4 minutes' preheating.
- Select the desired cooking time on timer (D).
- The light (E) will switch on; it will switch off when the selected temperature has been reached and the oven is ready for use.
- Place the food on the grill (P) on the medium or high level. Position the grill with the top facing up or down according to the size of the food to be cooked.
- The food must be placed at least 2 cm from the upper resistors.
- Put the dripping-pan (Q) on the lower level to collect the grease. It is advisable to pour two glasses of water to avoid fumes and bad smells.
- Watch the food and turn it over when half done.

- When the cooking time is over the oven shuts off automatically.
- Open the door and pull out the grill.

Cooking with the oven set on

- Using function selector knob (C), select the full power  or lower power .
- Position according to your cooking requirements.
- Select the cooking temperature by means of thermostat (B).
- Set timer (D) on the desired cooking time
- The light (E) will switch on; it will switch off when the selected temperature has been reached and the oven is ready for use.
- Put the food in the oven.
- Position grill (P) on the level (G) corresponding to the desired cooking.
- Close the door.
- When the cooking time is over, the oven shuts off automatically.
- Open the door and remove the food.

Using the rotisserie

- Slide one of the carving forks on the spit with the two prongs facing inwards, and then screw it in to lock it. Tie the food (meat, chicken, etc.) with string, and then skewer it taking care to centre the food on the spit. Slide the other carving fork on the spit with the point facing inwards.
- If necessary turn out the first carving fork to centre the food on the spit, and then lock the two carving forks.
- Remove the grill from the oven and place the drip pan (Q) on a level (G) below that of the spit position (H).
- Insert the pointed tip of the spit (O) into the hole in the right wall and fix it to the drive shaft (see Fig. 2). Rest the opposite end on the spit support on the left wall.
- Turn the selector to the grill position .
- After setting the timer, the pilot light comes on and the spit begins to turn.
- When done, shut off the appliance.
- Open the door wide. Using a fork (R), lift the spit on the left support side and slide it to the right so as to disengage its other end from the drive shaft (Fig. 3).

Fan button (F)

When the button (F) is pressed, the fan will begin to operate. Hot air ventilation ensures uniform distribution of the temperature and allows even cooking on several levels without mixing smells. When using ventilated hot air, place the drip pan (Q) on a low cooking level (G) and the grill (P) on the middle level.

Temperature ready indicator lamp (E)

When the indicator lamp is lit, the oven is heating up. When the indicator goes out, the oven has reached the desired temperature. Normally, the indicator lamp lights up and goes out several times during operation, indicating that the thermostat is adjusting the temperature.

CLEANING

- Frequent cleaning prevents the formation of fumes and bad smell during operation.
- Always unplug the appliance before cleaning it.
- Never immerse the appliance in water or other liquids.
- The dripping-pan and the grill can be washed in warm soapy water or in a dishwasher, on the upper level.
- Always use a wet sponge to clean the outside. Avoid using abrasive products as they would damage the paintwork.
- For the inside, never use products that corrode aluminium (detergents in spray cans) and avoid scraping the walls with pointed or sharp objects.
- When grease stains or fumes are present, to preserve the coating, we recommend removing the grease with a sponge soaked in hot soapy water.**

Food (Quantity)	Therm.	Time	Sel.pos.
Pork chop (2)	250°	19 min.	
Frankfurter (3)	250°	10 min.	
Fresh hamburger (2)	250°	13 min.	
Sausage (4)	250°	20 min.	
Kebab (500 g)	250°	26 min.	
Grilled bread (4 slices)	250°	2 min.	
Pizza 500 gr.	250°	15'-18'	
Bread (500 g)	250°	22'-26'	
Lasagne (1 Kg.)	200°	18'-22'	
Macaroni au gratin (1 kg)	200°	18'-22'	
Chicken (1 kg)	200°	70'-80'	
Roast pork (1 kg)	200°	70'-80'	
Quails (3)	200°	40'-45'	
Meat-loaf (650 g)	200°	40'-45'	
Rabbit (800 g)	200°	50'-60'	
Trout (500 g)	180°	30'-35'	
Fish au gratin (4 filets)	180°	18'-22'	
Roast hake (4 slices)	180°	25'-30'	
Glithed en papillote (600 g)	180°	35'-40'	
Tomatoes au gratin	180°	40'-45'	
Stuffed courgettes (2 halves)	180°	45'-50'	
Roast potatoes (500 g)	170°	35'-40'	
Plum cake	160°	85'-90'	
Biscuits (shortbread)	170°	15'-18'	
Jam tart	160°	40'-45'	
Strudel	170°	35'-40'	
Sponge cake	160°	25'-30'	

