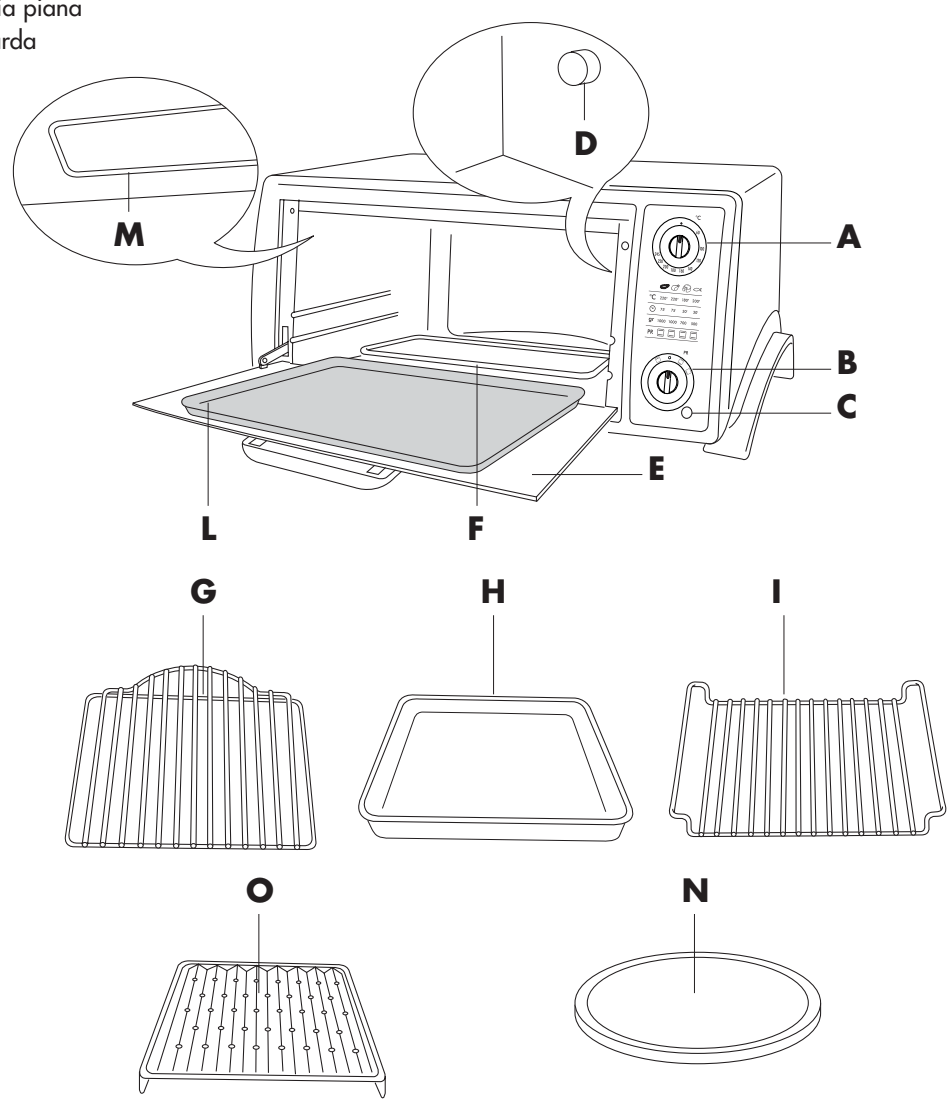
DESCRIZIONE APPARECCHIO

A manopola termostato
B manopola selettore funzioni
C lampada spia
D luce interna (se prevista)
E portina in vetro
F resistenza inferiore
G griglia piana
H leccarda
I griglia sagomata (se prevista)
L raccoglibriciole
M resistenza superiore
N piatto pizza (se previsto)
O griglia dietetica (se prevista)



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.**

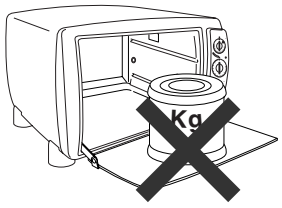
La casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma antinfortunistica non venga rispettata.

- 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 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.

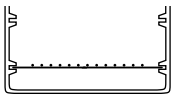
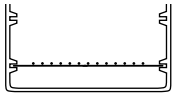
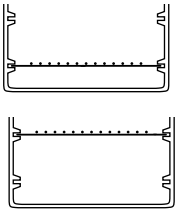
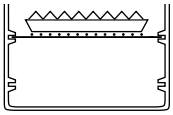
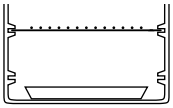
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione ed evitare che tocchi le parti calde del forno. Non scollegare mai l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione.
- Se si vuole utilizzare una prolunga, verificare che sia in buono stato, munita di una spina con messa a terra e con un cavo conduttore di 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.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso devo essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
- 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
Cottura delicata		60°-245°		-
Mantenere i cibi in caldo		60°		-
Cottura forno tradizionale		60°-245°		Ideale per la cottura di verdure ripiene, pesce, plum cake e piccoli volatili. Per l'utilizzo degli accessori fare riferimento alla 14.
Cottura grill		245°	 per modelli con griglia dietetica  per modelli senza griglia dietetica	Ideale per ogni tipo di grigliatura tradizionale: hamburger, würstel, spiedini, ecc. pane tostato.

