



---

E04035.BK E04055.BS

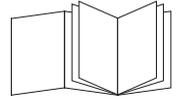


FORNO ELETTRICO  
ELECTRIC OVEN  
FOUR ÉLECTRIQUE  
ELEKTROBACKOFEN  
ELEKTRISCHE OVEN  
HORNO ELÉCTRICO  
FORNO ELÉTRICO  
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА  
ЭЛЕКТР ПЕШИ  
VILLANYSÜTŐ  
ELEKTRICKÁ TROUBA  
ELEKTRICKÁ RÚRA  
PIEKARNIK ELEKTRYCZNY  
ELEKTRISK OVN  
ELEKTRISK UGN  
ELEKTRISK OVN  
SÄHKÖUUNI  
ELEKTRIČNA PEČNICA  
ELEKTRIČNA PEČ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКА ФУРНА  
CUPTOR ELECTRIC  
ELEKTRIKLI FIRIN

فر برقی  
فرن كهربائي

---

**De'Longhi**

**IT**

pag. 4

**EN**

page 9

**FR**

page 14

**DE**

S. 19

**NL**

pag. 25

**ES**

pág.30

**PT**

pág. 35

**EL**

σελ. 40

**RU**

стр. 45

**KZ**

51 бет.

**HU**

58 old.

**CS**

str. 63

**SK**

str. 68

**PL**

str. 73

**NO**

sid. 79

**SV**

sid. 84

**DA**

sid. 89

**FI**

siv. 94

**HR**

str. 99

**SL**

sid. 104

**BG**

стр.109

**RO**

pag. 114

**TR**

say. 119

**FA**

8

**AR**

2

## ELECTRICAL CONNECTION (UK 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.

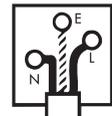
With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until 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

