

FORNO MULTIFUNZIONE MULTIFUNCTION OVEN

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



INDICE

CAPITOLO 1	GENERALE	
1.1	Caratteristiche tecniche	2
1.2	Descrizione del forno e degli accessori	3
1.3	Tabella riassuntiva	4
1.4	Avvertenze importanti	5
CAPITOLO 2	USO DEL FORNO E TABELLE COTTURA	
2.1	Uso dei comandi	6
2.2	Consigli per l'utilizzo	7
2.3	Come impostare le funzioni	7
	• Scongelamento	7
	• Cotture delicate	7
	• Cottura forno statico e ventilato	8
	• Cottura grill e gratinatura dei cibi	9
	• Cottura grill con girarrosto	10
CAPITOLO 3	PULIZIA E MANUTENZIONE	11

1.1 - CARATTERISTICHE TECNICHE

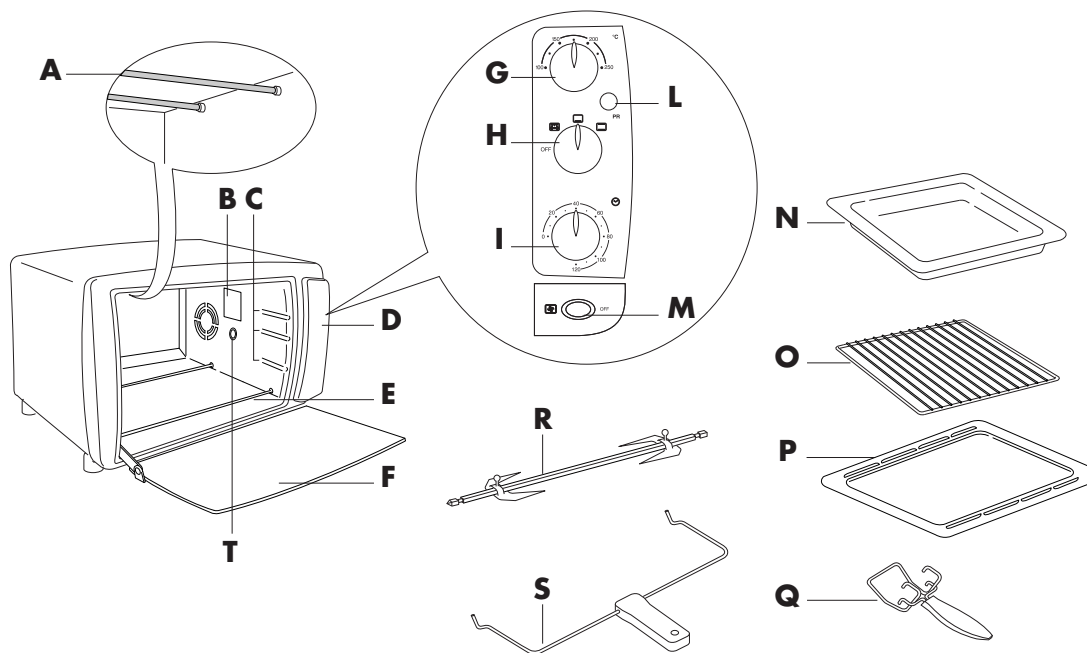
Tensione di funzionamento	vedi targa caratteristiche
Potenza massima assorbita	vedi targa caratteristiche

CONSUMO DI ENERGIA (norma CENELEC HD 376)	BF22	BF33
Per raggiungere i 200° C	0,08 KWh	0,1 KWh
Per mantenere per un'ora 200° C	0,68 KWh	0,94 KWh
Totale	0,76 KWh	1,04 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.

CAPITOLO 1 - GENERALE

1.2 - DESCRIZIONE DEL FORNO E DEGLI ACCESSORI

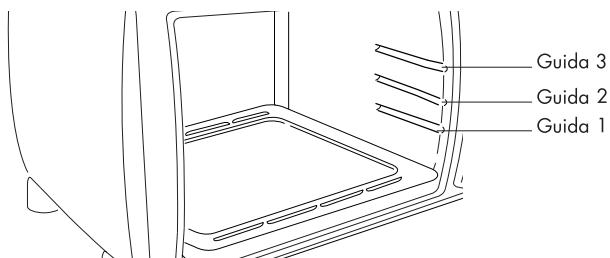


- A** Resistenza superiore
- B** Lampada forno (solo in alcuni modelli)
- C** Guide laterali
- D** Pannello comandi
- E** Resistenza inferiore
- F** Vetro/porta
- G** Manopola termostato
- H** Manopola selettore funzioni
- I** Manopola accensione e timer
- L** Lampada spia