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de respecter certaines précautions, et en particulier:

- Vérifier que le voltage de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
- N'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
- Pour des raisons de sécurité, vous devez absolument brancher votre appareil à une prise avec une mise à la terre correspondant aux normes électriques en vigueur.
- EVITEZ TOUTE INSTALLATION ELECTRIQUE NON CONFORME.
- Nettoyer soigneusement les accessoires avant de les utiliser.
- Avant la première utilisation, pour éliminer l'odeur de "neuf", faire fonctionner l'appareil à vide avec le portillon ouvert et avec le thermostat (B) à 250°C et la minuterie sur 15 min. Pendant cette opération, il est normal de vérifier une émission de fumée due à la présence de substances de protection appliquées sur les résistances.
- Positionner l'appareil sur une surface horizontale lors de son utilisation.
- Selon l'aménagement de votre cuisine, vous pouvez poser le four sur un plan de travail ou sur un meuble de cuisine supportant une température d'au moins 90°C.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Eteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant les opérations de nettoyage.
- Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher la fiche.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs manquant d'expérience et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas reçu les instructions nécessaires pour l'utilisation de l'appareil, devront être sujettes à la supervision d'une personne responsable de leur sécurité.
- Il est nécessaire de surveiller les enfants pour les empêcher de jouer avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou si la fiche sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux; dans de pareils cas, contactez le Centre d'Assistance après-vente Autorisé le plus proche.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation au-delà du bord de la table ou du plan d'appui. Evitez le contact du câble avec les surfaces chaudes.
- L'usage de rallonges électriques non autorisées par le constructeur de l'appareil peut provoquer des dommages et des incidents.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son Service Après-vente Technique ou, dans tous les cas, par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque de danger.
- L'appareil est conçu pour un USAGE EX

- stellen.
- Die Klappe schließen.
- Stellt sich der Ofen nach Ablauf der Bratzzeit automatisch ab.
- Die Klappe öffnen und den zubereiteten Braten herausnehmen.

Braten mit Spieß

- Eine der beiden Gabeln auf den Spieß schieben (die Gabelspitzen müssen nach innen zeigen) und zum Blockieren festschrauben. Den Braten (Fleisch, Huhn, usw.) mit einem Faden zusammenbinden und auf den Spieß stecken. Sicherstellen, dass der Braten genau in der Mitte aufgespießt wird. Die andere Gabel auf den Spieß schieben (Gabelspitze wieder nach innen). Gegebenenfalls die erste Gabel abschrauben, damit der Braten auf der Spießmitte befestigt werden kann. Die beiden Gabel festschrauben.
- Den Rost aus dem Ofen nehmen und den Fettfänger (Q) auf einer Stufe (G) unterhalb der Vorrichtung für den Bratspieß (H) einsetzen.
- Das spitze Spießende in die Öse an der rechten Ofenwand einsetzen und an der Motorwelle befestigen (siehe Fig. 2). Das andere Spießende in den Halter an der gegenüberliegenden Wand einsetzen.
- Den Funktions-Wählknopf auf Position Grill stellen .
- Den Timer einstellen. Die Funktionskontrolle leuchtet auf und der Spieß fängt an sich zu drehen.
- Das Gerät nach Ablauf der Bratzzeit abschalten.
- Die Klappe vollständig öffnen, den Spieß mit einer Gabel auf der linken Seite anheben und nach rechts rutschen lassen, so dass er sich aus der Motorwelle löst (Fig.3).

