

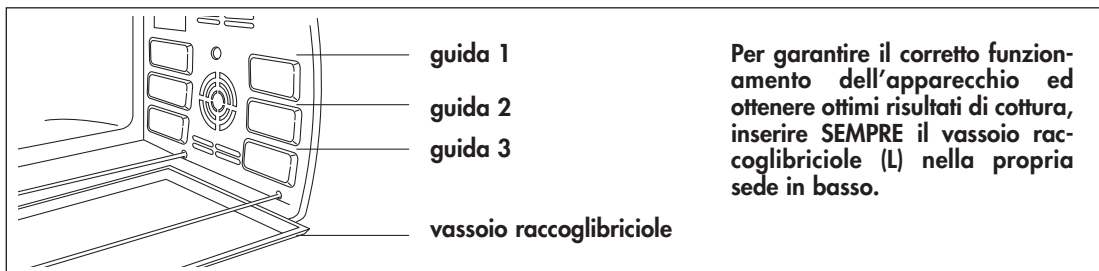
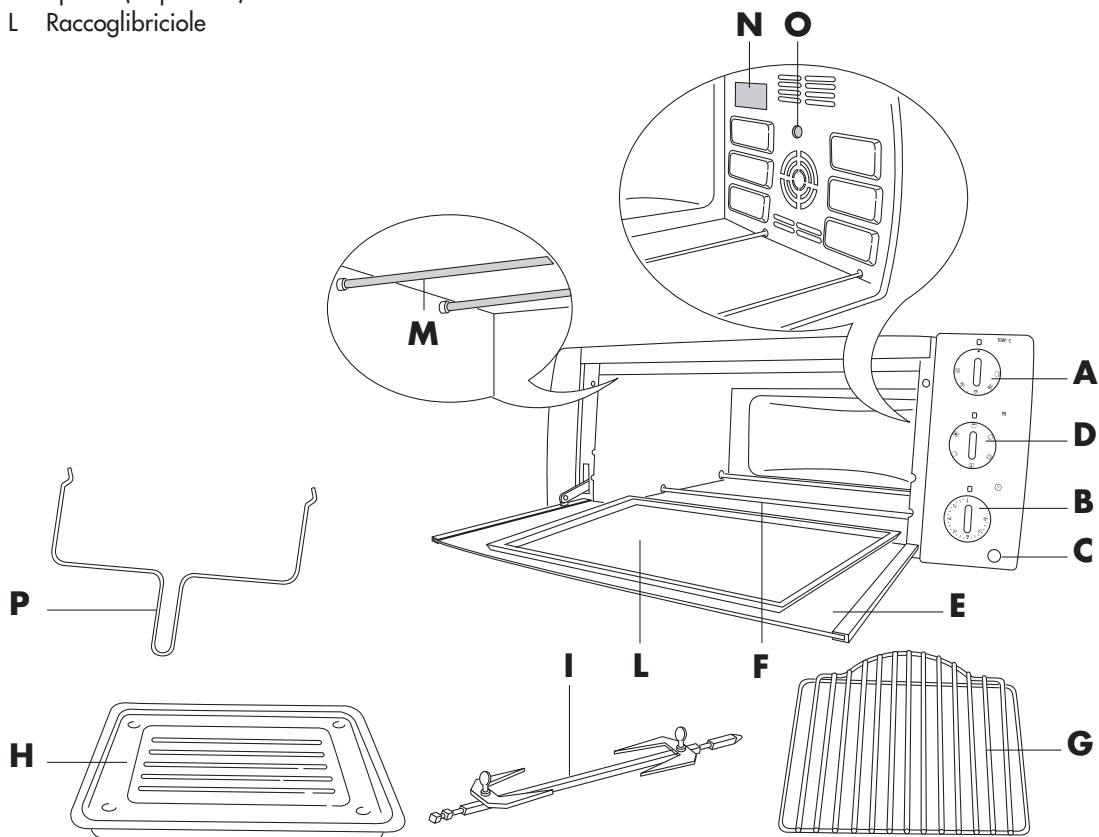
**FORNO ELETTRICO
ELECTRIC OVEN
ELEKTRO-BACKOFEN**

**Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Bedienungsanleitung**



DESCRIZIONE APPARECCHIO

- | | | | |
|---|-----------------------------|---|--|
| A | Manopola termostato | M | Resistenza superiore |
| B | Manopola timer | N | Luce interna (se prevista) |
| C | Lampada spia | O | Foro per spiedo (se previsto) |
| D | Manopola selettore funzioni | P | Maniglia per estrazione spiedo (se prevista) |
| E | Portina in vetro | | |
| F | Resistenza inferiore | | |
| G | Griglia | | |
| H | Leccarda | | |
| I | Spiedo (se previsto) | | |
| L | Raccoglibriciole | | |



CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di funzionamentovedi targa caratteristiche
Potenza massima assorbitavedi targa caratteristiche

CONSUMO DI ENERGIA (norma CENELEC HD 376)

Per raggiungere i 200° C0,09 KWh

Per mantenere per un'ora 200° C0,58 KWh

Totale0,67 KWh

Il presente apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2004/108/CE sulla Compatibilità elettromagnetica ed al Regolamento europeo n. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali destinati al contatto con alimenti.

AVVERTENZE IMPORTANTI

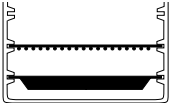
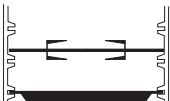
- **Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.**
- Questo forno è stato progettato per cuocere cibi. Non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.
- Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale ad una altezza di 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 bruciate.**
- Le parti accessibili potranno diventare molto calde durante l'uso. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate o istruite da un responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non 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-vendita 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 aperti contenitori pesanti o tegami bollenti appena tolti dal forno.
- Tenuto conto della diversità delle norme in vigore, se si utilizza questo apparecchio 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.
- 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.
- Non usare detergenti abrasivi o raschie in metallo per pulire la porta in vetro del forno, poiché potrebbero danneggiarne la superficie e causarne la rottura.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- L'apparecchio deve essere posto e fatto funzionare con la parte posteriore accostata alla parete.

Conservare queste istruzioni

TABELLA RIASSUNTIVA

Programma	Posizione manopola selettore funzioni	Posizione manopola termostato	Posizione griglia e accessori	Note/Consigli
Scongelamento (solo in alcuni modelli)			 1 2 3	Appoggiare il cibo direttamente sopra la griglia inserita nella guida 2.
Cottura delicata		100°C-220°C	 1 2 3	Utilizzare la leccarda inserita direttamente nella guida inferiore 3.
Mantenimento in caldo			 1 2 3	Scegliere questa funzione per tenere cibi in caldo. Non lasciare i cibi in caldo per più di un'ora e non usare questa funzione per riscaldare cibi freddi. Se la pietanza non è sufficientemente calda per essere servita, selezionare una temperatura più alta con la manopola del termostato.
Cottura forno ventilato (solo in alcuni modelli)		100°C-220°C	 1 2 3 oppure  1 2 3	Ideale per lasagne, carni, pizza, torte in genere, i cibi che devono risultare croccanti in superficie (ovvero gratinati) e il pane. Per l'utilizzo degli accessori fare riferimento ai consigli nella relativa tabella a pag. 8.
Cottura forno tradizionale		100°C-220°C	 1 2 3 oppure  1 2 3	Ideale per la cottura di verdure ripiene, pesce, plum cake e piccoli volatili. Per l'utilizzo degli accessori fare riferimento alla tabella a pag. 8.
Tostatura			 1 2 3	Ideale per tostare fette di pane
Cottura con grill			 1 2 3	Posizionare il cibo sulla griglia (G) ed inserire il tutto nella guida 1. Inserire la leccarda nella guida 3. Ideale per la grigliatura di carne pesce e verdura.
Cottura grill con girarrosto (solo in alcuni modelli)			 1 2 3	Inserire lo spiedo nell'apposito foro (O) come indicato pagina a pag. 10. Inserire la leccarda nella guida 3. Ideale per pollame, carne di manzo, ecc.

USO DEI COMANDI

Manopola termostato (A)

Selezionare la temperatura desiderata, in questo modo:

- Per scongelare (*solo in alcuni modelli*) (vedi pag. 7): Manopola termostato in posizione "•".
- Per mantenere in caldo i cibi (vedi pag. 7): Manopola termostato in posizione .
- Per cottura con forno ventilato (*solo in alcuni modelli*) oppure per cottura con forno tradizionale (vedi pag. 7-8): Manopola termostato da 100°C - 220°C.
- Per tostare (vedi pag. 9): Manopola termostato in posizione .
- Per tutti i tipi di grigliature (vedi pag. 10): Manopola termostato in posizione .

