



**FORNO ELETTRICO  
ELECTRIC OVEN  
FOUR ÉLECTRIQUE  
ELEKTRO-BACKOFEN  
ELEKTRISCHE OVEN  
HORNO ELÉCTRICO  
FORNO ELÉCTRICO  
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА  
ELEKTROMOS SÜTŐ  
ELEKTRICKÁ TROUBA  
ELEKTRYCZNA KUCHENKA MIKROFALOWA  
ELEKTRICKÁ PEC  
ELEKTRIKLI FIRIN**

**Istruzioni per l'uso  
Instructions for use  
Mode d'emploi  
Bedienungsanleitung  
Gebruiksaanwijzingen  
Instrucciones para el uso  
Instruções  
Οδηγίες χρήσης  
Инструкции по эксплуатации  
Használati utasítás  
Návod k použití  
Instrukcja obsługi  
Návod na použitie  
Kullanım talimatları**

## DESCRIZIONE APPARECCHIO

- A Manopola termostato
- B Manopola timer
- C Lampada spia
- D Manopola selettore funzioni
- E Portina in vetro
- F Resistenza inferiore
- G Griglia
- H Leccarda
- I Spiedo (se previsto)
- L Raccoglibriciole
- M Resistenza superiore
- N Luce interna (se prevista)
- O Foro per spiedo (se previsto)
- P Griglia dietetica (se prevista)
- Q Maniglia per estrazione spiedo (se prevista)

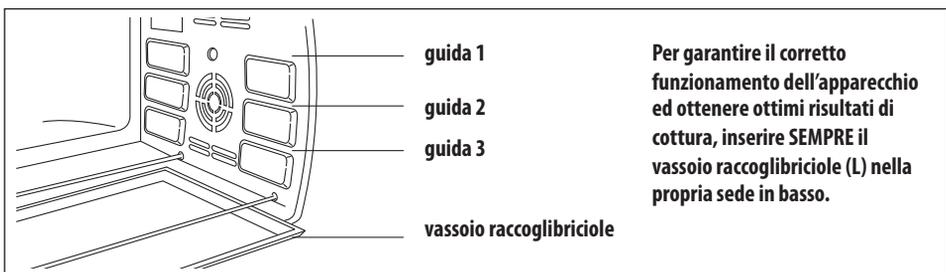
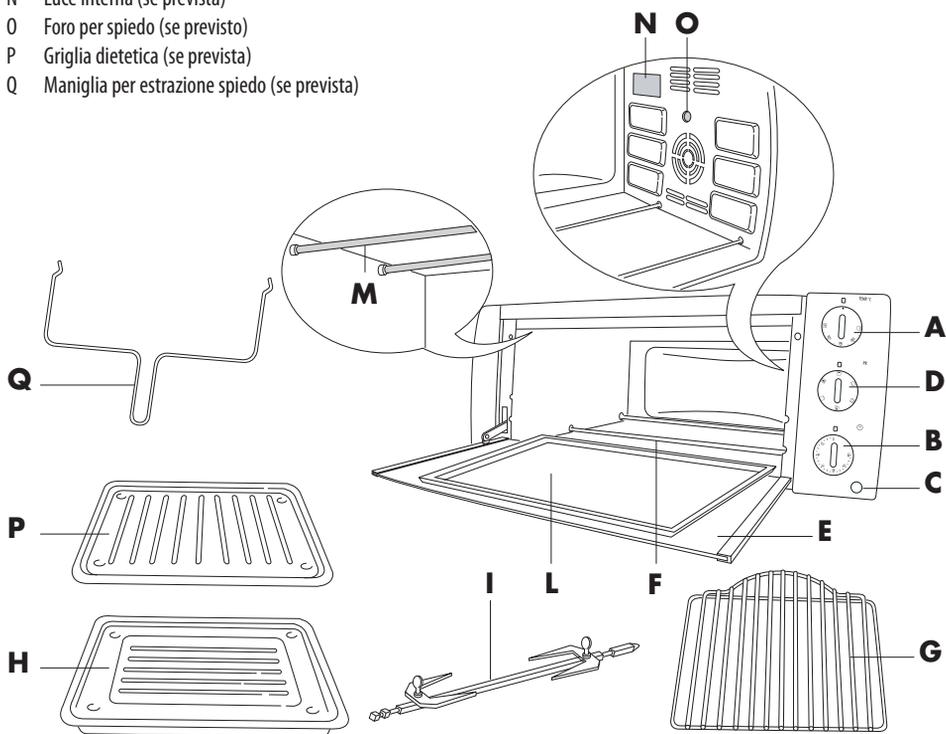
## CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di funzionamento.....vedi targa caratteristiche  
Potenza massima assorbita.....vedi targa caratteristiche

