

CERTIFICATO DI GARANZIA

Forno Elettrico 28L Ventilato con Girarrosto e CHESTROLLER

Mod. TO-28CRK

Questo prodotto è garantito per un periodo di 24 mesi dalla data d'acquisto per eventuali difetti di fabbricazione. Le parti usuranti (rotelle, sacchetti, spazzole, ecc) e gli accumulatori sono esclusi dalla garanzia. Questa garanzia ha validità solamente se accompagnata da scontrino fiscale e timbro del rivenditore. L'impegno di garanzia decade automaticamente laddove vengano riscontrate rotture accidentali dovute al trasporto o cadute, manomissioni, modifiche o uso improprio non conforme alle istruzioni. Per eventuali informazioni potete rivolgervi al nostro servizio clienti telefonando al numero: 011/93.19.845



Allegare scontrino fiscale e timbro del rivenditore

Importato da: Sirge srl Avigliana (TO) www.sirge.it info@sirge.it

La società si riserva di apportare qualunque modifica tecnica senza preavviso, le foto sono indicative.

Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso

Istruzioni

Mod. TO-28CRK

Sirge®

Forno Elettrico Ventilato con Girarrosto Con CHESTROLLER 28 Litri



230V-50Hz
1500 Watt

Costruito secondo le nuove direttive
ROHS 2002/95 e RAEE 2002/96 ----->



2 Norme di Sicurezza Importanti

Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.

- 1) Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente secondo le norme vigenti dotata di massa e/o di salvavita (230V~50Hz).
- 2) Non toccare superfici calde, utilizzare appositi impugnature o manopole.
- 3) **Non lasciare l'apparecchio alla portata di bambini.**
- 4) Non immergere in acqua o in altri liquidi il cavo di alimentazione, la spina o qualsiasi parte del forno per evitare corti circuiti elettrici.
- 5) Non utilizzare l'apparecchio se cavo o spina sono danneggiati o altra anomalia. Portare in questo caso l'apparecchio presso un centro di riparazione autorizzato.
- 6) Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di polveri o gas infiammabili o esplosivi.
- 7) Mantenere dello spazio intorno a tutti i lati del forno per facilitare il circolo dell'aria.
- 8) Staccare la spina quando non si utilizza l'apparecchio per lungo tempo o lo si deve pulire.
Lasciare raffreddare il forno e rimuovere gli accessori prima di pulirlo.
- 9) Scollegare il forno portando a "0" la temperatura e togliere la spina di corrente.
- 10) Non coprire mai le parti del forno in quanto potrebbero surriscaldare il forno stesso.
- 11) Non utilizzare pagliette per pulire il forno. Alcuni pezzetti dello strofinaccio potrebbero toccare le parti elettriche creando corti circuiti e rovinando le pareti.
- 12) Porre attenzione alla temperatura della porta del forno o alle superfici esterne in quanto potrebbero essere molto calde durante il funzionamento.
- 13) Non inserire: cibi in abbondanza, parti di metallo o utensili che potrebbero causare circuiti elettrici.
- 14) Per rischio di incendio evitare che il forno venga coperto o entri in contatto con materiali infiammabili durante il suo funzionamento.
- 15) Da utilizzarsi per il **SOLO USO DOMESTICO, non utilizzare all'esterno.**
- 16) Non tirare mai il cavo dalla presa di corrente, ma afferrare la spina per scollegarlo.
- 17) Nel caso venisse danneggiato il cavo di alimentazione farlo sostituire da un tecnico.
- 18) Durante la pulizia dell'apparecchio assicurarsi di non spruzzare acqua e di non passare panni bagnati o gocciolanti per evitare corti circuiti o scosse elettriche.

