



MIZUSHI™



Forno elettrico con accessorio pizza

CE

867

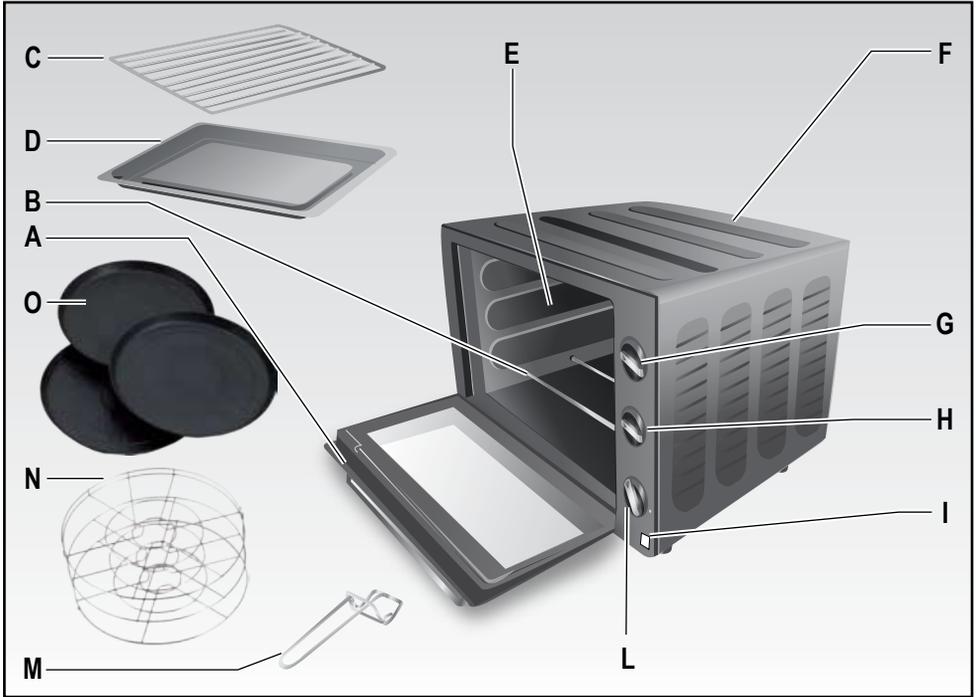


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Posare il forno su un piano di lavoro o un mobile da cucina che sopporti una temperatura di almeno 90°C e lasciare un po' di spazio libero sopra di esso. In nessun caso deve essere incassato o inserito in un mobile.
6. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
7. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
8. Questo apparecchio può essere usato da ragazzi di età maggiore o uguale a 8 anni; le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza oppure dovranno essere prima adeguatamente formati su come usare tale apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non possono essere effettuate da ragazzi a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e in ogni caso sotto supervisione di un adulto.
9. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
10. NON IMMERGERE MAI IL CORPO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNINO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
11. ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.
12. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.

13. Togliere tutti gli accessori interni, quindi lavarli ed asciugarli accuratamente.
14. Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.
15. Non ricoprire le parti interne del forno con fogli di alluminio per evitare di danneggiare gravemente il funzionamento del termostato.
16.  Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi: operare sull'apparecchio toccando solo la maniglia della porta.
17. Non posate niente sullo sportello quando è aperto.
18. Utilizzare il forno solamente per la cottura degli alimenti.
19. Non mettere canovacci nè piatti sopra l'apparecchio.
20. Appoggiare l'apparecchio ad una parete durante l'uso.
21.  Evitare di lasciare sulle superfici sostanze acide (succo di limone, aceto, ...). Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciate a lungo, intaccano lo smalto rendendolo opaco.
22. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
23. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
24. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
25. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
26. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
27. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
28. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
29. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
30. Il prodotto non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- A Maniglia
- B Resistenze
- C Griglia
- D Leccarda
- E Livelli di cottura
- F Corpo dell'apparecchio
- G Manopola termostato
- H Manopola selezione funzioni
- I Spia di pronto temperatura
- L Manopola accensione e timer
- M Forchetta rimozione griglia e leccarda
- N Accessorio per pizza
- O Piatti per pizza

AL PRIMO UTILIZZO

Effettuare un ciclo di cottura "a vuoto" in modo da togliere l'odore ed il fumo che le sostanze protettive presenti sulle parti metalliche possono sviluppare:

- accendere il forno ruotando la manopola (H) sul simbolo , impostare la temperatura al massimo ed il timer su 15 minuti;
- lasciare funzionare l'apparecchio con lo sportello aperto in ambiente areato.

Durante questa operazione è normale l'emissione di fumo dalle parti metalliche e dalle feritoie laterali. Dopo questa operazione, aerare il locale.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Preparare gli alimenti da cuocere posizionandoli o sulla griglia (C) o all'interno della leccarda (D).
- Inserire la spina nella presa di corrente e, tramite la manopola selezione funzioni (H), selezionare il tipo di cottura desiderato:

 cottura superiore (per gratinare);

 cottura inferiore;

 cottura con potenza piena (sopra e sotto contemporaneamente);

 cottura superiore con ventilazione;

 cottura inferiore con ventilazione;

 cottura con potenza piena (sopra e sotto contemporaneamente) con ventilazione.

