

ACCESSORI A RICHIESTA



Fig. 1 (F-044)



Fig. 2

Griglia triangolare (vedi fig. 1) da utilizzare con vassoi di piccole dimensioni, appoggiare la griglia ai supporti in acciaio inox normalmente utilizzati per il vassoio in dotazione (vedi fig. 2)



Fig. 3 (F-045)

2° vassoio (F-042)

griglia di rialzo

1° vassoio (F-042)

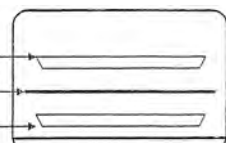


Fig. 4

Griglia rettangolare (vedi fig. 3) da utilizzare come appoggio per un secondo vassoio (vedi fig. 4)

In corrispondenza della fig.1 mettere il codice "F-044"

In corrispondenza della fig.3 mettere il codice "F-045" griglia di rialzo

In corrispondenza della fig.4 mettere il codice "F-042"

Nello schizzo seguente è possibile vedere come posizionare i due vassoi



ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire il forno dalla rete di alimentazione spegnendo gli interruttori e staccando la spina dalla presa dal muro.

Resistenze e cavi di alimentazione non debbono mai essere immersi o lavati con getti d'acqua. Per la loro pulizia è consigliabile usare esclusivamente un panno leggermente umido.

GARANZIA

Questo apparecchio è garantito per 2 anni e non comprende le parti che dovessero risultare danneggiate a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso (mancata osservanza delle istruzioni), danni derivanti da trasporto, cadute accidentali o errate manipolazioni.

Il forno in garanzia deve essere consegnato o spedito al costruttore in porto franco.

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

La Stella Soc. Coop. con sede in Civitanova Marche - 62012 - Via De Amicis 53/D in qualità di fabbricante del prodotto

FORNO EC800

Dichiara che il prodotto è conforme a quanto prescrivono le normative:

Direttiva 2006/95/CE (Bassa Tensione) e Direttiva 2004/108/CE (compatibilità elettromagnetica)

Elenco delle principali norme armonizzate in vigore

EN 60335-1 : Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare

EN 60335-2-9 : Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Parte 2: Norme particolari per griglie, tostapane e apparecchi da cucina mobili similari.

EN 55014-1 : Compatibilità elettromagnetica - Prescrizioni per gli elettrodomestici, gli utensili elettrici e gli apparecchi similari - Parte 1: Emissione.

EN 55014-2 : Compatibilità elettromagnetica - Requisiti di immunità per gli elettrodomestici, gli utensili elettrici e gli apparecchi similari - Parte 1: Immunità - Norma di famiglia prodotti.



STELLA Soc. Coop.
Il rappresentante legale



INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 Luglio 2005, n. 151, "Attuazione delle direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà pertanto, conferire l'apparecchiatura agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



STELLA Soc. Coop.

62012 Civitanova Marche (MC) - Via De Amicis, 53/D - Tel. 371.1907959

BISTECCHIERE E FORNI ELETTRICI

MANUALE D'ISTRUZIONE

Tutti i nostri articoli sono *costruiti artigianalmente* con *componenti italiani* prestando attenzione ad ogni singolo elemento per creare efficienza e praticità.

MODELLO	ALIMEN.	POTENZA	FREQ.	DIM. FORNO
FORNO EC800	220V	400+400 W	50 Hz	Diametro 42 Altezza 28

ANNO COSTRUZIONE..... Data di acquisto.....

Timbro del rivenditore



AVVERTENZE GENERALI

Prima di collegare forno accertarsi che i dati tecnici di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione. Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente realizzato. Ogni altro uso è da considerarsi improprio. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli. L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali, in particolare:

- Non tirare il cavo di alimentazione o il forno stesso per staccare la spina dalla presa di alimentazione.
- Non toccare il forno con mani bagnate o umide.
- Non usare il forno a piedi nudi.
- Non lasciare il forno esposto ad agenti atmosferici.
- Non permettere che il forno sia usato da bambini, comunque tenerlo sempre fuori dalla loro portata.
- Mantenere una adeguata distanza da pareti, oggetti, ecc.
- Ripone il forno solo quando è completamente freddo.
- **Non immergere mai il forno in acqua.**

APPENDICE ALLE AVVERTENZE GENERALI

Prima di ogni utilizzo svolgere completamente il cavo elettrico. Non utilizzare l'apparecchio come unità di riscaldamento ausiliario. Non lasciare l'elettrodomestico inutilmente inserito, staccare la spina dalla presa di alimentazione quando non è in uso.

Questo elettrodomestico non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative al suo utilizzo dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

In caso di principio d'incendio dell'apparecchio o di alcune sue parti, non gettare acqua per spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme con uno straccio umido.

Il triangolino giallo con il simbolo della fiamma indica che quando l'apparecchio è in funzione, le varie superfici potrebbero raggiungere temperature elevate, rischio di ustioni.

Si raccomanda di ripone il prodotto in modo da non costituire fonte di pericolo alcuno, specialmente per i bambini che potrebbero servirsene per i propri giochi.

Assicurarsi che nelle immediate vicinanze del punto di installazione dell'apparecchio non vi siano tendaggi, materiali infiammabili che ne comprometterebbero la sicurezza, con pericolo d'incendio.

