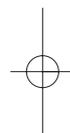
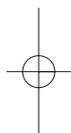




FORNO VENTILATO CON COMANDI ELETTRONICI
CONVECTION OVEN WITH ELECTRONIC CONTROLS
FOUR CHALEUR TOURNANTE
A COMMANDES ÉLECTRONIQUES
UMLUFTHERD MIT ELEKTRONISCHEN STEUERUNGEN
HETELUCHTOVEN MET ELEKTRONISCHE
BEDIENINGEN
HORNO VENTILADO CON MANDOS
ELECTRÓNICOS
FORNO VENTILADO COM COMANDOS
ELECTRÓNICOS
ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΑ
ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ
КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ЭЛЕКТРОННЫМ
УПРАВЛЕНИЕМ



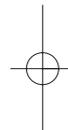
Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções de utilização
Οδηγίες χρήσης
Инструкции по эксплуатации





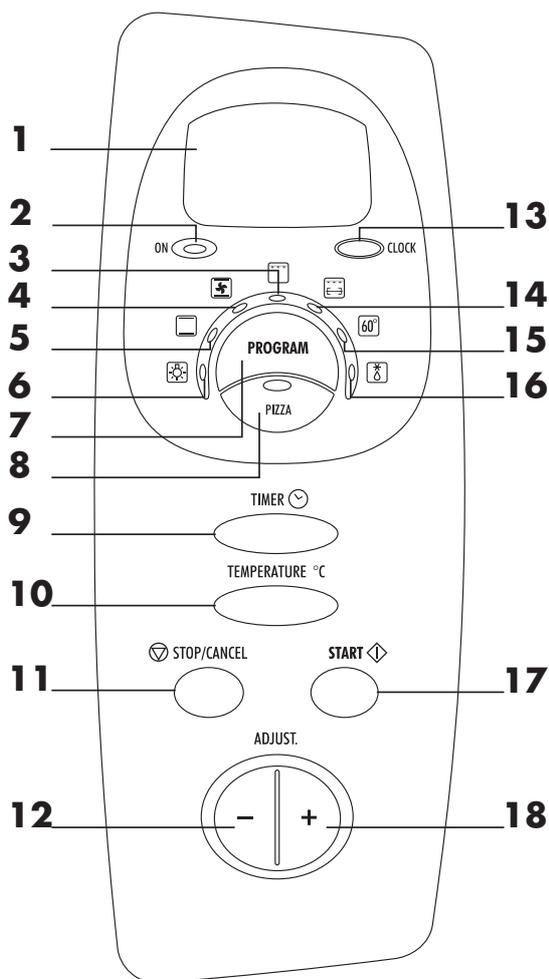
INDICE

CAP. 1	GENERALE	
1.1	Pannello comandi	3
1.2	Descrizione del forno e degli accessori	4
1.3	Tabella riassuntiva	5
1.4	Avvertenze	7
1.5	Caratteristiche tecniche	7
CHAP. 2	USO DEI COMANDI E IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI	
2.1	Impostazione dell'orologio	8
2.2	Luce interna forno	9
2.3	Cottura forno tradizionale o ventilato	9
2.4	Cottura con grill	13
2.5	Cottura con girarrosto	15
2.6	Mantenere in caldo i cibi	17
2.7	Scongelamento	18
2.8	Pizza	19
CHAP. 3	PULIZIA E MANUTENZIONE	20



