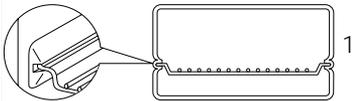
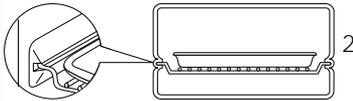
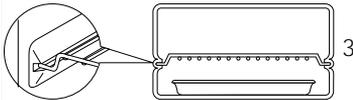
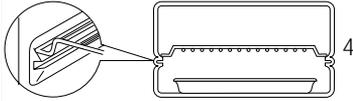
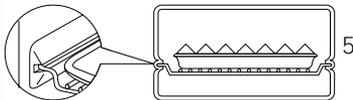
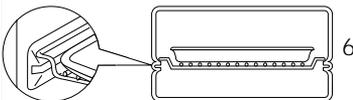
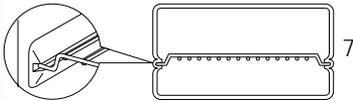
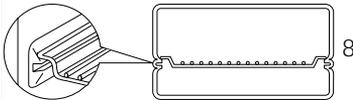
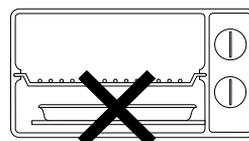


PROGRAMMI DI COTTURA

Programma	Posizione manopola superiore (ON/OFF + tempi tostatura)	Posizione manopola inferiore (selettore programmi/termostato)	Posizione griglia
Mantenere caldi i cibi	 ON	60	 1
Cottura al forno	 ON	Fino a 230°C	 2
Cottura al grill	 ON	▼▼▼	 3  4
Cottura al grill	 ON	▼▼▼	POSIZIONE INFERIORE Griglia dietetica (se fornita) inserita nel piatto forno  5 POSIZIONE SUPERIORE Griglia dietetica (se fornita) inserita nel piatto forno  6
Fette di pane tostato	Fino a 6 minuti 	TOAST	 7
Toast farciti	Fino a 6 minuti 	TOAST	 8

ATTENZIONE:

Quando si utilizza l'apparecchio per cuocere al forno (2) o per tostature (7 e 8), **MAI** appoggiare il piatto forno (o altri contenitori e accessori per cottura) direttamente sulla resistenza inferiore.



AVVERTENZE IMPORTANTI

Prima di iniziare ad usare il forno, leggere attentamente queste avvertenze. Ciò consentirà di evitare errori ed ottenere i migliori risultati.

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. Non collegare l'apparecchio alla rete in caso di danneggiamento del cavo alimentazione. Per la sostituzione del cavo, rivolgersi al più vicino Centro Assistenza.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di funzionamento vedi targa caratteristiche
Potenza elettrica totale assorbita vedi targa caratteristiche

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.

CONSIGLI UTILI PER L'UTILIZZO

- Se si desidera preriscaldare il forno, impostare la manopola del termostato sulla posizione desiderata: la lampada spia si accende ed il forno si riscalda; quando la spia si spegne il tempo di preriscaldamento è terminato e si può introdurre il cibo da cuocere.
- I tempi di cottura dipendono dalla qualità dei prodotti, dalla temperatura degli alimenti e dal gusto personale di ciascuno. I tempi indicati nelle tabelle seguenti sono pertanto solo indicativi e suscettibili di variazioni.
- Per la cottura di cibi surgelati consultare i tempi consigliati nelle confezioni dei prodotti.

PROGRAMMI DI COTTURA

1) MANTENERE CALDI I CIBI

Portare la manopola inferiore sulla posizione 60° e ruotare la manopola superiore in posizione "☞" con la griglia in posizione 1 (vedi tabella "Programmi di cottura").

2) COTTURA AL FORNO

- Mettere la griglia sulla posizione 2 (vedi tabella "Programmi di Cottura").
- Posare sulla griglia il piatto o altro recipiente simile (es. pirofila).
- La manopola superiore deve essere in posizione "☞".
- Ruotare in senso orario la manopola inferiore e posizionarla sulla temperatura desiderata (v. tabella).
- A fine cottura per arrestare il forno, ruotare la manopola superiore fino alla posizione "O", e quella inferiore nella posizione "●".

