



**FORNO A CONVEZIONE NATURALE CON COTTURA SIMULTANEA
SU DUE LIVELLI**

**NATURAL CONVECTION OVEN WITH SIMULTANEOUS COOKING
ON TWO LEVELS**

**FOUR À CONVECTION NATURELLE AVEC CUISSON SIMULTANÉE
SUR DEUX NIVEAUX**

**BACKOFEN MIT NATÜRLICHER WÄRMESTRÖMUNG MIT
GLEICHZEITIGEM GAR-ODER BRATVORGANG AUF ZWEI EBENEN**

**NATUURLIJKE CONVECTIEOVEN MET BAKFUNCTIE OP TWEE
NIVEAUS TEGELIJK**

**HORNO DE CONVECCIÓN NATURAL CON COCCIÓN SIMULTÁNEA
EN DOS NIVELES**

**FORNO DE CONVECCÃO NATURAL COM COZEDURA SIMULTÂNEA
EM DOIS NIVEIS**

**ΦΟΥΡΝΟΣ ΦΥΣΙΚΗΣ ΣΥΝΑΓΩΓΗΣ ΜΕ ΤΑΥΤΟΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ
ΣΕ ΔΥΟ ΕΠΙΠΕΔΑ**

**ПЕЧЬ С ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ ДЛЯ
ОДНОВРЕМЕННОЙ ЖАРКИ НА ДВУХ УРОВНЯХ**

**KÉT SZINTEN EGYIDEJŰ SÜTÉST BIZTOSÍTÓ
TERMÉSZETES HŐÁRAMLÁSÚ SÜTŐ**

**PEČÍCÍ TROUBA S PŘIROZENOU KONVEKČÍ
PEČENÍ SOUČASNĚ NA DVOU PEČÍCÍCH PLOCHÁCH**

**KUCHENKA MIKROFALOWA Z NATURALNYM OBIEGIEM
POWIETRZA I RÓWNOCZESNYM GOTOWANIEM NA DWÓCH
POZIOMACH**

**OVN MED NATURLIG KONVEKTION MED SAMTIDIG STEGNING PÅ
TO NIVEAUER**

**NATURLIG VARMLUFTOVN MED SIMULTAN STEKING PÅ TO
NIVÅER**

**UGN MED NATURLIG VÄRMESPRIDNING FÖR SAMTIDIG
MATLAGNING PÅ TVÅ NIVÅER**

**LUONNON KIERTOILMAUUNI, JOSSA RUOKA VOIDAAN
VALMISTAA KAHDELLA KORKEUDELLA**

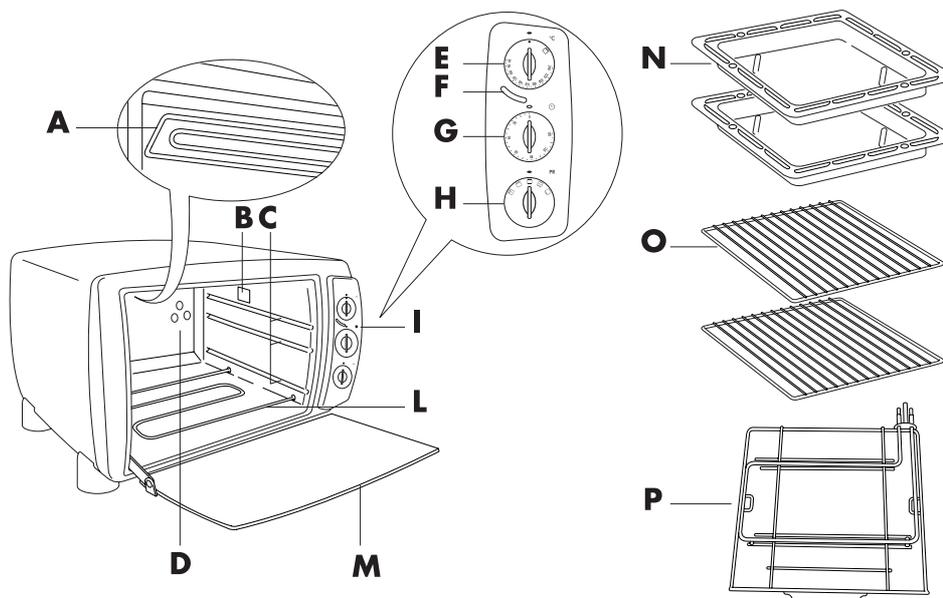


INDICE

<i>CAPITOLO 1</i>	<i>GENERALE</i>	
1.1	Descrizione del forno e degli accessori	3
1.2	Tabella riassuntiva	4
1.3	Caratteristiche tecniche	5
1.4	Avvertenze importanti	5