CAPITOLO 1 - GENERALE

1.1 - PANNELLO COMANDI



1 Display

2 Spia accensione

3 Funzione grill

4 Funzione cottura ventilata

5 Funzione cottura tradizionale

6 Luce interna forno

7 Tasto PROGRAM

8 Funzione pizza

9 Tasto TIMER

10 Tasto TEMPERATURE °C

11 Tasto STOP/CANCEL

12 Tasto "-"

13 Tasto CLOCK (orologio)

14 Funzione cottura con girarrosto

15 Funzione di mantenimento in caldo dei cibi

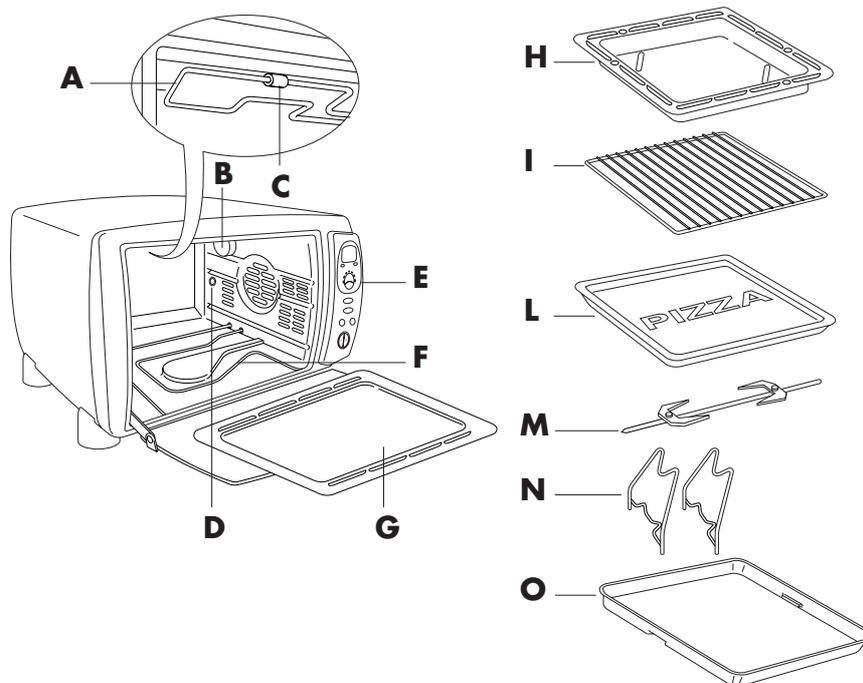
16 Funzione di scongelamento

17 Tasto START

18 Tasto "+"

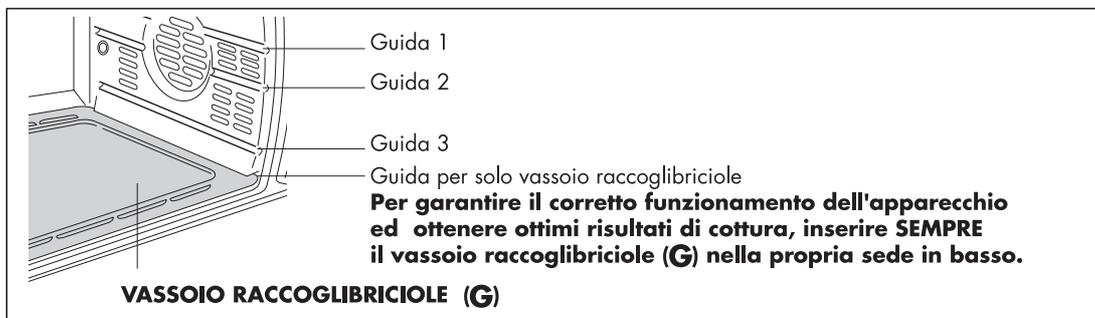
capitolo 1 - generale

1.2 - DESCRIZIONE DEL FORNO E DEGLI ACCESSORI



- A Resistenza superiore
- B Luce interna forno
- C Gancio per resistenza
- D Attacco per lo spiedo del girarrosto
- E Pannello comandi
- F Resistenza inferiore
- G Vassoio raccoglibriciole con deflettori di calore

- H Leccarda
- I Griglia
- L Teglia per pizza
- M Spiedo
- N Supporti per spiedo
- O Lasagnera





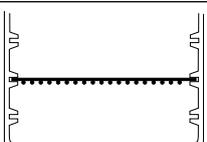
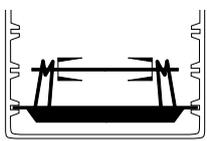
capitolo 1 - generale

1.3 - TABELLA RIASSUNTIVA

FUNZIONI	IMPOSTAZIONE TEMPERATURA/INDICAZIONE DEL DISPLAY	POSIZIONE GRIGLIA/ACCESSORI	GUIDE	TIMER	NOTE/CONSIGLI
PIZZA (UN LIVELLO)	P1		1	15 min. (+5')	Utilizzare sempre la TEGLIA PER PIZZA (L), inserita nella guida 3. Selezionare uno dei pro- grammi per PIZZA disponibili, premendo ripetutamente il tasto fun- zione pizza (8) in base alla quantità di pasta.
	P2		2	20 min. (+5')	
	P3		3	25 min. (+5')	
PER CUOCERE DUE PIZZE CONTEMPO- RANEMANTE	190°C		1 2 3	20-30 min.	Appoggiare una pizza sulla griglia in posizione 2 e l'altra sulla teglia per pizza in posizione 3. Usare la funzione cottura ventilata. E' necessario scambiare le pizze a metà del processo di cottura (vedi pagina 9)
(UN LIVELLO)	150°C - 240°C (vedi la tabella a pagina 12)	 or 	1 2 3 1 2 3	fino a 3 ore	Utilizzare la funzione cottura tradizionale con la LECCAR- DA (H) inserita nella posizione 2 o 3 o con una pirofila sistemata sulla GRIGLIA, inserita in posizione 2 o 3. Anche la LASAGNERA (O) può essere appoggiata sulla GRIGLIA (I). In tal modo si possono cuo- cere pasticci, dolci alla frutta, pesce, verdure ripiene, sfor- mati e altri cibi teneri che non richiedono doratura o grati- natura.
(UN LIVELLO)	150°C - 230°C (see table on page 11)	 	1 2 3 1 2 3	fino a 3 ore	Utilizzare la funzione cottura ventilata con la LECCARDA (H) inserita nella posizione 2 o 3 o con una pirofila sistemata sulla GRIGLIA, inserita in posizione 2 o 3. Anche la LASAGNERA (O) può essere appoggiata sulla griglia (I). In tal modo, arrosti di carne e pollame si cucinano più velocemente. Per evitare una cottura eccessiva, è utile l'uso di un termometro per carni.
(DOPPIO LIVELLO)	150°C - 230°C		1 2 3	fino a 3 ore	E' possibile cucinare contem- poraneamente su due livelli inserendo gli accessori come illustrato. Si può sistemare una pirofila o la LASAGN- ERA (O) sulla GRIGLIA (I). Ideale per i cibi che vanno mescolati o girati durante la cottura (per esempio, patate arrosto su un livello e pollo in pezzi sul secondo livello).



capitolo 1 - generale

FUNZIONI	IMPOSTAZIONE TEMPERATURA/INDICAZIONE DEL DISPLAY	POSIZIONE GRIGLIA/ACCESSORI	GUIDE	TIMER	NOTE/CONSIGLI
	Grill		1 2 3	fino a 2 ore	Durante la grigliatura di hamburger, salsicce, spiedini e bistecche, sistemare la GRIGLIA (I) con il cibo nella posizione 1 e la LECCARDA (H) nella posizione 2 per raccogliere il grasso che cola.
			1 2 3		Appoggiare una teglia da forno (per esempio, la LASAGNERA (O)) sulla GRIGLIA (I) inserita nella posizione 2.
	60°F		1 2 3	fino a 2 ore	Selezionare questa funzione per mantenere i cibi in caldo. Non tenere il cibo in caldo per più di un'ora e non riscaldare cibi freddi.
	dEF		1 2 3	fino a 3 ore	Per scongelare cibi surgelati confezionati, sistemarli sulla griglia. La leccarda serve per raccogliere eventuali liquidi. Non scongelare arrostiti di grosse dimensioni e non lasciare scongelare i cibi per un tempo superiore a tre ore.
	rot		1 2 3	fino a 3 ore	Sistemare lo spiedo e i relativi supporti sulla LECCARDA (H) come descritto alla pagina 16. Inserire quindi la LECCARDA (H) nella posizione 3. Ideale per pollame, carne di manzo, ecc.

