FORNO MULTIFUNZIONE

Istruzioni per l'uso

LASUPER CALOR

INDICE

CAPITOLO 1 *GENERALE*

1.1 Descrizione del forno e degli accessori 3
1.2 Tabella riassuntiva 4
1.3 Caratteristiche tecniche 6
1.4 Avvertenze importanti 6

CAPITOLO 2 *USO DEL FORNO E TABELLE COTTURA*

2.1 Uso dei comandi 8
2.2 Consigli per l'utilizzo 9
2.3 Come impostare le funzioni 9
- *Scongelamento* 9
- *Mantenere i cibi in caldo* 9
- *Cottura forno ventilato* 10
- *Cottura forno tradizionale* 11
- *Cottura grill e gratinatura dei cibi* 12
- *Cottura grill con girarrosto (se prevista)* 14

CAPITOLO 3 *PULIZIA E MANUTENZIONE* 15

Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC e del Decreto Legislativo n. 151 del 25 Luglio 2005.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani.

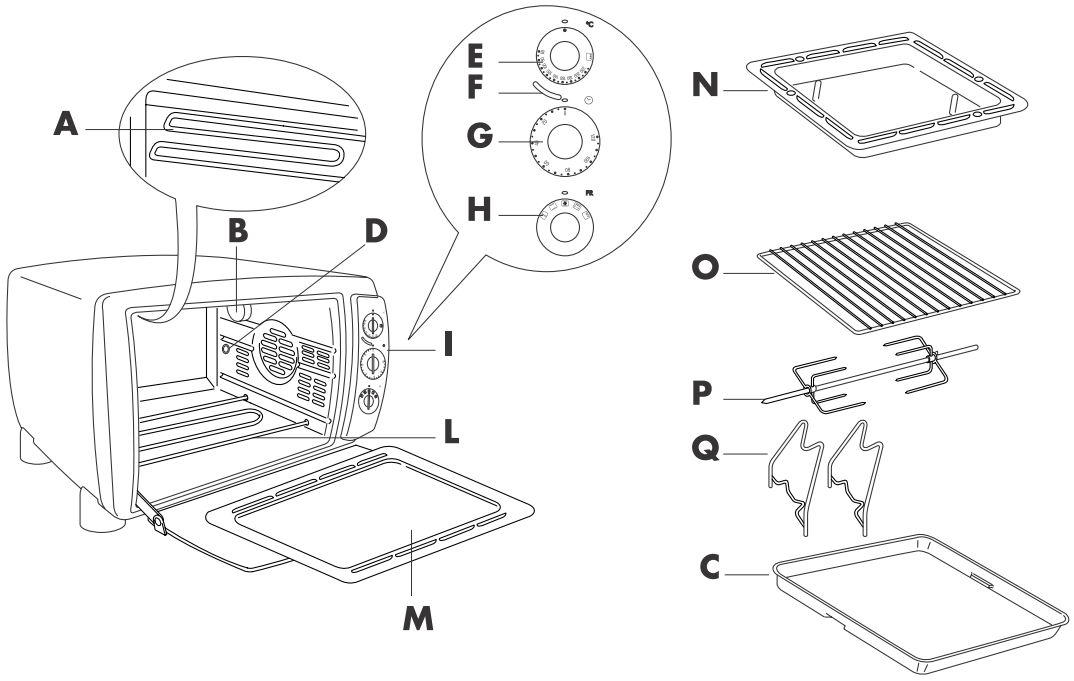
Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

CAPITOLO 1 - GENERALE

1.1 - DESCRIZIONE DEL FORNO E DEGLI ACCESSORI

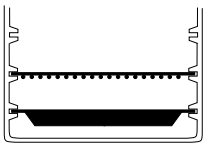
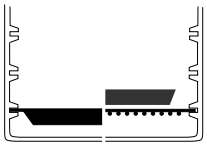
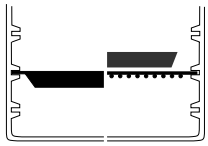
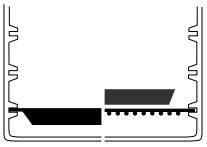
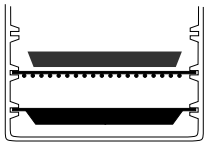