- M** Tasto ventilazione (solo in alcuni modelli)
- N** Leccarda
- O** Griglia
- P** Raccoglibriciole
- Q** Maniglia estrazione griglie
- R** Spiedo
- S** Maniglia estrazione spiedo
- T** Sede del girarrosto

GUIDE LATERALI

Il forno dispone di 3 guide per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze



1.3 - TABELLA RIASSUNTIVA

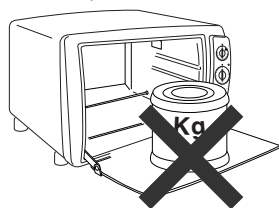
PROGRAMMA	POS. MANOPOLA SELETTORE FUNZIONI	POSIZIONE MANOPOLA TERMOSTATO	TASTO VENTILAZIONE (sob. in alcuni modelli)	POSIZIONE GRIGLIA E ACCESSORI	GUIDE	NOTE/CONSIGLI
SCONGELAMENTO (solo in alcuni modelli)	OFF	-	ACCESO		3 2 1	Posizionare il cibo da scongelare direttamente sopra la griglia. La leccarda serve per raccogliere eventuali gocce di grasso e acqua.
COTTURA DELICATA		100° - 250°	SPENTO		3 2 1	Utilizzare la leccarda inserita direttamente nella guida inferiore oppure una teglia qualsiasi in appoggio sulla griglia (sempre nella guida inferiore)
COTTURA FORNO VENTILATO (solo in alcuni modelli)		100° - 250°	ACCESO	 oppure 	3 2 1 3 2 1	Ideale per la cottura di carni, pollame, patate al forno, pane e torte che lievitano. Utilizzare la leccarda inserita direttamente nelle guide oppure una teglia in appoggio sulla griglia.
COTTURA CON FORNO STATICO		100° - 250°	SPENTO	 oppure 	3 2 1 3 2 1	Ideale per la cottura di carni, pollame, patate al forno, pane e torte che lievitano. Utilizzare la leccarda inserita direttamente nelle guide oppure una teglia in appoggio sulla griglia.
COTTURA GRILL E GRATINATURA DEI CIBI		250°	SPENTO		3 2 1	Ideale per ogni tipo di grigliatura tradizionale; hamburger, wurstel, spiedini, pane tostato, ecc. posizionare il cibo direttamente sopra la griglia. La leccarda serve per raccogliere eventuali gocce di grasso.
					3 2 1	Ideale per quelle pietanze che devono essere solamente gratinate (es. capesante gratin, ecc.). Utilizzare la leccarda inserita direttamente nelle guide oppure una teglia qualsiasi in appoggio sulla griglia.
COTTURA CON GIRARROSTO		250°	SPENTO		3 2 1	Ideale per ogni tipo di cottura allo spiedo

1.4 - 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 caratteristica.
 - 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 aereare 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.**
 - 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 e 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 aperta 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.
 - 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.
 - Non usare detergenti abrasivi o un raschietto in metallo per pulire la porta in vetro del forno, poiché potrebbero danneggiare 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**



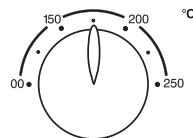
CAPITOLO 2 - USO DEL FORNO E TABELLE COTTURA

2.1 - USO DEI COMANDI

• MANOPOLA TERMOSTATO (G)

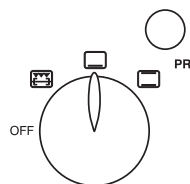
Selezionare la temperatura desiderata, in questo modo:

- **Per la cottura al forno ventilato e cotture delicate:** Manopola termostato da 100°C a 250°C.
- **Per tutti i tipi di grigliature e gratinature:** Manopola termostato in posizione 250°C

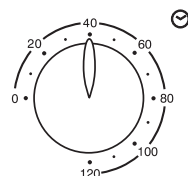


• MANOPOLA ACCENSIONE E TIMER (I)

- **Per accendere il forno e per programmare la durata di cottura:** Ruotare la manopola in senso orario fino al tempo desiderato (max. 120 minuti) trascorso il tempo impostato verrà emesso un segnale acustico ed il forno si spegnerà automaticamente.
- **Per spegnere il forno:** Riportare la manopola in posizione "0".