capitolo 1 - generale

1.4 - AVVERTENZE

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. Senza opportuna sorveglianza, l'uso di questo apparecchio non deve essere consentito a bambini o persone incapaci. I bambini vanno sorvegliati per controllare che non giochino con l'apparecchio.
3. Prima dell'uso, controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto.
4. Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale ad un'altezza di almeno 85 cm, fuori dalla portata dei bambini.
5. Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura della porta e della superficie esterna potrebbe essere elevata: operare sull'apparecchio toccando solo le manopole e le maniglie in plastica. Non appoggiare nessun oggetto sopra il forno quando è in uso.
6. Prima di usare il forno per la prima volta, togliere tutto il materiale di imballaggio e cartaceo, come cartoni di protezione, libretti, sacchetti di plastica, ecc.
7. Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare che:
 - la tensione di rete corrisponda al valore indicato nella targhetta delle caratteristiche tecniche, posta sul retro dell'apparecchio;
 - la presa di corrente abbia una portata minima di 10A e sia dotata di una adeguata messa a terra; la Casa Costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma antinfortunistica non fosse rispettata.
8. Lavare con cura tutti gli accessori prima dell'utilizzo.
9. 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.
10. Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.
11. L'eventuale sostituzione del cavo di alimentazione va effettuata unicamente da personale autorizzato dal produttore o dal suo Servizio Assistenza. Eventuali riparazioni effettuate da personale non qualificato possono risultare pericolose.



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" e l'eventuale fumo dovuto alla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze prima del trasporto. Durante questa operazione aerare l'ambiente.

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.

1.5 - CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di funzionamentovedi targhetta caratteristiche
 Potenza massima assorbitavedi targhetta caratteristiche

CONSUMO DI ENERGIA (NORMA CENELEC HD 376)

Per raggiungere 200°C0,22 KWh

Per mantenere 200°C per un'ora0,78 KWh

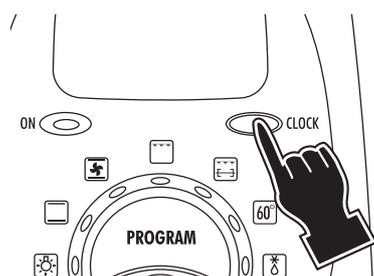
Totale1 KWh

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.

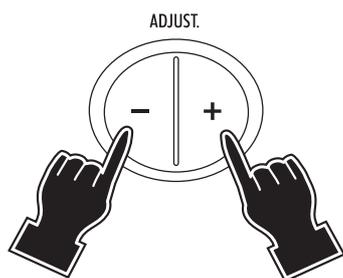
CAPITOLO 2 - USO DEI COMANDI E IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI

2.1 - IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

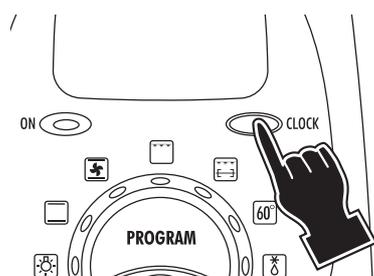
- Quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta alla presa di corrente o dopo un'interruzione dell'alimentazione, sul display appariranno quattro linee (---:--). Per impostare l'ora, procedere come segue:



- 1 Premere il tasto CLOCK (13) (le ore e i minuti lampeggiano sul display)



- 2 Impostare l'ora desiderata premendo i tasti "+" o "-" (12-18). L'ora impostata appare sul display.



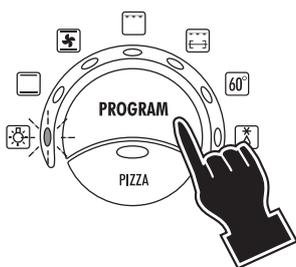
- 3 Premere il tasto CLOCK (13) in qualsiasi momento durante la cottura per visualizzare l'ora. (Il display visualizza l'ora impostata)



- Se si desidera cambiare l'ora quando è già stata impostata, premere il tasto CLOCK (13) e procedere seguendo le istruzioni fornite in precedenza.
- È possibile visualizzare l'ora anche dopo aver attivato una funzione premendo il tasto CLOCK (13) (l'ora viene visualizzata per 3 secondi).

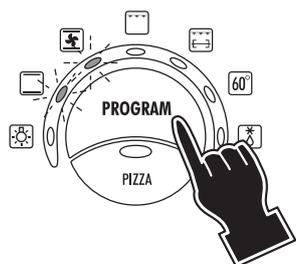
capitolo 2 - uso dei comandi e impostazione delle funzioni

2.2 - LUCE INTERNA FORNO



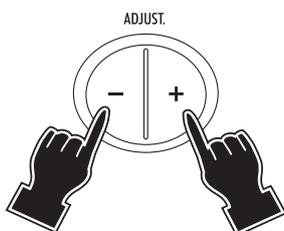
- 1 Premendo il tasto PROGRAM (7) una sola volta, si accende la luce interna del forno. Dopo 5 minuti la lampada si spegnerà automaticamente e il display tornerà in posizione di "stand-by", visualizzando l'ora se precedentemente impostata.

2.3 - COTTURA FORNO TRADIZIONALE E VENTILATO



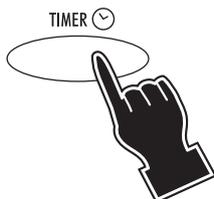
- 1 Premere il tasto PROGRAM (7) fino a quando si accenderà la spia desiderata. Il display visualizzerà la temperatura pre-impostata di 180°C.

18 00



- 2 Se necessario, la temperatura può essere modificata premendo i tasti -/+ (12) o(18). Le temperature disponibili sono: 150-160-170-180-190-200-210-220-230° C (con funzione  fino a 240°C). Il display visualizzerà la temperatura selezionata.

20 00

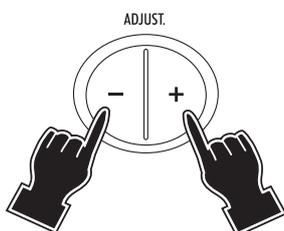


- 3 Quindi premere il tasto TIMER (9). Il display visualizzerà 1:00.

