

# ilfornotto**16L** *InOX*

**Libretto Istruzioni  
Instruction Manual  
Libro de Instrucciones**



**TERMOZETA®**

# ilfornotto16L *Inox*



DATI TECNICI

TECHNICAL DATA

DATOS TÉCNICOS

IL FORNOTTO 16L INOX

Type 407016

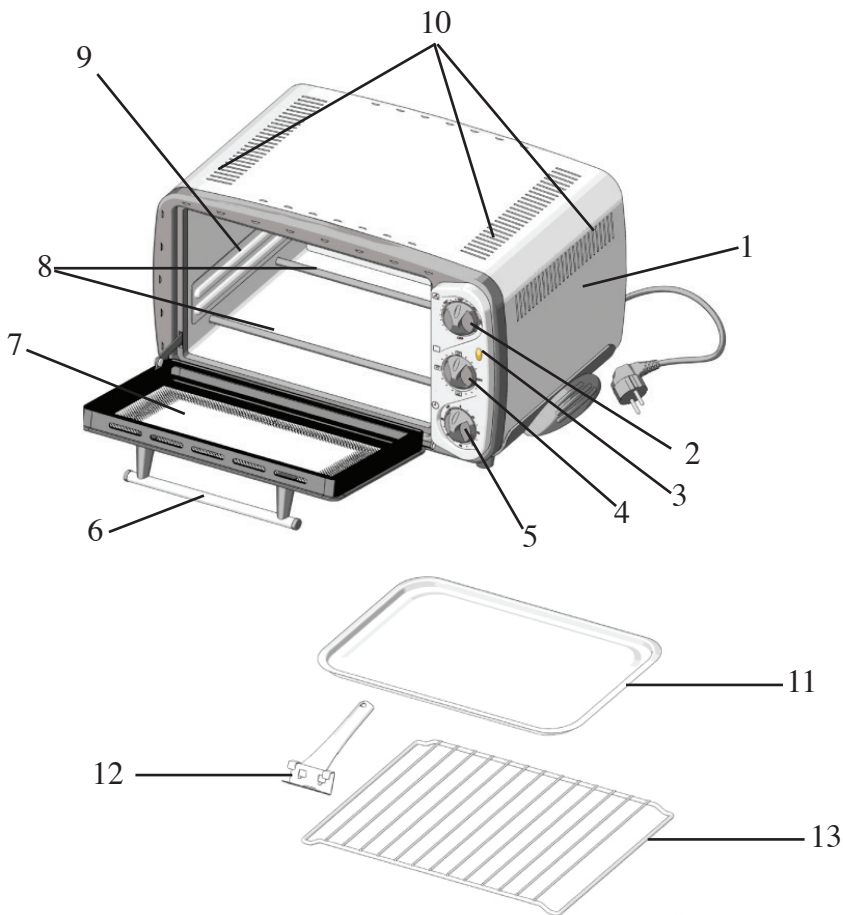
230V ~ 50 Hz

1200W

Made in China



**TERMOZETA®**



### DESCRIZIONE

1. Corpo apparecchio
2. Manopola termostato
3. Spia luminosa
4. Manopola selettore funzioni di cottura
5. Manopola timer
6. Impugnatura dello sportello
- 7.. Sportello
8. Resistenze inferiori
9. Ripiani di cottura
10. Griglie di areazione/ventilazione
11. Teglia
12. Pinza per teglia e griglia
13. Griglia

### DESCRIPTION

1. Appliance body
2. Thermostat dial
3. Pilot light
4. Cooking selector dial
5. Timer dial
6. Oven door handle
- 7.. Oven door
8. Lower heating elements
9. Cooking shelves
10. Ventilation grilles
11. Cooking tray
12. Tongs for tray and grill
13. Grill