USO DEI COMANDI

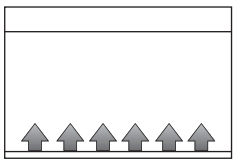
Manopola termostato (A)

Selezionare la temperatura desiderata, in questo modo:

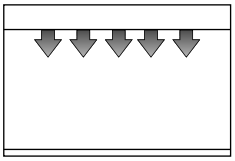
- Per mantenere in caldo i cibi (vedi pag. 14): . . . . .Manopola termostato in posizione "60°C".
- Per cottura con forno tradizionale (vedi pag. 14): . . .Manopola termostato da "60°C" a "245°C".
- Per tutti i tipi di grigliature (vedi pag. 16): . . . . . .Manopola termostato in posizione "245°C" .

Manopola selettore funzioni (B)

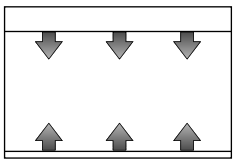
Azionando questa manopola si selezionano le funzioni disponibili per le Vostre cotture, ovvero:



COTTURE DELICATE
(solo resistenza inferiore in funzione)



GRILL
(solo resistenza superiore in funzione alla massima potenza)



COTTURA CON FORNO TRADIZIONALE, MANTENERE I CIBI IN CALDO
(solo resistenza superiore e resistenza inferiore in funzione)

Per spegnere il forno portare la manopola in posizione **0**.

Lampada spia (C)

La spia accesa indica che il forno è in funzione.

Luce interna forno (D) *(solo in alcuni modelli)*

Quando il forno è in funzione, la lampada forno interna è sempre accesa. Per la sostituzione della lampada agire nel modo seguente: staccare la spina dalla presa di corrente, svitare il vetro di protezione e sostituire la lampada bruciata con una dello stesso tipo (resistente alle alte temperature) quindi rimontare il vetro di protezione.

USO DEL FORNO

Consigli generali

- Nelle cotture con forno ventilato, forno tradizionale e grill, è consigliabile preriscaldare sempre il forno per 5 minuti 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 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.

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 sopratutto nella parte inferiore.

- Inserire la griglia (con un tegame sopra) nella guida inferiore come mostrato in figura a pagina 12.

- Ruotare la manopola selettore funzioni (**B**) in posizione .
- Selezionare la temperatura desiderata con la manopola termostato (**A**).

Mantenere in caldo i cibi

- Ruotare la manopola termostato (**A**) in posizione "60°C".
- Ruotare la manopola del selettore funzione (**B**) in posizione .
- Inserire la griglia piana (**G**) nella guida inferiore ed appoggiarci sopra il piatto con il cibo.

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

Cottura con 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 nella posizione indicata nella tabella.
- Ruotare la manopola del selettore funzioni (**B**) in posizione .
- Selezionare la temperatura prescelta ruotando la manopola del termostato (**A**).
- Dopo aver preriscaldato il forno per 5 minuti, inserire il cibo.

Programma	**Manopola termostato**	**Tempi**	**griglia posizione**	**Osservazioni e consigli**
Pane 500 g	200°	25 min.	inferiore	Utilizzare la leccarda unta d'olio.
Maccheroni gratinati 1 Kg.	200°	35 min.	"	Utilizzare una pirofila.
Lasagne 1,5 kg.	200°	35 min.	"	Utilizzare una pirofila.
Pollo 1 kg.	220°	70-80 min.	"	Utilizzare la leccarda, girare il pollo dopo ca. 50 min.
Arrosto di maiale 900 g	220°	70 min.	"	Utilizzare la leccarda, girare la carne dopo 50 min.
Polpettone 650 g	200°	55 min.	"	Utilizzare la leccarda, girare la carne dopo 30 min.
Trota 500g	200°	35 min.	"	Utilizzare la leccarda.
Calamari ripieni 450g	200°	30 min.	"	Utilizzare una pirofila, girare a metà cottura.
Pomodori al gratin 550g	200°	40 min.	"	Utilizzare la leccarda unta d'olio.
Zucchine al tonno 750g	200°	40 min.	"	Utilizzare la leccarda; mettervi olio, pomodoro e acqua.
Patate arroste 500 g	200°	50 min.	"	Utilizzare la leccarda, mescolare 2 volte.
Crostata di marmellata 700 g	180°	40 min.	"	Utilizzare la leccarda.
Strudel 1 kg	180°	40 min.	"	Utilizzare la leccarda.
Pan di spagna 700 g	160°	45 min.	"	Utilizzare una tortiera.
Biscotti (frollini) 100 g	180°	14 min.	"	Utilizzare la leccarda.
Plum cake 1 kg	180°	75 min.	"	Utilizzare uno stampo da plum cake.
Meringhe	120°	50 min.	"	Utilizzare la leccarda unta d'olio. Lasciarle almeno 1 giorno a riposo prima di servirle.