1:00



capitolo 2 - uso dei comandi e impostazione delle funzioni



- 4 Impostare il tempo (massimo 3 ore) premendo i tasti “-” (12) e “+” (18). Tenere premuto il tasto per più di due secondi per fare scorrere velocemente il tempo in avanti o indietro. Ogni pressione sul tasto aumenta, o diminuisce, il tempo di un minuto.



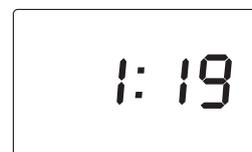
STOP/CANCEL



START



- 5 Premere il tasto START (17). Quando viene premuto START, il tempo selezionato diminuisce di un minuto. Il forno inizia il conto alla rovescia. Al termine del tempo impostato vengono emessi 4 bip e il display ritorna in stand-by (visualizzando l'ora, se precedentemente impostata).



- Se non viene impostato un tempo di cottura (saltando i punti 3 e 4), il display visualizzerà il conto alla rovescia a partire dal tempo pre-impostato di 1:00 (1 ora).
- Il forno va sempre pre-riscaldato. Attendere il segnale acustico (tre serie di tre brevi bip) prima di inserire nel forno il cibo.
- Per modificare il tempo impostato è sufficiente ripetere i punti 3 e 4. Il conto alla rovescia riprenderà automaticamente 3 secondi dopo l'ultima impostazione.
- Per visualizzare la temperatura (durante la cottura), è sufficiente premere il tasto TEMPERATURE (10). Per modificare la temperatura impostata, premere nuovamente, entro 3 secondi, uno dei due tasti (12 o 18) finché non viene visualizzata l'impostazione desiderata.
- Se entro 3 minuti dalla precedente impostazione non viene premuto il tasto START (17), il processore si riporta in stand-by.



capitolo 2 - uso dei comandi e impostazione delle funzioni

COTTURA CON FORNO VENTILATO

Questa funzione è ideale per ottenere ottime torte salate, secondi piatti a base di carne (a parte i piccoli volatili), patate arrosto e per torte in genere. E' inoltre adatta per la cottura contemporanea su due piani di cibi anche diversi

RICETTA	QUANTITA'	TASTO TEMPERATURA	TASTO TIMER	POSIZIONE GRIGLIA/LECCARDA	NOTE E CONSIGLI
TORTA SALATA	600 g	180°C	35 min.	3	Usare una teglia per dolci
POLLO A PEZZI	1000 g	200°C	60 min.	3	Posizionarlo direttamente nella leccarda (N)
POLLO INTERO	1500 g	200°C	90 min.	3	Forarlo con una forchetta per far colare il grasso
ARROSTO DI MAIALE	1500 g	200°C	90 min.	3	Lasciare un po' di grasso attorno per evitare che si secchi troppo
POLPETTONE	1000 g	200°C	60 min.	3	Posizionarlo direttamente nella leccarda (N)
PATATE ARROSTO	1000 g	200°C	45 min.	2	Vanno mescolate 2 o 3 volte durante la cottura
TORTA MARGHERITA	700 g	180°C	35 min.	3	Usare uno stampo con cerniera
PLUM CAKE	900 g	160°C	90 min.	3	Usare uno stampo rettangolare
BISCOTTI	400 g	180°C	20 min.	2	Posizionare direttamente nella leccarda (N)
CROSTATA	1000 g	180°C	35 min.	2	Si può utilizzare sia uno stampo rotondo in appoggio sulla griglia (O), oppure direttamente la leccarda (N)
CIAMBELLA	700 g	180°C	40 min.	3	Usare uno stampo con cerniera

Al tempo di cottura aggiungere 5 minuti circa di preriscaldamento.

capitolo 2 - uso dei comandi e impostazione delle funzioni

COTTURA FORNO TRADIZIONALE

Questa funzione è ideale per cucinare lasagne, primi piatti gratinati, piccoli volatili, tutti i tipi di pesce, verdure ripiene da gratinare e alcuni tipi di dolci.

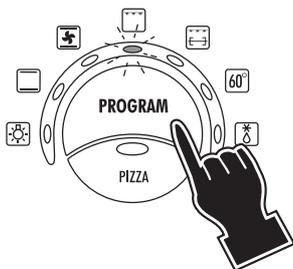
RICETTA	QUANTITA'	TASTO TEMPERATURA	TASTO TIMER	POSIZIONE GRIGLIA/LECCARDA	NOTE E CONSIGLI
LASAGNE	1500 g	200°C	40 min.	3	Appoggiare la lasagnera (se prevista) o una teglia da forno direttamente sulla griglia (O).
CANNELLONI	2300 g	200°C	40 min.	3	Appoggiare la lasagnera (se prevista) o una teglia da forno direttamente sulla griglia (O).
ORATA AL FORNO	1000 g	190°C	60 min.	3	Si possono cuocere direttamente sulla leccarda (N).
TROTA AL CARTOCCIO	800 g	200°C	60 min.	3	Appoggiare nella leccarda (N), avvolta in foglio di alluminio.
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	1700 g	200°C	35 min.	2	Appoggiare la teglia sopra la griglia (O)
ZUCCHINE E TONNO	1000 g	200°C	50 min.	2	Utilizzare la leccarda (N); aggiungere olio, pomodoro e acqua.
PATATE GRATINATE	1500 g	200°C	50 min.	2	Appoggiare la teglia sopra la griglia (O)
CROSTATA DI MELE	1000 g	190°C	90 min.	3	Appoggiare la tortiera sopra la griglia (O)
MUFFINS	600 g	200°C	20 min.	2	Posizionare i pirottini direttamente sopra la leccarda.

Al tempo di cottura aggiungere 5 minuti circa di preriscaldamento.