### DESCRIPCIÓN

1. Cuerpo del aparato
2. Rueda del termostato
3. Luz indicadora
4. Selector de las funciones de cocción
5. Rueda del temporizador
6. Empuñadura de la puerta
7. Puerta
8. Resistencias inferiores
9. Niveles de cocción
10. Rejillas de ventilación
11. Bandeja
12. Pinza para extraer bandeja y rejilla
13. Rejilla

**PRESCRIZIONI DI SICUREZZA**

**Il presente libretto è parte integrante dell'apparecchio e deve essere letto attentamente prima dell'utilizzo poiché fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare quindi con cura.**

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi a un centro assistenza autorizzato da TERMOZETA.
- Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) alla portata di bambini o persone con capacità mentali ridotte in quanto potenziali fonti di pericolo.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. TERMOZETA non può essere considerata responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto elettrico.
- Prima di collegare la spina alla presa di corrente verificare che la tensione di funzionamento dell'apparecchio corrisponda a quella della propria abitazione. In caso di dubbio, rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Si sconsiglia l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. In caso di necessità utilizzare esclusivamente dispositivi omologati e conformi alle vigenti norme di sicurezza accertandosi che siano compatibili alla potenza dell'apparecchio. In caso di dubbio, rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- **Qualsiasi installazione non conforme a quanto specificato può compromettere la vostra sicurezza e fa decadere la garanzia.** TERMOZETA non può essere considerata responsabile di eventuali danni a persone, animali o cose causati da un'errata installazione o derivanti da un uso improprio, erroneo o irragionevole.





- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di cibi.
- Per motivi di sicurezza fare attenzione a:
  - non usare l'apparecchio a piedi nudi e con mani o piedi bagnati
  - non usare l'apparecchio al di fuori dell'ambiente domestico
  - non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc.)
  - non tirare mai il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per scollegare la spina dalla presa di corrente
  - non lasciare l'apparecchio collegato alla rete elettrica senza sorveglianza
  - non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi
- **L'apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se supervisionati o istruiti all'utilizzo dell'apparecchio in condizioni di sicurezza, e previa comprensione dei relativi rischi. I bambini non dovranno giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non dovranno essere svolte da bambini minori di 8 anni senza la supervisione di un adulto.**
- **Mantenere il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini con meno di 8 anni.**
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- **Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente.** In caso di necessità rivolgersi a un centro assistenza autorizzato da TERMOZETA o a persone professionalmente qualificate.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi a un centro assistenza





ITALIANO

autorizzato da TERMOZETA e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

- Al termine del ciclo di vita rendere inoperante l'apparecchio tagliandone il cavo di alimentazione dopo avere scollegato la spina dalla presa di corrente. Per lo smaltimento attenersi alle norme in vigore nel proprio luogo di residenza.



**Durante il normale funzionamento fare attenzione alla superficie esterna dell'apparecchio in quanto raggiunge temperature elevate**



**PRESCRIZIONI D'USO**

- Posizionare l'apparecchio in un luogo sicuro per il suo funzionamento.
- Appoggiarlo su una superficie stabile e resistente al calore, lontano da materiali o oggetti facilmente infiammabili.
- Durante il funzionamento, posizionare la parete posteriore dell'apparecchio contro un muro o una superficie.
- Durante il funzionamento, lasciare almeno 10 cm di spazio intorno alle pareti laterali del forno e 30 cm sopra la parete superiore.
- In nessun caso il forno deve essere incassato o inserito in un mobile.
- Non trasportare o muovere l'apparecchio quando è in funzione.
- Durante il funzionamento, verificare che il cavo di alimentazione non sia a contatto con le pareti e con il vetro del forno.
- Non toccare le superfici del forno, il vetro dello sportello e le resistenze quando l'apparecchio è in funzione o immediatamente dopo l'uso in quanto possono raggiungere temperature elevate.
- Non ostruire mai le griglie di aerazione e di ventilazione.
- Non posare oggetti sopra il forno mentre è in funzione.
- Non appoggiare teglie, contenitori o altri oggetti sullo sportello quando questo è aperto.
- Non gettare acqua sul vetro dello sportello quando questo è caldo.

