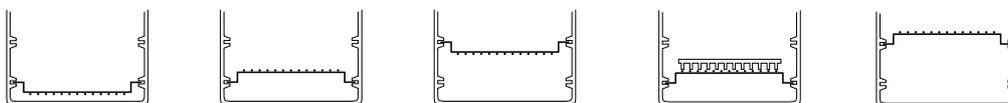


I**DESCRIZIONE**

- | | |
|---|--------------------------------------|
| A Resistenza superiore | I Piastra pasticciera (*) |
| B Luce interna forno (*) | L Griglia dietetica (*) |
| C Manopola termostato | M Leccarda (*) |
| D Manopola accensione e programmazione (*) | N Griglia |
| E Manopola selettore funzioni | O Impugnatura per griglia (*) |
| F Lampada spia | P Pizza Stone (*) |
| G Resistenza inferiore | |
| H Vassoio raccoglibriciole estraibile (*) | |

(*) Non per tutti i modelli

POSIZIONI CORRETTE DELLA GRIGLIA

(1)

(2)

(3)

(4)

(5)

TABELLA RIASSUNTIVA

Programma	Posizione manopola selettore funzioni (E)	Posizione manopola termostato (C)	Posizione griglia e accessori	Note/Consigli
Mantenere in caldo i cibi		60°	 Pos. 2	-
Cottura al forno		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 della Pizza con Pizza Stone		180°-270°	 Pos. 4	La pos. 4 della griglia è particolarmente indicata per la cottura della pizza.
Cottura al grill		270°	 Pos. 5	Ideale per ogni tipo di grigliatura: hamburger, würstel, spiedini, pane tostato. La leccarda va appoggiata sopra la resistenza inferiore.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di funzionamento	vedi targa caratteristiche
Potenza massima assorbita	vedi targa caratteristiche
Dimensioni esterne (LxPxH)	mm 425x330x225
Dimensioni interne (LxPxH)	mm 295x265x1170
Volume cavità	l 12,5

CONSUMO DI ENERGIA (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 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.

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, **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. 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.

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 dell'apparecchio caldo.

ACCESSORI OPTIONAL

• LECCARDA (M):

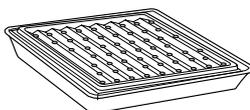
deve essere posizionata sopra la griglia. Può essere utilizzata anche per la cottura di alimenti liquidi. In funzione grill $\rightarrow\rightarrow\rightarrow$ va appoggiata sopra la resistenza inferiore (G) per raccogliere le gocce di grasso.

• PIASTRA PASTICCERIA (I):

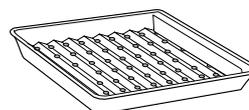
deve essere posizionata direttamente sopra la griglia. Consigliata per la cottura di biscotti e pasticcini.

• GRIGLIA DIETETICA (L):

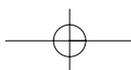
può essere inserita all'interno della leccarda (M) in due posizioni:



Pos. superiore

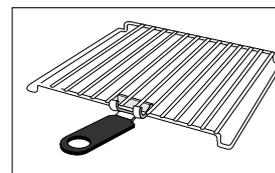


Pos. inferiore

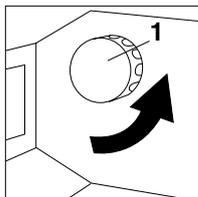




- **IMPUGNATURA PER GRIGLIA (O)**: un pratico aiuto per estrarre la griglia quando è calda.



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



Quando il forno è in funzione, la lampada forno interna è sempre accesa. 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 (C)**

Selezionare la temperatura desiderata, in questo modo:

- Per mantenere in caldo i cibi: Manopola termostato in posizione 60.
- Per cottura con forno tradizionale: Manopola termostato da 100°C a 270°C.
- Per tutti i tipi di grigliature: Manopola termostato in posizione 270°C.

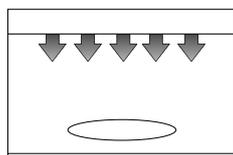
- **Manopola accensione e programmazione (D)** (non per tutti i modelli)

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

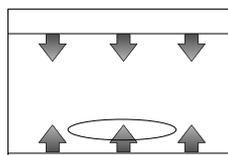
- **Manopola selettore funzioni (E)**

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)

- **Lampada spia (F)**

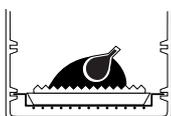
La spia accesa indica che il forno si sta riscaldando, quando si spegne significa che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

USO DEL FORNO

- **Consigli generali**

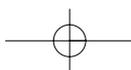
- Nelle cotture con forno tradizionale e grill, è consigliabile preriscaldare sempre il forno alla temperatura prescelta, al fine di ottenere i migliori risultati di cottura.
- I tempi di cottura dipendono dalla qualità dei prodotti, dalla temperatura degli alimenti e dal gusto personale di ciascuno. 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.

IMPORTANTE



Se il Vostro forno è dotato anche di griglia dietetica:

consigliamo di cucinare il pollo, gli arrostiti 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.



• **Mantenere in caldo i cibi** 

- Portare la manopola del selettore funzione in posizione .
 - Ruotare la manopola accensione e programmazione in posizione  (non per tutti i modelli).
 - Portare la manopola termostato in posizione  fino a che si accende la lampada spia (F).
 - Inserire la griglia come indicato in tabella a pag. 18 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. 18
- Ruotare la manopola del selettore funzione in posizione .
- Selezionare la temperatura prescelta ruotando la manopola del termostato (C).
- Impostare la manopola accensione e programmazione (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	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).

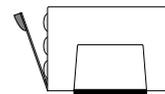


- **Cottura Pizza con Pizza Stone**

- Inserire la griglia come indicato nella posizione 4 (vedi tab. pag 18) e appoggiare sopra la piastra per pizza (pizza stone).
 - Posizionare il termostato sulla posizione 270 °C e preriscaldare il forno con la pizza stone inserita per 5-7 min.
 - Ruotare la manopola del selettore funzioni in posizione
 - Mettere la pizza sulla piastra per pizza (Pizza Stone) e lasciarla cuocere per ca. 8 min. a 270 °C.
- N.B. Non utilizzare olio o grassi per cuocere la pizza.

- **Cottura con grill**

- Inserire la griglia in posizione 5 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 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 (se prevista) può essere in posizione oppure nella posizione corrispondente al tempo di cottura desiderato (vedi: paragrafo "uso dei comandi").



Ricette/quantità	Manopola termostato	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.*

PULIZIA

PULIZIA DELLA PIASTRA PER PIZZA

- Eliminare eventuali residui di cottura con una spatola oppure con un coltello a lama larga. Per una pulizia più accurata, riscaldare la piastra per pizza nel forno e pulirla con una paglietta. Risciacquare accuratamente con acqua calda. Non utilizzare detersivo.
- Con l'uso, la piastra diventerà più scura. Ciò non compromette in alcun modo le sue caratteristiche.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- 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. 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 bombole) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti.

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 (H) 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.

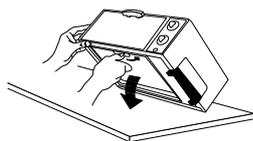


fig. A



fig. B

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.