<i>CAPITOLO 2</i>	<i>USO DEL FORNO E TABELLE COTTURA</i>	
2.1	Uso dei comandi	6
2.2	Consigli per l'utilizzo	7
2.3	Come impostare le funzioni	8
	• <i>Mantenere i cibi in caldo</i>	8
	• <i>Cotture delicate</i>	8
	• <i>Cottura al forno</i>	9
	• <i>Cottura con doppio forno</i>	10
	• <i>Cottura grill e gratinatura dei cibi</i>	11
	• <i>Tostatura</i>	12
<i>CAPITOLO 3</i>	<i>PULIZIA E MANUTENZIONE</i>	13

CAPITOLO 1 - GENERALE

1.1 - DESCRIZIONE DEL FORNO E DEGLI ACCESSORI

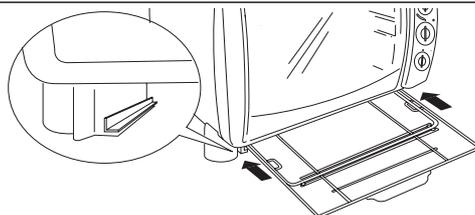


- A** Resistenza superiore
- B** Luce interna forno (se prevista)
- C** Guide laterali
- D** Connettore
- E** Manopola termostato
- F** Lampada spia termostato
- G** Manopola accensione e timer

- H** Manopola selettore funzioni
- I** Pannello comandi
- L** Resistenza inferiore
- M** Vetroporta
- N** Leccarde
- O** Griglie
- P** Resistenza estraibile

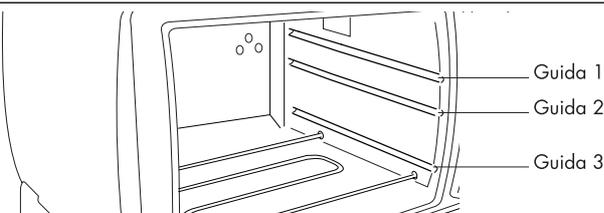
SEDE DELLA RESISTENZA ESTRAIBILE

Quando non viene utilizzata, la resistenza estraibile (P) può essere riposta nell'apposita sede, situata sotto il forno, come evidenziato nella figura a lato.



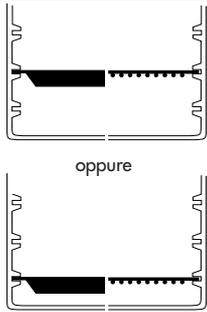
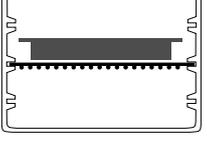
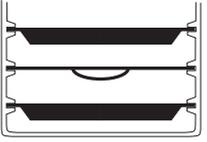
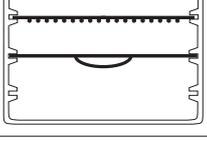
GUIDE LATERALI

Il forno dispone di 3 guide per il posizionamento di teglie e griglie a diverse altezze. La guida 2 serve anche per l'inserimento delle resistenza estraibile per la funzione "doppio forno" vedere pagina 10.