**PANNELLO COMANDI****MANOPOLA TERMOSTATO (Fig.1)**

La manopola (2) permette di impostare la temperatura ideale per la cottura.

**MANOPOLA FUNZIONI DI COTTURA (Fig.2)**

L'apparecchio dispone di tre funzioni di cottura, selezionabili attraverso l'apposita manopola selettore (4):

**Forno tradizionale**

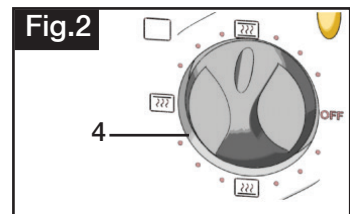
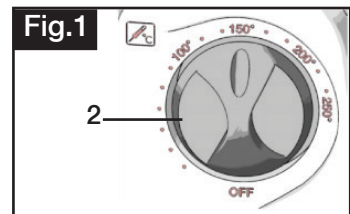
Con il selettore (4) impostato su questa opzione, si attiva il funzionamento contemporaneo di tutte le resistenze.

Questa funzione è ideale per tutti i tipi di alimenti: pesce, carne, pollame, verdure ripiene, dolci e tutti quegli alimenti che richiedono tempi di cottura prolungati e una temperatura del forno il più omogenea possibile.

**Tostare/dorare**

Con il selettore (4) impostato su questa opzione, si attiva il funzionamento delle sole resistenze superiori.

Questa funzione permette di tostare gli alimenti o di rendere la loro superficie più dorata.

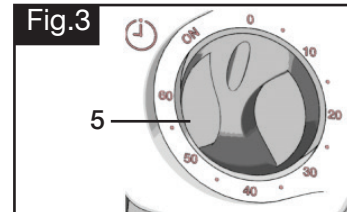


### Riscaldare/mantenere al caldo

Con il selettore (4) impostato su questa opzione, si attiva il funzionamento delle sole resistenze inferiori. Questa funzione permette di riscaldare gli alimenti o di mantenerli al caldo.

### MANOPOLA TIMER(Fig. 3)

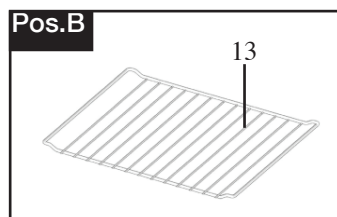
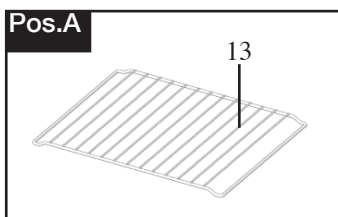
Il timer permette di impostare un tempo di funzionamento da 0 a 60 minuti o di funzionamento continuo (posizione ON): in quest'ultimo modo il forno rimane in funzione fino a quando la manopola del timer (5) non viene portata manualmente e sulla posizione "0". Utilizzando il timer in modo tradizionale, il forno entra in funzione automaticamente ruotando la manopola del timer in senso orario. Al termine del tempo impostato il forno smette di funzionare. Per interrompere il funzionamento dell'apparecchio prima del termine del tempo preimpostato, ruotare la manopola del timer fino a portarlo sulla posizione "0", il timer emette un segnale acustico.



## ACCESSORI

### GRIGLIA

La griglia (13) può essere utilizzata come base di appoggio per i contenitori di cottura oppure direttamente come supporto per gli alimenti. La griglia può essere inserita in due posizioni per aumentare o diminuire la distanza dell'alimento dalle resistenze: posizione A o posizione B.



### TEGLIA

Prima di utilizzare la teglia (11) è necessario ungerla con olio alimentare per evitare che gli alimenti si attacchino.

Questo accessorio può essere utilizzato anche per raccogliere i sughi di cottura di alimenti particolarmente grassi. In questo caso è necessario posizionarlo sotto la griglia (13).