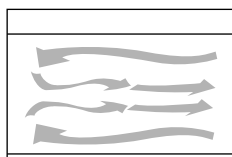
Manopola Timer (B)

- Per accendere il forno: Ruotare la manopola in senso orario.
- Per spegnere il forno: Riportare la manopola in posizione "0".

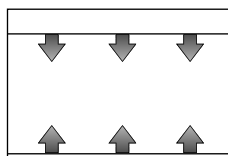
Manopola selettore funzioni (D)

Azionando questa manopola si selezionano le funzioni disponibili per le Vostre cotture, ovvero:

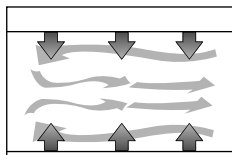
USO DEL FORNO



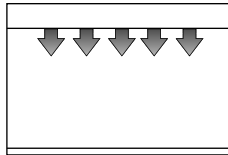
(*solo in alcuni modelli*)
(solo ventilazione in funzione)



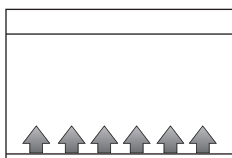
(solo resistenza superiore e
resistenza inferiore in fun-
zione)



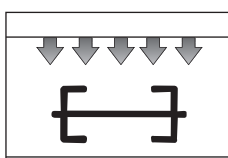
(*solo in alcuni modelli*)
(resistenza superiore, resistenza
inferiore e ventilazione in funzione)



(solo resistenza superiore in
funzione alla massima
potenza)



(solo resistenza inferiore in
funzione)



(*solo in alcuni modelli*)
(solo resistenza superiore in
funzione alla massima
potenza + motore spiedo)

Luce interna forno (N) (*solo in alcuni modelli*) e Lampada spia (C)

Quando il forno è in funzione, la lampada spia (C) e la luce interna (N) (se prevista) rimangono accese.

Consigli generali

- Nelle cotture con forno ventilato, forno tradizionale e grill, è consigliabile preriscaldare sempre il forno per 5 minuti alla temperatura prescelta.
- I tempi di cottura dipendono dalla qualità dei prodotti, dalla temperatura degli alimenti e dal gusto personale di ciascuno. I tempi indicati nella tabella sono solo indicativi e suscettibili di variazioni e non tengono conto del tempo necessario per preriscaldare il forno.
- Per la cottura di cibi surgelati consultare i tempi consigliati nelle confezioni dei prodotti.

Scongelare (solo in alcuni modelli)

Per ottenere un buon scongelamento in breve tempo bisogna:

- Ruotare la manopola del selettore funzione (D) in posizione .
- Ruotare la manopola termostato (A) in posizione "•".
- Ruotare la manopola Timer (B) in senso orario.
- Inserire la leccarda (H) nella guida 3, la griglia (G) nella guida 2 ed appoggiarci sopra l'alimento da scongelare, quindi chiudere la porta.
- A fine scongelamento, riportare manualmente la manopola Timer (B) in posizione "0".

Esempio di scongelamento: 1 kg di carne 80-90 minuti senza mai girarla.

Cottura delicata

Indicata per pasticceria e torte con glassa. Si ottengono ottimi risultati anche nel completamento della cottura di cibi alla base o per cotture che richiedono calore soprattutto nella parte inferiore.

- Inserire la leccarda (H) nella guida 3 come mostrato in tabella a pagina 5.
- Ruotare la manopola selettore funzioni (D) in posizione .
- Selezionare la temperatura prescelta con la manopola termostato (A).
- Ruotare la manopola Timer (B) in senso orario; a fine cottura riportare manualmente la manopola Timer (B) in posizione "0".

Mantenimento in caldo

- Ruotare la manopola termostato (A) in posizione .
- Ruotare la manopola del selettore funzione (D) in posizione .
- Ruotare la manopola Timer (B) in senso orario.
- Inserire la leccarda (H) nella guida inferiore 3 ed appoggiarci sopra il cibo.
- Per terminare l'operazione, riportare manualmente la manopola Timer (B) in posizione "0".

Si consiglia di non lasciare per molto tempo i cibi nel forno, poiché potrebbero seccarsi troppo.