Capitolo 1 - Generale

1.2 - TABELLA RIASSUNTIVA

PROGRAMMA	POSIZ. MAN. SELETTORE FUNZIONI	POSIZIONE MANOPOLA TERMOSTATO	POSIZIONE GRIGLIA E ACCESSORI	GUIDE	NOTE/CONSIGLI
MANTENERE I CIBI IN CALDO		60°		1 2 3	Se il cibo deve essere mantenuto in caldo per un tempo oltre i 20-30 minuti, consigliamo di coprirlo con della carta stagnola, per evitare che si secchi troppo.
COTTURA DELICATA		60° - 240°		1 2 3	Utilizzare la leccarda inserita direttamente nella guida inferiore oppure una teglia qualsiasi in appoggio sulla griglia (sempre nella guida inferiore)
COTTURA AL FORNO		60° - 240° (vedere tabella pagina 9)		1 2 3 1 2 3	Utilizzare la leccarda inserita direttamente nelle guide oppure una teglia qualsiasi in appoggio sulla griglia.
COTTURA GRILL E GRATINATURA DEI CIBI				1 2 3	Ideale per ogni tipo di grigliatura tradizionale; hamburger, wurstel, spiedini, pane tostato, ecc. posizionare il cibo direttamente sopra la griglia. La leccarda serve per raccogliere eventuali gocce di grasso.
				1 2 3	Ideale per quelle pietanze che devono essere solamente gratinate (es. capesante gratin, ecc.). In questo caso il contenitore (con il cibo dentro) andrà in appoggio sopra la griglia.
COTTURA DOPPIO FORNO		60° - 240°		1 2 3	Usare le 2 griglie (O) solo nel caso si voglia cucinare 2 pizze congelate. Per tutti gli altri cibi usare le leccarde (N).
TOSTATURA				1 2 3	Ideale per tostare il pane, preparare crostini ecc.

4

 = Leccarda (N) = Griglia (O) = Resistenza estraibile (P)

Capitolo 1 - Generale

1.3 - CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di funzionamentovedi targa caratteristiche
Potenza massima assorbitavedi targa caratteristiche

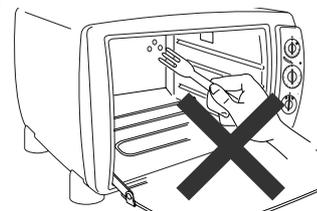
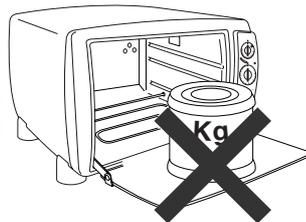
CONSUMO DI ENERGIA (norma CENELEC HD 376)

Per raggiungere i 200° C0,20 KWh
Per mantenere per un'ora 200° C0,70KWh
Totale0,90 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.

1.4 - AVVERTENZE IMPORTANTI

- 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.
- Senza opportuna sorveglianza, l'uso di questo apparecchio **non deve essere** consentito a bambini o persone incapaci.
- Sorvegliare sempre il forno durante la tostatura, in quanto il pane è un alimento che può bruciare.
- Prima dell'uso, controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto.
- Prima di utilizzare il forno per la prima volta, togliere tutto il contenuto cartaceo interno come cartoni di protezione, libretti, sacchetti in plastica ecc.
- Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare che:
 - la tensione di rete corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche tecniche, posta nella parte posteriore dell'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.**
- Lavare con cura tutti gli accessori prima dell'utilizzo **tranne la resistenza estraibile (P).**
- Non immergere la resistenza estraibile (P) in acqua: se dovesse essere sporca, pulirla con un panno umido.**
- Non tentare di inserire oggetti metallici, quali forchette, coltelli ecc. nei fori del connettore resistenza estraibile (D).**
- Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale ad una altezza di almeno 85 cm, **fuori dalla portata dei bambini.** Non posizionare l'apparecchio sotto o accanto a tendaggi o altri materiali combustibili.
- Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura della porta e della superficie esterna potrebbe essere elevata: operare sull'apparecchio toccando solo manopole e maniglie in plastica. Non appoggiare nessun oggetto sopra il forno.**
- Si raccomanda di non effettuare nessuna operazione con la resistenza estraibile subito dopo una cottura. Attendere che il forno si raffreddi per maneggiarla o riporla nella sua sede.**
- 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.
- Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.
- Regolazioni riparazioni e sostituzione del cavo di alimentazione vanno effettuate unicamente da personale autorizzato dal produttore o dal suo Servizio Assistenza. Eventuali riparazioni effettuate da personale non qualificato possono essere pericolose.
- Per spegnere il forno, ruotare la manopola accensione e timer (G) in posizione "0".**



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 pò di fumo dovuto alla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze prima del trasporto. Durante questa operazione areare la stanza.