Altri prodotti Sirge

by
Sirge

Piastra Doppia

Potenza: 1500+750 Watt
Termostato regolabile per ogni piastra
Dim piastra: 188+155mm
Peso: 3,7 Kg
Dimensione unità: 470x295x76 mm



Piastra Singola

Potenza: 1500 Watt
Termostato regolabile
Manici Anti-scottatura
Dim piastra: 188mm
Peso: 2,2 Kg
Dimensione: 300x300x75 mm



Forno 28 Litri Ventilato Girarrosto

Potenza: 1500 Watt
Timer 60 minuti
Lampada Spia
Termostato regolabile 100-250°C
Dotazione: Vassoio, Griglia, Presa
**CON ACCESSORIO PER
CALDARROSTE!**
Peso Netto: 6,5Kg
Dimensione unità: 465x370x315 mm

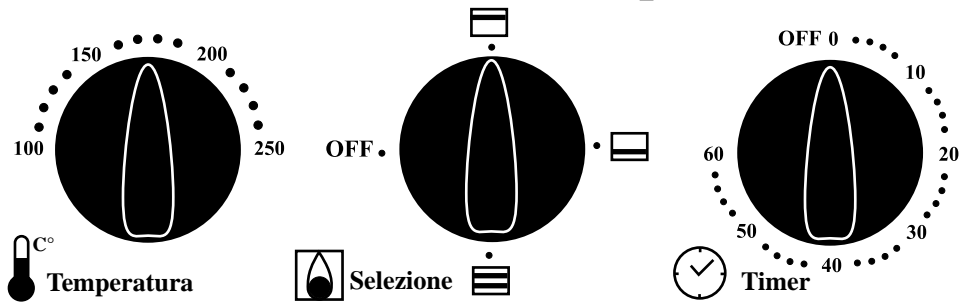


Forno 20 Litri Ventilato

Potenza: 1380 Watt
Timer 60 minuti
Lampada Spia
Termostato regolabile 100-250°C
Dotazione: Vassoio, Griglia, Presa
Peso Netto: 5,2 Kg
Dimensione unità: 400x270x270 mm



Funzioni manopole



* Girare questa manopola per selezionare la temperatura desiderata, da 100°C a 250°C

* Selezionare il livello di cottura: solo sopra, solo sotto, nessuna o entrambe. **Il forno non funzionerà se questa si trova sulla posizione OFF.**

* Ruotare la manopola per selezionare il tempo di cottura. **Il forno non funzionerà se questa si trova sulla posizione OFF.**

Istruzioni d'uso

ATTENZIONE: LE SUPERFICIE DELL'APPARECCHIO SONO CALDE DURANTE E DOPO L'USO.

Il forno è ideale per cucinare/riscaldare/scongelaire, arrostitire e tostare. Preparare il cibo che si vuole preparare e metterlo sul vassoio o sulla griglia. Sistemare il vassoio o la griglia nella posizione desiderata: bassa, media e alta per la cottura.

Prima di accendere il forno assicurarsi che il timer sia in posizione "OFF-0" altrimenti si rischia di danneggiare il forno.

Collegare la spina alla presa di corrente e tramite la manopola del timer accendere il forno per il tempo desiderato.

Il selettore del calore consente di accendere e spegnere la resistenza superiore o inferiore o entrambe come desiderato.

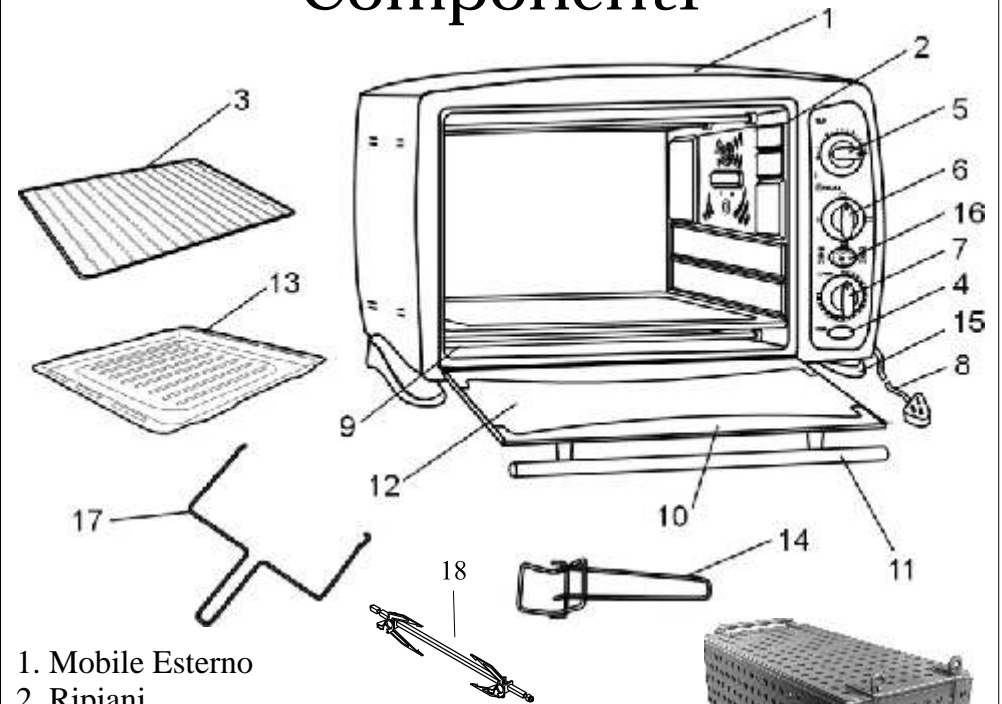
Chiudere lo sportello e girare in senso orario il regolatore alla temperatura desiderata.