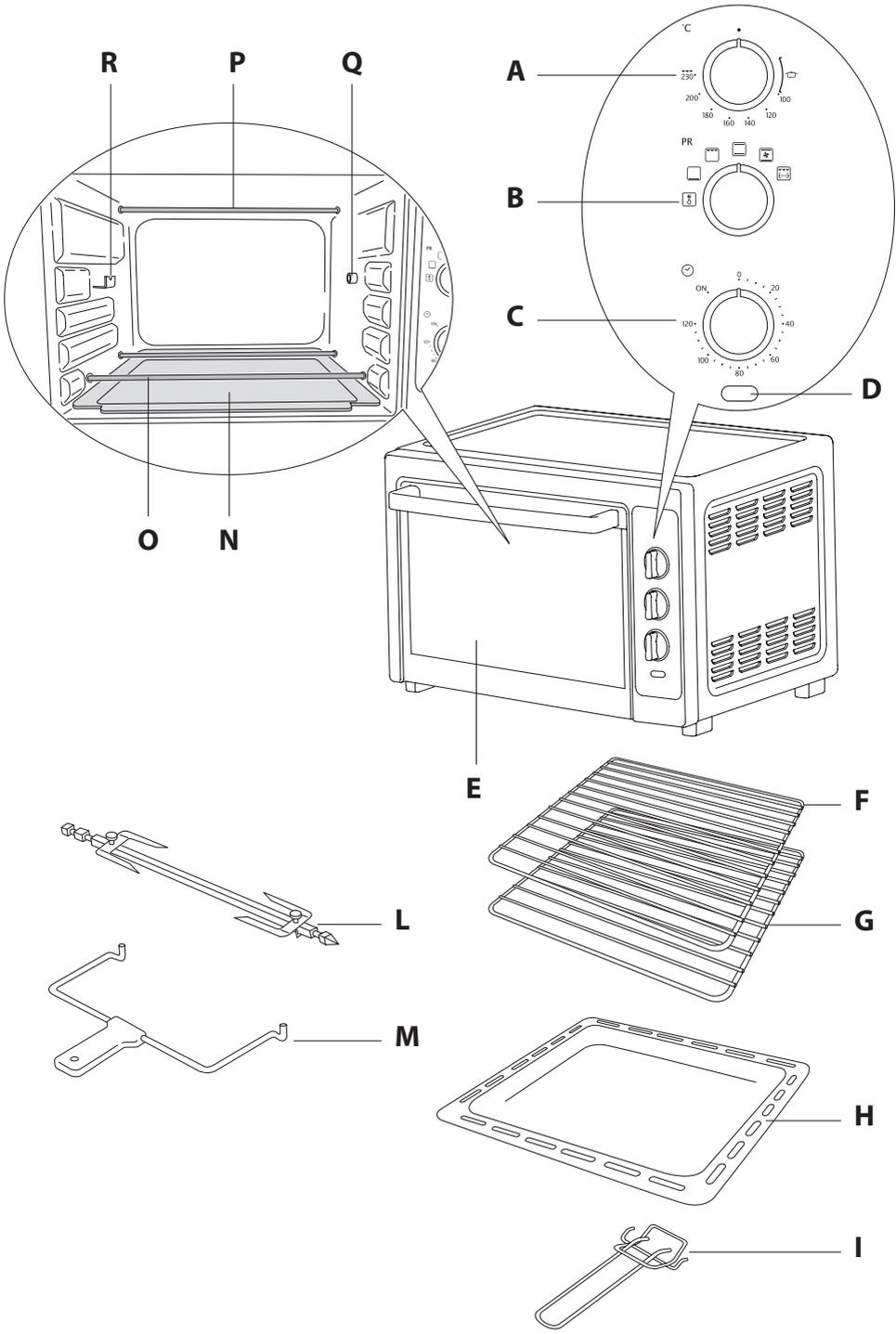


As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

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



## AVVERTENZE IMPORTANTI

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

### **Nota Bene:**

Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.

- Prima di utilizzare il forno per la prima volta, togliere tutto il contenuto cartaceo interno come cartoni di protezione, libretti, sacchetti in plastica, ecc.
- L'apparecchio deve essere posizionato ad una distanza di almeno 20 cm dalla presa di corrente a cui è collegato.
- Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio di almeno 10 cm tra le superfici dell'apparecchio e le pareti laterali ed uno spazio libero di almeno 10 cm sopra il forno.
- 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.
- Lavare con cura tutti gli accessori prima dell'utilizzo.

### **Attenzione!**

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni o di danni all'apparecchio.

- 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.
- 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.
- Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale ad una altezza di almeno 85 cm., fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età compresa dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano attentamente sorvegliate e istruite riguardo l'uso in sicurezza

dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non deve essere eseguita da bambini a meno che non siano di età superiore a 8 e siano sorvegliati. Tenete l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni di età.

- 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 posizionare l'apparecchio nelle vicinanze di fonti di calore.
- 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.
- 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.
- 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 responsabilità, né la garanzia del fabbricante.
- 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.
- Quando non lo si usa e comunque prima di pulirlo, scollegare sempre l'apparecchio.
- L'apparecchio non deve essere fatto fun-

zionare 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.
- Prima della pulizia spegnere sempre l'apparecchio portando su '0' l'interruttore generale e rimuovere la spina dalla presa di corrente.



#### **Pericolo Scottature!**

La mancata osservanza può essere o è causa di scottature o di ustioni.

- 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.
- Non sistemare mai dei prodotti infiammabili nelle vicinanze del forno o al di sotto del mobile su cui è posizionato.
- 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.
- 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.



#### **Pericolo!**

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni da scossa elettrica con pericolo per la vita.

- 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.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione ed evitare che tocchi le parti calde del forno. Non scollegare mai l'ap-

parecchio 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 immergere mai in acqua o in un altro liquido il cavo di alimentazione, la spina dello stesso o l'insieme dell'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.
- Per la sicurezza personale, non smontare mai l'apparecchio da soli; rivolgersi sempre ad un centro di assistenza autorizzato.

#### **DATI TECNICI**

Tensione: 220-240 V ~ 50/60Hz

Potenza assorbita: 1800 W

Dimensioni esterne LxHxP: 535x405x355

Peso: circa 10kg



L'apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE e successivi emendamenti.
- Direttiva EMC 2004/108/CE e successivi emendamenti.
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo (CE) N°1935/2004.

#### **SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO**



Ai sensi della direttiva Europea 2002/96/EC, non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnatelo ad un centro di raccolta differenziata

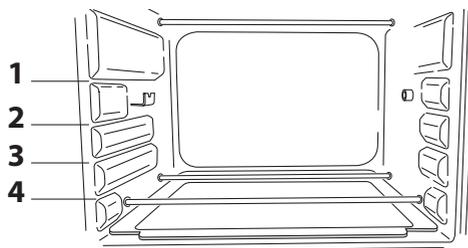
ufficiale.

#### **DESCRIZIONE APPARECCHIO**

- A Manopola termostato
- B Manopola selettore funzioni
- C Manopola timer
- D Lampada spia
- E Porta in vetro
- F Griglia
- G Griglia (solo in alcuni modelli)

- H Leccarda
- I Maniglia per estrazione griglia (solo in alcuni modelli)
- L Spiedo
- M Maniglia per estrazione spiedo
- N Raccoglibriciolo
- O Resistenza inferiore
- P Resistenza superiore
- Q Foro per spiedo
- R Supporto per spiedo

## GUIDE



### MANOPOLA TIMER (C)

La manopola timer (C) può essere impostata fino ad un massimo di 120 minuti. Il forno non entra in funzione se il tempo di cottura non è stato impostato e quando la manopola timer è in posizione "0".