**Non appoggiare mai la teglia sopra le resistenze inferiori (8).**  
All'interno del forno, la teglia o la griglia hanno due ripiani (9) per la cottura.

## **PINZA**

La pinza (12) è stata studiata per estrarre dal forno la teglia e la griglia. Si consiglia di utilizzarla sempre per evitare scottature.

## **ISTRUZIONI PER L'USO**

### **AL PRIMO UTILIZZO**

Lavare e asciugare accuratamente tutte le parti che entrano a contatto con gli alimenti come indicato nel paragrafo PULIZIA E MANUTENZIONE. Prima di procedere con l'utilizzo del forno, effettuare un ciclo di funzionamento a vuoto per 10 minuti circa impostando con la manopola del termostato (2) la massima temperatura. Questa operazione consentirà di eliminare l'odore di nuovo. Durante il ciclo di funzionamento, aerare l'ambiente.

### **MESSA IN FUNZIONE**

- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, stabile e resistente al calore, lontano da materiali o oggetti facilmente infiammabili.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione e collegarlo alla presa di corrente.
- Selezionare attraverso la manopola (4) la funzione di cottura desiderata e attraverso la manopola termostato (2) la temperatura adatta al tipo di alimento da cuocere.
- Ruotare la manopola del timer (5) impostando un tempo di funzionamento maggiorato di 10 minuti per il preriscaldamento del forno. Il forno entra in funzione e la spia luminosa (3) si accende per spegnersi al raggiungimento della temperatura impostata. Durante il funzionamento, la spia (3) si accenderà e si spegnerà automaticamente ad indicare che la temperatura all'interno del forno viene mantenuta il più costante possibile.
- Trascorsi i primi 10 minuti, aprire lo sportello (7) attraverso l'apposita impugnatura (6), inserire nel forno la griglia o la teglia ed infine l'alimento da cuocere. Durante questa operazione, utilizzare l'apposita pinza (12) facendo attenzione a non entrare in contatto con le parti calde del forno. Terminato il tempo impostato con il timer, si udirà un segnale acustico ad indicare che il forno ha smesso di funzionare.





- Aprire lo sportello attraverso l'apposita impugnatura (6) ed estrarre gli accessori utilizzati (11-13) mediante la pinza (12): fare attenzione alle pareti calde del forno e dei contenitori per gli alimenti. Se necessario, utilizzare un guanto da forno.

## CONSIGLI

Durante la cottura controllare di tanto in tanto gli alimenti attraverso il vetro dello sportello. Si consiglia di non lasciare per un tempo eccessivo i cibi nel forno poiché potrebbero seccarsi troppo.

## DOPO LA COTTURA

Portare la manopola delle funzioni di cottura (4) e la manopola del termostato (2) sulla posizione "OFF" ed accertarsi che il timer sia in posizione "0".

Scollegare la spina dalla presa di corrente ed aspettare che il forno si sia raffreddato prima di procedere con le operazioni di pulizia.



### ATTENZIONE!

- Per evitare surriscaldamenti pericolosi non ostruire mai le griglie di dissipazione.
- Mantenere il forno ad un'adeguata distanza da pareti, oggetti, ecc.
- La superficie del forno può raggiungere temperature elevate quindi è necessario scegliere un luogo sicuro per il suo funzionamento e mantenere almeno 10 cm di spazio intorno alle pareti laterali del forno e 30 cm sopra la parete superiore. In nessun caso il forno deve essere incassato o inserito in un mobile.



Non toccare la superficie esterna del forno o il vetro dello sportello quando l'apparecchio è in funzione in quanto queste parti raggiungono una temperatura molto elevata.

- Durante il funzionamento, verificare che il cavo di alimentazione non sia a contatto con le parti calde del forno.
- Non posare oggetti sopra il forno mentre è in funzione.
- Non appoggiare teglie, contenitori o altri oggetti sullo sportello quando è aperto.





