

## OVEN + GRILL

INSTRUCTIONS FOR USE

## FORNO + GRILL

ISTRUZIONI PER L'USO

## FOUR + GRIL

MODE D'EMPLOI

## OVEN + GRILL

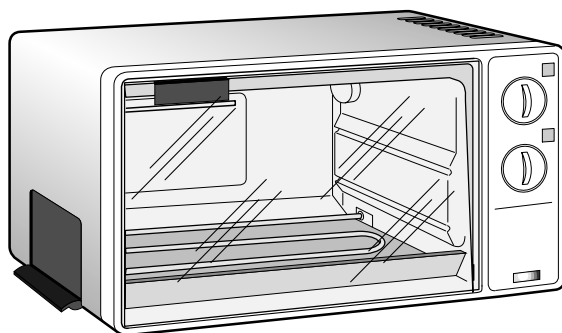
GEBRUIKSIINSTRUCTIES

## BACKOFEN + GRILL

GEBRAUCHSANLEITUNG

## HORNO + GRILL

INSTRUCCIONES PARA EL USO



## FOUR + GRILL

INSTRUÇÕES PARA O USO

## UGN + GRILL

BRUKSANVISNING

## ΦΟΥΡΝΟΣ + GRILL

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

## OVN + GRILL

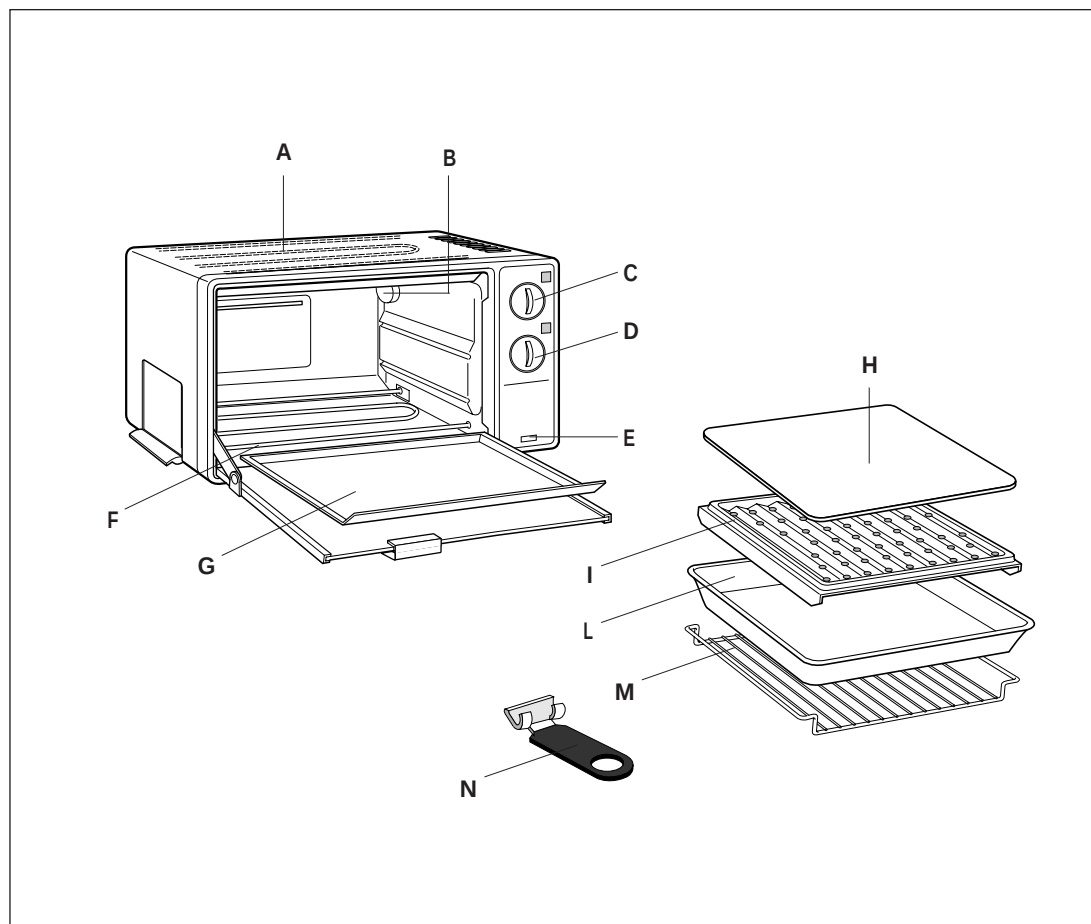
BRUKERVEILEDNING

## OVN + GRILL

BRUGSANVISNING

## UUNI + GRILLI

KÄYTTÖOHJEET



### ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below. **warning:** Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

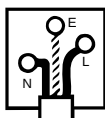
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

**WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**

#### IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

|                  |         |
|------------------|---------|
| Green and yellow | Earth   |
| Blue             | Neutral |
| Brown            | Live    |



As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  $\perp$  or coloured green or green and yellow.

