

I

DESCRIZIONE

- | | |
|--|--|
| A Piastra | H Resistenza inferiore |
| B Resistenza superiore | I Base del fondo apribile o vassoio raccogli-
ciole estraibile |
| C Luce interna forno | L Piastra pasticceria (*) |
| D Manopola termostato | M Griglia dietetica (*) |
| E Manopola accensione e programmazione
forno e grill (*) | N Leccarda (*) |
| F Manopola selettore funzioni | O Griglia |
| G Lampada spia forno e grill | P Impugnatura per griglia (*) |

(*) **Non per tutti i modelli**

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di funzionamento	vedi targa caratteristiche
Potenza massima assorbita	vedi targa caratteristiche
Dimensioni esterne (LxPxH)	mm 427x330x250
Dimensioni interne (LxPxH)	mm 307x265x156
Volume cavità	l 12,5
Diametro piastra	14,5 cm

CONSUMO DI ENERGIA IN FUNZIONE FORNO(NORMA CENELEC HD 376)

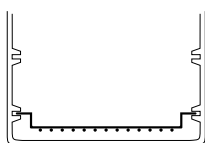
Per raggiungere i 200° C	kW 0,1
Per mantenere per un'ora 200° C	kW 0,5
Totale	kW 0,6

Questo apparecchio è conforme alle Direttive CEE 89/336 e 92/31 sulla compatibilità elettromagnetica.
I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 89/109 e al D.L. di attuazione 25 gennaio 1992, n° 108.

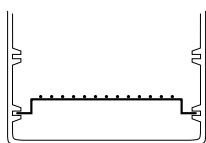
AVVERTENZE IMPORTANTI

1. Questo forno è stato progettato per cuocere i cibi. Non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.
2. Prima dell'uso, controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto.
3. Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale ad una altezza di almeno 85 cm.
4. **Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi:** operare sull'apparecchio toccando solo manopole e maniglie in plastica. **Non lasciare l'apparecchio a portata di mano dei bambini, soprattutto quando la piastra è in funzione.**
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. **Non appoggiare MAI nulla sopra al Vostro apparecchio, anche se spento: accendendo inavvertitamente la piastra (A) tale materiale potrebbe incendiarsi.**
7. Olii e grassi surriscaldati possono incendiarsi; pertanto se la piastra viene usata per friggere prestare la massima cautela.
8. Lavare con cura tutti gli accessori prima dell'utilizzo.
9. 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.
10. Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.
11. Fate attenzione che durante il funzionamento il cavo di alimentazione non sia in contatto con parti calde dell'apparecchio.
12. In caso di sostituzione utilizzare solo cavi di alimentazione, conformi alle norme, in gomma H05 RRF di sezione identica a quella riportata sul cavo in dotazione.

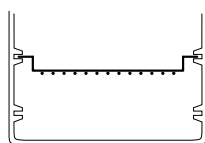
POSIZIONI CORRETTE DELLA GRIGLIA



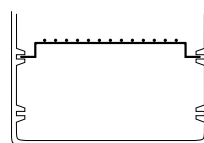
(1)



(2)



(3)



(4)

TABELLA RIASSUNTIVA

Programma	Posizione manopola selettore funzioni (F)	Posizione manopola programmazione (E)	Posizione manopola termostato (D)	Posizione griglia e accessori	Note/Consigli
Mantenere in caldo i cibi		Pos. oppure in senso orario fino al tempo desiderato.	60°	 Pos. 2	-
Cottura al forno		Pos. oppure in senso orario fino al tempo desiderato.	100° ÷ 270°	 Pos. 1 Pos. 2 Pos. 3	Ideale per tutti i tipi di cibo da cucinare al forno (lasagne, carni, pizza, torte in genere, pesce, pollame). La pos. 3 della griglia è particolarmente indicata per la cottura di biscotti e pasticcini.
Cottura al grill		Pos. oppure in senso orario fino al tempo desiderato.	270°	 Pos. 4	Ideale per ogni tipo di grigliatura: hamburger, wurstel, spiedini, pane tostato. La leccarda va appoggiata sopra la resistenza inferiore.
Funzionamento piastra	 1 ÷ 4	-		-	-
Funzionamento piastra + cottura al forno	 1 ÷ 4	Pos. oppure in senso orario fino al tempo desiderato.	100° ÷ 270°	 Pos. 4	Ideale per ogni tipo di grigliatura: hamburger, wurstel, spiedini, pane tostato. La leccarda va appoggiata sopra la resistenza inferiore.