Cottura forno ventilato (solo in alcuni modelli)

Questa funzione è ideale per ottenere ottime pizze, lasagne, primi gratinati, per tutti i tipi di secondi piatti a base di carne (a parte i piccoli volatili), patate arroste, per torte in genere e per il pane. Operare come segue:

- Inserire la griglia (G) o la leccarda (H) nella posizione indicata nella tabella a pagina 5.
- Ruotare la manopola del selettore funzione (D) in posizione .
- Selezionare la temperatura prescelta ruotando la manopola del termostato (A).
- Ruotare la manopola Timer (B) in senso orario.
- Dopo aver preriscaldato il forno per 5 minuti, inserire il cibo da cucinare.
- A fine cottura, riportare manualmente la manopola Timer (B) in posizione "0".

Programma	Manopola termostato	Tempi	griglia/ leccarda posizione	Osservazioni e consigli
Quiche 700 g	200°C	30-35 min.	3	Utilizzare la leccarda.
Pollo 1 kg	200°C	60-70 min.	3	Utilizzare la leccarda, girare dopo ca. 38 min.
Arrosto di maiale 900 g	200°C	50-60 min.	3	Utilizzare la leccarda, girare dopo 30 min.
Polpettone 650 g	200°C	35-40 min.	3	Utilizzare la leccarda, girare dopo 20 min.
Patate arroste 500 g	200°C	40-50 min.	2	Utilizzare la leccarda, mescolare 2 volte.
Crostata di marmellata 700 g	180°C	35-40 min.	3	Utilizzare una tortiera.
Strudel 1 kg	200°C	35-40 min.	2	Utilizzare la leccarda.
Torta margherita 800 g	180°C	25-30 min.	3	Utilizzare una tortiera.
Biscotti (frollini) 100 g	180°C	15-20 min.	2	Utilizzare la leccarda.
Pane 500 g	200°C	20-25 min.	3	Utilizzare la leccarda unta d'olio.

Cottura forno tradizionale

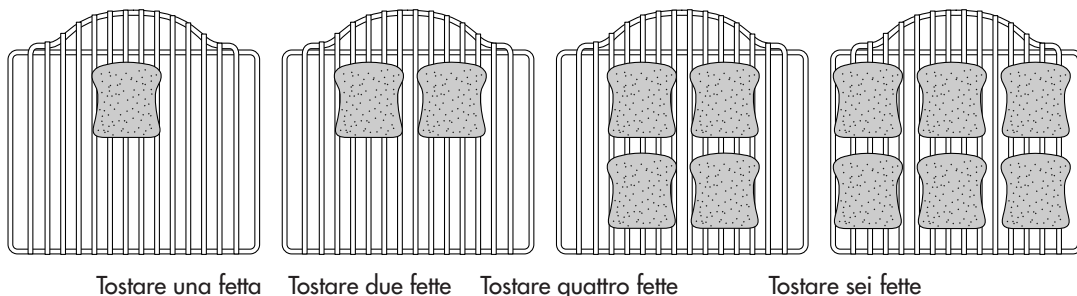
Questa funzione è ideale per tutti i tipi di pesce, per le verdure ripiene, per dolci a base di albumi montati a neve e per dolci che richiedono tempi di cottura molto lunghi (oltre 60 min.). Operare come segue:

- Inserire la griglia (**G**) o la leccarda (**H**) nella posizione indicata nella tabella.
- Ruotare la manopola del selettore funzioni (**D**) in posizione .
- Selezionare la temperatura prescelta ruotando la manopola del termostato (**A**).
- Ruotare la manopola Timer (**B**) in senso orario.
- Dopo aver preriscaldato il forno per 5 minuti, inserire il cibo.
- A fine cottura, riportare manualmente la manopola Timer (**B**) in posizione "0".

Programma	Manopola termostato	Tempi	griglia/ leccarda posizione	Osservazioni e consigli
Maccheroni gratinati 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Utilizzare una pirofila.
Lasagne 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Utilizzare una pirofila.
Pizza 500 g	200°C	30-35 min.	3	Utilizzare la leccarda.
Trota 500 g	180°C	30-35 min.	3	Utilizzare la leccarda, girare dopo 16 min.
Calamari ripieni 450 g	180°C	25-30 min.	3	Utilizzare una pirofila, girare a metà cottura.
Pomodori al gratin 550 g	180°C	35-40 min.	2	Utilizzare la leccarda unta d'olio e girarla dopo 20 min.
Zucchine al tonno 750 g	180°C	35-40 min.	2	Utilizzare la leccarda; mettervi olio, pomodoro e acqua; girare la leccarda dopo 20 min.
Plum cake 1 kg	180°C	65-75 min.	3	Utilizzare uno stampo e girare a metà cottura.