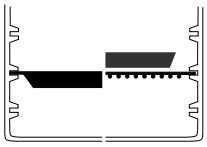
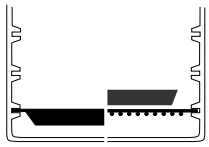
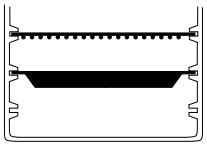
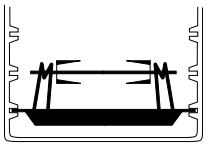
A Resistenza superiore
B Luce interna forno
C Lasagnera (se prevista)
D Sede del girarrosto (se prevista)
E Manopola termostato
F Lampada spia termostato
G Manopola accensione e timer
H Manopola selettore funzioni
I Pannello comandi
L Resistenza inferiore
M Vassoio raccoglibriciole
N Leccarda
O Griglia
P Spiedo (se previsto)
Q Supporti spiedo (se previsti)

Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio ed ottenere ottimi risultati di cottura, inserire SEMPRE il vassoio raccoglibriciole (M) nella propria sede in basso.

VASSOIO RACCOGLIBRICIOLE (M)

1.2 - TABELLA RIASSUNTIVA

PROGRAMMA	POSIZIONE MANOPOLA SELETTORE FUNZIONI	POSIZIONE MANOPOLA TERMOSTATO	POSIZIONE GRIGLIA E ACCESSORI	GUIDE	NOTE/CONSIGLI
SCONGELAMENTO		●		1 **2** **3**	Posizionare il cibo da scongelare direttamente sopra la griglia. La leccarda serve per raccogliere eventuali gocce di grasso e acqua.
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 FORNO VENTILATO (UN LIVELLO)		60°-220° (vedere tabella pag. 10)	 oppure 	1 **2** 3 1 2 **3**	Ideale per la cottura di carni, pollame, patate al forno, pane e torte che lievitano. Utilizzare la leccarda inserita direttamente nelle guide oppure, se prevista la lasagnera in appoggio sulla griglia.
COTTURA FORNO VENTILATO (DUE LIVELLI)				1 **2** **3**	Per la cottura simultanea su due livelli, posizionare gli accessori come mostrato in figura a lato. Ideale per cuocere cibi che si possono ruotare/mescolare durante la cottura.

PROGRAMMA	POSIZIONE MANOPOLA SELETTORE FUNZIONI	POSIZIONE MANOPOLA TERMOSTATO	POSIZIONE GRIGLIA E ACCESSORI	GUIDE	NOTE/CONSIGLI
COTTURA FORNO TRADIZIONALE		60°-220° (vedere tabella pag. 11)	 oppure 	**1** **2** **3** **1** **2** **3**	Ideale per la cottura di pizza, lasagne, pasta gratinata, pesce e verdure ripiene (peperoni, zucchine, ecc.). Utilizzare la leccarda inserita direttamente nelle guide oppure, se prevista, la lasagnera 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 GRILL CON GIRARROSTO (SE PREVISTA)				**1** **2** **3**	Ideale per la cottura di polli, volatili in genere, arrosti di maiale, ecc. Consigliamo di aggiungere un bicchiere d'acqua nella leccarda per facilitare la pulizia ed evitare il fumo causato dal grasso che brucia.

1.3 - CARATTERISTICHE TECNICHE

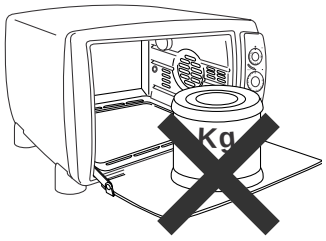
Tensione di funzionamento . . . . . .vedi targa caratteristiche
Potenza massima assorbita . . . . . .vedi targa caratteristiche
CONSUMO DI ENERGIA (norma CENELEC HD 376)
Per raggiungere i 200° C . . . . . .0,22 KWh
Per mantenere per un'ora 200° C . . . . . .0,78 KWh
Totale . . . . . .1 KWh
Il presente apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2004/108/CE sulla Compatibilità elettromagnetica ed al Regolamento europeo n. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali destinati al contatto con alimenti.