ATTENZIONE: Una volta estratto l'apparecchio dall'imballo, verificare la porta e la sua integrità. Essendo la porta in vetro e, quindi, fragile, è consigliabile richiederne la sostituzione qualora risultasse visibilmente scheggiata, rigata o graffiata. Inoltre, durante l'utilizzo dell'apparecchio, le operazioni di pulizia e gli spostamenti, evitare di sbattere la porta, di urtarla violentemente e di versare liquidi freddi sul vetro dell'apparecchio caldo.

CAPITOLO 2 - USO DEL FORNO E TABELLE COTTURA

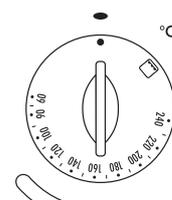
2.1 - USO DEI COMANDI

- **MANOPOLA TERMOSTATO (E)**

Selezionare la temperatura desiderata, in questo modo:

- **Per mantenere in caldo i cibi:** Manopola termostato in posizione 60°C.
- **Per la cottura al forno:** Manopola termostato da 60°C a 240°C.
- **Per tutti i tipi di grigliature**

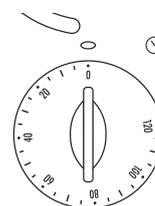
Manopola termostato in posizione 



- **MANOPOLA ACCENSIONE E TIMER (G)**

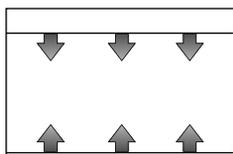
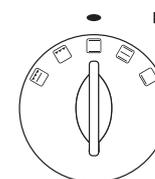
- **Per accendere il forno e per programmare la durata di cottura:** Ruotare la manopola in senso orario fino al tempo desiderato (max. 120 minuti) trascorso il tempo impostato verrà emesso un segnale acustico ed il forno si spegnerà automaticamente.
- **Per spegnere il forno:** Riportare la manopola in posizione "0".

Per l'impostazione di tempi inferiori a 10 minuti, ruotare prima la manopola fino a fondo scala, poi posizionarla sul tempo desiderato.



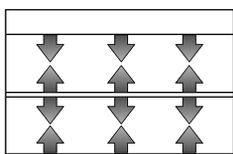
- **MANOPOLA SELETORE FUNZIONI (H)**

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



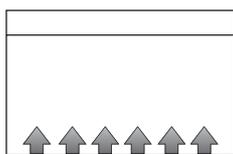
 **COTTURA AL FORNO E MANTENERE I CIBI IN CALDO**

(resistenza superiore e resistenza inferiore in funzione)



 **COTTURA DOPPIO FORNO**

(resistenza superiore e resistenza inferiore + resistenza estraibile centrale in funzione)

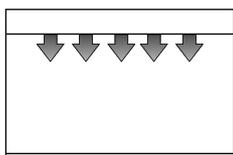


 **COTTURE DELICATE**

(solo resistenza inferiore in funzione)

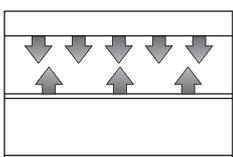


Capitolo 2 - Uso del forno e tabelle cottura



COTTURA GRILL

(solo resistenza superiore in funzione alla massima potenza)

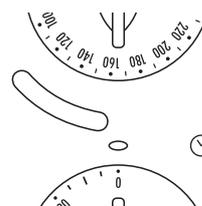


TOSTATURA

(resistenza superiore e resistenza centrale estraibile alla massima potenza)

- **LAMPADA SPIA TERMOSTATO (F)**

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



2.2 - CONSIGLI PER L'UTILIZZO

- Nelle cotture al forno, doppio forno e cotture "delicate", è consigliabile preriscaldare sempre il forno alla temperatura prescelta per circa 10 minuti, 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. The times given in the tables are indicative only and may vary. They do not take account of the time required to preheat the oven.
- Per la cottura di cibi surgelati consultare i tempi consigliati nelle confezioni dei prodotti.





