



I

DESCRIZIONE

- A Resistenza superiore
- B Luce interna forno (*)
- C Manopola termostato
- D Manopola accensione e programmazione (*)
- E Manopola selettore funzioni
- F Lampada spia
- G Resistenza inferiore
- H Vassoio raccoglibriciole estraibile
- I Piastra pasticceria (*)
- L Griglia dietetica (*)
- M Leccarda (*)
- N Griglia
- O Impugnatura per griglia (*)

(*) Non per tutti i modelli

POSIZIONI CORRETTE DELLA GRIGLIA

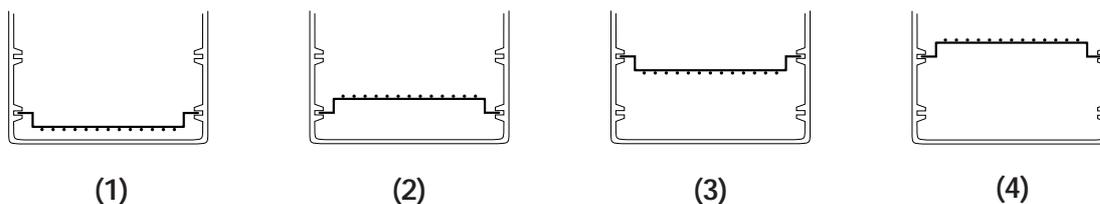
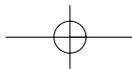


TABELLA RIASSUNTIVA

Programma	Posizione manopola selettore funzioni (E)	Posizione manopola termostato (C)	Posizione griglia e accessori	Note/Consigli
Mantenere in caldo i cibi		60°	 Pos. 2	-
Baking	 	100° - 270°	 Pos. 1 Pos. 2 Pos. 3	Ideal for all types fo baked food (lasagne, meat, pizza, pies, fish and poultry). Grille position 3 is especially suitable for baking biscuits and pastries. If necessary, functions and are ideal for cooking foods on the upper part or in the lower. In this case the ideal position is no. 2.
Cottura al grill		270°	 Pos. 4	Ideale per ogni tipo di grigliatura: hamburger, würstel, spiedini, pane tostato. La leccarda va appoggiata sopra la resistenza inferiore.





CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di funzionamento	vedi targa caratteristiche
Potenza massima assorbita	vedi targa caratteristiche
Dimensioni esterne (LxPxH)	mm 427x330x223
Dimensioni interne (LxPxH)	mm 307x265x156
Volume cavità	l 12,5

CONSUMO DI ENERGIA (NORMA CENELEC HD 376)

Per raggiungere i 200° C	kW 0,1
Per mantenere per un'ora 200° C	kW 0,5
Totale	kW 0,6

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 89/336/CEE relativa alla compatibilità elettromagnetica.

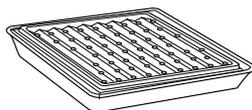
I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 89/109 e al D.L. di attuazione 25 gennaio 1992, n° 108.

AVVERTENZE IMPORTANTI

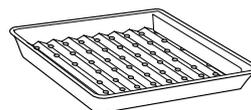
1. Questo forno è stato progettato per cuocere i cibi. Non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.
2. Prima dell'uso, controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto.
3. Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale ad una altezza di almeno 85 cm, **fuori dalla portata dei bambini.**
4. **Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi:** operare sull'apparecchio toccando solo manopole e maniglie in plastica.
5. Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare che:
 - la tensione di rete corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche tecniche, posta sotto l'apparecchio;
 - la presa di corrente abbia una portata minima di 10A e sia dotata di una sufficiente messa a terra: **la Casa Costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma antinfortunistica non fosse rispettata.**
6. Lavare con cura tutti gli accessori prima dell'utilizzo.
7. Prima del primo utilizzo, fare funzionare l'apparecchio a vuoto, con il 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.
8. Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.
9. In caso di sostituzione utilizzare solo cavi di alimentazione, conformi alle norme, in gomma H05 RRF di sezione identica a quella riportata sul cavo in dotazione.

ACCESSORI OPTIONAL

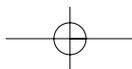
- **LECCARDA (M):** deve essere posizionata sopra la griglia. Può essere utilizzata anche per la cottura di alimenti liquidi. In funzione grill ▼▼ va appoggiata sopra la resistenza inferiore (G) per raccogliere le gocce di grasso.
- **PIASTRA PASTICCERIA (I):** deve essere posizionata direttamente sopra la griglia. Indispensabile per la cottura di biscotti e pasticcini.
- **GRIGLIA DIETETICA (L):** può essere inserita all'interno del piatto in due posizioni:

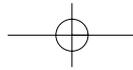


Pos. superiore

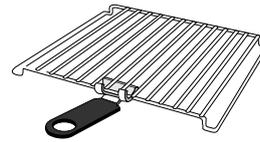


Pos. inferiore





- **WIRE RACK HANDLE (O):** handy for taking out the wire rack when it is hot.