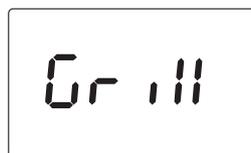


capitolo 2 - uso dei comandi e impostazione delle funzioni

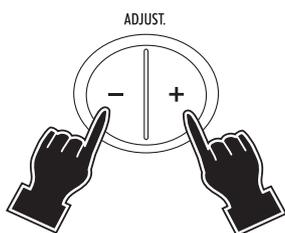
2.4 - COTTURA CON GRILL



- 1 Selezionare la funzione di grigliatura premendo il tasto PROGRAM (7) fino a quando si accenderà la spia  (4). Il display visualizzerà Gr 11.



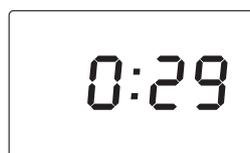
- 2 Premere il tasto TIMER (9). Il display visualizzerà 1:00.



- 3 Impostare il tempo (massimo due ore) premendo i tasti "-" (12) e "+" (18). Tenere premuto il tasto per più di due secondi per fare scorrere velocemente il tempo in avanti o indietro. Ogni pressione sul tasto aumenta, o diminuisce, il tempo di un minuto.



- 4 Premere il tasto START (17). Quando viene premuto START, il tempo selezionato diminuisce di un minuto. Il forno inizia il conto alla rovescia. Al termine del tempo impostato vengono emessi 4 bip e il display ritorna in stand-by (visualizzando l'ora, se precedentemente impostata).



- Se non viene impostato un tempo di cottura (saltando i punti 2 e 3), il display visualizzerà il conto alla rovescia a partire dal tempo pre-impostato di 1:00 (1 ora).
- E' possibile modificare il tempo impostato; è sufficiente ripetere i punti 2 e 3. Il conto alla rovescia riprenderà automaticamente 3 secondi dopo l'ultima impostazione.
- Se entro 3 minuti dalla precedente impostazione non viene premuto il tasto START (17), il processore si riporta in stand-by.



capitolo 2 - uso dei comandi e impostazione delle funzioni

Sistemare il cibo da grigliare direttamente sulla griglia (Figura 1) e accostare la porta, come illustrato in Figura 2; ricordarsi di girare il cibo a metà cottura.

Importante: per ottenere degli ottimi risultati, sistemare il cibo sulla griglia (I), lasciando uno spazio vuoto di circa 2 cm in prossimità della porta (vedi Figura 1).

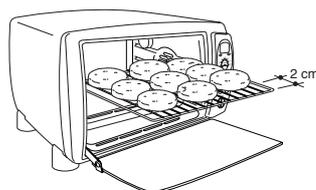


fig. 1



fig. 2

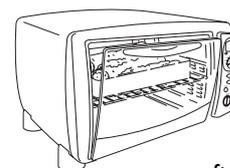


fig. 3

Per gratinare pasticcini spolverati di pane grattugiato o formaggio, sistemare la leccarda direttamente nella posizione 1; se il cibo è stato preparato in un contenitore, porre il contenitore sulla griglia inserita nella posizione 2 (come illustrato nella figura 3).

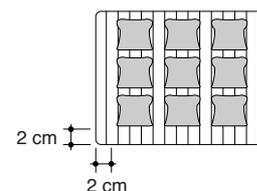
NOTA: I piatti di vetro pirofilo non vanno esposti al calore diretto del grill.

La tabella seguente fornisce alcuni consigli utili per preparare degli ottimi cibi grigliati.

RICETTA	QUANTITA'	TASTO PROGRAM	TASTO TIMER	NOTE E CONSIGLI
BRACIOLE DI MAIALE (4)	600 g		20 min.	Girare dopo 12 minuti circa
SALSICCE (12)	1200 g		25 min.	Bucarle con una forchetta per far colare il grasso. Girare dopo 15 minuti circa
HAMBURGER (6)	700 g		20 min.	Girare dopo 12 minuti circa
WURSTEL (6)	500 g		10 min.	Girare dopo 3-4 minuti circa
SPIEDINI (4)	650 g		25 min.	Girare dopo 15 minuti circa
PANE TOSTATO	9 fette		3,5 min.	Girare a metà tostatura
GNOCCHI ALLA ROMANA	1500 g		15 min.	Appoggiare la teglia sulla griglia inserita nella guida centrale (2)

Dato che il pesce non è grasso, è possibile grigliarlo direttamente nella leccarda. Grigliare fino a quando non si sfaldi facilmente con una forchetta. Non è necessario girare i filetti sottili.

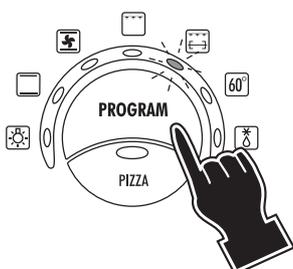
Per tostare il pane, sistemare le fette come illustrato nella figura a fianco lasciando circa 2 cm dai bordi della griglia.





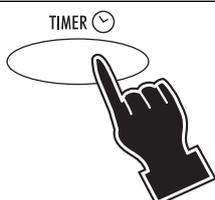
capitolo 2 - uso dei comandi e impostazione delle funzioni

2.5 - COTTURA CON GIRARROSTO



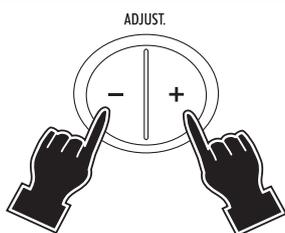
- 1 Selezionare la funzione GIRARROSTO premendo il tasto PROGRAM (7) fino a quando si accende la spia  (14). Il display visualizzerà il messaggio *rot*.

rot



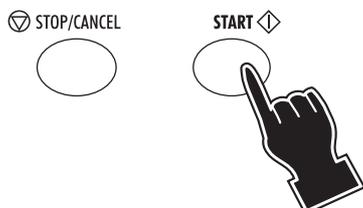
- 2 Premere il tasto TIMER (9). Il display visualizzerà *1:00*.

1:00



- 3 Impostare il tempo (massimo 3 ore) premendo i tasti "-" (12) e "+" (18). Tenere premuto il tasto per più di due secondi per fare scorrere velocemente il tempo in avanti o indietro. Ogni pressione sul tasto aumenta, o diminuisce, il tempo di un minuto.