Tostatura

- Le dimensioni della griglia (G) sono tali da permettere di tostare sei fette di pane contemporaneamente. I migliori risultati si ottengono comunque con quattro fette per volta.
- Per tostare, disporre le fette di pane come mostrato sotto:



Per diversi utilizzi consecutivi, ridurre il tempo di tostatura programmato.

Istruzioni per tostare del pane

Per tostare automaticamente pane, panini, muffin, focacce e cialde congelate, utilizzare sempre la griglia.

1. Mettere la griglia nella guida 2.
2. Disporre gli alimenti da tostare al centro della griglia. Chiudere la porta.
3. Ruotare la manopola del termostato (A) sulla posizione  e quella del selettore funzioni (D) su .
4. La manopola Timer (B) va girata in senso orario. In genere, per ottenere una tostatura media, impostare la manopola Timer (B) su 4-5 minuti. Tostare alcuni pezzi di pane per verificare il tempo.
5. Quando si tosta del pane, sia la resistenza superiore che quella inferiore sono accese per grigliare tutti e due i lati contemporaneamente. Può crearsi un po' di condensa sul lato interno del vetro dello sportello. E' normale. Andrà via durante la tostatura.
6. Un segnale acustico indica la fine del tempo programmato. La tostatura è stata completata e le resistenze si spengono automaticamente. Ruotare la manopola del termostato (A) sulla posizione "•".

Note:

Se si preferisce una tostatura più leggera, è sufficiente interrompere il ciclo automatico ruotando la manopola Timer (B) su "0" per spegnere il forno senza arrecargli alcun danno.

Se si preferisce invece una tostatura più forte, riavviare il ciclo ruotando la Timer (B) in senso orario fino ad ottenere la gradazione desiderata.

Spegnere quindi manualmente la manopola del termostato e quella della programmazione del tostapane come precedentemente descritto.

Usando regolarmente il forno, si troveranno le regolazioni più adatte per ogni tipo di pane.

Consigli per una buona tostatura:

Pezzi di pane più grossi e pane congelato richiederanno una regolazione più forte. Una sola fetta di pane richiede una regolazione più leggera di quella necessaria per più fette.

Cottura con grill

- Posizionare il cibo da grigliare sopra la griglia (G) appoggiata sulla leccarda (H) e inserire il tutto nella guida 1.
- Inserire la leccarda (H) nella guida 3.
- Chiudere la porta fino allo scatto (vedi figura 1).
- Ruotare la manopola del selettore funzioni (D) in posizione .
- Ruotare la manopola Timer (B) in senso orario.
- A fine cottura, riportare manualmente la manopola Timer (B) in posizione "0".
- Il cibo va girato a metà cottura circa.

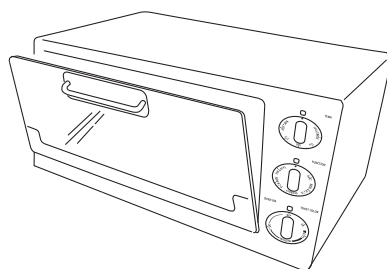


fig. 1

Programma	Manopola termostato	Tempi	Osservazioni e consigli
Braciola di maiale (2)		30 min.	Girare dopo 16 minuti.
Würstel (3)	"	20 min.	Girare dopo 11 minuti.
Hamburger freschi (2)	"	25 min.	Girare dopo 13 minuti.
Salsicce (4)	"	26 min.	Girare dopo 14 minuti.
Spiedini 500 g	"	26 min.	Girare dopo 8, 15 e 21 minuti.

Cottura con girarrosto (solo in alcuni modelli)

Questa funzione è ideale per la cottura allo spiedo di polli, volatili in genere, arrostiti di maiale e di vitello. La funzione girarrosto può essere utilizzata con un carico massimo di 2 kg.