- **OVEN LIGHT (B):** The oven light is always on when the oven is operating. To change the bulb: unplug the cord from the power supply, unscrew the protective glass and replace the blown bulb with one of the same type (able to withstand high temperatures), then replace the protective glass.

USE OF CONTROLS

• **Thermostat knob (C)**

Select the required temperature, as follows:

- To keep food hot: set thermostat to 60.
- For traditional baking: set thermostat between 100°C and 270°C.
- For all types of grilling: set thermostat 270°C.

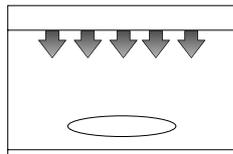
• **On-OFF/Timer knob (D)** (not all models)

- To switch on the oven: Turn the knob to position .
- To switch off the oven: Turn the knob to position "0".
- To set the cooking time: Turn the knob clockwise to the required time (max.. 120 minutes). When the set time has been reached, an audible signal (*) is emitted and the oven switches off automatically.
(*) Only on some models.

For cooking times of less than ten (10) minutes, you must turn the timer all the way to the end and then set the time you want.

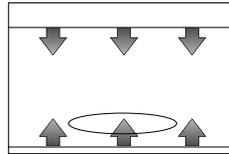
• **Function control knob (E)**

To select the cooking functions available:



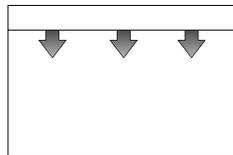
GRILL

(upper element only, at maximum power)

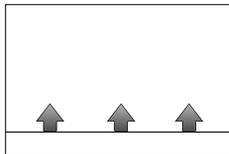


**TRADITIONAL BAKING
KEEPING FOOD HOT**

(upper and lower elements)



(upper element only, at half power)



(lower element)

• **Indicator light (F)**

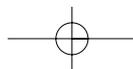
The indicator light comes on when the oven is heating. It switches off when the oven has reached the set temperature.

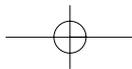
USE OF THE OVEN

• **General advice**

- For best results with traditional baking and grilling, it is advisable to pre-heat the oven to the required temperature.
- Cooking times depend on the type of product, the temperature of the foodstuffs and individual taste. The times shown in the table are only suggestions and may be varied. They do not include the time necessary for pre-heating the oven.
- To cook frozen products, follow the times recommended on the product label.

<p>IMPORTANT</p>	<p>If your oven is equipped with a dietetic rack: to cook chicken, roast meats and small birds, we recommend putting these directly on the dietetic rack placed over the dripping-pan (see illustration at the left) to avoid splashing fat on the walls and base of the oven. For further details, refer to the following paragraphs.</p>
-------------------------	---





• **Mantenere in caldo i cibi**

- Portare la manopola del selettore funzione in posizione .
 - Ruotare la manopola accensione e programmazione in posizione (non per tutti i modelli).
 - Portare la manopola termostato in posizione fino a che si accende la lampada spia (F).
 - Inserire la griglia come indicato in tabella a pag. 18 ed appoggiarci sopra il piatto con i cibi.
- Si consiglia di non lasciare per molto tempo i cibi nel forno, poiché potrebbero seccarsi troppo.

• **Cottura al forno**

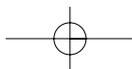
- Inserire la griglia nella posizione indicata nella tabella a pag. 18
- Ruotare la manopola del selettore funzione in posizione .
- Selezionare la temperatura prescelta ruotando la manopola del termostato (C).
- Impostare la manopola accensione e programmazione (se prevista) nella posizione oppure nella posizione corrispondente al tempo di cottura desiderato.
- Attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura prescelta (spegnimento della lampada spia), quindi inserire il contenitore con il cibo.