Nota: quando ci si dimentica di riportare in pos. "O" la manopola superiore e la manopola inferiore è già in pos. "●", è del tutto normale che la spia presenti una luminosità debole.

TABELLA DI COTTURA	Temperatura °C	Tempi di cottura (min)	Posizione griglia
Pane	230	45	2
Soufflè	230	30	2
Filletto di pesce	200	30	2
Coda di rospo	200	30	2
Pesce gratinato	200	30	2
Trote	200	30	2
Merluzzo	230	70	2
Tranci di pesce	200	35	2
Arrostito di maiale (1 kg.)	230	80	2
Arrostito di vitello (1 kg.)	230	80	2
Pollo (pezzi - 1,0 kg.)	230	75	2
Quaglie	230	50	2
Gratin di verdure	200	12	2
Gratin di patate con besciamella	200	45	2
Patate ripiene	230	65	2
Pomodori	230	35	2
Pasticcio	230	38	2
Verdure farcite	200	50	2
Asparagi	230	18	2
Lasagne	230	38	2
Maccheroncini	230	30	2
Petto di pollo	230	40	2
Pollo a pezzi	230	75	2
Polpettone	230	70	2
Pasta frolla	200	15	2
Crostata alla frutta	200	35	2
Torta di ricotta	200	45	2
Plum cake	200	48	2
Soufflè di frutta	200	22	2
Biscotti	200	30	2
Meringhe	150	30	2

3) COTTURA AL GRILL

Per grigliare, utilizzare sempre il piatto forno (E) con la griglia (D).

Non allontanarsi dal forno quando il grill è in funzione.

Prima di usare il grill per la prima volta e dopo ogni utilizzo, lavare il piatto forno e la griglia con acqua tiepida saponata.

Non coprire la griglia con fogli di alluminio; questo impedisce al grasso di colare sul piatto forno causando fumo e cattivi odori e non permette una corretta circolazione dell'aria.

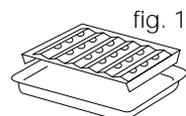
E consigliabile, inoltre, versare mezzo bicchiere d'acqua nel piatto per facilitare la pulizia ed evitare il fumo causato dal grasso che brucia.

GRIGLIARE

1. Utilizzare gli accessori come segue:

Se il forno non è dotato di griglia dietetica (F):

- Mettere la griglia in posizione 3 o 4 (vedi tabella "programmi di cottura");
- Mettere il piatto forno (E) sopra alla resistenza inferiore;
- Mettere gli alimenti da grigliare sulla griglia.



Se il forno è dotato di griglia dietetica (F):

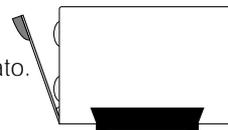
- Mettere la griglia dietetica (F) nel piatto forno, come indicato in fig. 1;
- Mettere gli alimenti da grigliare sulla griglia dietetica e posizionare il tutto sulla griglia in posizione 5 o 6 (vedi tabella "programmi di cottura").

Lasciare sempre almeno 3 cm tra il cibo e la resistenza superiore.

2. Chiudere la porta solo fino al primo scatto, come evidenziato nella figura a lato.

3. Ruotare la manopola inferiore in posizione ▼▼▼.

4. Ruotare la manopola superiore in posizione ✋.

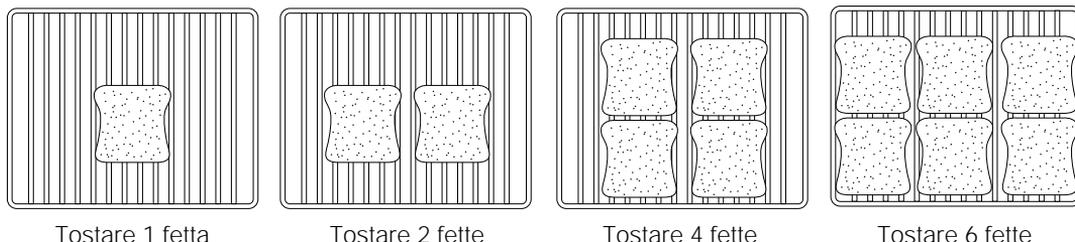


5. Terminato di grigliare, ruotare la manopola superiore su "O" e la manopola inferiore su "O". Fate molta attenzione nell'estrarre gli alimenti e la griglia e nel togliere il grasso dal piatto forno.