### CONSUMO DI ENERGIA (norma CENELEC HD 376)

Per raggiungere i 200° C .....0,09 KWh  
Per mantenere per un'ora 200° C .....0,58 KWh  
Totale .....0,67 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.



## AVVERTENZE IMPORTANTI

- **Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Conservare queste istruzioni**

- 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.
- L'apparecchio deve essere posto ad una distanza di almeno 20cm dalla presa elettrica dove esso verrà collegato.
- 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 aereare 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.
- L'apparecchio può essere utilizzato anche da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliate e istruite su come utilizzare in modo sicuro l'apparecchio e sui pericoli che ciò comporta. Sorvegliare i bambini assicurandosi che non giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non possono essere eseguite dai bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano costantemente sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- 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 immerg-

ere 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 respon-

sabilità, 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 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.**
- Non usare detersivi abrasivi o raschie in metallo per pulire la porta in vetro del forno, poiché potrebbero danneggiare la superficie e causarne la rottura.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- L'apparecchio deve essere posto e fatto funzionare con la parte posteriore accostata alla parete.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro, agriturismi, hotel, motel e altre strutture ricettive, affitta camere.

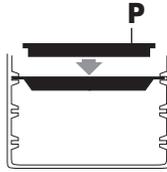
#### Disposing of the appliance



In compliance with European directive 2002/96/EC, the appliance must not be disposed of with household waste, but taken to an authorised waste separation and recycling centre.

#### TABELLA RIASSUNTIVA

Programma	Posizione manopola selettore funzioni	Posizione manopola termostato	Posizione griglia e accessori	Note/Consigli
Scongelamento <i>(solo in alcuni modelli)</i>		•		1 2 3 Appoggiare il cibo direttamente sopra la griglia inserita nella guida 2.
Cottura delicata		100°C-200°C		1 2 3 Utilizzare la leccarda inserita direttamente nella guida inferiore 3.

Programma	Posizione manopola selettore funzioni	Posizione manopola termostato	Posizione griglia e accessori	Note/Consigli
Mantenimento in caldo				Scegliere questa funzione per tenere cibi in caldo. Non lasciare i cibi in caldo per più di un'ora e non usare questa funzione per riscaldare cibi freddi. Se la pietanza non è sufficientemente calda per essere servita, selezionare una temperatura più alta con la manopola del termostato.
Cottura forno ventilato <i>(solo in alcuni modelli)</i>		100°C-200°C	 oppure 	Ideale per lasagne, torte in genere e il pane.
Cottura forno tradizionale		100°C-200°C	 oppure 	Ideale per la cottura di carni, pizza, verdure ripiene, pesce, plum cake.
Tostatura				Ideale per tostare fette di pane
Cottura con grill				Appoggiare la griglia dietetica (P) (se prevista) sopra la leccarda; posizionarci sopra il cibo e inserire il tutto nella guida 1. Ideale per la grigliatura di carne pesce e verdura.
Cottura grill con girarrosto <i>(solo in alcuni modelli)</i>				Inserire lo spiedo nell'apposito foro (O) come indicato pagina a pag. 9. Inserire la leccarda nella guida 3. Ideale per pol-lame, carne di manzo, ecc.