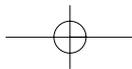
Ricette/quantità	Manopola termostato	Tempi	Pos. griglia	Osservazioni e consigli
Pizza (500gr)	270°	15' ÷ 18'	2	Utilizzare una leccarda ben unta.
Pane (500gr)	270°	22' ÷ 26'	2	Utilizzare una leccarda unta d'olio.
Lasagne (1kg)	200°	18' ÷ 22'	2	Utilizzare una pirofila, ruotare dopo 10'.
Maccheroni gratinati (1 kg)	200°	18' ÷ 22'	2	Utilizzare una pirofila, ruotare dopo 10'.
Pollo (1 kg)	200°	70' ÷ 80'	1	Capovolgere a metà cottura.
Arrosto di maiale (1 kg)	200°	70' ÷ 80'	1	Capovolgere a metà cottura.
Quaglie (n° 3)	200°	40' ÷ 45'	1	Capovolgere a metà cottura.
Polpettone (650gr)	200°	45' ÷ 50'	2	Capovolgere a metà cottura.
Coniglio (800gr)	200°	50' ÷ 60'	2	Capovolgere a metà cottura.
Trota (500gr)	180°	30' ÷ 35'	2	Utilizzare 1 leccarda, ruotare a metà cottura
Pesce gratinato (4 filetti)	180°	18' ÷ 22'	2	Utilizzare 1 leccarda, ruotare a metà cottura
Nasello al forno (4 tranci)	180°	25' ÷ 30'	2	Utilizzare 1 leccarda, ruotare a metà cottura
Orata al cartoccio (600gr)	180°	35' ÷ 40'	2	Utilizzare 1 leccarda, ruotare a metà cottura
Pomodori al gratin (4, medi)	180°	40' ÷ 45'	2	Utilizzare 1 leccarda unta d'olio.
Zucchine ripiene (2, a metà)	180°	45' ÷ 50'	2	Utilizzare 1 leccarda, ruotare a metà cottura
Cavolfiori gratinati (800gr)	200°	18' ÷ 20'	2	Utilizzare 1 leccarda
Patate arroste (500gr)	200°	35' ÷ 40'	2	Mescolare 2÷3 volte durante la cottura
Plum cake	160°	85' ÷ 90'	1	Usare 1 stampo rettangolare, ruotare a metà cottura
Biscotti (frollini)	170°	15' ÷ 18'	3	Utilizzare 1 leccarda o 1 piastra pasticceria, ruotare dopo 9'.
Crostata di marmellata	160°	40' ÷ 45'	2	Utilizzare 1 leccarda, ruotare a metà cottura
Strudel	160°	35' ÷ 40'	2	Utilizzare 1 leccarda, ruotare a metà cottura
Pan di Spagna	160°	25' ÷ 30'	2	Utilizzare 1 tortiera, ruotare a metà cottura

Nota: If supplied, the use of the appropriate accessories (baking tray, dietetic rack and dripping-pan) is recommended.

For cooking the upper or lower part of the food, turn the function control to or .

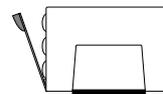
In this case the ideal position is no. 2.





• Cottura con grill

- Inserire la griglia in posizione 4 e la leccarda sopra la resistenza inferiore. 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 la pulizia.
- Ruotare la manopola del selettore funzioni in posizione .
- Preriscaldare il forno per 8-10 minuti.
- Inserire il cibo.
- **Chiudere la porta solo fino al primo scatto**, come evidenziato nella figura a lato.
- La manopola accensione programmazione (se prevista) può essere in posizione  oppure nella posizione corrispondente al tempo di cottura desiderato (vedi: paragrafo "uso dei comandi").



Ricette/quantità	Manopola termostato	Tempi	Pos. griglia	Osservazioni e consigli
Braciola di maiale (2)	270°	19 min.	4	Girare dopo 11 min.
Wurstel (3)	270°	10 min.	4	Girare dopo 6 min.
Hamburger freschi (2)	270°	13 min.	4	Girare dopo 7 min.
Salsicce (4)	270°	20 min.	4	Girare dopo 11 min.
Spiedini 500gr	270°	26 min.	4	Girare dopo 8, 15 e 21 min.
Pane grigliato (4 fette)	270°	2 min.	4	Girare dopo 1 min. (★)

(★): Per grigliare il pane non si deve inserire la leccarda.

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 si lavano come normali stoviglie, sia a mano che in lavastoviglie.
- Per la pulizia della superficie esterna utilizzare sempre una spugna umida. Evitare l'impiego di prodotti abrasivi che danneggerebbero la vernice. Fate attenzione affinché non penetri acqua o sapone liquido all'interno delle feritoie poste sopra il forno.
- Per la pulizia dell'interno alluminato del forno non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio (detergenti in bombolette) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti.

FORNO AUTOPULENTE

Le pareti del forno sono ricoperte d'uno smalto microporoso antigrasso che assorbe ed elimina gli spruzzi sviluppati durante la cottura. Al fine di mantenere sempre efficiente l'azione di autopulitura dello smalto è bene non usare per la pulizia del forno detergenti abrasivi.

Quando le pareti smaltate sono molto sporche di grasso, pulire prima con una spugna umida e quindi riscaldare a vuoto (senza cibo) il forno a 270°C per due ore circa. Attendere che il forno si sia raffreddato, poi passare nuovamente con una spugna umida.

GARANZIA

Se la garanzia è stampata sull'imballo, va ritagliata, compilata in ogni sua parte e conservata unitamente ad un documento d'acquisto dimostrante la data di vendita ed esibita al tecnico al momento dell'intervento per le riparazioni.