2:30



- 4 Premere il tasto START (17). Quando viene premuto START, il tempo selezionato diminuisce di un minuto. Il forno inizia il conto alla rovescia. Al termine del tempo impostato vengono emessi 4 bip e il display ritorna in stand-by (visualizzando l'ora, se precedentemente impostata).

2:29

- Se non viene impostato un tempo per il girarrosto (saltando i punti 2 e 3), il display visualizzerà il conto alla rovescia a partire dal tempo pre-impostato di 1:00 (1 ora).
- E' possibile modificare il tempo impostato; è sufficiente ripetere i punti 2 e 3. Il conto alla rovescia riprenderà automaticamente 3 secondi dopo l'ultima impostazione.
- Se entro 3 minuti dalla precedente impostazione non viene premuto il tasto START (17), il processore si riporta in stand-by.



capitolo 2 - uso dei comandi e impostazione delle funzioni

Questa funzione è ideale per la cottura allo spiedo di polli, volatili in genere, arrostiti di maiale e di vitello. La cottura con girarrosto è indicata per cibi con un peso fino a 3,5 kg. Per pesi maggiori consigliamo la cottura in forno ventilato.

Come operare:

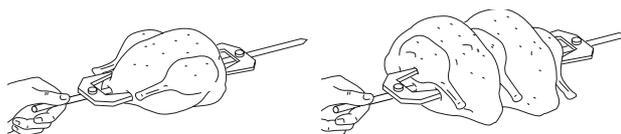


fig. 5

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

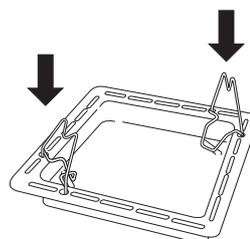


fig. 6

Infilare i supporti dello spiedo (N) sulla leccarda nei fori previsti.

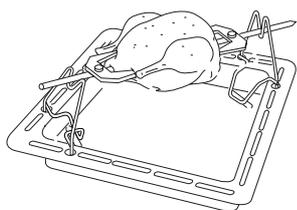


fig. 7

Appoggiare lo spiedo sui supporti.

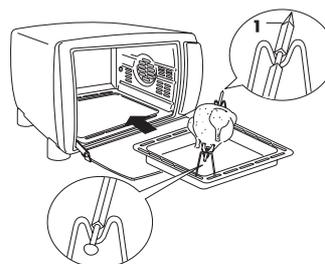


fig. 8

Inserire la leccarda con l'alimento da cuocere nella guida inferiore (3), inclinando i supporti dello spiedo (N) verso sinistra.

Verificare che la punta dello spiedo 1 sia rivolta in avanti.

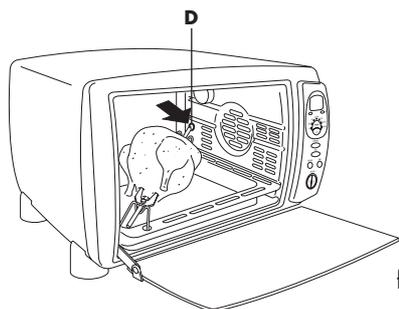


fig. 9

Una volta inserita la leccarda, spingere lo spiedo nella sede del girarrosto (D), inclinando i sostegni dello spiedo (N) verso destra.

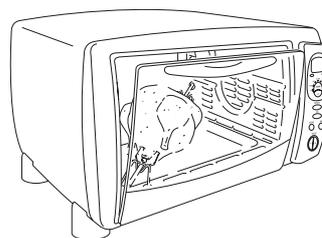
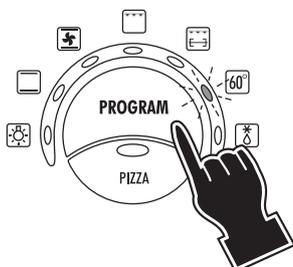


fig. 10

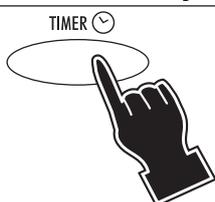
Accostare la porta, come evidenziato in figura.

capitolo 2 - uso dei comandi e impostazione delle funzioni

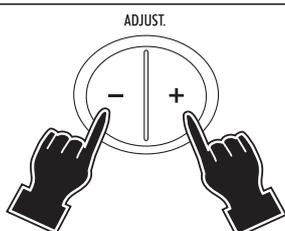
2.6 - FUNZIONE DI MANTENIMENTO IN CALDO DEI CIBI



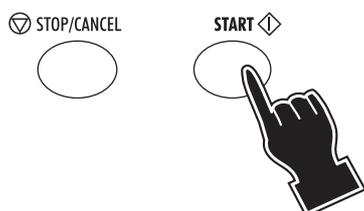
- 1 Selezionare la funzione di MANTENIMENTO IN CALDO DEI CIBI premendo il tasto PROGRAM (7) fino a quando si accenderà la spia  (15). Il display visualizzerà la temperatura di 60°C



- 2 Premere il tasto TIMER (9). Il display visualizzerà 1:00.



- 3 Impostare il tempo (massimo 3 ore) premendo i tasti "-" (12) e "+" (18). Tenere premuto il tasto per più di due secondi per fare scorrere velocemente il tempo in avanti o indietro. Ogni pressione sul tasto aumenta, o diminuisce, il tempo di un minuto.



- 4 Premere il tasto START (17). Quando viene premuto START, il tempo selezionato diminuisce di un minuto. Il forno inizia il conto alla rovescia. Al termine del tempo impostato vengono emessi 4 bip e il display ritorna in stand-by (visualizzando l'ora, se precedentemente impostata).



- Per questa funzione, usare la posizione inferiore (vedi pagina 6)
- Se non viene impostato un tempo (saltando i punti 2 e 3), il display visualizzerà il conto alla rovescia a partire dal tempo pre-impostato di 1:00 (1 ora).
- E' possibile modificare il tempo impostato; è sufficiente ripetere i punti 2 e 3. Il conto alla rovescia riprenderà automaticamente 3 secondi dopo l'ultima impostazione.
- Se entro 3 minuti dalla precedente impostazione non viene premuto il tasto START (17), il processore si riporta in stand-by.