Lüftungsschalter (F)

Bei Beteiligung der Taste (F) schaltet sich die Lüftung ein. Die heiße Umluft gewährleistet eine gleichmäßige Temperaturverteilung und ermöglicht so ein homogenes Braten auf mehreren Stufen, ohne dass dabei die Gerüche weitergeleitet werden. Bei Heißluftbetrieb den Fettfänger (Q) auf einer niedrigen und den Rost (P) auf einer mittleren Bratzstufe (G) einsetzen.

Temperatur-Kontrolleuchte (E)

Das Aufleuchten der Kontrollampe zeigt an, das sich der Ofen noch aufheizt. Wenn sich die Kontrollampe abschaltet bedeutet dies, dass der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat. Es ist normal, dass sich während des Ofenbetriebs die Kontrollampe ein- und ausschaltet. Das bedeutet, dass der Thermostat die eingestellte Temperatur regelt.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Häufiges Reinigen verhindert, dass sich beim Braten Dämpfe und unangenehme Gerüche bilden.
- Vorm Reinigen stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Der Fettfänger und der Ofenrost können mit lauwarmem Wasser und Seife bzw. im oberen Fach der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
- Die äußeren Flächen nur mit einem nassen Schwamm reinigen. Keine Scheuermittel verwenden, da diese die lackierten Flächen beschädigen können.
- Für die Reinigung der Backröhre niemals Produkte verwenden, die Aluminium angreifen (Reinigungsmittel in Spraydoszen). Die Wände der Backröhre nicht mit spitzen oder scharfen Gegenständen reinigen.

Rezepte/ Menge	Tem.ler	Zeit	Pos.Funk.
Schweinerostbraten (2)	250°	19 min.	
Würste (3)	250°	10 min.	
Frische Hamburger (2)	250°	13 min.	
Bratwürste (4)	250°	20 min.	
Fleischspießchen 500 g	250°	26 min.	
Röstkrot (4 Scheiben)	250°	2 min.	
Pizza 500 gr.	250°	15'-18'	
Brot (500 g)	250°	22'-26'	
Lasagne (1 Kg.)	200°	18'-22'	
Gratinierter Maccheroni (1 kg)	200°	18'-22'	
Huhn (1 kg)	200°	70'-80'	
Schweinebraten (1 kg)	200°	70'-80'	
Wachteln (3 Stck.)	200°	40'-45'	
Hackbraten (650 g)	200°	40'-45'	
Kaninchen (800 g)	200°	50'-60'	
Forelle (500 g)	180°	30'-35'	
Gratinierter Fisch (4 Filets)	180°	18'-22'	
Seehecht (4 Scheiben)	180°	25'-30'	
In der Tüte gebackene Goldbrasse	180°	35'-40'	
Gratinerte Tomaten	180°	40'-45'	
Gefüllte Zucchini (2, halbe)	180°	45'-50'	
Gratinierter Blumenkohl (800 g)	200°	18'-20'	
Röstkartoffeln (500 g)	170°	35'-40'	
Pflaumenkuchen	160°	85'-90'	
Kekse (Mürbeteig)	170°	15'-18'	
Mürbeteigkuchen mit Marmelade	160°	40'-45'	
Strudel	170°	35'-40'	
Biskuite	160°	25'-30'	

GUARDE SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES

FORNO GRAN GUSTO

El horno eléctrico Forno Gran Gusto de Ariete, uniendo prestaciones y practicidad de uso, se convertirá en una insustituible ayuda en la cocina:

- los consumos son parecidos a los de un horno eléctrico;
- tiene un diseño elaborado que une el pasado (con la tradicional forma de media luna de los hornos de madera) y el futuro;
- tiene 3 funciones de cocción con ventilación.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (FIG. 1)

- A** - Cuerpo del aparato
- B** - Botón termostato
- C** - Botón selector funciones
- D** - Botón encendido y timer
- E** - Testigo temperatura lista
- F** - Pulsador de ventilación
- G** - Niveles de cocción
- H** - Posicionamiento del espetón giratorio
- I** - Sistema ventilación
- L** - Resistencia inferior
- M** - Resistencia superior
- N** - Asa
- O** - Espetón giratorio
- P** - Parrilla
- Q** - Bandeja grasera
- R** - Asa para sacar el espetón giratorio

PRIMERA UTILIZACIÓN

- Coloque el horno sobre un plano de trabajo o un mueble de cocina que soporte una temperatura de al menos 90°C.