Capitolo 2 - Uso del forno e tabelle cottura

2.3 - COME IMPOSTARE LE FUNZIONI

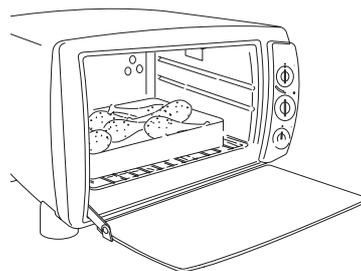
• **MANTENERE IN CALDO I CIBI**

Questa funzione serve per mantenere il cibo caldo fino al momento di servirlo in tavola. Si consiglia di non lasciare per molto tempo i cibi nel forno, poiché potrebbero seccarsi troppo (a tal proposito coprire il tegame con la carta stagnola o con la carta da forno). Inserire la leccarda o la griglia (con un tegame sopra) nella guida 3 come mostrato in figura a lato.

Ruotare la manopola selettore funzioni (**H**) in posizione .

Posizionare la manopola termostato (**E**) in posizione 60°C.

Ruotare la manopola accensione e timer (**G**) sul tempo desiderato. La fine del tempo impostato sarà indicata da un segnale acustico; nel caso in cui il processo di mantenimento in caldo finisca prima del tempo impostato, riportare manualmente la manopola accensione e timer (**G**) in posizione "0".



• **COTTURE DELICATE**

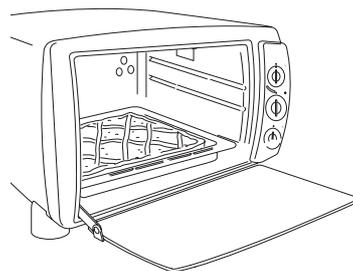
Indicata per pasticceria e torte con glassa. Si ottengono ottimi risultati anche nel completamento della cottura di cibi alla base o per cotture che richiedono calore soprattutto nella parte inferiore.

Inserire la leccarda o la griglia (con un tegame sopra) nella guida 3 come mostrato in figura a lato.

Ruotare la manopola selettore funzioni (**H**) in posizione .

Selezionare la temperatura desiderata con la manopola termostato (**E**).

Ruotare la manopola accensione e timer (**G**) sul tempo desiderato. La fine del tempo impostato sarà indicata da un segnale acustico; nel caso in cui la cottura finisca prima del tempo impostato, riportare manualmente la manopola accensione e timer (**G**) in posizione "0".



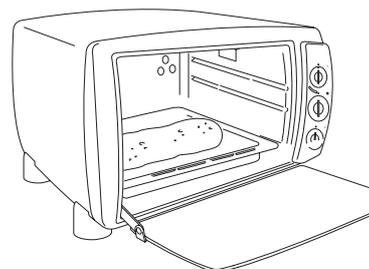


Capitolo 2 - Uso del forno e tabelle cottura

• COTTURA AL FORNO

Ruotare la manopola selettore funzioni **(H)** in posizione .
Selezionare la temperatura desiderata con la manopola termostato **(E)**.

Ruotare la manopola accensione e timer **(G)** sul tempo desiderato.
Attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura prescelta (spegnimento della lampada spia), quindi inserire il contenitore con il cibo sopra la griglia precedentemente inserita, oppure, se il cibo è nella leccarda, inserirla direttamente nella guida (a tal proposito consultare bene la tabella riportata qui sotto). La fine della cottura sarà indicata da un segnale acustico.