1.4 - AVVERTENZE IMPORTANTI

- **Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.**
- Questo forno è stato progettato per cuocere cibi. Non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.
- Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale ad una altezza di almeno 85 cm., fuori dalla portata dei bambini.
- Lavare con cura tutti gli accessori prima dell'utilizzo.
- **Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare che:**
- **La tensione di rete corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche.**
- **La presa di corrente abbia una portata di 16A e sia dotata di filo di terra.**
  La casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma antinfortunistica non venga rispettata.
- 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 del primo utilizzo, fare funzionare l'apparecchio a vuoto, con 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.
- 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 quando l'apparecchio è caldo.
- **Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura della porta e delle superfici esterne accessibili può essere molto elevata. Utilizzare sempre le manopole, le maniglie e i pulsanti. Non toccare mai le parti metalliche o il vetro del forno. Utilizzare dei guanti se necessario.**

- **Questo apparecchio elettrico funziona a temperature elevate che possono provocare bruciature.**
- Le parti accessibili potranno diventare molto calde durante l'uso. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate o istruite da un responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.

- Non utilizzare l'apparecchio se:
- Il suo cavo di alimentazione è difettoso
- L'apparecchio è caduto o presenta dei danni visibili o delle anomalie di funzionamento.
  In questi casi, per evitare qualsiasi rischio, l'apparecchio deve essere portato al centro di assistenza post-vendita più vicino.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione ed evitare che tocchi le parti calde del forno. Non scollegare mai l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione.
- Se si vuole utilizzare una prolunga, verificare che sia in buono stato, munita di una spina con messa a terra e con un cavo conduttore di sezione come minimo uguale a quella del cavo di alimentazione fornito con l'apparecchio.
- Al fine di evitare ogni rischio di scossa elettrica, non immergere mai in acqua o in un altro liquido il cavo di alimentazione, la spina dello stesso o l'insieme dell'apparecchio.
- Non posizionare l'apparecchio nelle vicinanze di fonti di calore.
- Non sistemare mai dei prodotti infiammabili nelle vicinanze del forno o al di sotto del mobile su cui è posizionato.
- Il pane può bruciare. Sorvegliare sempre il forno durante la tostatura o grigliatura. Non fare funzionare mai l'apparecchio al di sotto di un mobile pensile o di uno scaffale o in vicinanza di materiali infiammabili come tende, tendine serrande, ecc.
- Non utilizzare l'apparecchio come fonte di calore.
- Non mettere mai della carta, del cartone o della plastica all'interno dell'apparecchio e non posare mai niente al di sopra dello stesso (utensili, griglie, altri oggetti).
- Non introdurre niente nelle bocchette di ventilazione. Non ostruirle.
- **Se dovesse succedere che il cibo o altre parti del forno prendano fuoco, non tentare mai di spegnere le fiamme con dell'acqua. Tenere la porta chiusa, staccare la spina e soffocare le fiamme con un panno umido.**



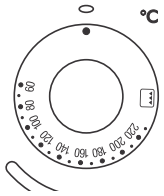
- Questo forno non è stato concepito per l'incasso.
- Una volta aperta la porta tenere presente quanto segue:
- non esercitare pressioni eccessive con oggetti troppo pesanti oppure tirando la maniglia verso il basso.
- non appoggiare mai sul piano della porta aperta contenitori pesanti o tegami bollenti appena tolti dal forno.
- Tenuto conto della diversità delle norme in vigore, se si utilizza questo apparecchio in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, farlo verificare da un centro di assistenza autorizzato.
- Per la sicurezza personale, non smontare mai l'apparecchio da soli; rivolgersi sempre ad un centro di assistenza autorizzato.
- Questo apparecchio è stato concepito unicamente per un uso domestico. Ogni utilizzo professionale, non appropriato o non conforme alle istruzioni per l'uso non impegna né la responsabilità, né la garanzia del fabbricante.
- Quando non lo si usa e comunque prima di pulirlo, scollegare sempre l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso devo essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non usare detergenti abrasivi o raschie in metallo per pulire la porta in vetro del forno, poiché potrebbero danneggiarne la superficie e causarne la rottura.