ITALIANO

## PULIZIA E MANUTENZIONE



### ATTENZIONE!

**Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, scollegare la spina dalla presa di corrente ed aspettare che il forno si sia raffreddato.**

Si consiglia una pulizia frequente per evitare la formazione di fumi e cattivi odori durante la cottura.

Pulire le pareti interne del forno solo con una spugna umida, facendo attenzione a non fare filtrare l'umidità nelle fessure interne; asciugare con un panno morbido.

Per la pulizia delle pareti esterne utilizzare una semplice spugna umida, non abrasiva, ed asciugare accuratamente facendo attenzione a non far filtrare l'umidità nelle griglie di dissipazione.

Per la pulizia degli accessori utilizzare acqua calda ed un normale detergente per stoviglie; asciugarli accuratamente prima di riporli.

Non immergere mai il forno in acqua o in altri liquidi.

Non lavare il forno sotto un getto d'acqua.

Non utilizzare prodotti chimici o abrasivi.



### INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo 25 luglio 2005, n.15 "Attitudine delle Direttive 2011/65/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 sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
- L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, 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 dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il 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 della normativa vigente.



Termozeta S.p.A. si riserva il diritto di apportare modifiche estetiche e/o tecniche senza preavviso al fine di migliorare i propri prodotti.

Termozeta is an international trademark. Copyright © 1995. All rights reserved.

Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy



**SAFETY PRESCRIPTIONS**

**The present manual is an integral part of the appliance and must be carefully read before using it as it gives important indications with regard to safety of installation, use and maintenance. Therefore preserve with care.**

- Make sure the appliance is in good condition after you have removed the packing. In case of doubt do not use it and contact an assistance centre authorised by TERMOZETA.
- Do not leave the packaging materials (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc..) within reach of children or persons with limited mental faculties as they are potential sources of danger.
- The electrical safety of this appliance is ensured only if it is correctly connected to an effective earthing system in compliance with the existing electrical safety standards. TERMOZETA shall not be held responsible for any damage caused by the lack of an earthing system.
- Before connecting the plug to the outlet check that the working voltage of the appliance corresponds to the one in your house. If in doubt, contact professionally qualified staff.
- Use of adaptors, multiple outlets and extension leads is not advisable. In case of need use exclusively approved appliances in conformity with the current safety regulations while making sure that they are compatible with the appliance power. If in doubt, contact professionally qualified staff.
- **Any installation which doesn't comply with what is specified can endanger your safety and the warranty expires.** TERMOZETA cannot be considered responsible for any damage to persons, animals or things caused by the incorrect installation or as a result of an illegitimate, mistaken or unreasonable use.
- The appliance is intended exclusively for household use for cooking food.





- For safety reasons pay attention and:
  - not to use the appliance with bare feet or with wet hands or feet.
  - not to use the appliance away from home
  - not to leave the appliance exposed to atmospheric agents (sun, rain, etc..)
  - never to tug the power cord or the appliance itself to unplug from the outlet
  - not to leave the appliance plugged into the main power supply unattended
  - never to submerge the appliance in water or in other liquids.
- **The appliance can be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, only if they are supervised or instructed on how to use the appliance in safe conditions, and subject to their understanding of the relevant risks. Children must not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or serviced by children under the age of 8 without the supervision of an adult.**
- **Keep the power cord out of the reach of children under the age of 8.**
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **The power cord of the appliance should never be replaced by the user himself.** In case of necessity contact an assistance centre authorised by TERMOZETA or professionally qualified staff.
- In case of failure and/or malfunctioning of the appliance, turn it off and do not tamper with it. For any repairs contact an assistance centre authorised by TERMOZETA and ask for the use of original spare parts.
- At the end of the life cycle of the appliance, put it out of service by cutting the power cord after disconnecting the plug from the outlet. For the disposal of the appliance follow the regulations which are valid in your place of residence.