## USO DEI COMANDI

### Manopola termostato (A)

Selezionare la temperatura desiderata, in questo modo:

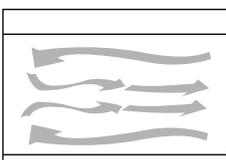
- Per scongelare (*solo in alcuni modelli*) (vedi pag. 7):  
Manopola termostato in posizione "•".
- Per mantenere in caldo i cibi (vedi pag. 7):  
Manopola termostato in posizione .
- Per cottura con forno ventilato (*solo in alcuni modelli*) oppure per cottura con forno tradizionale (vedi pag. 7):  
Manopola termostato da 100°C - 200°C.
- Per tostare (vedi pag. 7):  
Manopola termostato in posizione .
- Per tutti i tipi di grigliature (vedi pag. 8):  
Manopola termostato in posizione .

### Manopola Timer (B)

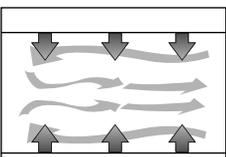
- Per accendere il forno:  
Ruotare la manopola in senso orario
- Per spegnere il forno:  
Riportare la manopola in posizione "0".

### Manopola selettore funzioni (D)

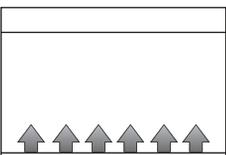
Azionando questa manopola si selezionano le funzioni disponibili per le Vostre cotture, ovvero:



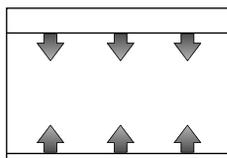
(*solo in alcuni modelli*)  
(solo ventilazione in funzione)



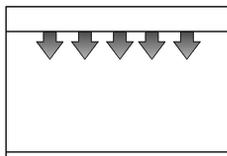
(*solo in alcuni modelli*)  
(resistenza superiore,  
resistenza inferiore e  
ventilazione in funzione)



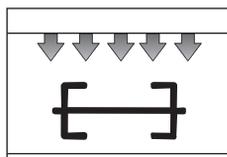
(solo resistenza inferiore  
in funzione)



(solo resistenza superiore e  
resistenza inferiore in  
funzione)



(solo resistenza superiore in  
funzione alla massima  
potenza)



(*solo in alcuni modelli*)  
(solo resistenza superiore in  
funzione alla massima  
potenza + motore spiedo)

### Luce interna forno (N) (*solo in alcuni modelli*) e Lampada spia (C)

Quando il forno è in funzione, la lampada spia (C) e la luce interna (N) (se prevista) rimangono accese.

## USO DEL FORNO

### Consigli generali

- Nelle cotture con forno ventilato, forno tradizionale, è consigliabile preriscaldare sempre il forno per 10/15 minuti alla temperatura prescelta.
- I tempi di cottura dipendono dalla qualità dei prodotti, dalla temperatura degli alimenti e dal gusto personale di ciascuno.
- Per la cottura di cibi surgelati consultare i tempi consigliati nelle confezioni dei prodotti.

### Scongelare (solo in alcuni modelli)

Per ottenere un buon scongelamento in breve tempo bisogna:

- Ruotare la manopola del selettore funzione (D) in posizione .
- Ruotare la manopola termostato (A) in posizione "°".
- Ruotare la manopola Timer (B) in senso orario.
- Inserire la leccarda (H) nella guida 3, la griglia (G) nella guida 2 ed appoggiarci sopra l'alimento da scongelare, quindi chiudere la porta.
- A fine scongelamento, riportare manualmente la manopola Timer (B) in posizione "0".

Esempio di scongelamento: 1 kg di carne 80-90 minuti senza mai girarla.

### Cottura delicata

Indicata per pasticceria e torte con glassa. Si ottengono ottimi risultati anche nel completamento della cottura di cibi alla base o per cotture che richiedono calore soprattutto nella parte inferiore.

- Inserire la leccarda (H) nella guida 3 come mostrato in tabella a pagina 4.
- Ruotare la manopola selettore funzioni (D) in posizione .
- Selezionare la temperatura prescelta con la manopola termostato (A).
- Ruotare la manopola Timer (B) in senso orario; a fine cottura riportare manualmente la manopola Timer (B) in posizione "0".