  Conservare queste istruzioni

CAPITOLO 2 - USO DEL FORNO E TABELLE COTTURA

2.1 - USO DEI COMANDI

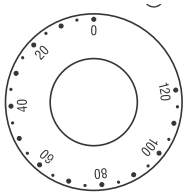
MANOPOLA TERMOSTATO (E)



Selezionare la temperatura desiderata, in questo modo:

- **Per scongelare:** Manopola termostato in posizione "●".
- **Per mantenere in caldo i cibi:** Manopola termostato in posizione 60°C.
- **Per cottura con forno ventilato oppure per cottura con forno tradizionale:** Manopola termostato da 60°C a 220°C.
- **Per tutti i tipi di grigliature e cottura con il girarrosto (se prevista):** Manopola termostato in posizione

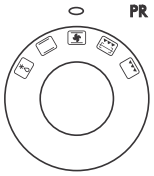
MANOPOLA ACCENSIONE E TIMER (G)



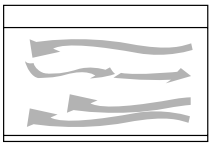
- **Per accendere il forno e per programmare la durata di cottura:** Ruotare la manopola in senso orario fino al tempo desiderato (max. 120 minuti) trascorso il tempo impostato verrà emesso un segnale acustico ed il forno si spegnerà automaticamente.
- **Per spegnere il forno:** Riportare la manopola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

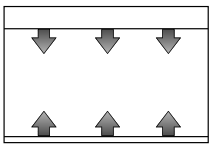
MANOPOLA SELETTORE FUNZIONI (H)



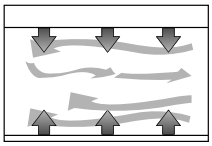
Azionando questa manopola si selezionano le funzioni disponibili per le Vostre cotture, ovvero:



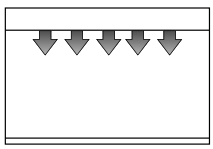
SCONGELAMENTO
(solo ventilazione in funzione)



COTTURA CON FORNO TRADIZIONALE
(solo resistenza superiore e resistenza inferiore in funzione)



COTTURA CON FORNO VENTILATO, MANTENERE IN CALDO I CIBI
(resistenza superiore, resistenza inferiore e ventilazione in funzione)

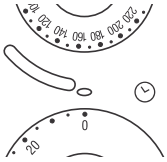


COTTURA GRILL

GIRARROSTO (SE PREVISTO)

(solo resistenza superiore in funzione alla massima potenza)

LAMPADA SPIA TERMOSTATO (F)



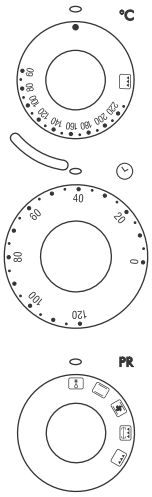
La spia accesa indica che il forno si sta riscaldando, quando si spegne significa che il forno ha raggiunto la temperatura impostata. **Nella funzione SCONGELAMENTO, la lampada spia è sempre spenta.**

8

2.2 - CONSIGLI PER L'UTILIZZO

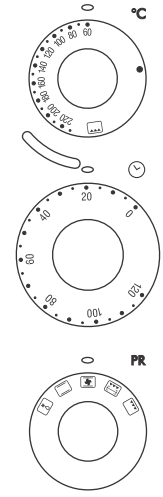
- Nelle cotture con le funzioni tradizionale ventilata e grill, è consigliabile preriscaldare sempre il forno alla temperatura prescelta, al fine di ottenere i migliori risultati di cottura.
- I tempi di cottura dipendono dalla qualità dei prodotti, dalla temperatura degli alimenti e dal gusto personale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