Questa funzione serve per mantenere in caldo per tempi brevi i cibi già cotti, evitando una cottura eccessiva.

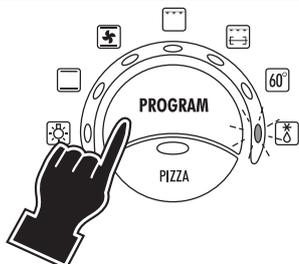
Consigliamo di non tenere i cibi in caldo per periodi prolungati e di non impiegare questa funzione per scaldare cibi freddi o congelati.

MANTENERE IN CALDO I CIBI

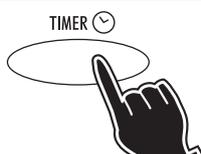
Inserire la leccarda o la griglia con sopra una teglia (si può usare la lasagnera, se prevista) nella guida 3, come illustrato nella figura a pagina 6. Questa funzione serve per mantenere i cibi in caldo fino al momento in cui vengono serviti. Si consiglia di non lasciare il cibo in forno troppo a lungo poiché potrebbe asciugarsi troppo (a tal fine, coprire la teglia con un foglio di alluminio o di carta da forno).

capitolo 2 - uso dei comandi e impostazione delle funzioni

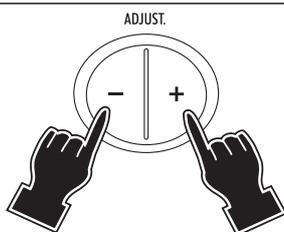
2.7 - FUNZIONE DI SCONGELAMENTO



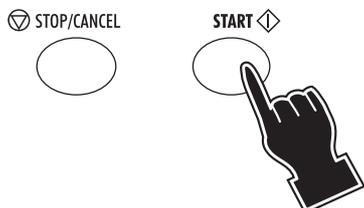
- 1 Selezionare la funzione di SCONGELAMENTO premendo il tasto PROGRAM (7) fino a quando si accende la spia  (16). Il display visualizzerà il messaggio *d EF*.



- 2 Premere il tasto TIMER (9). Il display visualizzerà *1:00*.



- 3 Impostare il tempo (massimo 3 ore) premendo i tasti "-" (12) e "+" (18). Tenere premuto il tasto per più di due secondi per fare scorrere velocemente il tempo in avanti o indietro. Ogni pressione sul tasto aumenta, o diminuisce, il tempo di un minuto.



- 4 Premere il tasto START (17). Quando viene premuto START, il tempo selezionato diminuisce di un minuto. Il forno inizia il conto alla rovescia. Al termine del tempo impostato vengono emessi 4 bip e il display ritorna in stand-by (visualizzando l'ora, se precedentemente impostata).

- Se non viene impostato un tempo di scongelamento (saltando i punti 2 e 3), il display visualizzerà il conto alla rovescia a partire dal tempo pre-impostato di 1:00 (1 ora).
- E' possibile modificare il tempo impostato; è sufficiente ripetere i punti 2 e 3. Il conto alla rovescia riprenderà automaticamente 3 secondi dopo l'ultima impostazione.
- Se entro 3 minuti dalla precedente impostazione non viene premuto il tasto START (17), il processore si riporta in stand-by.

Posizionare il cibo da scongelare direttamente sopra la griglia (I) inserita nella posizione 2. Inserire la LEC-CARDA (H) nella posizione 3 per raccogliere l'acqua che cola dall'alimento durante lo scongelamento (vedi pagina 6). Porzioni e pezzi di carne cruda, pollame e pesce, minestre, frutta o avanzi surgelati si sciolgono più velocemente in questo modo che appoggiati su un bancone o nel frigorifero.

Fare sciogliere solo pezzi o porzioni abbastanza piccoli da scongelarsi in un'ora o meno, ed evitare che il cibo raggiunga la temperatura ambiente. Il cibo scongelato tenuto troppo a lungo a temperatura ambiente può essere nocivo. Grosse quantità di cibo vanno scongelate in frigorifero.

SCONGELAMENTO

Inserire la griglia nella posizione 2 e la leccarda nella posizione 3, come illustrato nella figura a pagina 6. Il cibo da scongelare va posto direttamente sulla griglia. Se ciò non fosse possibile per motivi pratici (come nel caso della carne macinata che, una volta scongelata, può cadere tra le fessure della griglia), porre il cibo su un piatto di portata che va appoggiato sulla griglia (in questo caso non è necessario l'impiego della leccarda).

capitolo 2 - uso dei comandi e impostazione delle funzioni

2.8 - FUNZIONE PIZZA

Questo forno è stato programmato da "De'Longhi" con una funzione speciale per pizza. Il programma è indicato per pizze sia fresche che congelate. Per cucinare la pizza si può utilizzare l'apposita teglia per pizza "De'Longhi".

Nota importante: Mettere sempre la pizza nella posizione inferiore (vedi pagina 5). Con il programma pizza NON è necessario pre-riscaldare il forno.



- 1 Premere il tasto PIZZA (8) e selezionare il programma desiderato (vedi la tabella seguente). Il display visualizza il messaggio "P1", "P2" o "P3".



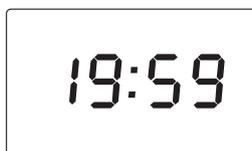
STOP/CANCEL



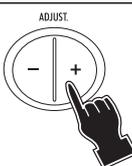
START



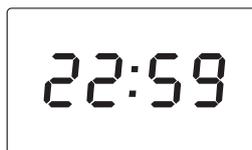
- 2 Premere il tasto START (17). Quando viene premuto START, il tempo selezionato diminuisce di un minuto. Il forno inizia il conto alla rovescia. Al termine del tempo impostato vengono emessi 4 bip e il display ritorna in stand-by (visualizzando l'ora, se precedentemente impostata).



AND



- 3 Se mentre la pizza è in forno ritenete che sia necessario prolungare il tempo di cottura, premete il tasto TIMER (9), quindi aggiungete il tempo desiderato (al massimo 5 minuti) premendo più volte il tasto "+" (18).