Per impostare il tempo di cottura, ruotare la manopola timer in senso orario fino a selezionare il tempo desiderato.

La lampada spia (D) si accende solo quando il tempo di cottura è stato selezionato. Trascorso il tempo impostato, la manopola timer ritornerà in posizione "0", verrà emesso un segnale acustico ed il forno si spegnerà automaticamente.

Il tempo impostato può essere modificato durante il ciclo di cottura, ruotando semplicemente la manopola timer nel tempo desiderato.

Per utilizzare l'apparecchio senza timer e quindi senza un tempo di cottura preimpostato, ruotare la manopola timer in posizione ON. In questo caso il forno rimarrà in funzione fino a che la manopola timer non verrà posizionata su "0".

I tempi di cottura dipendono dalla qualità dei prodotti, dalla temperatura degli alimenti e dal gusto personale di ciascuno.

### MANOPOLA TERMOSTATO (A)

Ruotare la manopola termostato (A) in senso orario sulla temperatura desiderata. La temperatura può essere impostata fino a 230°C.

### MANOPOLA SELETTORE FUNZIONI (B)

Azionando questa manopola si selezionano le funzioni disponi-

bili per le Vostre cotture. Nelle cotture con forno ventilato, forno tradizionale e grill, è consigliabile preriscaldare sempre il forno per 5 minuti alla temperatura prescelta, al fine di ottenere i migliori risultati di cottura.

Le funzioni disponibili sono:

### SCONGELAMENTO (solo in alcuni modelli)

Per ottenere un buon scongelamento in breve tempo bisogna:

- Inserire la leccarda (H) nella guida 4, la griglia (F) nella guida 3 ed appoggiarci sopra il cibo da scongelare.
- Ruotare la manopola selettore funzioni (B) in posizione .
- Ruotare la manopola termostato (A) in posizione "••".
- Ruotare la manopola timer (C) in posizione ON o sul tempo desiderato, quindi chiudere la porta.
- Per la cottura di cibi surgelati consultare i tempi consigliati nelle confezioni dei prodotti.

### MANTENERE IN CALDO I CIBI

- Inserire la leccarda (H) nella guida 3 ed appoggiarci sopra il cibo.
- Ruotare la manopola selettore funzioni (B) in posizione .
- Ruotare la manopola termostato (A) in posizione .
- Ruotare la manopola timer (C) in posizione ON o sul tempo desiderato, quindi chiudere la porta.

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

- Utilizzare l'apposita maniglia (I) (se prevista) per estrarre la griglia o la leccarda dal forno quando questo è ancora caldo.

### COTTURA DELICATA

Questa funzione è 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 ed appoggiarci sopra il cibo da cuocere.
- Ruotare la manopola selettore funzioni (B) in posizione .
- Selezionare la temperatura desiderata, da 100°C a 160°C, ruotando la manopola termostato (A).
- Ruotare la manopola timer (C) in posizione ON o sul tempo desiderato, quindi chiudere la porta.
- Utilizzare l'apposita maniglia (I) (se prevista) per estrarre la griglia o la leccarda dal forno quando questo è ancora caldo.

## COTTURA CON FORNO TRADIZIONALE

Questa funzione è ideale per tutti i tipi di pesce, per le verdure ripiene, per dolci a base di albumi montati a neve e per dolci che richiedono tempi di cottura molto lunghi (oltre 60 min.). Operare come segue:

- Inserire la griglia (F) o la leccarda (H) nella guida desiderata.
- Ruotare la manopola selettore funzioni (B) in posizione .
- Selezionare la temperatura desiderata ruotando la manopola termostato (A).
- Ruotare la manopola timer (C) in posizione ON o sul tempo desiderato, quindi chiudere la porta.
- Dopo aver preriscaldato il forno per 5 minuti, inserire il cibo da cuocere.
- Utilizzare l'apposita maniglia (I) (se prevista) per estrarre la griglia o la leccarda dal forno quando questo è ancora caldo.

## COTTURA CON FORNO VENTILATO (solo in alcuni modelli)

Questa funzione è ideale per cuocere carne, pizza e pane.

- Inserire la griglia (F) nella guida desiderata ed appoggiarci sopra il cibo da cuocere.
- Ruotare la manopola selettore funzioni (B) in posizione .
- Selezionare la temperatura desiderata ruotando la manopola termostato (A).
- Ruotare la manopola timer (C) in posizione ON o sul tempo desiderato, quindi chiudere la porta.
- Utilizzare l'apposita maniglia (I) (se prevista) per estrarre la griglia o la leccarda dal forno quando questo è ancora caldo.