### Mantenimento in caldo

- Ruotare la manopola termostato (A) in posizione .
- Ruotare la manopola del selettore funzione (D) in posizione .
- Ruotare la manopola Timer (B) in senso orario.
- Inserire la leccarda (H) nella guida inferiore 3 ed appoggiarci sopra il cibo.
- Per terminare l'operazione, riportare manualmente la manopola Timer (B) in posizione "0".

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

### Cottura forno ventilato (solo in alcuni modelli)

Questa funzione è ideale per ottenere ottime lasagne, per torte in genere e per il pane. Operare come segue:

- Inserire la griglia (G) o la leccarda (H) nella posizione indicata nella tabella a pagina 5.
- Ruotare la manopola del selettore funzione (D) in posizione .
- Selezionare la temperatura prescelta ruotando la manopola del termostato (A).
- Ruotare la manopola Timer (B) in senso orario.
- Dopo aver preriscaldato il forno per 10/15 minuti, inserire il cibo da cucinare.
- A fine cottura, riportare manualmente la manopola Timer (B) in posizione "0".

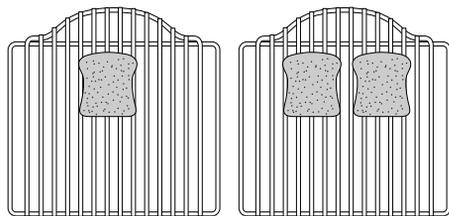
### Cottura forno tradizionale

Questa funzione è ideale per la cottura di carni, pizza, verdure ripiene, pesce, plum cake. Operare come segue:

- Inserire la griglia (G) o la leccarda (H) nella posizione indicata nella tabella a pagina 5.
- Ruotare la manopola del selettore funzioni (D) in posizione .
- Selezionare la temperatura prescelta ruotando la manopola del termostato (A).
- Ruotare la manopola Timer (B) in senso orario.
- Dopo aver preriscaldato il forno per 10/15 minuti, inserire il cibo.
- A fine cottura, riportare manualmente la manopola Timer (B) in posizione "0".

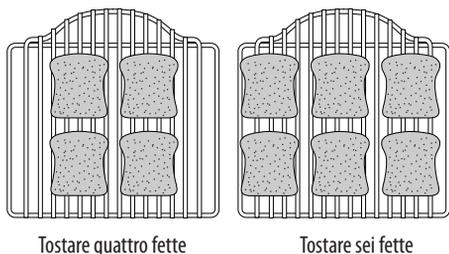
### Tostatura

- Le dimensioni della griglia (G) sono tali da permettere di tostare sei fette di pane contemporaneamente. I migliori risultati si ottengono comunque con quattro fette per volta.
- Per tostare, disporre le fette di pane come rappresentato to in figura:



Tostare una fetta

Tostare due fette



## Cottura con grill

- Posizionare il cibo da grigliare sopra la griglia dietetica (P) appoggiata sulla leccarda (H) e inserire il tutto nella guida 1.
- Chiudere la porta fino allo scatto (vedi figura 1).
- Ruotare la manopola del selettore funzioni (D) in posizione .
- Ruotare la manopola Timer (B) in senso orario.
- A fine cottura, riportare manualmente la manopola Timer (B) in posizione "0".
- Il cibo va girato a metà cottura circa.

## Istruzioni per tostare del pane:

Per tostare automaticamente pane, panini, muffin, focacce e cialde congelate, utilizzare sempre la griglia.

1. Mettere la griglia nella guida 2.
2. Disporre gli alimenti da tostare al centro della griglia. Chiudere la porta.
3. Ruotare la manopola del termostato (A) sulla posizione  e quella del selettore funzioni (D) su .
4. La manopola Timer (B) va girata in senso orario. In genere, per ottenere una tostatura media, impostare la manopola Timer (B) su 4-5 minuti. Tostare alcuni pezzi di pane per verificare il tempo.
5. Quando si tosta del pane, sia la resistenza superiore che quella inferiore sono accese per grigliare tutti e due i lati contemporaneamente. Può crearsi un po' di condensa sul lato interno del vetro dello sportello. E' normale. Andrà via durante la tostatura.
6. Un segnale acustico indica la fine del tempo programmato. La tostatura è stata completata e le resistenze si spengono automaticamente. Ruotare la manopola del termostato (A) sulla posizione "•".