A tempo scaduto verrà emesso un suono ed il forno automaticamente si spegnerà. Girare il regolatore di temperatura in posizione "100".

Quando la cottura è terminata riportare il regolatore di temperatura ed il timer in posizione "OFF-0" per spegnere il forno.

NON lasciare incustodito il forno durante il suo funzionamento.

Componenti



1. Mobile Esterno
2. Ripiani
3. Griglia
4. Spia accensione. Si accende quando il forno è in funzionamento.
5. Manopola temperatura. Per regolare la temperatura di cottura da 100°C a 250°C
6. Manopola accensione. Selezione livello di calore: Spento/Sopra/Sotto/Sopra e Sotto
7. Timer 60 minuti.
8. Cavo alimentazione
9. Elemento riscaldante
10. Porta in vetro
11. Maniglia
12. Vetro resistente alle alte temperature
13. Vassoio
14. Pinza per asportare vassoio e griglia
15. Piedino
16. Interruttore ventilazione/girarrosto
17. Maniglia per asportare girarrosto
18. Spiedo girarrosto con viti

19. CHESTROLLER
(questo accessorio permette la cottura di patate, caldarroste, etc. etc. a vostro piacere)

Prima dell'uso

- 1) Sistemare il forno su una superficie piana in grado di sopportare alte temperature. Non appoggiare a pareti per permettere la circolazione dell'aria intorno al forno.
- 2) Togliere i vassoi e le griglie, lavarli e asciugarli e poi inserirli nel forno.
- 3) Sugeriamo di fare prima una prova ad alta temperatura per familiarizzare con il forno e per eliminare qualsiasi sostanza di protezione utilizzata durante l'imballo. Regolare la temperatura al massimo e mettere il temporizzatore a 15 minuti. E' del tutto normale una fuoriuscita di fumo e di cattivo odore di vernice.
- 4) Per evitare di graffiare, rovinare o sbiadire il forno si consiglia di non riporre nulla alla sommità del forno stesso durante il suo funzionamento.
- 5) Questo apparecchio richiede 1500 Watt e pertanto dovrebbe funzionare senza altri apparecchi collegati nello stesso circuito di corrente.

La ventilazione e il girarrosto sono controllati dallo stesso interruttore sopra il timer.

Come utilizzare il girarrosto

Preparare lo spiedo:

Inserire un forchettono nello spiedo, assicurandosi che la parte appuntita sia rivolta verso il centro dello spiedo.

Fissare il primo forchettono con la vite a farfalla.

Inserire l'alimento da cucinare nello spiedo fino ad infilarlo nel forchettono.

Assicurarsi che l'alimento sia bloccato.

Inserire nell'estremità opposta l'altro forchettono, assicurandosi che la parte appuntita sia rivolta verso l'alimento da cucinare.

Infilzare l'alimento e fissare il forchettono con la vite a farfalla.

PER AVERE UN OTTIMO RENDIMENTO, FARE IN MODO CHE L'ALIMENTO SI TROVI AL CENTRO DELLO SPIEDO E CHE SIA PERFETTAMENTE BLOCCATO DAI DUE FORCHETTONI.