En ningún caso debe empotrarlo o introducirlo en un mueble.

- Quite todos los accesorios, lávelos y séquelos cuidadosamente.
- Para eliminar el olor de nuevo, encienda el horno girando el botón (C) en posición .

Después haga funcionar el aparato vacío con la puerta abierta, con el termostato (B) a 250°C y el timer a 15 minutos.

INSTRUCCIONES DE USO

Cocción con grill

Esta función se puede utilizar para todos los tipos de asados.

- Poner el selector de funciones (C) en .
- Gire el botón termostato (B) en posición 250° y espere el precalentamiento del horno durante aproximadamente 4 minutos.
- Seleccione el timer (D) según el tiempo de cocción deseado.
- El piloto (E) se encenderá y volverá a apagarse cuando se alcance la temperatura seleccionada y el horno esté listo para su uso.
- Ponga los alimentos sobre la parilla (P) en el nivel elevado. La parrilla se colocará girada o en base al tamaño del alimento que desee cocinar.
- Coloque los alimentos a una distancia mínima de 2 cm de las

resistencias superiores.

- Ponga la bandeja grasera (Q) en el nivel inferior para recoger las grasas. Se aconseja verter dos vasos de agua para evitar humos y malos olores.
- Vigile el preparado y gírelo a mitad de la cocción.
- Acabado el tiempo de cocción, el horno se para automáticamente.
- Abra la puerta y quite la parrilla.

Cocción con horno posición

- Coloque el botón del selector funciones (C) en posición de toda potencia .
- Seleccione la temperatura de cocción con el botón del termostato (B).
- Regule el timer (D) en función del tiempo de cocción deseado.
- El piloto (E) se encenderá y volverá a apagarse cuando se alcance la temperatura seleccionada y el horno esté listo para su uso.
- Ponga el preparado en el interior del horno.
- Coloque la parrilla (P) en el nivel (G) correspondiente a la coción deseada (véase tablas de cocción).
- Cierre la puerta.
- Acabado el tiempo de cocción el horno se para automáticamente.
- Abra la puerta y saque el preparado.

Cocción con asador automático

- Haga deslizar una de las dos horquillas sobre el asador (las dos puntas hacia el interior) y enrroque para bloquearlo. Ale com el cordel el alimento (carne, pollo, etc.) e introduzcalo centrandlo bien la carne, después haga deslizar la segunda horquilla con la punta dirigida siempre hacia el interior.
- Desenrosque, si es necesario, la primera horquilla para centrar el asado sobre el asador y bloquee las dos horquillas.
- Sacar la parrilla del horno y poner la bandeja del goteo (Q) por debajo (G) del espetón giratorio (H).
- Introduzca el extremo en punta del asador (O) en el orificio situado en la pared derecha fijándolo al eje motor (Véase Fig. 2).
- Apoye el extremo opuesto sobre el soporte del asador colocado en la pared izquierda.
- Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No utilice el aparato si el cable eléctrico o el enchufe resultan dañados, o si el aparato resulta defectuoso; en este caso llévelo al más cercano Centro de Asistencia Autorizado.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o del plano de apoyo. Evite el contacto del cable con superficies calientes.
- El uso de extensiones eléctricas no autorizadas por el fabricante del aparato puede provocar daños y accidentes.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el Fabricante o por su servicio de asistencia técnica o en todo caso por persona con calificación parecida para prevenir riesgos.
- El aparato ha sido fabricado únicamente para USO DOMÉSTICO y no se debe utilizar para uso comercial o industrial.
- No coloque el aparato encima o cerca de fuentes de calor, o elementos eléctricos. No lo coloque sobre otros aparatos.
- No cubra las paredes internas del horno con hojas de aluminio porque se podría dañar gravemente el funcionamiento del termostato.