- Se entro 3 minuti dalla precedente impostazione non viene premuto il tasto START (17), il processore si riporta in stand-by.
- È possibile interrompere in qualsiasi momento il processo di cottura premendo il tasto STOP/CANCEL (11).

NOTE E CONSIGLI PER CUOCERE LA PIZZA

- Se il forno è già caldo (per esempio nel caso di cottura di più pizze di seguito), il processore ridurrà/regolerà automaticamente il tempo di cottura.
- Disporre sempre la pizza sull'apposita **TEGLIA PER PIZZA (L)**; quindi inserire la teglia nella posizione 3.
- **Pizza surgelata:** estrarre la pizza dalla confezione e porla direttamente sulla **TEGLIA PER PIZZA (L)**.
- **Pizza fatta in casa con pasta fresca;** stendere la pizza sulla **TEGLIA PER PIZZA** ben oliata (L) o foderare la teglia con carta da forno. Sugeriamo di aggiungere la mozzarella o il formaggio tenero cinque minuti prima della fine della cottura; il formaggio si scioglierà in modo perfetto senza bruciarsi.
- Per scegliere il programma più adatto, consultare la tabella seguente ;
- Il risultato può variare; regolate le impostazioni in base al vostro gusto.

INDICAZIONE DEL DISPLAY	NOTE/CONSIGLI
P1	Ideale per pizze surgelate piccole (150-300 gr)
P2	Ideale per pizze surgelate medie (350-600 gr)
P3	Ideale per pizze surgelate grandi (sopra i 600 gr) e per pizze fatte in casa.

CUOCERE DUE PIZZE CONTEMPORANEAMENTE

Nota: Lo speciale programma per pizza è indicato per la cottura di una sola pizza alla volta, seguendo le istruzioni esposte più sopra. Pertanto, per cuocere due pizze contemporaneamente non è possibile usare il programma speciale. Tuttavia, si possono raggiungere ottimi risultati seguendo le indicazioni seguenti :

Posizionare una pizza nell'apposita teglia inserita in pos. 3 e l'altra sulla griglia in pos. 2. Usare la funzione di cottura ventilata (non il programma speciale per pizza) e PRERISCALDARE a 180°C. Cuocere per 15 minuti quindi scambiare la posizione delle due pizze e continuare la cottura per altri 10-15 minuti.

CAPITOLO 3 - PULIZIA E MANUTENZIONE

3.1 - PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di procedere alla pulizia del forno togliere sempre la spina dalla presa di corrente. Questo apparecchio è stato progettato e realizzato tenendo ben presente la vostra sicurezza. Per garantire un funzionamento in sicurezza, evitare l'accumulo di grasso e residui di cibo all'interno dell'apparecchio.

Il vano interno del forno è rivestito con uno smalto speciale al quale non aderiscono schizzi e residui di cibo, rendendo così agevole la pulizia. Non pulire l'interno con paglietta abrasiva.

Dei componenti potrebbero staccarsi e venire a contatto con le parti elettriche, con il rischio di scosse elettriche.

Per pulire la porta di vetro, usare un detergente per vetro o un panno umido. Asciugare con un panno asciutto. Per la pulizia della superficie esterna utilizzare un panno inumidito con acqua saponata. Per le macchie più resistenti si può usare un detergente liquido o spray non abrasivo. Non usare paglietta metallica che potrebbe rovinare la finitura superficiale. Rimuovere sempre i detersivi passando un panno asciutto.

Sfilare il vassoio raccoglibriciole (G) dal fondo del forno (vedi la figura 11). Lavare a mano. Se lo sporco risulta difficile da asportare, sciacquare il vassoio con acqua calda saponata e, se necessario, strofinare delicatamente, senza graffiarlo.

Per facilitare la pulizia dell'interno del forno, si può abbassare la resistenza superiore (A) tirando l'apposito gancio che la trattiene (C) (figure 12-13)

IMPORTANTE: dopo la pulizia, riposizionare e fissare la resistenza (fig. 14). **Il forno non deve essere usato con la resistenza in posizione abbassata.**

LUCE INTERNA FORNO

Quando il forno è in funzione, la luce interna (B) è sempre accesa. Per la sostituzione della lampada procedere nel modo seguente:

- scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente
- rimuovere il vetro di protezione (X) svitandolo in senso antiorario e sostituire la lampada (Y) con un'altra simile. (vedi fig. 15). Riavvitare il vetro di protezione (X).

Utilizzare soltanto lampade per forno (T300°C)

N.B. Se la lampada è bruciata il forno si può usare ugualmente.

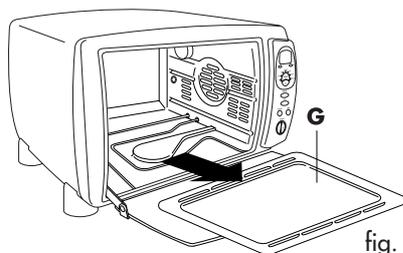


fig. 11

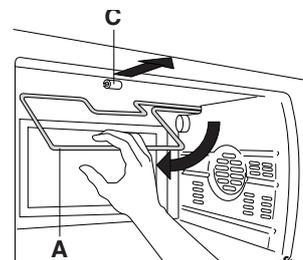


fig. 12

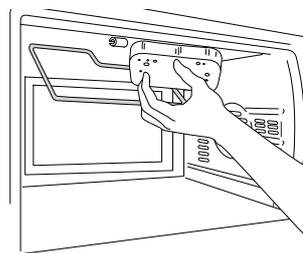


fig. 13

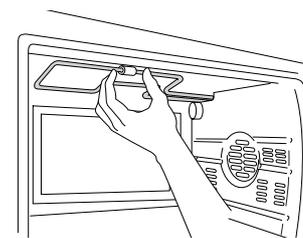


fig. 14

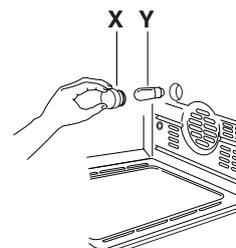


fig. 15