ENGLISH



**During normal operation, pay attention to the outer surface of the appliance as it reaches high temperatures**

## USE PRECAUTIONS

- Put the appliance in a safe place for its operation.
- Rest it on a stable and heat resistant surface, away from easily inflammable materials or objects.
- During operation, place the rear part of the appliance against a wall or a surface.
- During operation, keep a distance of at least 10 cm from the sidewalls of the oven and 30 cm from its top.
- Do not, under any circumstances, place the oven into a wall unit or cabinet.
- Do not move or handle the appliance when it is running.
- During operation, check that the power cord does not touch the walls and window of the oven.
- Do not touch the surfaces of the oven, the door window and the resistances located inside it when the appliance is running or immediately after its use, since these parts can become very hot.
- Never obstruct the air and ventilation grilles.
- Do not place objects on the top of the oven while it is running.
- Do not place pots, containers or other objects on the door when it is open.

## CONTROL PANEL

### THERMOSTAT DIAL (Fig.1)

Dial (2) allows setting the ideal cooking temperature.

### COOKING SELECTOR DIAL (Fig.2)

The appliance has three cooking functions that can be selected by means of selector dial (4):



#### Conventional oven

When this function is set by means of selector dial (4), both the upper and the lower heating elements are enabled at the same time.

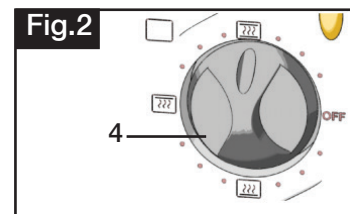
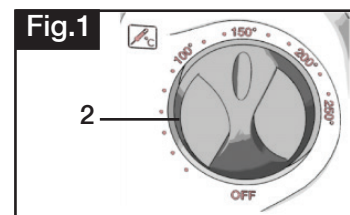
This function is ideal for all types of food: fish, meat, poultry, stuffed vegetables, sweets and all foods requiring long cooking times and an even temperature.



#### Toast/brown

When this function is set by means of selector dial (4), only the upper heating elements are enabled.

This function allows toasting and browning food.





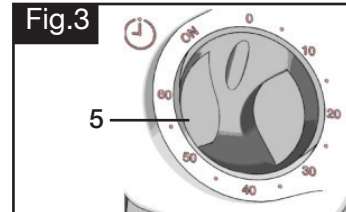
### Reheat/keep warm

When this function is set by means of selector dial (4), only the lower heating elements are enabled.

This function allows reheating food or keeping it warm.

### TIMER DIAL (Fig. 3)

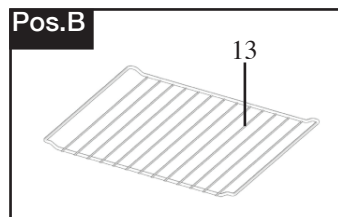
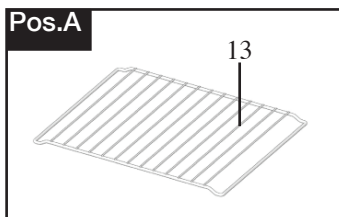
The timer allows setting an operating time of 0 to 60 minutes or continuous operation (ON position): in such a case, the oven continues to operate until the timer dial (5) is manually brought to the “0” position. Using the timer in a conventional way, the oven automatically starts operating when the timer dial is turned in a clockwise direction. At the end of the set time, the oven stops operating. To interrupt the operation of the appliance before the end of the preset time, turn the timer dial until it reaches the “0” position: an acoustic signal will be heard.



## ACCESSORIES

### GRILL

Grill (13) can be used as a resting base for cooking containers or directly as a support for food. The grill can be placed in two positions to increase or decrease the distance between food and heating elements: Position A or Position B.



### TRAY

Before using tray (11), grease it with food oil to prevent food from sticking to it.

This accessory can also be used to collect the cooking juices of particularly fatty foods. In this case, position it under grill (13). **Never rest the tray on top of the lower heating elements (8).** Inside the oven, there are two cooking shelves(9) for the grill and the tray.