2.3 - COME IMPOSTARE LE FUNZIONI



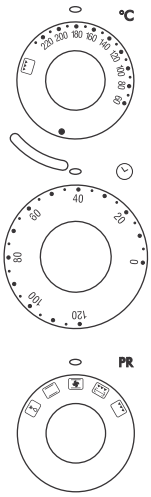
SCONGELAMENTO

Inserire la griglia nella guida 2 e la leccarda nella guida 3 come mostrato in figura a pagina 4.
L'alimento da scongelare va posto direttamente sopra la griglia.
Nel caso in cui tale operazione fosse impossibile da farsi (nel caso specifico della carne macinata, una volta scongelata rischierebbe di cadere tra le fessure della griglia), porre il cibo in un piatto di portata in appoggio sulla griglia (in questo caso non è necessario l'utilizzo della leccarda).
Ruotare la manopola selettore funzioni (**H**) in posizione .
Posizionare la manopola termostato (**E**) in posizione "●".
Ruotare la manopola accensione e timer (**G**) sul tempo desiderato. La fine dello scongelamento sarà indicato da un segnale acustico.
N.B. con tale funzione, i tempi di scongelamento verranno sensibilmente ridotti.



MANTENERE IN CALDO I CIBI

Inserire la leccarda o la griglia con un tegame sopra (può essere utilizzata la lasagnera se prevista in dotazione) nella guida 3 come mostrato in figura a pagina 4. 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).
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".



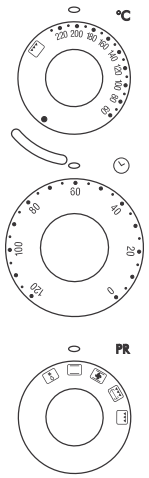
COTTURA FORNO VENTILATO

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.

Come operare:
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
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 la cerniera
PLUM CAKE	900 g	160°C	90 min.	3	Usare uno stampo rettangolare
BISCOTTI	400 g	180°C	20 min.	2	Appoggiarli 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 la cerniera

Al tempo di cottura aggiungere 5 minuti circa di preriscaldamento.



COTTURA FORNO TRADIZIONALE

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

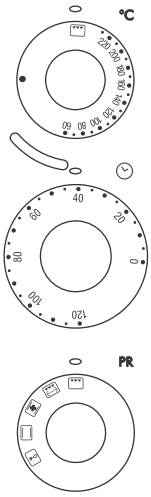
Come operare:
Ruotare la manopola selettore funzioni (**H**) in posizione ▭.
Selezionare la temperatura desiderata con la manopola termostato (**E**).
Ruotare la manopola accensione e timer (**G**) sul tempo desiderato.
Attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura prescelta (spegnimento della 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	200°C	25 min.	3	Utilizzare la leccarda (**N**)
PIZZA CONGELATA	250 g	220°C	8 min.	2	Si può appoggiare direttamente sulla griglia (**O**) o sulla leccarda (**N**)
PIZZA CONGELATA	450 g	220°C	13 min.	2	Si può appoggiare direttamente sulla griglia (**O**) o sulla leccarda (**N**)
LASAGNE	1500 g	200°C	40 min.	3	Appoggiare la lasagnera (se prevista) oppure una teglia qualsiasi direttamente sopra la griglia (**O**)
CANNELLONI	2300 g	200°C	40 min.	3	Appoggiare la lasagnera (se prevista) oppure una teglia qualsiasi direttamente sopra la 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	Appoggiarle nella leccarda (**N**) avvolte con la carta stagnola
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	1700 g	200°C	35 min.	2	Appoggiare la teglia sopra la griglia (**O**)
ZUCCHINE AL TONNO	1000 g	200°C	50 min.	2	Utilizzare la leccarda (**N**): mettervi olio, pomodoro e acqua
PATATE GRATIN	1500 g	200°C	50 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	20 min.	2	Posizionare i pirottini direttamente sopra la leccarda

Al tempo di cottura aggiungere 5 minuti circa di preriscaldamento.