Utilizzo del piatto pizza (se previsto)
Questo piatto è stato studiato per ottimizzare la cottura della pizza (sia fresca che congelata); gli speciali fori permettono all'umidità di fuoriuscire e quindi di ottenere pizze croccanti anche nella zona inferiore. Per quanto riguarda le pizze fresche consigliamo di ungere con dell'olio il piatto pizza prima di stenderci sopra l'impasto, mentre per quanto riguarda le pizze congelate, basta semplicemente appoggiarle sopra il piatto. Una volta preriscaldato il forno alla temperature prescelta, appoggiare il piatto direttamente sopra la griglia inserita nella guida inferiore del forno.

Esempio di pasta per pizza fresca
Ingredienti: 500 gr di farina, 280 gr di acqua, 1 cubetto di lievito di birra, 1 cucchiaino di sale, 2 cucchiaini d'olio oliva.
Procedimento: sciogliere in acqua tiepida il cubetto di lievito di birra, aggiungere la farina, il sale, l'olio d'oliva e impastare bene fino a formare una palla. Lasciare riposare l'impasto per 2 ore.
Nella tabella qui sotto riportiamo alcuni tempi di cottura:

Peso pizze congelate	Temperatura	Tempo di cottura *
283 - 565 gr	220°C	15 minuti
595 - 765 gr	220°C	20 minuti
795 - 1020 gr	220°C	25 minuti

Peso pizze fresche	Temperatura	Tempo di cottura *
283 - 425 gr	220°C	25 minuti
452 - 707 gr	220°C	30 minuti

(*) I tempi sono solo indicativi e possono variare a seconda del tipo di pizza.

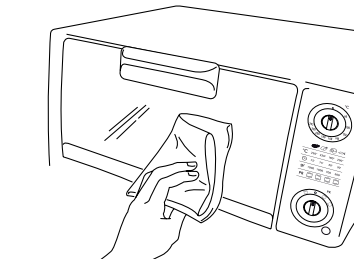
Cottura con grill

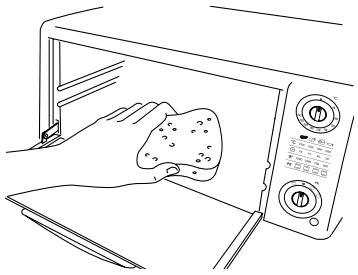
- Inserire la griglia piana (**G**) nella guida superiore.
- Ruotare la manopola del selettore funzioni (**B**) in posizione .
- **Se il vostro forno ha la griglia dietetica (O):** posizionare il cibo da grigliare sopra la griglia dietetica (**O**) inserita sulla leccarda (**H**) e posizionare il tutto sopra la griglia piana (**G**).
- **Se il vostro forno non ha la griglia dietetica (O):** posizionare il cibo direttamente sulla griglia piana (**G**) (la leccarda (**H**) va posizionata sopra la resistenza inferiore, per raccogliere il grasso che cola.
- Chiudere la porta.

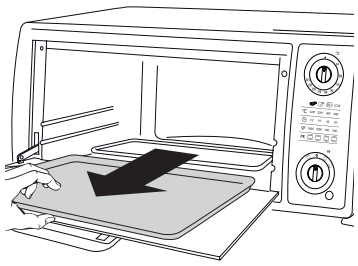
Programma	Manopola termostato	Tempi	griglia posizione	Osservazioni e consigli
Braciola di maiale (2)	245°	26 min.	superiore	Girare dopo 14 minuti.
Würstel (3)	"	20 min.	"	Girare dopo 11 minuti.
Hamburger freschi (2)	"	25 min.	"	Girare dopo 13 minuti.
Salsicce (4)	"	26 min.	"	Girare dopo 14 minuti.
Spiedini 500g	"	26 min.	"	Girare dopo 8, 15 e 21 minuti.
Pane grigliato (4 fette)	"	9 min.	"	Girare dopo 6 minuti

NB: Per grigliare il pane non si deve inserire la leccarda.

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 smaltate o laccate del forno con una soluzione d'acqua addizionata con un detergente; asciugare bene.
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.
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 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.

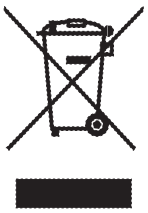
Se il forno ha un vassoio raccogli briciole:

Sfilare il vassoio dal fondo (figura a lato); lavarlo a mano. Se lo sporco fosse difficile da eliminare, sciacquare il vassoio con acqua calda saponata e se necessario strofinarlo delicatamente senza graffiarlo.

DATI TECNICI

Peso netto 5,5 kg	Potenza 1400 W
Frequenza 50/60 Hz	Tensione 220-240 V

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.