Inserire lo spiedo nel forno:

Inserire l'estremità appuntita dello spiedo nel foro quadrato a destra della cavità del forno. Appoggiare l'altra estremità sul supporto, a sinistra della cavità del forno.

Preparazione del forno:

Impostare la temperatura desiderata.

Posizionare il timer sul tempo desiderato.

Ruotare la manopola della selezione su  , per far funzionare entrambe le resistenze.

PER AVERE UN OTTIMO RISULTATO UTILIZZARE SEMPRE ENTRAMBE LE RESISTENZE.

Estrazione dell'alimento cucinato:

Al termine della cottura, posizionare la manopola della temperatura su 100°C.

Ruotare la manopola della selezione su OFF ed il timer su 0.

Estrarre lo spiedo con l'apposito manico per lo spiedo (componente 9).

Come utilizzare la funzione Grill ⁵

Rimuovere la griglia di metallo (6) e la teglia (7) dal forno.

Se necessario cospargere la teglia con un po' di burro o olio.

Posizionare il cibo sulla griglia di metallo o sulla teglia ed inserirle poi nelle apposite incanalature laterali all'interno della cavità del forno. Se si desidera cucinare cibi al forno (normalmente) chiudere lo sportello. Se si desidera utilizzare la funzione grill lasciare lo sportello leggermente aperto.

Lo sportello ha una posizione ben precisa che lo tiene leggermente aperto.

Impostare la temperatura con l'apposita manopola (1). Quando si usa la funzione grill selezionare sempre il max livello di temperatura (250°C).

Impostare la cottura solo sopra (per gratinare), la cottura solo sotto (per pizza) o entrambe sopra e sotto (per i dolci) con la manopola della selezione (2). Per cibi alla griglia selezionare la posizione solo sopra. Usare la manopola del timer per impostare il tempo di cottura desiderato.

Utilizzo del CHESTROLLER

Inserire nella guida il perno (girarrosto).

Fissarlo con le viti in dotazione in modo simmetrico.

Dopo aver aperto il coperchio, premendo le due molle, inserire le castagne (patate, noccioline, chicchi di caffè...) nell'apposito contenitore. La quantità deve permettere una facile rotazione dell'alimento. Chiudere il coperchio inserendolo nelle apposite guide.

Assicurarsi che capovolgendo il cestino (chestroller) il peso del prodotto non apra il contenitore stesso.

Con l'attrezzo (n. 17) inserire il contenitore all'interno del forno dal lato destro nell'apposito foro, successivamente appoggiarlo sulla guida a sinistra.

A cottura completata estrarre il chestroller con appositi guanti da forno utilizzando l'attrezzo 17.

Pulizia e Manutenzione

Prima di pulire l'apparecchio girare il regolatore di temperatura ed il timer in posizione "OFF-0" e togliere la spina dalla presa di corrente.

Lasciare raffreddare il forno e relativi accessori prima di pulirli.

Pulire la parte esterna del forno con un panno umido e asciugare.

Utilizzare un liquido non abrasivo per le macchie più resistenti. Sciacquare ed asciugare.

Non utilizzare pagliette o detersivi abrasivi che potrebbero rovinare la superficie.

Pulire la porta di vetro con un panno o una spugna inumidita con acqua calda insaponata.

Asciugare. Lavare i vassoi e le griglie in acqua calda e insaponata. Sciacquare ed asciugare.

Spegnimento

Per spegnere il forno girare le manopole 2 e 4 su OFF.

Se volete estrarre le griglie dall'interno, assicuratevi che esse siano ben raffreddate.

Rimuovere la spina dell'alimentazione dalla presa di corrente.

La lampada spia indica il funzionamento del forno.

Si spegne solo se il timer è in posizione OFF-0.

FORNO ELETTRICO VENTILATO CON GIRARROSTO

Modello: TO-28CRK - Capacità: 28 Litri - Alimentazione: 230V 50Hz

Potenza: 1500 Watt - Dimensioni: 465x370x315mm - Peso Netto: 6,5Kg