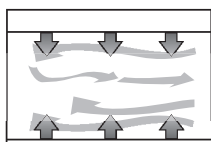


Per l'impostazione di tempi inferiori a 10 minuti, ruotare prima la manopola oltre i 20 minuti, poi posizionarla sul tempo desiderato.



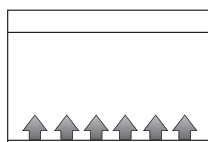
• MANOPOLA SELETORE FUNZIONI (H)

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

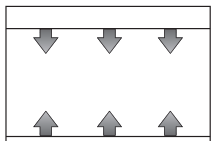


 + TASTO 
COTTURA CON FORNO VENTILATO (solo in alcuni modelli)

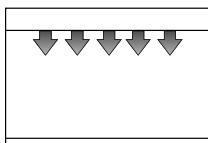
resistenza superiore, resistenza inferiore e ventilazione in funzione con l'attivazione del tasto ventilazione (M)



 **COTTURE DELICATE**
(solo resistenza inferiore in funzione)



 **COTTURA CON FORNO STATICO**
resistenza superiore e resistenza inferiore in funzione



 **COTTURA GRILL, GRATINATURA DEI CIBI E COTTURA CON GIRAR-ROSTO**
(solo resistenza superiore in funzione)

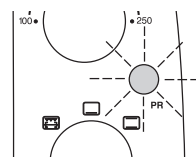
• TASTO VENTILAZIONE (M)

Azionando questo tasto si attiverà la ventilazione (cottura ventilata)



• LAMPADA SPIA (L)

La spia accesa indica che il forno è in funzione.



2.2 - CONSIGLI PER L'UTILIZZO

- Nelle cotture al forno e cotture "delicate", 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 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.

2.3 - COME IMPOSTARE LE FUNZIONI

• SCONGELAMENTO (Solo in alcuni modelli)

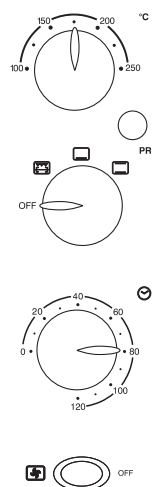
Inserire la griglia nella guida (2) e la leccarda nella guida (1) come mostrato in figura a pagina 4. L'alimento da scongelare va posto direttamente sopra la griglia. Nel caso in cui tale operazione fosse impossibile da farsi (nel caso specifico della carne macinata, una volta scongelata rischierebbe di cadere tra le fessure della griglia), porre il cibo in un piatto di portata in appoggio sulla griglia (in questo caso non è necessario l'utilizzo della leccarda).

Ruotare la manopola selettore funzioni (H) in posizione "OFF".

In questa funzione la manopola termostato (G) è disattivata.

Ruotare la manopola accensione e timer (I) sul tempo desiderato. La fine dello scongelamento sarà indicato da un segnale acustico.

N.B. con tale funzione, i tempi di scongelamento verranno sensibilmente ridotti.



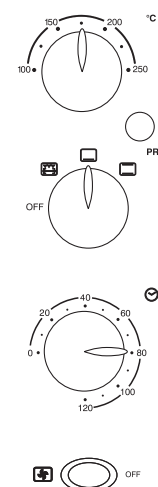
• COTTURE DELICATE

Inserire la leccarda o la griglia con un tegame sopra nella guida (1) come mostrato in figura a pag. 4. 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.

Ruotare la manopola selettore funzioni (H) in posizione .

Selezionare la temperatura desiderata con la manopola termostato (G).

Ruotare la manopola accensione e timer (I) sul tempo desiderato. La fine del tempo impostato sarà indicata da un segnale acustico; per terminare la cottura in qualsiasi momento, riportare manualmente la manopola accensione e timer (I) in posizione "0".



• COTTURA FORNO STATICO E VENTILATO (SE PREVISTA)

Come operare:

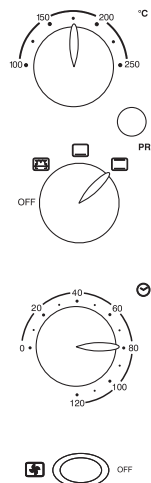
Ruotare la manopola selettore funzioni (H) in posizione .

Selezionare la temperatura desiderata con la manopola termostato (G).

Per la cottura ventilata premere il tasto ventilazione (M) (se previsto).

Ruotare la manopola accensione e timer (I) sul tempo desiderato.