Tabella di cottura al grill	Tempo di cottura	Posizione griglia
Braciola di bue o maiale spessore 1 cm.	10 min. x lato	4
Braciola di bue o maiale spessore 2 cm.	13 min. x lato	3
Braciola di agnello	12 min. x lato	3
Salsicce/cotechino	10 min. x lato	3
Bistecca	5 min. x lato	4
Wurstel	6 min. x lato	4
Spiedini	45 min.	3

4) TOSTATURA AUTOMATICA

- La capacità della griglia è tale da consentire di tostare 6 fette di pane contemporaneamente; tuttavia si ottengono risultati migliori con 4 fette.
- Per tostare posizionare le fette di pane, a seconda delle quantità, come indicato in figura.



1. Inserire la griglia nella posizione 7 per le fette da tostare, oppure nella posizione 8 per i toast farciti (sandwiches) (vedi tabella "Programmi di cottura"). Non lasciare assolutamente il piatto forno (E) o altri accessori sopra la resistenza inferiore.
2. Posizionare le fette o i toast al centro della griglia come indicato in figura e chiudere la porta.
3. Portare la manopola inferiore nella posizione TOAST.
Si potrà formare della condensa sul vetro interno della porta. Questo è del tutto normale. La condensa evaporerà non appena il fornetto si riscalda.
4. Impostare la manopola superiore sul tempo corrispondente al grado di tostatura (colore dei toast) desiderato (1 - 6 minuti).
Maggiore è il tempo impostato, maggiore sarà il grado di tostatura che si ottiene.
Quando si utilizza il fornetto per la prima volta, selezionare una posizione intermedia e tostare qualche fetta per verificare il grado di tostatura. Poi regolare il selettore in base ai gusti individuali.
5. Trascorso il tempo impostato, un segnale acustico indica che il tempo selezionato è scaduto. A questo punto, la tostatura è terminata e le resistenze si spengono automaticamente.

ALCUNI SUGGERIMENTI PER UNA TOSTATURA PERFETTA

- Il pane tagliato a fette di spessore grosso oppure pane congelato richiede un tempo di tostatura superiore.
- Una sola fetta di pane richiede un tempo di tostatura inferiore rispetto a più fette.
- **Quando si desidera tostare più fette di pane in successione, selezionare sulla manopola superiore un tempo più breve.**
- **Toast italiano:** (per 3 persone): adagiare sulla griglia (D) 3 fette di pane da toast.
Mettere sopra ad ognuna una sottiletta, una fettina di prosciutto ed infine un'altra sottiletta. Adagiare sopra le altre 3 fette di pane da toast.
Inserire nel forno (griglia in posizione 8, vedi tabella "Programmi di cottura"), ruotare la manopola inferiore in pos. **Toast** e regolare su quella superiore il grado di cottura desiderato.

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.
- La griglia ed il piatto si lavano come normali stoviglie, sia a mano che in lavastoviglie.
- Per la pulizia della carrozzeria utilizzare sempre una spugna umida. Evitare l'impiego di prodotti abrasivi che danneggerebbero la vernice.
- 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 del fondo aprire lo sportellino premendo la molletta di chiusura (fig. A), quindi portare il forno in posizione verticale (fig. B).

In questo modo, le operazioni di pulizia saranno naturalmente facilitate.

A pulizia ultimata, richiudere lo sportellino assicurandosi che quest'ultimo sia correttamente agganciato.