Nota: Grazie alla funzione ventilazione l'aria calda ventilata assicura una ripartizione uniforme della temperatura e, permette una cottura omogenea su più livelli senza mescolare gli odori.

- Ruotare la manopola del termostato (G) ed impostare la temperatura di cottura desiderata.

- Posizionare la griglia (C) con gli alimenti precedentemente preparati, all'interno del forno al livello di cottura (E) desiderato, utilizzando l'apposita forchetta (M) (Fig. 2). Inserire anche la leccarda (D) ad un livello (E) inferiore rispetto alla griglia (C) in modo da raccogliere i grassi. Si consiglia di versare due bicchieri d'acqua nella leccarda (D) per evitare fumi, cattivi odori ed incrostazioni.

Nel caso gli alimenti siano stati preparati all'interno della leccarda (D), è necessario prima inserire la griglia (C) all'interno del forno quindi posizionarvi sopra la leccarda stessa (D) (Fig. 3).

ATTENZIONE: Posizionare gli alimenti ad una distanza di minimo 2 cm. dalle resistenze superiori.

- Tramite la manopola (L) impostare il timer secondo il tempo di cottura desiderato. A questo punto il forno inizia la cottura e la spia di pronto temperatura (I) si illumina; si spegnerà o quando è stata raggiunta la temperatura impostata o se la manopola (L) viene riportata manualmente in posizione "0".

ATTENZIONE: Sorvegliare il preparato durante la cottura.

- Terminato il tempo di cottura il forno si ferma automaticamente, emettendo un segnale acustico.
- Staccare la spina dalla presa di corrente, aprire lo sportello e, per evitare di bruciarsi, togliere la griglia (C) o la leccarda (D) utilizzando degli appositi guanti da cucina o l'apposita forchetta (M) in dotazione nel secondo.

Luce interna

Si accende nel momento in cui viene impostato il timer (L). Una volta che il tempo impostato termina, la luce si spegne automaticamente.

COTTURA PIZZA

- Preparare la pizza da cuocere posizionandola all'interno degli appositi piatti (O). È possibile cuocere 3 pizze contemporaneamente.
- Inserire la spina nella presa di corrente e, tramite la manopola selezione funzioni (H), selezionare la cottura con potenza piena (sopra e sotto contemporaneamente) con ventilazione .
- Ruotare la manopola del termostato (G) ed impostare la temperatura di cottura desiderata.
- Inserire i piatti (O) nei vari livelli dell'accessorio pizza (N) e quindi inserire quest'ultimo indifferentemente sulla griglia (C) o sulla leccarda (D) precedentemente posizionati all'interno del forno (Fig. 4).
- Tramite la manopola (L) impostare il timer secondo il tempo di cottura desiderato. A questo punto il forno inizia la cottura e la spia di pronto temperatura (I) si illumina; si spegnerà o quando è stata raggiunta la temperatura impostata o se la manopola (L) viene riportata manualmente in posizione "0".

ATTENZIONE: Sorvegliare il preparato durante la cottura.

- Terminato il tempo di cottura il forno si ferma automaticamente, emettendo un segnale acustico.
- Staccare la spina dalla presa di corrente, aprire lo sportello e, per evitare di bruciarsi, togliere la griglia (C) o la leccarda (D) utilizzando degli appositi guanti da cucina o l'apposita forchetta (M) in dotazione nel secondo.

PULIZIA

- Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.
- La leccarda (D) e la griglia (C) possono essere lavate in acqua tiepida e sapone, oppure in lavastoviglie, nel ripiano superiore.
- Per la pulizia della superficie esterna utilizzare sempre una spugna umida. Evitare l'impiego di prodotti abrasivi che danneggerebbero la vernice.
- Per la pulizia delle superfici interne non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio (detergenti in bombolette) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti. Pulire con una spugna umida, al termine di ogni utilizzo, dopo che il forno si sarà completamente raffreddato.

ATTENZIONE: Tutte le parti smaltate devono essere lavate con acqua saponata o altri prodotti che non siano abrasivi.

- Quando ci sono macchie di grasso o esalazioni di fumo, vi consigliamo di togliere il grasso con una spugna imbevuta di acqua calda insaponata.

ATTENZIONE: Asciugare preferibilmente con un panno morbido. Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciate a lungo, intaccano lo smalto rendendolo opaco.

Ricette/quantità	Gradi	Tempi	Funz.
Arrosti di carne (1 Kg)	200°-230°	60-80 min.	
Arrosto di pesce (1 Kg.)	190°-210°	30-40 min.	
Verdure al forno (500 gr.)	190°-210°	30-40 min.	
Spiedini, salsiccia, carne in pezzi (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Carne, verdura, pesce al cartoccio (500 gr.)	190°-210°	30-45 min.	
Carne, verdura, pesce gratin (500 gr.)	230°	20-30 min.	
Pasta al forno (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Pane, pizza e focacce (500 gr.)	230°	20-35 min.	
Torte, crostate (500 gr.)	170°-180°	25-40 min.	
Biscotti, piccola pasticceria (200 gr.)	170°	10-15 min.	

Cod. 6255109600 Rev. 0 del 15/02/2017



De' Longhi Appliances Srl
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@mizushi.it
Internet: www.mizushi.it