Inserire il contenitore con il cibo sopra la griglia precedentemente inserita, oppure, se il cibo è nella leccarda, inserirla direttamente nella guida (a tal proposito consultare bene la tabella riportata qui sotto). La fine della cottura sarà indicata da un segnale acustico.



RICETTE	QUANTITÀ	FUNZIONE STATICA	FUNZIONE VENTILATA (se prevista)	TEMPO DI COTTURA	POSIZIONE GRIGLIA/LECCARDA	NOTE E CONSIGLI
PIZZA CONGELATA	450 g	240°C	220°C	20-25 min.	2	Si può appoggiare direttamente sulla griglia o sulla leccarda.
LASAGNE	1500 g	220°C	200°C	40-50 min.	2	Appoggiare la teglia direttamente sopra la griglia
TORTA SALATA	600 g	220°C	200°C	35-45 min.	2	Usare una teglia per dolci
POLLO A PEZZI	1000 g	220°C	200°C	60-70 min.	2	Posizionarlo direttamente nella leccarda (N)
POLLO INTERO	1500 g	220°C	200°C	90-100 min.	2	Forarlo con una forchetta per far colare il grasso
ARROSTO DI MAIALE	1500 g	220°C	200°C	90-100 min.	2	Lasciare un po' di grasso attorno per evitare che si secchi troppo
POLPETTONE	1000 g	220°C	200°C	60-70 min.	2	Posizionarlo direttamente nella leccarda (N)
PATATE ARROSTO	1000 g	220°C	200°C	45-55 min.	2	Vanno mescolate 2 o 3 volte durante la cottura
TORTA MARGHERITA	700 g	220°C	200°C	35-45 min.	2	Usare uno stampo con la cerniera
PLUM CAKE	900 g	180°C	160°C	90-100 min.	2	Usare uno stampo rettangolare
BISCOTTI	400 g	200°C	180°C	20-25 min.	2	Appoggiarli direttamente nella leccarda (N)
CROSTATA	1000 g	220°C	200°C	35-45 min.	2	Si può utilizzare sia uno stampo rotondo in appoggio sulla griglia (O), oppure direttamente la leccarda (N)
CIAMBELLA	700 g	220°C	200°C	40-50 min.	2	Usare uno stampo con la cerniera

Al tempo di cottura aggiungere 5 minuti circa di preriscaldamento.

• COTTURA GRILL E GRATINATURA DEI CIBI

Questa funzione è ideale per grigliare hamburgers, bracioline, wurstel, salsicce, ecc. Inoltre questa funzione può essere utilizzata per la doratura dei cibi: gnocchi alla romana, capesante gratinate, ecc.

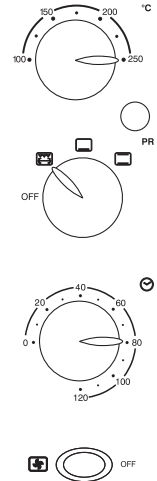
Come operare:

Inserire la griglia/leccarda come mostrato in figura a pagina 4. Accostare la porta come in figura 2. È consigliabile versare un bicchiere d'acqua nella leccarda (N) per facilitare la pulizia ed evitare il fumo causato dal grasso che brucia.

Ruotare la manopola selettore funzioni (H) in posizione .

Ruotare la manopola termostato (G) in posizione 250°.

Ruotare la manopola accensione e timer (I) sul tempo desiderato.



Importante: per ottenere degli ottimi risultati sistemare il cibo sopra la griglia (O), lasciando 2 cm. circa di spazio vuoto nella zona vicino alla porta (vedi figura 1).

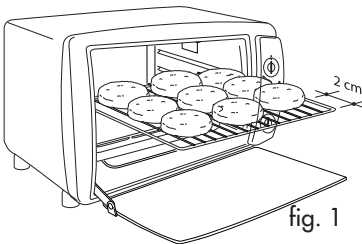


fig. 1

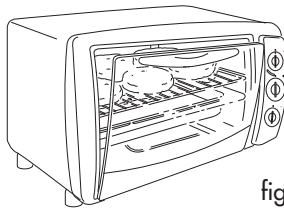


fig. 2

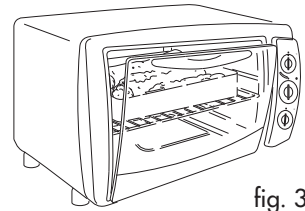
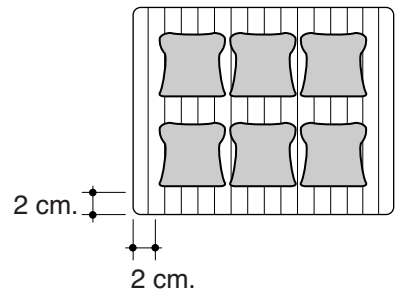