Fig. A

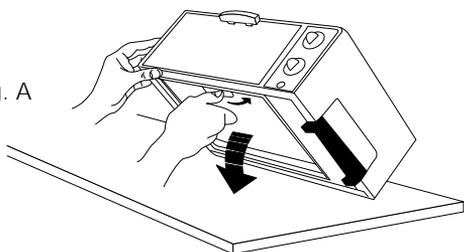
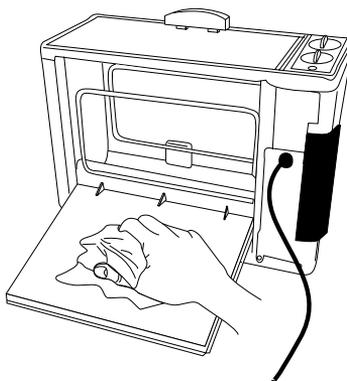


Fig. B



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.

Attenzione: In caso si rovesci accidentalmente una quantità abbondante di grasso, asciugare subito con una spugna umida e scaldare il forno per 2 ore a 230°C. Attendere che il forno si sia raffreddato, poi passare nuovamente con una spugna umida.

RICETTE

Lasagne al forno

Ingredienti per 4 persone

- 200 g di pasta all'uovo per lasagne
- 300 g di polpa di manzo tritata
- un trito abbondante di cipolla, carota, sedano
- 2 cucchiaini di polpa di pomodoro
- 30 g di burro, formaggio grattugiato
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- besciamella (con circa 35 g di farina, 1/2 litro di latte, burro, sale, formaggio grattugiato e noce moscata)
- sale, pepe

Per prima cosa preparate il ragù. In una casseruolina mettete il trito di cipolla, sedano e carota, la carne trita, l'olio di oliva, il burro, sale e pepe. Cuocete a fuoco basso per qualche minuto mescolando sempre. Quando le verdure si saranno ammorbidite e la carne comincia a prendere colore, versate un pò d'acqua e la polpa di pomodoro. Portate all'ebollizione e cuocete coperto per 1 h circa.

Cuocete le lasagne, poche alla volta, in acqua bollente salata per circa 5 minuti.

Sgocciolatele a mano a mano con la schiumarola, stendetele su un tovagliolo e fatele raffreddare. Preparate la besciamella nel seguente modo: fate fondere il burro a fuoco basso. Versate la farina, mescolate fino ad ottenere una crema liscia. Appena il composto accenna a schiumare (non deve prendere colore), versate il latte e continuate a mescolare. Aggiungete il formaggio grattugiato, la noce moscata e il sale (tempo cottura 10-15 minuti).

La besciamella deve risultare fluida. Quando tutti gli ingredienti sono pronti, preriscaldare il forno a 230°C, e imburrate una teglia: sistemate sul fondo un primo strato di lasagne, cospargetelo con uno strato leggero di ragù, un pò di formaggio grattugiato e uno strato di besciamella aggiungendo con qualche pezzetto di burro. Fate degli strati alterni, l'ultimo dei quali di besciamella cosparsa di formaggio grattugiato. Infornate e cuocete per un totale di 38 minuti sempre a 230°C, griglia in posizione 2.

Patate ripiene

Ingredienti per 4 persone

- 8 patate medie
- 100 g di prosciutto cotto
- 100 g di funghi
- 2 uova
- burro, formaggio grattugiato
- prezzemolo tritato, sale e pepe

Preriscaldare il forno a 230°C con la griglia in posizione 2. A temperatura raggiunta, cuocete le patate con la buccia, nel forno per 25 minuti, sbucciatele, scavatele per poterle riempire. Cuocete nel burro i funghi affettati, mescolate il prosciutto, i funghi, il prezzemolo, tutto tritato, unite la polpa tolta alle patate, legate con le uova, salate e pepate. Riempite le patate, mettetele in una pirofila unta di burro, cospargete con il formaggio grattugiato e qualche fiocchetto di burro. Infornate e cuocete per 40 minuti.