RICETTE	QUANTITÀ	MANOPOLA TERMOSTATO	TEMPO DI COTTURA	POSIZIONE GRIGLIA/LECCARDA	NOTE E CONSIGLI
PIZZA FRESCA	400 g	240°C	25 min.	3	Utilizzare la leccarda (N)
TORTA SALATA	600 g	200°C	35 min.	3	Usare la leccarda (N) o un tegame per dolci sopra la griglia
PIZZA CONGELATA	300 g	240°C	10 min.	3	Si può appoggiare direttamente sulla griglia (O) o sulla leccarda (N)
LASAGNE	1500 g	200°C	40 min.	3	Appoggiare la teglia direttamente sopra la griglia (O)
CANNELLONI	2300 g	200°C	40 min.	3	Appoggiare la teglia direttamente sopra la griglia (O)
POLLO INTERO	1500 g	220°C	90 min.	3	Forarlo con una forchetta per far colare il grasso
ARROSTO DI MAIALE	1500 g	220°C	90 min.	3	Lasciare un pò di grasso intorno per evitare che si secchi troppo. Versare un bicchiere d'acqua nella leccarda.
POLPETTONE	1000 g	200°C	60 min.	3	Posizionarlo direttamente nella leccarda
CONIGLIO A PEZZI	1000 g	200°C	60 min.	3	Aggiungere un pò d'acqua. Se necessario ruotare a metà cottura.
BRANZINO AL SALE	900 g	190°C	40 min.	3	Il pesce va posizionato nella leccarda (N) e completamente coperto di sale grosso.
ORATA AL FORNO	1000 g	190°C	40 min.	3	Si possono cuocere direttamente sulla leccarda (N)
TROTA AL CARTOCCIO	800 g	190°C	40 min.	3	Si possono cuocere direttamente sulla leccarda (N) avvolte nella carta stagnola
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	1700 g	200°C	30 min.	2	Appoggiare la teglia sopra la griglia (O)
ZUCCHINE AL TONNO	1000 g	200°C	40 min.	2	Utilizzare la leccarda (N) : mettervi olio, pomodoro e acqua
PATATE GRATIN	1500 g	200°C	40 min.	2	Appoggiare la teglia sopra la griglia (O)
APPLE PIE	1000 g	190°C	90 min.	3	Appoggiare la tortiera sopra la griglia (O)
MUFFINS	600 g	200°C	18 min.	2	Posizionare i pirottini direttamente sopra la leccarda

Al tempo di cottura aggiungere 10 minuti circa di preriscaldamento.



Capitolo 2 - Uso del forno e tabelle cottura

• COTTURA DOPPIO FORNO

Inserire la resistenza estraibile (P) nella guida centrale (2) come evidenziato nella figura sotto. **Premere con decisione in modo da inserire correttamente e completamente gli spinotti della resistenza estraibile (P) nell'apposito connettore (D).**

Ruotare la manopola selettore funzioni (H) in posizione .

Selezionare la temperatura desiderata con la manopola termostato (E).

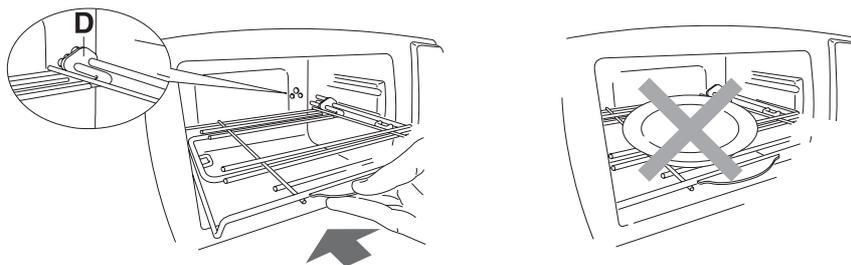
Ruotare la manopola accensione e timer (G) sul tempo desiderato.

Attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura prescelta (spegnimento della lampada spia), quindi inserire le 2 leccarde o griglie nelle guide 1 e 3. La fine della cottura sarà indicata da un segnale acustico.

Alla fine di ogni cottura in doppio forno:

- Riportare la manopola termostato (E) in posizione "•" e se la cottura termina prima del tempo impostato, riportare la manopola timer (G) in posizione "0".
- Non appoggiare mai NULLA direttamente sopra la resistenza estraibile (P), ma usare sempre griglie e leccarde in dotazione inserite nelle guide 1 e 3.

Attendere che si raffreddi il forno prima di estrarre la resistenza (P) e riporla nell'apposita sede.