ACCESSORI OPTIONAL

- **LECCARDA (N):**

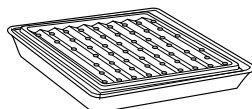
deve essere posizionata sopra la griglia. Può essere utilizzata anche per la cottura di alimenti liquidi. In funzione grill  va appoggiata sopra la resistenza inferiore (H) per raccogliere le gocce di grasso.

- **PIASTRA PASTICCERIA (L):**

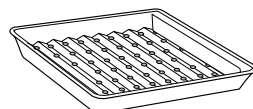
deve essere posizionata direttamente sopra la griglia. Indispensabile per la cottura di biscotti e pasticcini.

- **GRIGLIA DIETETICA (M):**

può essere inserita all'interno del piatto in due posizioni:

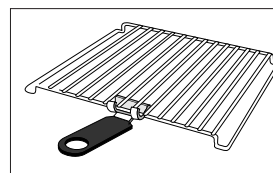


Pos. superiore



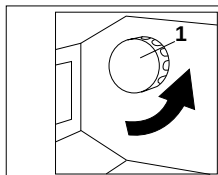
Pos. inferiore

- **IMPUGNATURA PER GRIGLIA (P):** un pratico aiuto per estrarre la griglia quando è calda.



- **LUCE INTERNA FORNO (C):**

la lampada resta sempre accesa quando è selezionata la funzione forno () oppure grill (). Quando funziona solo la piastra, la luce è spenta. Se la lampada dovesse guastarsi, potete continuare ad utilizzare il forno senza alcun problema. Per la sostituzione della lampada rivolgersi al Servizio Assistenza.



Alcuni modelli sono dotati di portalampada con coperchio a vite (1). Per la sostituzione della lampada agire come segue: **staccare la spina dalla presa di corrente**, svitare il coperchio di protezione in vetro (1) nel senso della freccia e sostituire la lampada bruciata con una dello stesso tipo (resistente alle alte temperature) quindi rimontare il coperchio di protezione in vetro (1).

USO DEI COMANDI

- **Manopola termostato (D)**

Selezionare la temperatura desiderata per la funzione forno o grill, in questo modo:

- Per mantenere in caldo i cibi: Manopola termostato in posizione .
- Per cottura con forno tradizionale: Manopola termostato da 100°C a 270°C.
- Per cotture con grill: Manopola termostato in posizione 270°C.

- **Manopola accensione e programmazione forno e grill (E) (non per tutti i modelli)**

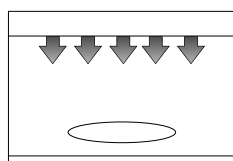
- Per accendere il forno : Ruotare la manopola in posizione .
- Per spegnere il forno : Riportare la manopola in posizione "O".
- Per programmare la durata di cottura : Ruotare la manopola in senso orario fino al tempo desiderato (max. 120 minuti) trascorso il tempo impostato verrà emesso un segnale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

Per tempi di cottura inferiori a 10 minuti, ruotare la manopola fino in fondo e riportarla poi sul tempo desiderato.

N.B: La manopola accensione e programmazione NON controlla in alcun modo il funzionamento della piastra (A).

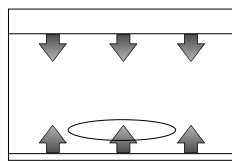
• Manopola selettore funzioni (F)

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



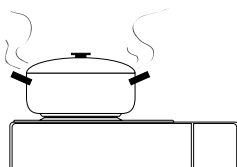
 **GRILL**

(solo resistenza superiore in funzione alla massima potenza)



 **COTTURA CON FORNO TRADIZIONALE; MANTENERE IN CALDO I CIBI**

(resistenza superiore e resistenza inferiore in funzione)



 **PIASTRA**

(è possibile regolare 4 diversi livelli di potenza)

• Lampada spia forno e grill (G)

La spia accesa indica che il forno si sta riscaldando, quando si spegne significa che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

USO DEL FORNO

• Consigli generali

- Nelle cotture con forno tradizionale e grill, 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 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.

• Mantenere in caldo i cibi

- Portare la manopola del selettore funzione (F) in posizione .
- Ruotare la manopola accensione e programmazione (E) in posizione  (non per tutti i modelli).
- Portare la manopola termostato (D) in posizione  fino a che si accende la lampada spia (G).
- Inserire la griglia come indicato in tabella a pag. 25 ed appoggiarci sopra il piatto con i cibi.