Maccheroncini gratinati ai carciofi

Ingredienti per 4 persone

- 250 g di cuori di carciofi (anche surgelati)
- 500 g di besciamella
- 250 g di maccheroncini freschi
- 50 g di formaggio parmigiano
- aglio e prezzemolo tritati
- 2 cucchiaini di olio di oliva
- sale e pepe

Tagliate a fettine i cuori di carciofo e cuoceteli per 15 minuti con aglio, prezzemolo, olio di oliva, sale e pepe. Cuocete la pasta al dente. Preparate la besciamella e nel frattempo, frullate i carciofi. Aggiungete un paio di cucchiaini di besciamella alla salsa di carciofi e aggiungete il formaggio. Mescolate il tutto molto bene e versate il composto in un recipiente. Terminate con uno strato di sola besciamella. Nel frattempo, avrete preriscaldato il forno a 230°C con la griglia in posizione 2. Infornate e lasciate cuocere per un totale di 30 minuti. Servite caldo.

Spiedini di carne grigliati

Ingredienti per 2 persone

- 400 g di carne mista fra polpa di maiale, polpa di vitello, polpa di tacchino o pollo
- un peperone
- 100 g di pancetta affumicata intera
- alcune foglie di salvia
- sale

Riducete in pezzi di media grandezza la carne, la pancetta e il peperone e infilateli negli spiedini, alternandoli e inframezzandovi le foglioline di salvia. Nel frattempo, preriscaldare il forno nella posizione Grill per 5-10 minuti. Adagiare poi gli spiedini (griglia in posizione 3 - 4) sulla griglia e cuocete per un totale di 45 minuti, avendo cura di voltare gli spiedini un paio di volte durante la cottura. Nel corso della cottura, per aver un buon risultato, è consigliabile tenere la portina semiaperta e adagiare in piatto sul fondo in modo da poter raccogliere l'eventuale grasso. (Per evitare fumo e odori, è consigliabile mettere dell'acqua sul fondo del piatto).

Pomodori gialli

Ingredienti per 4 persone

- 4 grossi pomodori
- 3 uova
- mezzo bicchiere di latte
- 2 cucchiaini di formaggio grattugiato
- burro e sale

Tagliate la parte superiore dei pomodori, togliete i semi, e rimuovere parte della polpa. In una terrina, sbattete le uova, salatele leggermente, aggiungete il formaggio grattugiato e il latte. Sistemate i pomodori in una pirofila abbondantemente imburrata, riempiteli con la crema d'uova, mettete su ogni pomodoro un pezzetto di burro. Nel frattempo, avrete acceso il forno e preriscaldato a 230°C. Infornate e lasciate cuocere per un totale di 35 minuti, griglia in posizione 2.

Trota alle olive

Ingredienti per 2 persone

- 500 g di trota salmonata aperta per metà
- 50 g di olive nere snocciolate
- un trito abbondante di cipolla e prezzemolo
- 2 cucchiai di olio di oliva
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- sale e pepe

Preriscaldare il forno a 200°C. Pulire e lavare accuratamente la trota. Adagiarla nel recipiente aggiungete il trito di cipolla e prezzemolo, l'olio, il vino bianco, le olive, sale e pepe. Infornare e cuocere per un totale di 30 minuti, griglia in posizione 2. Durante la cottura, irrorare il pesce con il sugo.

Pesche ripiene

Ingredienti per 4 persone

- 5 pesche gialle
- qualche amaretto
- 1 + 1/2 bicchiere di vino rosso
- 1 bicchierino di maraschino
- 1 tuorlo
- 50 g di zucchero

Tagliate quattro pesche in due senza sbucciarle, levate il nocciolo e con un cucchiaino rimuovere una parte della polpa. Mettete la polpa asportata in una terrina, aggiungendovi quella della pesca tenuta da parte; amalgamatela con gli amaretti sbriciolati, un tuorlo, un cucchiaino di zucchero e il maraschino. Riempite con questo impasto le pesche. Nel frattempo, preriscaldate il forno a 175°C per una decina di minuti. Sistemate le pesche in una spirofila, aggiungetevi il vino, mescolato a zucchero, e spolverizzatele ancora con un cucchiaino di zucchero. Infornate e cuocate per un totale di 30 minuti, griglia in posizione 2. Servite le pesche ricoperte dal loro sugo caldo.