**Note:** Se si preferisce una tostatura più leggera, è sufficiente interrompere il ciclo automatico ruotando la manopola Timer (B) su "0" per spegnere il forno senza arrecargli alcun danno.

Se si preferisce invece una tostatura più forte, riavviare il ciclo ruotando la Timer (B) in senso orario fino ad ottenere la gradazione desiderata.

**Spegnere quindi manualmente la manopola del termostato e quella della programmazione del tostapane come precedentemente descritto.**

Usando regolarmente il forno, si troveranno le regolazioni più adatte per ogni tipo di pane.

**Consigli per una buona tostatura:** Pezzi di pane più grossi e pane congelato richiederanno una regolazione più forte. Una sola fetta di pane richiede una regolazione più leggera di quella necessaria per più fette.

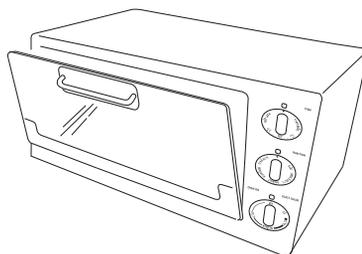


fig. 1

## Cottura con girarrosto (solo in alcuni modelli)

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

La funzione girarrosto può essere utilizzata con un carico massimo di 1 kg.

- Infilare il cibo sullo spiedo (I) e bloccarlo con le apposite forchette (fig. 2) (legare bene la carne con lo spago da cucina per un ottimo risultato).

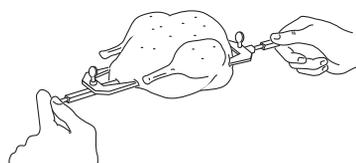


fig. 2

- Inserire la leccarda (H) nella guida 3 e lo spiedo (I) nell'apposito foro (fig. 3).
- Chiudere la porta fino allo scatto (vedi figura 1).
- Ruotare la manopola termostato (A) in posizione .
- Ruotare la manopola del selettore funzione (D) in posizione .
- Ruotare la manopola timer (B) in senso orario.

Per informazioni sui tempi di cottura consultare la tabella sottostante.

Programma	Peso	Tempi
Pollo	0,5-1Kg	120 min.
Arrosto di maiale	0,5-1Kg	90 min.

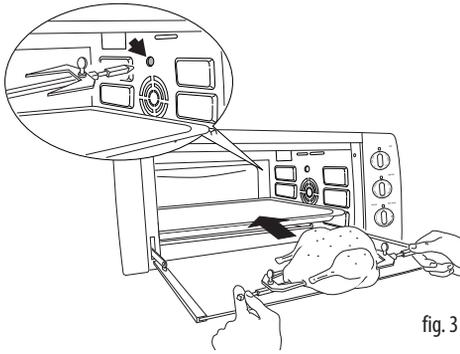


fig. 3

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura. Non lasciare accumulare il grasso all'interno dell'apparecchio.

Prima di qualsiasi operazione di manutenzione o di pulizia, disinserire la spina e lasciare raffreddare il forno.

Pulire la porta, le pareti interne e le superfici antiaderenti del forno con una soluzione d'acqua addizionata con un detergente; asciugare bene.

Per la pulizia dell'interno del forno non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio (detergenti in bombolette) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti per non rovinare il rivestimento antiaderente.

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.

Non tentare di infilare forchette, coltelli od oggetti appuntiti nelle aperture poste sopra e a lato del forno.

**Non immergere mai l'apparecchio in acqua; non lavarlo sotto un getto d'acqua.**

Tutti gli accessori si lavano a mano.

Sfilare il vassoio dal fondo del forno. Lavarlo a mano. Se lo sporco fosse difficile da eliminare, sciacquare il vassoio con acqua calda saponata e, se necessario, strofinarlo delicatamente senza graffiarlo.