- 

 - Durante el funcionamiento las partes metálicas y el vidrio están calientes: trabaje sobre el aparato tocando solo la manilla metálica.
- No sumerja nunca el aparato en agua; no lo lave debajo de un chorro de agua.
- No coloque nada sobre la puerta del horno cuando está abierta.
- Utilice el horno sólo para la cocción de los alimentos.
- En ningún caso el horno se debe utilizar empotrado o introducido en un mueble.
- No coloque trapos de cocina ni platos sobre el aparato.
- No usar el aparato cerca de paredes o cortinas.
- Este aparato es conforme a la norma CEE 89/336 relativa a la compatibilidad electromagnética.

En el caso se decidiera tirar o deshacerse de este aparato, se aconseja cortar el cable de la alimentación para dejarlo inutilizable. Además se aconseja modificar aquellas partes del aparato que pudieran representar un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos..

- Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de riesgo.

- 

 - Durante el funcionamiento, o vidrio e as partes metálicas são aquecidas: manipular o aparelho tocando somente alças metálica.
- Nunca imergir o aparelho na água; não lavá-lo com jacto de água.
- Não apoiar nada sobre a porta quando aberta.
- Utilizar o forno somente para o cozimento dos alimentos.
- De nenhuma forma o forno deve ser utilizado encaixado ou inserido num móvel.
- Não colocar objetos nem pratos sobre o aparelho.
- Não utilize o aparelho junto de paredes ou tendas.
- Este aparelho é fabricado em conformidade com a diretiva CEE 89/336 relativa à compatibilidade eletromagnética.
- Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe incócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.

RECETAS/cantidad Termos. Tiem. Pos.sel.

Chuleta de cerdo (2)	250°	19 min.	
Salchichas de Frankfurt	250°	10 min.	
Hamburguesa fresca	250°	13 min.	
Salchichas	250°	20 min.	
Pinchos	250°	26 min.	
Pan asado (4 rebanadas)	250°	2 min.	
Pizza 500 gr.	250°	15'-18'	
Pan (500 gr)	250°	22'-26'	
Lasaña (1 kg)	200°	18'-22'	
Macarrones gratinados (1 kg)	200°	18'-22'	
Pollo (1 kg)	200°	70'-80'	
Asado de cerdo (1 kg)	200°	70'-80'	
Codornices (n° 3)	200°	40'-45'	
Albóndigas (650 gr)	200°	40'-45'	
Conejo (800 gr)	200°	50'-60'	
Trucha (500 gr)	180°	30'-35'	
Pescado gratinado (4 filetes)	180°	18'-22'	
Pescadilla al horno (4 trozos)	180°	25'-30'	
Dorada envuelta (600 gr)	180°	35'-40'	
Tomates al gratín	180°	40'-45'	
Calabacines rellenos	180°	45'-50'	
Coliflor gratinada (800 gr)	200°	18'-20'	
Patatas asadas (500 gr)	170°	35'-40'	
Plum cake	160°	85'-90'	
Galletas (pastafloa)	170°	15'-18'	
Torta de mermelada	160°	40'-45'	
Strudel	170°	35'-40'	
Bizcocho	160°	25'-30'	

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LER COM ATENÇÃO ESTAS INSTRUÇÕES