Meringhe alla panna montata

Ingredienti per 6 persone

- 3 albumi
- 150 g di zucchero
- 1/2 litro di panna montata
- burro, poca farina

Con queste dosi, potete preparare 24 gusci di meringa. Battete con la frusta le chiare a neve ben ferma. Poco alla volta e a pioggia, unitevi lo zucchero, procedete delicatamente e piano piano per non far afflosciare gli albumi montati. Imburrate, ma non eccessivamente, la placca del forno, spolverizzatele con poca farina e soffiare via il superfluo. Nel frattempo, preriscaldate il forno a 150°C. Riempite con le chiare montate una tasca di tela. Spremete il composto sulla lastra in forma di mezze uova; spolverizzatele di zucchero. Infornate e cuocate per un totale di 30 minuti, griglia in posizione 2. Attenzione, le meringhe non devono prendere colore, e si devono solidificare. Quando si saranno completamente raffreddate, scavatele un po' con un cucchiaino dalla parte piatta, riempitele di panna montata e unitele a due a due.

Pollo arrosto

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di pollo a pezzi
- 2 cucchiai di olio di oliva
- 125 ml di vino bianco frizzante
- uno spicchio d'aglio, qualche foglia di salvia e rosmarino
- un dado, sale e pepe

Lavare accuratamente il pollo e asciugarlo. In un recipiente, adagiare i pezzi di pollo, aggiungere il dado sbriciolato, lo spicchio d'aglio intero, gli aromi, il vino bianco, l'olio di oliva e il pepe. Nel frattempo, preriscaldate il forno a 230°C e cuocate per un totale di 75 minuti con griglia in posizione 2. Durante la cottura, girate i pezzi di pollo un paio di volte.

Torta alla ricotta

Ingredienti per 4 persone

- 250 g di pasta sfoglia
- 1 rosso d'uovo
- 350 g di ricotta freschissima
- 3 fichi freschi medi o 4 piccoli
- 3 cucchiai di zucchero
- 2 cucchiai di cacao amaro
- Essenza di limone o scorza grattugiata q.b. (solo la parte gialla)
- 5-6 amaretti sbriciolati

Stendere la pasta e foderare una teglia o tortiera da 22-24 cm di diametro. Impastare nel robot la ricotta, il rosso d'uovo, lo zucchero, il cacao, i fichi con la scorza e gli amaretti. Prima di versare l'impasto, aggiungere l'essenza di limone o la scorza grattugiata. Prima di infornare, sbriciolare 1-2 amaretti sull'impasto. Decorare a piacere con la pasta sfoglia avanzata. Nel frattempo avrete preriscaldato il forno a 200°C, infornate e cuocate per 45 minuti con la griglia in posizione 2.

Crostata alla marmellata

Ingredienti per 4 persone

- 200 g di farina
- 100 g di zucchero
- 100 g fra margarina e burro
- 3 tuorli
- poco sale
- buccia di limone o di arancia
- 1 tuorlo
- 1 vasetto di marmellata di prugne o altro gusto a piacere

Per prima cosa preparare la pasta frolla. Disponete a fontana farina e zucchero mescolati, nel pozzetto metete un pizzico di sale, i 3 tuorli, il burro e la margarina a pezzetti e ammorbiditi, la buccia grattugiata di limone o arancia. Amalgamate piano piano gli ingredienti e impastateli brevemente, il tempo necessario perché si leghino. Quando la pasta è liscia e omogenea, fatene una palla, infarinatela, copritela con un tovagliolo, mettetela a riposare per mezz'ora o poco più al fresco.

Trascorso il tempo di riposo, preriscaldate il forno a 200°C. Intanto tirate la sfoglia con il mattarello e disponetela su una teglia imburrata facendo intorno un bordo alto un dito. Spalmate la marmellata e decorate la torta con striscie di pasta disposta a grata. Spennellate con il tuorlo sbattuto la superficie della pasta visibile e cuocate nel forno per 35 minuti, griglia in posizione 2.