## GRILL

Questa funzione è ideale per cuocere toast farciti, pesce, bistecche e verdura.

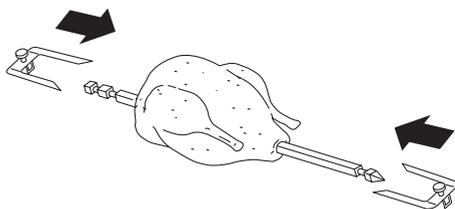
- Mettere il cibo da grigliare direttamente sopra la griglia (F) e posizionarla nella leccarda (H), inserirle quindi nella guida 1.
- Ruotare la manopola selettore funzioni (B) in posizione .
- Ruotare la manopola termostato (A) in posizione  230.
- Ruotare la manopola timer (C) in posizione ON o sul tempo desiderato, quindi chiudere la porta.
- Girare a metà cottura.
- Utilizzare l'apposita maniglia (I) (se prevista) per estrarre la griglia o la leccarda dal forno quando questo è ancora

caldo.

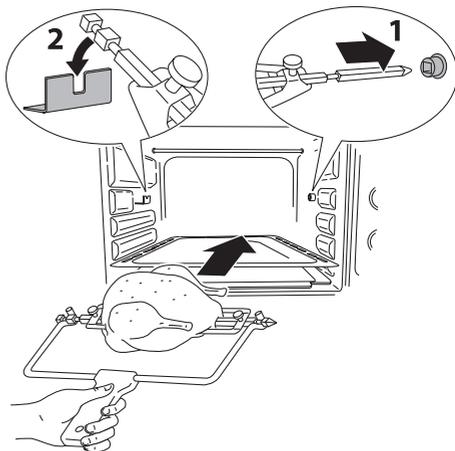
## COTTURA GRILL CON GIRAROSTO

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

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



- Inserire la leccarda (H) nella guida 4, infilare lo spiedo (L) nell'apposito foro (Q) e nel supporto (R).



- Ruotare la manopola selettore funzioni (B) in posizione .
- Ruotare la manopola termostato (A) in posizione  230.
- Ruotare la manopola timer (C) in posizione ON o sul tempo desiderato, quindi chiudere la porta.
- Trascorso il tempo di cottura e dopo aver verificato che il cibo sia cotto correttamente, è possibile rimuovere lo spiedo (L) utilizzando l'apposita maniglia per estrazione spiedo (M).

## LUCE INTERNA (solo in alcuni modelli)

Ruotare la manopola selettore funzioni (B) in posizione  per accendere la luce interna.

## PULIZIA

Una pulizia frequente evita formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura. Prima di qualsiasi operazione di pulizia togliere sempre la spina dalla presa di corrente.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua; non lavarlo sotto un getto d'acqua. Griglia (F), leccarda (H) e vassoio raccoglibriciole (N) 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 finitura superficiale. Fate attenzione affinché non penetri acqua

o sapone liquido all'interno delle feritoie poste sul lato destro del forno.

Per la pulizia all'interno del forno non utilizzare mai prodotti corrosivi e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti.

Usare solamente detersivi liquidi non abrasivi. Non tentare di infilare forchette coltelli od oggetti appuntiti nelle aperture poste sul lato destro e dietro il forno.

Sfilare il vassoio raccoglibriciole (N) tirando verso se stessi. Se l'operazione risultasse complicata, inumidire le parti esterne del vassoio. Rimuovere l'eventuale sporco con un panno umido. Asciugare bene e quindi reinserire il vassoio.

## TABELLA DI COTTURA

ricetta	EO 4035				EO 4055			
	manopola selettore funzioni	manopola termostato	manopola timer	posizione griglia / leccarda	manopola selettore funzioni	manopola termostato	manopola timer	posizione griglia / leccarda
torta salata		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
pizza fresca		200°	30 - 35	3		200°	30 - 35	3
pizza congelata		200°	15 - 20	3		200°	15 - 20	3
cannelloni		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
lasagne		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
pollo intero		230°	120	-		230°	120	-
arrosto di maiale		230°	100	-		230°	100	-
spiedini		200°	35 - 40	3		200°	35 - 40	3
pesce al forno		180°	35 - 40	3		180°	35 - 40	3
patate congelate		200°	50 - 55	3		200°	45 - 50	3
patate fresche		200°	55 - 60	3		200°	50 - 55	3
crostata di marmellata		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
pastiera napoletana		200°	55 - 60	3		200°	55 - 60	3
torta margherita		200°	25 - 30	3		200°	20 - 25	3

I tempi di cottura dipendono dalla qualità dei prodotti, dalla temperatura degli alimenti e dal gusto personale di ciascuno.