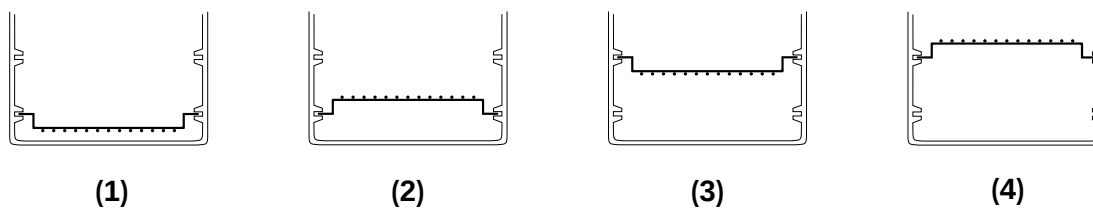
The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.

**I****DESCRIZIONE**

- |                                      |                                              |
|--------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>A</b> Resistenza superiore        | <b>G</b> Vassoio raccoglibriciole estraibile |
| <b>B</b> Luce interna forno (*)      | <b>H</b> Piastra pasticceria (*)             |
| <b>C</b> Manopola termostato         | <b>I</b> Griglia dietetica (*)               |
| <b>D</b> Manopola selettore funzioni | <b>L</b> Leccarda (*)                        |
| <b>E</b> Lampada spia                | <b>M</b> Griglia                             |
| <b>F</b> Resistenza inferiore        | <b>N</b> Impugnatura per griglia (*)         |

(\*) Non per tutti i modelli

**POSIZIONI CORRETTE DELLA GRIGLIA****TABELLA RIASSUNTIVA**

| Programma                 | Posizione manopola selettore funzioni (D) | Posizione manopola termostato (C) | Posizione griglia e accessori          | Note / Consigli                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mantenere in caldo i cibi |                                           | 60°                               | <br>Pos. 2                             | —                                                                                                                                                                                                          |
| Cottura al forno          |                                           | 100° - 270°                       | <br>Pos. 1<br><br>Pos. 2<br><br>Pos. 3 | Ideale per tutti i tipi di cibo da cucinare al forno (lasagne, carni, pizza, torte in genere, pesce, pollame). La pos. 3 della griglia è particolarmente indicata per la cottura di biscotti e pasticcini. |
| Cottura al grill          |                                           | 270°                              | <br>Pos. 4                             | Ideale per ogni tipo di grigliatura: hamburger, würstel, spiedini, pane tostato. La leccarda va appoggiata sopra la resistenza inferiore.                                                                  |

## CARATTERISTICHE TECNICHE

|                                  |                            |
|----------------------------------|----------------------------|
| Tensione di funzionamento .....  | vedi targa caratteristiche |
| Potenza massima assorbita .....  | vedi targa caratteristiche |
| Dimensioni esterne (LxPxH) ..... | mm 427x330x223             |
| Dimensioni interne (LxPxH) ..... | mm 307x265x156             |
| Volume cavità .....              | l 12,5                     |

## CONSUMO DI ENERGIA (NORMA CENELEC HD 376)

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

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 89/336/CEE relativa alla compatibilità elettromagnetica.

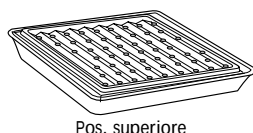
I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 89/109 e al D.L. di attuazione 25 gennaio 1992, n° 108.

## AVVERTENZE IMPORTANTI

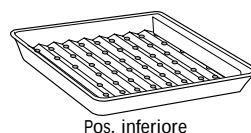
1. Questo forno è stato progettato per cuocere i cibi. Non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.
2. Prima dell'uso, controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto.
3. Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale ad una altezza di almeno 85 cm, **fuori dalla portata dei bambini.**
4. **Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi:** operare sull'apparecchio toccando solo manopole e maniglie in plastica.
5. Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare che:
  - la tensione di rete corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche tecniche, posta sotto l'apparecchio;
  - la presa di corrente abbia una portata minima di 10A e sia dotata di una sufficiente messa a terra: **la Casa Costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma antinfortunistica non fosse rispettata.**
6. Lavare con cura tutti gli accessori prima dell'utilizzo.
7. Prima del primo utilizzo, fare funzionare l'apparecchio a vuoto, con il termostato al massimo, per almeno 15 minuti per eliminare l'odore di "nuovo" ed un po' di fumo dovuto alla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze prima del trasporto. Durante questa operazione aerare la stanza.
8. Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.
9. In caso di sostituzione utilizzare solo cavi di alimentazione, conformi alle norme, in gomma H05RRF di sezione identica a quella riportata sul cavo in dotazione.