Usando aparelhos elétricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as

- Certificar-se de que a voltagem elétrica do aparelho corresponda àquela da rede elétrica.
- Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
- Por razões de segurança, deve-se sempre conectar o aparelho a um fio terra que corresponda às normas elétricas vigentes.
- EVITE QUALQUER INSTALAÇÃO ELÉTRICA QUE NÃO ESTEJA EM CO FORMIDADE.
- Lavar com cuidado todos os acessórios antes de utilizá-los.
- Antes da primeira utilização, para eliminar o odor de "novo", coloque em funcionamento o aparelho vazio com a porta aberta, com o termostato (B) em 250° C e o timer em 15 min. Durante esta operação, é normal a emissão de fumaça provocada pela presença de substâncias protetoras aplicadas nas resistências.
- Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal.
- De acordo com a estruturação da cozinha, pode-se apoiar o forno sobre um plano de trabalho ou um móvel de cozinha que suporte uma temperatura de pelo menos 90° C.
- Não transportar o aparelho em funcionamento.
- Desligar o aparelho e retirar o plugue da tomada quando não estiver sendo utilizado e antes das operações de limpeza.
- Não puxar o cabo de alimentação para retirar o plugue.
- Este aparelho não está indicado para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais. Os utilizadores que não tenham adequada experiência e conhecimento do aparelho ou que não receberam as instruções sobre a sua utilização devem ser vigiados por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- É necessário vigiar as crianças para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Não usar o aparelho se o cabo elétrico ou o plugue estiverem danificados, ou ainda se o próprio aparelho apresentar defeitos; neste caso, leve-o ao mais próximo Centro de Assistência Autorizado.
- O cabo de alimentação não deve ser deixado pendurado nas bordas da mesa ou do plano de apoio. Evitar o contato do cabo com superfícies quentes.
- O uso de extensões elétricas não autorizadas pelo fabricante do aparelho podem provocar danos e acidentes.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo Fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, ou ainda, por uma pessoa igualmente qualificada, de tal modo que seja evitada qualquer risco.
- O aparelho foi concebido SOMENTE PARA O USO DOMÉSTICO e não deve ser destinado ao uso comercial ou industrial.
- Não colocar o aparelho sobre ou próximo de fontes de calor ou elementos elétricos. Não posicione-lo sobre outros aparelhos.
- Não cobrir as paredes internas do forno com folhas de alumínio, pois pode-se prejudicar gravemente o funcionamento do termostato.

- 

 - Durante o funcionamento, o vidro e as partes metálicas são aquecidas: manipular o aparelho tocando somente alças metálica.
- Nunca imergir o aparelho na água; não lavá-lo com jacto de água.
- Não apoiar nada sobre a porta quando aberta.
- Utilizar o forno somente para o cozimento dos alimentos.
- De nenhuma forma o forno deve ser utilizado encaixado ou inserido num móvel.
- Não colocar objetos nem pratos sobre o aparelho.
- Não utilize o aparelho junto de paredes ou tendas.
- Este aparelho é fabricado em conformidade com a diretiva CEE 89/336 relativa à compatibilidade eletromagnética.

- Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe incócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.

- 

 - Durante o funcionamento, o vidro e as partes metálicas são aquecidas: manipular o aparelho tocando somente alças metálica.
- Nunca imergir o aparelho na água; não lavá-lo com jacto de água.
- Não apoiar nada sobre a porta quando aberta.
- Utilizar o forno somente para o cozimento dos alimentos.
- De nenhuma forma o forno deve ser utilizado encaixado ou inserido num móvel.
- Não colocar objetos nem pratos sobre o aparelho.
- Não utilize o aparelho junto de paredes ou tendas.
- Este aparelho é fabricado em conformidade com a diretiva CEE 89/336 relativa à compatibilidade eletromagnética.

- Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe incócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.

CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES

FORNO ELÉTRICO

O forno elétrico Forno Gran Gusto de Ariete, unindo desempenhos e praticabilidade de uso, torna-se uma ajuda insubstituível na cozinha:

- atinge-se rapidamente a temperatura desejada (imediatamente pronto para o uso);
- cozinha-se o alimento de modo especialmente crocante e saboroso
- tem 3 funções de cozimento com ventilação.

DESCRIÇÃO DO APARELHO (FIG. 1)

- A** - Corpo do aparelho
- B** - Botão termostato
- C** - Botão selector funções
- D** - Botão ligação e timer
- E** - Luz de sinalização
- F** - Botão de ventilação
- G** - Níveis de cozimento
- H** - Posição do espeto rotativo
- I** - Sistema ventilação
- L** - Resistência inferior
- M** - Resistência superior
- N** - Pega
- O** - Espeto rotativo
- P** - Grelha
- Q** - Pingadeira
- R** - Pega de remoção do espeto rotativo

NA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Apoiar o forno sobre um plano de trabalho ou um móvel de cozinha que suporte uma temperatura de pelo menos 90° C.
De nenhuma forma o forno deve ser encaixado ou inserido num móvel.