COTTURA GRILL E GRATINATURA DEI CIBI

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



Come operare:
Inserire la griglia (**O**) nella guida superiore (1) e la leccarda (**N**) nella guida centrale (2) come mostrato nella figura 1. 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.

Preriscaldare il forno per 5 minuti con la porta accostata (come evidenziato nella figura 1).

Terminato il tempo di preriscaldamento, inserire il cibo da grigliare direttamente sopra la griglia (figura 2) e accostare la porta come in figura 3; ricordarsi di girare il cibo a metà cottura circa.

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 2).

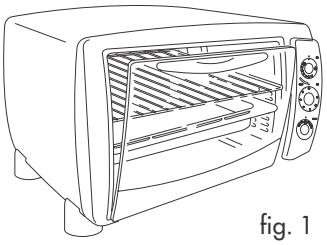


fig. 1

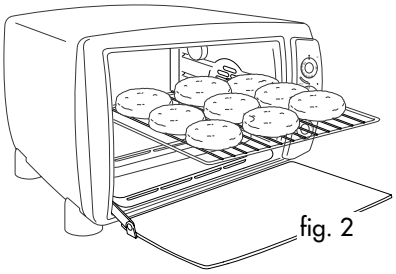


fig. 2

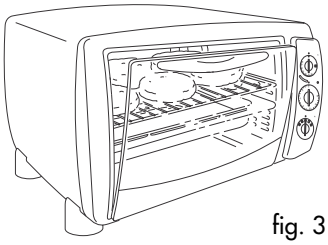


fig. 3

Nel caso di cibi già cotti e che devono essere solo gratinati, porre il contenitore direttamente sopra la griglia nella guida centrale (2); la porta dovrà essere accostata come mostrato in figura 4. 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".

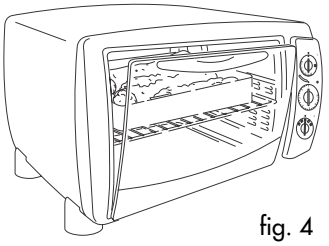
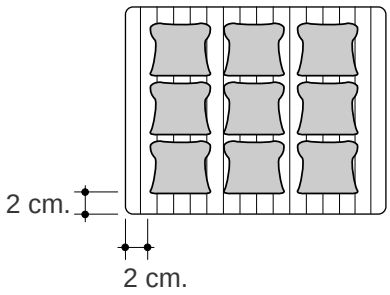
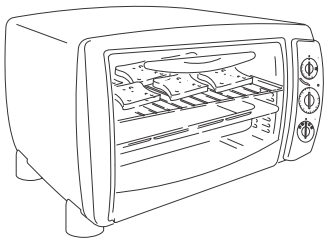


fig. 4

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



SOLO PER LA GRIGLIATURA DEL PANE; la porta del forno deve essere completamente chiusa (come mostrato nella figura a lato)



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
PANE GRIGLIATO	9 fette		3,5 min.	Girare a metà cottura
GNOCCHI ALLA ROMANA	1500 g		15 min.	Appoggiare la teglia sopra la griglia inserita nella guida centrale (2)

COTTURA GRILL CON GIRARROSTO (SE PREVISTA)

Questa funzione è ideale per la cottura allo spiedo di polli, volatili in genere, arrosti di maiale e di vitello.

Come operare:

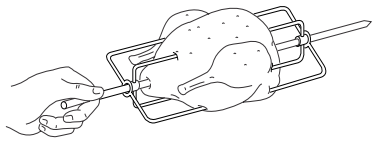


fig. 5

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

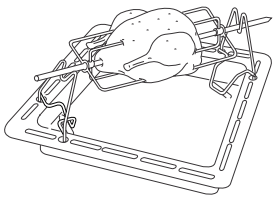


fig. 7

Appoggiare lo spiedo sui supporti.

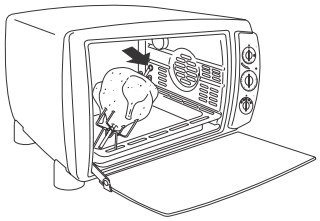


fig. 9

Una volta inserita la leccarda, spingere lo spiedo verso la sede del girarrosto (**D**) facendo basculare i supporti spiedo (**Q**) verso destra.