## ACCESSORI OPTIONAL

- **LECCARDA (L):** deve essere posizionata sopra la griglia. Può essere utilizzata anche per la cottura di alimenti liquidi. In funzione grill ▼▼ va appoggiata sopra la resistenza inferiore (F) per raccogliere le gocce di grasso.
- **PIASTRA PASTICCERIA (H):** deve essere posizionata direttamente sopra la griglia. Indispensabile per la cottura di biscotti e pasticcini.
- **GRIGLIA DIETETICA (I):** può essere inserita all'interno del piatto in due posizioni:

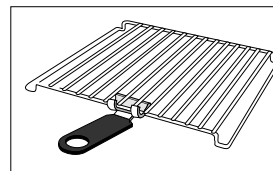


Pos. superiore



Pos. inferiore

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



- **LUCE INTERNA FORNO (B):** quando il forno è in funzione, la lampada forno interna è sempre accesa. Per la sostituzione della lampada agire nel modo seguente: staccare la spina dalla presa di corrente, svitare il vetro di protezione e sostituire la lampada bruciata con una dello stesso tipo (resistente alle alte temperature) quindi rimontare il vetro di protezione.

## USO DEI COMANDI

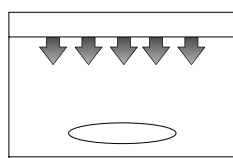
### • Manopola termostato (C)

Selezionare la temperatura desiderata, in questo modo:

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

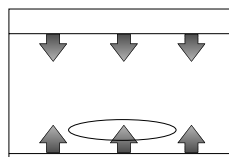
### • Manopola selettore funzioni (D)

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



 **GRILL**

(solo resistenza superiore in funzione alla massima potenza)



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

(resistenza superiore e resistenza inferiore in funzione)

### • Lampada spia (E)

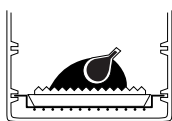
La spia accesa indica che il forno si sta riscaldando, quando si spegne significa che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

## USO DEL FORNO

### • Consigli generali

- Nelle cotture con forno tradizionale e grill, è consigliabile preriscaldare sempre il forno alla temperatura prescelta, al fine di ottenere i migliori risultati di cottura.
- I tempi di cottura dipendono dalla qualità dei prodotti, dalla temperatura degli alimenti e dal gusto personale di ciascuno. I tempi indicati nella tabella sono solo indicativi e suscettibili di variazioni e non tengono conto del tempo necessario per preriscaldare il forno.
- Per la cottura di cibi surgelati consultare i tempi consigliati nelle confezioni dei prodotti.

### IMPORTANTE



**Se il Vostro forno è dotato anche di griglia dietetica:**

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

### • Mantenere in caldo i cibi

- Portare la manopola del selettore funzione in posizione .
- Portare la manopola termostato in posizione 60 fino a che si accende la lampada spia (E).
- Inserire la griglia come indicato in tabella a pag. 18 ed appoggiarci sopra il piatto con i cibi.

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

• **Cottura al forno** 

- Inserire la griglia nella posizione indicata nella tabella a pag. 18
- Ruotare la manopola del selettore funzione in posizione 
- Selezionare la temperatura prescelta ruotando la manopola del termostato (C).
- Attendere che il forno abbia raggiunto la temperatura prescelta (spegnimento della lampada spia), quindi inserire il contenitore con il cibo.

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

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

• **Cottura con grill** 

- Inserire la griglia in posizione 4 e la leccarda sopra la resistenza inferiore. Si consiglia di versare 2 bicchieri d'acqua nella leccarda al fine di evitare fumo e cattivi odori dovuti al grasso che brucia, e per facilitarne la pulizia.
- Ruotare la manopola del selettore funzioni in posizione .
- Preriscaldare il forno per 8÷10 minuti.
- Inserire il cibo.

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

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

## PULIZIA

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

## FORNO AUTOPULENTE

Le pareti del forno sono ricoperte d'uno smalto microporoso antigrasso che assorbe ed elimina gli spruzzi sviluppati durante la cottura. Al fine di mantenere sempre efficiente l'azione di autopulitura dello smalto è bene non usare per la pulizia del forno detergenti abrasivi.

Quando le pareti smaltate sono molto sporche di grasso, pulire prima con una spugna umida e quindi riscaldare a vuoto (senza cibo) il forno a 270°C per due ore circa. Attendere che il forno si sia raffreddato, poi passare nuovamente con una spugna umida.

## GARANZIA

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