- Retirar todos os acessórios, lavá-los e enxugá-los com cuidado.
- Para eliminar o odor de novo, acender o forno girando o botão (C) na posição justa .
- Depois disso, colocar em funcionamento o aparelho vazio com a porta aberta, com o termostato (B) em 250° C e o timer em 15 minutos.

INSTRUÇÕES PARA O USO

Cozimento com grill

Esta função pode ser utilizada para todos os tipo de grelhados.

- Posicionar o botão de seleção de funções (C) no .
- Girar o botão do termostato (B) na posição de 250° C e esperar o preaquecimento do forno por aproximadamente 4 minutos.
- Selecionar o timer (D) de acordo com o tempo de cozimento desejado.

- A luz (E) acenderá, e apagará quando a temperatura selecionada for alcançada e o forno está pronto a ser utilizado.
- Colocar os alimentos na grelha (P) no nível (G) alto. A grelha será posicionada girada ou não, de acordo com o tamanho do alimento a ser cozido.
- Posicionar os alimentos a uma distância de pelo menos 2 cm das resistência superiores.
- Colocar a pingadeira (Q) no nível inferior para recolher as gorduras. Recomendase derramar dois copos de água para se evitar fumaças e odores desagradáveis.
- Observar o preparado e girá-lo na metade do tempo de cozimento.
- Terminado o tempo, o forno pára automaticamente.
- Abrir a porta e retirar a grelha.

Cozimento com forno posição

- Posicionar o botão do selector funções (C) na potência máxima .
- Selecionar a temperatura de cozimento com o botão do termostato (B).
- Regular o timer (D) em função do tempo de cozimento desejado.
- A luz (E) acenderá, e apagará quando a temperatura selecionada for alcançada e o forno está pronto a ser utilizado.
- Colocar o preparado no interior do forno.
- Posicionar a grelha (P) no nível (G) correspondente ao cozimento desejado.
- Fechar a porta.
- Terminado o tempo, o forno pára automaticamente .
- Abrir a porta e retirar o preparado.

Cozimento com espeto giratório

- Desligar um dos dois garfos no espeto (as duas pontas voltadas para dentro) e atarraxá-los para bloquear. Amarrar com fio o assado (carne, frango, etc.) e trasspassá-lo com atenção para centralizar bem a carne; deslizar em seguida o segundo garfo com a ponta sempre voltada para dentro.
- Caso necessário, soltar o primeiro garfo para centralizar o assado no espeto e bloquear em seguida os dois garfos.
- Retire o grill do forno e coloque o tabuleiro anti-pingos (Q) num nível (G) abaixo ao do espeto rotativo (H).
- Introduzir a extremidade pontiaguda do espeto (O) no orifício situado na lateral direita, fixando-a no eixo do motor (vide Fig. 2).
- Apoiar a extremidade oposta no suporte do espeto posicionado na lateral esquerda.
- Colocar o seletor na posição grill .
- Regular o timer: a luz de sinalização de funcionamento se acende e o espeto começa a girar.
- No final do cozimento, desligar o aparelho.
- Abrir completamente a porta e, com a ajuda de um garfo (R), levantar o espeto do lado do suporte esquerdo e desliza-lo à direita para retirar a extremidade do eixo do motor (Fig. 3).

Botão de ventilação (F)

Ao pressionar o botão (F) a ventoinha começará a funcionar. O ar quente ventilado garante uma difusão uniforme da temperatura, permitindo um cozimento homogêneo em diversos níveis sem misturar os odores.

Com a ventilação de ar quente coloque a bandeja (Q) num nível de cozedura baixo (G) e o grill (P) num nível médio.

Luz de sinalização (E)

A luz de sinalização acesa indica que o forno está sendo aquecido; quando esta se apaga, significa que o forno atingiu a temperatura programada. Durante o funcionamento, é normal que a luz de sinalização se apague e acenda novamente; isto significa que o termostato está regulando a temperatura programada.