- Infilare il cibo sullo spiedo (I) e bloccarlo con le apposite forchette (fig. 2) (legare bene la carne con lo spago da cucina per un ottimo risultato).
- Inserire la leccarda (H) nella guida 3 e lo spiedo (I) nell'apposito foro (fig. 3).
- Chiudere la porta fino allo scatto (vedi figura 1).
- Ruotare la manopola termostato (A) in posizione .
- Ruotare la manopola del selettore funzione (D) in posizione .
- Ruotare la manopola timer (B) in senso orario.

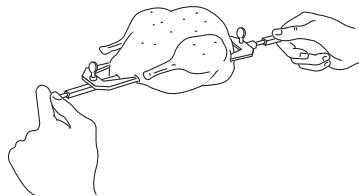


fig. 2

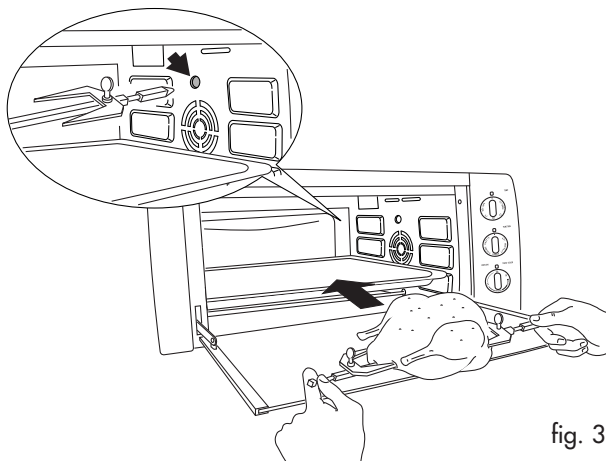


fig. 3

Per informazioni sui tempi di cottura consultare la tabella sottostante.

Programma	Peso	Tempi
Pollo	1-2 Kg	120 min.
Arrosto di maiale	0,8-1,7 Kg	90 min.

Per carichi superiori si raccomanda l'uso del programma di cottura con forno ventilato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura. Non lasciare accumulare il grasso all'interno dell'apparecchio.

Prima di qualsiasi operazione di manutenzione o di pulizia, disinserire la spina e lasciare raffreddare il forno.

Pulire la porta, le pareti interne e le superfici antiaderenti del forno con una soluzione d'acqua addizionata con un detergente; asciugare bene.

Per la pulizia dell'interno del forno non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio (detergenti in bombolette) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti per non rovinare il rivestimento antiaderente.

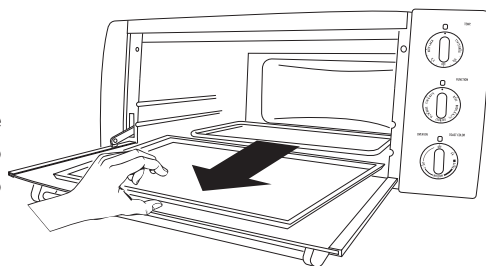
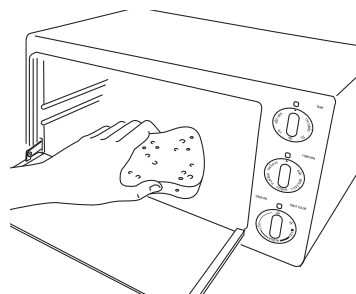
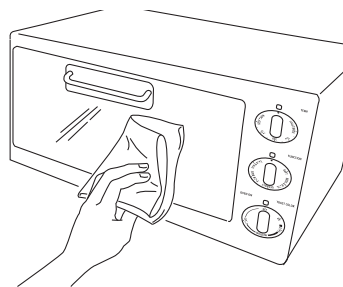
Per la pulizia della superficie esterna utilizzare sempre una spugna umida. Evitare l'impiego di prodotti abrasivi che danneggerebbero la vernice. Fate attenzione affinché non penetri acqua o sapone liquido all'interno delle feritoie poste sopra il forno.

Non tentare di infilare forchette, coltelli od oggetti appuntiti nelle aperture poste sopra e a lato del forno.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua; non lavarlo sotto un getto d'acqua.

Tutti gli accessori si lavano come normali stoviglie, sia a mano che in lavastoviglie.

Sfilare il vassoio dal fondo del forno. Lavarlo a mano. Se lo sporco fosse difficile da eliminare, sciacquare il vassoio con acqua calda saponata e, se necessario, strofinarlo delicatamente senza graffiarlo.



Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC e del Decreto Legislativo n. 151 del 25 Luglio 2005.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser 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. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