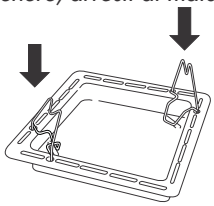


fig. 6

Infilare i supporti spiedo (**Q**) sulla leccarda nei fori previsti.

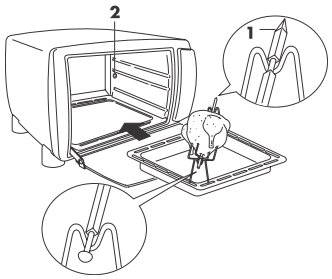


fig. 8

Mettere la leccarda con l'alimento da cuocere nella guida inferiore (3) facendo basculare i supporti spiedo (**Q**) verso sinistra. **Assicurarsi che la punta dello spiedo 1 sia in avanti e che venga correttamente inserita nel foro 2.**

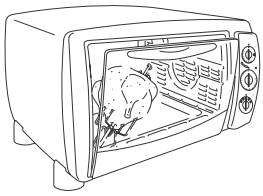
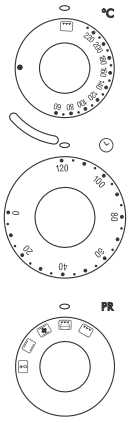


fig. 10

Accostare la porta come evidenziato in figura (semiaperta).



Per questa funzione non è necessario preriscaldare il forno.

Ruotare la manopola del selettore funzione (**H**) in posizione .

Ruotare la manopola termostato (**E**) in posizione .

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

Se la cottura richiede un tempo superiore alle 2 ore, ricordarsi di ripristinare il timer.

Una volta terminata la cottura, riportare manualmente la manopola accensione e timer (**G**) in posizione "0".

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.

Griglia, leccarda, vassoio raccoglibriciole, lasagnera (se prevista) e spiedo (se previsto) 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 finitura superficiale (smalto o vernice). Fate attenzione affinché non penetri 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 sul lato destro e dietro il forno.

Sfilare il vassoio raccoglibriciole (**M**) tirando verso se stessi (vedere fig. 11). Se l'operazione risultasse complicata, inumidire le parti esterne del vassoio. Rimuovere l'eventuale sporco con un panno umido. Asciugare bene e quindi **reinserire il vassoio**.

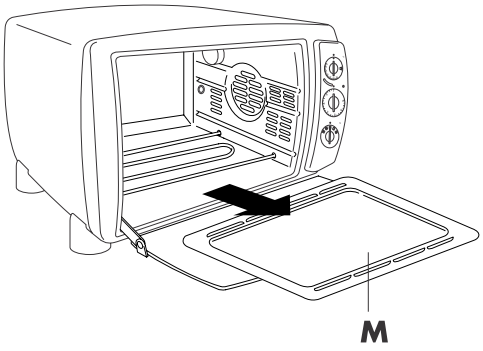


fig. 11

LUCE INTERNA FORNO

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

- staccare la spina dalla presa di corrente
- svitare il vetro di protezione (**X**) svitandolo in senso antiorario e sostituire la lampada (**Y**) con un'altra simile. (vedi fig. 12). 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.

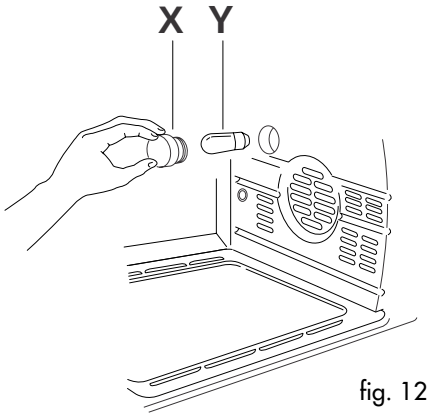


fig. 12

LASUPER CALOR

Via Strauss 13-15 20038 - Seregno (MI)

5718117700/05.07