fig. 3

Nel caso di cibi già cotti e che devono essere solo gratinati, inserire la griglia/leccarda come mostrato in figura a pagina 4 e illustrato in figura 3. La fine della cottura sarà indicata da un segnale acustico; per terminare la cottura in qualsiasi momento, riportare manualmente la manopola accensione e timer (I) in posizione "0".

Per una corretta grigliatura del pane, posizionare le fette come mostrato nella figura qui a lato, ossia mantenendo 2 cm. di spazio libero alle estremità della griglia.



• COTTURA GRILL CON GIRARROSTO

Questa funzione è ideale per la cottura allo spiedo di polli, volatili in genere, arrosti di maiale e di vitello.

Come operare:

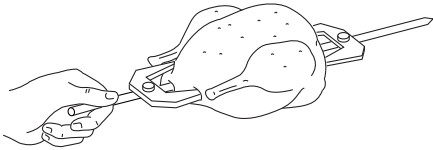


fig. 4

Infilare il cibo sullo spiedo (R) e bloccarlo con le apposite forchette (legare bene la carne con lo spago da cucina per un ottimo risultato).

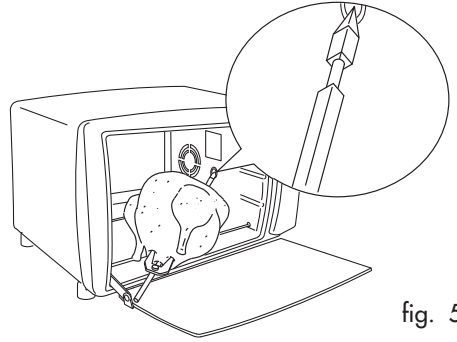


fig. 5

Infilare l'asta dello spiedo nei fori previsti sui fianchi della cavità del forno. Inserire prima la parte appuntita del girarrosto sul foro (T) previsto sul lato destro quindi agganciare l'altra estremità al supporto situato sul lato sinistro.

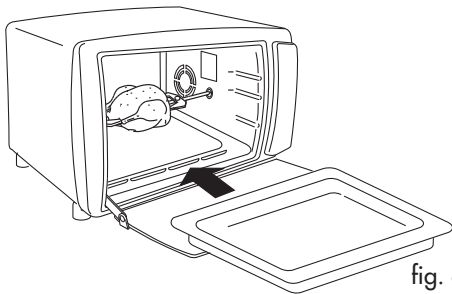


fig. 6

Inserire la leccarda nella guida inferiore (1).

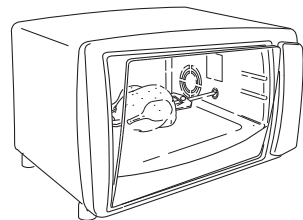


fig. 7

Accostare la porta come evidenziato in figura (semiaperta).

Per questa funzione non è necessario preriscaldare il forno.

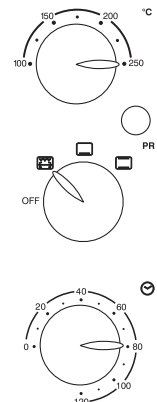
Ruotare la manopola del selettore funzione (H) in posizione .

Ruotare la manopola termostato (G) in posizione 250°C.

Ruotare la manopola timer (I) sul tempo desiderato.

Se la cottura richiede un tempo superiore alle 2 ore, ricordarsi di ripristinare il timer.

Una volta terminata la cottura, riportare manualmente la manopola timer (I) in posizione "0".



CAPITOLO 3 - PULIZIA E MANUTENZIONE

Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.

Prima di qualsiasi operazione di pulizia togliere sempre la spina dalla presa di corrente.

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

Griglia e leccarda 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 finitura superficiale. Fate attenzione affinché non penetri acqua o sapone liquido all'interno delle feritoie poste sul lato destro del forno.

Per la pulizia all'interno del forno non utilizzare mai prodotti corrosivi e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti. Usare solamente detersivi liquidi non abrasivi.

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

Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia interna del forno.

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 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.