1. CUPOLA
2. IMPUGNATURA
3. CRUSCOTTO
4. BLOCCHETTO ALIMENTAZIONE CUPOLA
5. PRESA PER CUPOLA
6. BASE FORNO
7. CAVO ALIMENTAZIONE
8. MICROINTERRUTTORE DI SICUREZZA
9. PROTEZIONE ANTIUSTIONE
10. CIOTOLA
11. INTERRUTTORE RESISTENZA SUPERIORE
12. INTERRUTTORE RESISTENZA INFERIORE
13. FORI DI AREAZIONE
14. CAVO CORTO 30 cm (circa)



Il FORNO ELETTRICO STELLA EC800 garantisce una cottura completa ed uniforme dei cibi, inoltre il suo basso consumo (solo 800 W come potenza massima) favorisce un risparmio notevole di energia elettrica.

Il FORNO è dotato di due resistenze di 400 W ciascuna che possono essere inserite separatamente per perfezionare la cottura.

L'uso degli accessori a richiesta ne amplia notevolmente l'utilizzo.

Ottimo non solo per la cottura di arrostiti in genere (pollo, faraona, coniglio, cacciagione, pesce e ortaggi) ma anche di primi piatti (lasagne, cannelloni...) e di dolci (pizza, crostate...). La sua praticità consente l'uso anche in vacanza, al mare, in montagna, in campeggio ecc.

Il volume del forno e la potenza delle resistenze fanno sì che la temperatura non salga oltre i 220°, pertanto la temperatura rimane costante nel tempo, cosa diversa sarebbe stata se avesse avuto un termostato che spegne e accende il forno al raggiungimento della temperatura impostata. Questo fatto e la ragione per cui la cottura dei dolci risulta **eccezionale**, paragonata a quella di un forno a legna.

N.B. Il forno è dotato di un termofusibile che se per ragioni anomale dovesse superare la temperatura dei **240° si interrompe** e blocca l'alimentazione del forno.

UTILI CONSIGLI NEI TEMPI PER LA COTTURA

1. Lasagne e cannelloni **60 minuti** con l'accortezza di lasciare inserita la resistenza superiore per qualche altro minuto affinché raggiunga quella doratura alla superficie desiderata.
2. Carni arrosto: pollo, tacchino, maiale, vitello, ecc. **45 minuti** circa
3. Carni arrosto come sopra con patate **60 minuti** circa, solo per questa tipologia di cibo contenenti grassi si può utilizzare la griglia di rialzo (codice F-045) posizionata sopra al vassoio (codice F-042), già piena di patate e sopra la griglia, la carne da cuocere, cosicchè grasso e condimento che colano verso il basso vanno a condire le patate in cottura, oppure utilizzare lo stesso procedimento se si vuole cuocere della carne facendo scolare tutto il grasso contenuto nella stessa verso il basso, dentro il vassoio.
4. Pesce di varie specie **40 minuti**, con patate **45 minuti**
5. Verdure gratinate **40 minuti**
6. Pizza **30 minuti** se bianca **40 minuti** rossa
7. Torta di mele **35 minuti** lasciare dentro il forno per alcuni minuti dopo lo spegnimento affinché possa asciugarsi ulteriormente. Per i dolci è auspicabile mettere un doppio vassoio, oppure una lastra in metallo (va bene anche un vecchio coperchio privo di maniglia).
8. Crostata **30 minuti**. Per i dolci è auspicabile mettere un doppio vassoio, oppure una lastra in metallo (va bene anche un vecchio coperchio privo di maniglia).
9. Ciambellone: dopo **20 minuti** spegnere l'interruttore inferiore e dopo altri **30 minuti** spegnere anche quello superiore, lasciare dentro il forno ancora per alcuni minuti affinché possa asciugarsi ulteriormente. Per i dolci è auspicabile mettere un doppio vassoio, oppure una lastra in metallo (va bene anche un vecchio coperchio privo di maniglia).

Ovviamente tutti i tempi possono variare in funzione dei gusti personali di cottura.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Appoggiare il forno su un piano perfettamente orizzontale
2. Non posizionare mai il forno sotto ad un'altra struttura
3. Obbligatorio usare il forno sotto la protezione di lamiera in acciaio forata (rif.9) per evitare possibili ustioni con la parete di alluminio del forno. È necessario dire che comunque durante la cottura, la parte superiore della protezione (rif.9) tende a riscaldarsi, pertanto fare attenzione nell'uso. N.B.: se non viene inserita la protezione (rif.9) non si aziona il microinterruttore (rif.8), di conseguenza il forno non funziona.
4. Posizionare i cibi da cuocere nell'apposito vassoio in dotazione (rif.10) o altro contenitore con dimensioni e capacità idonee.
5. Richiudere il forno appoggiando la cupola (rif.1) sopra la base (rif.6) e successivamente inserire la spina del cavo corto (rif.14) nella presa sul cruscotto (rif.5).
6. Inserire la spina del cavo di alimentazione (rif.7) nella presa di alimentazione.
7. Accendere i due interruttori posti sul cruscotto (rif.11 e 12) a seconda delle esigenze di cottura.
8. Fare attenzione al cavo di alimentazione (rif.7) di mantenerlo sempre sufficientemente lontano dalle parti calde. In caso di danneggiamento provvedere immediatamente alla sua sostituzione rivolgendosi al rivenditore o direttamente al costruttore.