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

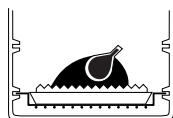
• Cottura al forno

- Inserire la griglia nella posizione indicata nella tabella a pag. 25
- Ruotare la manopola del selettore funzione (F) in posizione .
- Selezionare la temperatura prescelta ruotando la manopola del termostato (D).
- Impostare la manopola accensione e programmazione (E) (se prevista) nella posizione  oppure nella posizione corrispondente al tempo di cottura desiderato.
- Attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura prescelta (spegnimento della lampada spia), quindi inserire il contenitore con il cibo.

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

Nota: Se il forno ne è provvisto, è preferibile l'uso degli accessori in dotazione (piastra pasticceria, griglia dietetica e leccarda).

IMPORTANTE

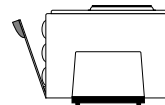


Se il Vostro forno è dotato anche di griglia dietetica:

consigliamo di cucinare il pollo, gli arrosti ed i piccoli volatili direttamente sopra la griglia dietetica in appoggio sulla leccarda (vedi fig. a lato) al fine di evitare colature di grasso sul fondo del forno e sulle pareti. Fare riferimento ai paragrafi successivi per ulteriori dettagli.

• Cottura con grill

- Inserire la griglia in posizione 4 e la leccarda sopra la resistenza inferiore. Si consiglia di versare 2 bicchieri d'acqua nella leccarda al fine di evitare fumo e cattivi odori dovuti al grasso che brucia, e per facilitarne la pulizia.
- Ruotare la manopola del selettore funzioni (F) in posizione .
- Preriscaldare il forno per 8÷10 minuti.
- Inserire il cibo.
- **Chiudere la porta solo fino al primo scatto**, come evidenziato nella figura a lato.
- La manopola accensione programmazione (E) (se prevista) può essere in posizione  oppure nella posizione corrispondente al tempo di cottura desiderato (vedi: paragrafo "uso dei comandi").



N.B: Il grill non può essere utilizzato quando la piastra è in funzione.

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

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

• Uso della piastra

- La messa in funzione della piastra si ottiene ruotando la manopola del selettore funzioni (F) in una delle posizioni da 1 a 4 che identificano le potenze:
 - posizione 1: 250 ÷ 300W (a seconda del modello)
 - posizione 2: 500 ÷ 600W (a seconda del modello)
 - posizione 3: 750 ÷ 900W (a seconda del modello)
 - posizione 4: 1000 ÷ 1200W (a seconda del modello)
- Si consiglia di impostare la manopola in posizione 4, poi, raggiunta la temperatura desiderata, ruotare la stessa in una posizione inferiore.
- Usare pentole a fondo piatto con almeno lo stesso diametro della piastra. In questo modo si risparmierà sul consumo e sui tempi di cottura.

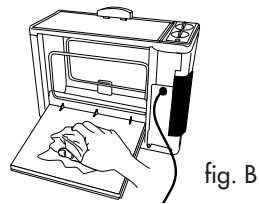
Attenzione: dopo lo spegnimento, con la manopola selettore funzioni (F) in pos. " O ", la piastra resta **MOLTO CALDA** per altri 20 min.

Nota: Durante il funzionamento della piastra, può essere eseguita anche la cottura al forno agendo sulla manopola del termostato (D) ed accensione e programmazione (E), come indicato al paragrafo "cottura al forno"

.PULIZIA

- Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.
- Prima di qualsiasi pulizia togliere sempre la spina dalla presa di corrente.
- **Non immergere mai l'apparecchio in acqua; non lavarlo sotto un getto d'acqua.**
- Griglia, leccarda e griglia dietetica si lavano come normali stoviglie, sia a mano che in lavastoviglie.
- Per la pulizia della superficie esterna utilizzare sempre una spugna umida. Evitare l'impiego di prodotti abrasivi che danneggerebbero la vernice. Non usare detergenti a base di ammoniaca. Fate attenzione affinché non penetri acqua o sapone liquido all'interno delle feritoie poste sopra il forno.
- Per la pulizia dell'interno alluminato del forno non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio (detergenti in bombolette) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti.
- Pulire le pareti interne del forno con un panno umido e detergenti non abrasivi.

Alcuni modelli sono dotati di uno sportello apribile per facilitare l'accesso e quindi la pulizia. Per pulire il fondo del forno, aprire lo sportello (I) premendo la molletta di chiusura (fig. A), quindi tirare lo sportello verso di Voi ed adagiare il forno in posizione verticale (fig. B). In questo modo, le operazioni di pulizia saranno naturalmente facilitate. A pulizia ultimata, richiudere lo sportello assicurandosi che quest'ultimo sia correttamente agganciato.



GARANZIA

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