RICETTE	QUANTITÀ	MANOPOLA TERMOSTATO	TEMPO DI COTTURA	POSIZIONE GRIGLIA/LECCARDA	NOTE E CONSIGLI
PIZZE FRESCHE	1000 g	240 °C	30 min.	1 e 3	Utilizzare le 2 leccarde (N) in dotazione
PIZZE CONGELATE	600 g	240 °C	12 min.	1 e 3	Utilizzare le 2 griglie (O) in dotazione
TORTE SALATE	1400 g	200 °C	40 min.	1 e 3	Utilizzare le 2 leccarde (N) in dotazione
POLLO A PEZZI	1400 g	220 °C	60 min.	1 e 3	Utilizzare le 2 leccarde (N) in dotazione
SPIEDINI	1200 g	220 °C	45 min.	1 e 3	Utilizzare le 2 leccarde (N) in dotazione
POLLO A PEZZI E PATATE	1400 g	220 °C	60 min.	1 e 3	Utilizzare le 2 leccarde (N) in dotazione
PATATE AL FORNO	1200 g	220 °C	60 min.	1 e 3	Utilizzare le 2 leccarde (N) in dotazione
ORATA AL FORNO	2000 g	200 °C	40 min.	1 e 3	Utilizzare le 2 leccarde (N) in dotazione
ZUCCHINE AL TONNO	2000 g	200 °C	45 min.	1 e 3	Utilizzare le 2 leccarde (N) in dotazione
CROSTATE	1500 g	200 °C	45 min.	1 e 3	Utilizzare le 2 leccarde (N) in dotazione
MUFFINS	1200 g	200 °C	20 min.	1 e 3	Utilizzare le 2 leccarde (N) in dotazione

Al tempo di cottura aggiungere 10 minuti circa di preriscaldamento.



Capitolo 2 - Uso del forno e tabelle cottura

• COTTURA GRILL E GRATINATURA DEI CIBI

Questa funzione è ideale per grigliare hamburgers, braciolo, wurstel, salsicce, ecc. Inoltre questa funzione può essere utilizzata per la doratura dei cibi: gnocchi alla romana, capesante gratinate, ecc.

Come operare:

Inserire il cibo da grigliare direttamente sopra la griglia e la leccarda (N) nella guida centrale (2) come mostrato nella figura 1. Accostare la porta come in figura 2. È consigliabile versare un bicchiere d'acqua nella leccarda (N) per facilitare la pulizia ed evitare il fumo causato dal grasso che brucia.

Ruotare la manopola selettore funzioni (H) in posizione .

Ruotare la manopola termostato (E) in posizione .

Ruotare la manopola accensione e timer (G) sul tempo desiderato.

Importante: per ottenere degli ottimi risultati sistemare il cibo sopra la griglia (O), lasciando 2 cm. circa di spazio vuoto nella zona vicino alla porta (vedi figura 1).

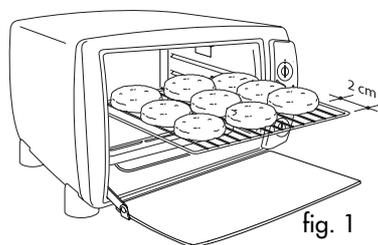


fig. 1

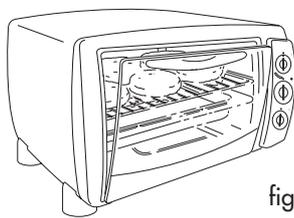


fig. 2

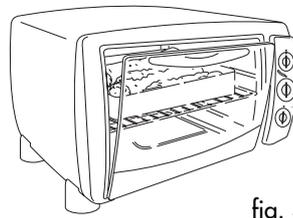


fig. 3

Nel caso di cibi già cotti e che devono essere solo gratinati, porre il contenitore direttamente sopra la griglia nella guida centrale; la porta dovrà essere accostata come mostrato in figura 3. La fine della cottura sarà indicata da un segnale acustico; nel caso in cui la cottura finisca prima del tempo impostato, riportare manualmente la manopola accensione e timer (G) in posizione "0".



Capitolo 2 - Uso del forno e tabelle cottura

Nella tabella qui sotto riportiamo alcuni consigli utili per ottenere degli ottimi cibi grigliati.

RICETTE	QUANTITÀ	MANOPOLA TERMOSTATO	TEMPO DI COTTURA	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
HAMBURGERS (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
GNOCCHI ALLA ROMANA	1500 g		15 min.	Appoggiare la teglia sopra la griglia inserita nella guida centrale (2)

• TOSTATURA

Questa funzione è ideale per tostare il pane, preparare crostini ecc.

Come operare:

Inserire la resistenza estraibile (P) nella guida centrale (2) come evidenziato nella figura a pag. 10. **Accertarsi che gli spinotti della resistenza estraibile siano inseriti correttamente e completamente nell'apposito connettore (D).**

Posizionare il cibo da tostare direttamente sopra la griglia e inserirla nella guida 1. Accostare la porta come evidenziato in figura.

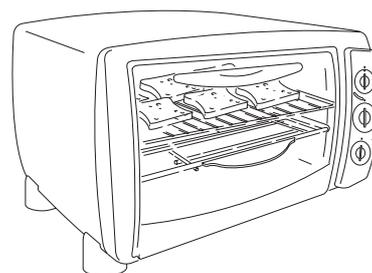
Ruotare la manopola selettore funzioni (H) in posizione .

Ruotare la manopola termostato (E) in posizione .

Ruotare la manopola accensione e timer (G) sul tempo desiderato.

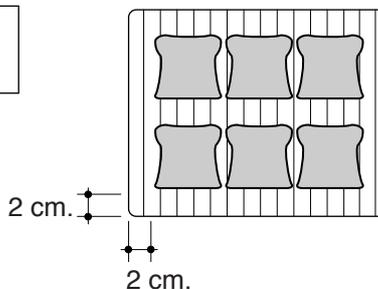
Alla fine di ogni cottura in doppio forno:

Riportare la manopola termostato (E) in posizione "●" e se la cottura termina prima del tempo impostato, riportare la manopola timer (G) in posizione "0".



Attendere che si raffreddi il forno prima di estrarre la resistenza (P) e riparla nell'apposita sede.

Per una corretta tostatura del pane, posizionare le fette come mostrato nella figura qui a lato, ossia mantenendo 2 cm. di spazio libero alle estremità della griglia.



CAPITOLO 3 - PULIZIA E MANUTENZIONE

Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.

Prima di qualsiasi operazione di pulizia togliere sempre la spina dalla presa di corrente.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua; non lavarlo sotto un getto d'acqua.

Griglie e leccarde si lavano come normali stoviglie, sia a mano che in lavastoviglie.

Non immergere mai la resistenza estraibile (P) in acqua; se necessario pulirla con un panno umido (vedere figura 4).

Per la pulizia della superficie esterna utilizzare sempre una spugna umida. Evitare l'impiego di prodotti abrasivi che danneggerebbero la finitura superficiale (smalto o vernice). Fate attenzione affinché non penetrino acqua o sapone liquido all'interno delle feritoie poste sul lato destro del forno.

Per la pulizia all'interno del forno non utilizzare mai prodotti corrosivi e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti. Usare solamente detersivi liquidi non abrasivi.

Non tentare di infilare forchette coltelli od oggetti appuntiti nelle aperture poste dietro il forno, oppure nei fori del connettore (D) per resistenza estraibile. Non far colare acqua dentro questi fori.

Per facilitare la pulizia della parete inferiore interna del forno, si deve alzare la resistenza inferiore (L) tirando in alto verso la parete destra (vedere figura 5).

Terminata la pulizia riposizionare la resistenza come evidenziato in figura 6.

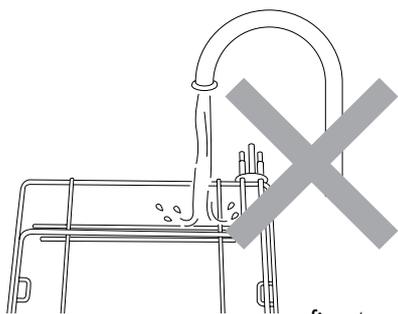


fig. 4

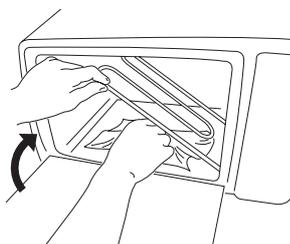


fig. 5

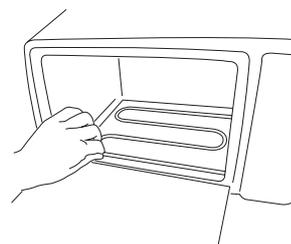


fig. 6

LUCE INTERNA FORNO (se prevista)

Quando il forno è in funzione, la lampada forno interna (B) è sempre accesa. Per la sostituzione della lampada, contattare il personale autorizzato dal produttore o dal suo Servizio Assistenza.

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