## TONGS

Tongs (12) were designed to extract the tray and the grill from the oven. It is recommended to always use them to prevent burns.

## USE INSTRUCTIONS

### ON FIRST USE

Wash and thoroughly dry all the parts that come into contact with food as described in the “CLEANING AND MAINTENANCE” paragraph. Upon first use, it is advisable to run the empty oven for approximately 10 minutes setting the oven maximum temperature by means of the thermostat dial (2). This operation removes any odours coming from the new appliance. During the oven running, make sure the room is well ventilated.

### PUTTING INTO OPERATION

- Rest the appliance on a horizontal, stable and heat resistant surface, away from inflammable materials or objects.
- Completely unwind the power cord and connect it to the power outlet.
- Set the desired cooking function by means of selector dial (4) and set the proper temperature according to the food to be cooked by means of the thermostat dial (2).
- Turn the timer dial (5) setting the proper operating time adding 10 minutes for the oven preheating.

The oven starts operating and pilot light (3) turns on. It will turn off when the set temperature is reached.

During operation, pilot light (3) will turn on and off automatically showing that the temperature inside the oven is kept as much constant as possible.

- After the first 10 minutes, open door (7) by means of the proper handle (6), place the grill or tray and finally the food to be cooked in the oven.

When performing this operation, use tongs (12) being careful not to touch the hot parts of the oven.

After the set time has elapsed, the appliance will stop to operate immediately, emitting a short beep.

- Open the oven door by means of the proper handle (6) and extract accessories (11-13) by using tongs (12): be careful not to touch the hot parts of the oven and food containers. If necessary, use an oven mitt.

## SUGGESTIONS

While cooking, occasionally check the food through the door window. We recommend not leaving the food in the oven for an excessive period, since it can dry too much.

## AFTER USE

Set the cooking selector dial (4) and the thermostat dial (2) to the "OFF" position and make sure that the timer is set to the "0" position. Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the power outlet and wait for the oven to cool down.



### WARNING!

- To avoid dangerous overheating, never obstruct the ventilation grilles.
- Keep the oven at a proper distance from walls, objects, etc.
- The oven surface may reach high temperatures; therefore choose a safe place for its operation and keep a distance of at least 10 cm from the sidewalls of the oven and 30 cm from its top.

Under any circumstances, the oven cannot be placed into a wall unit or cabinet.



Do not touch the external surface of the oven or the door window when the appliance is running, since these parts reach a very high temperature.

- During operation, check that the power cord does not touch the hot parts of the oven.
- Do not place objects on the top of the oven while it is running.
- Do not place pots, containers or other objects on the door when it is open.

**CLEANING AND MAINTENANCE****WARNING!**

**Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the power outlet and wait for the appliance to cool down.**

It is recommended to frequently clean the oven to prevent the formation of fumes and bad smells during cooking.

Clean the oven inside walls only with a damp sponge, taking care not to filter humidity in the internal openings.

Use a damp non-abrasive sponge to clean the outside walls, and dry thoroughly taking care not to filter humidity in the air grilles.

Clean the accessories with hot water and a dishwashing detergent; dry thoroughly before storing them.

Never immerse the oven in water or other liquids.

Do not wash the oven under running water.

Do not use chemical or abrasive products.

**INFORMATION FOR USERS**

**In accordance with European Directives 2011/65/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal.**



- The barred symbol of the rubbish bin shown on the equipment indicates that, at the end of its useful life, the product must be collected separately from other waste.
- Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis.
- The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposal of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus.
- Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws in force.

Termozeta S.p.A. reserves the right to introduce technical and/or aesthetic changes to its products intended to improve performances.

Termozeta is an international trademark. Copyright © 1995. All rights reserved.

Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy

**PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD**

**Este folleto es parte integrante del aparato y se debe leer cuidadosamente antes de la utilización ya que proporciona indicaciones importantes relativas a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento. Guardarlo cuidadosamente.**

- Después de haber quitado el embalaje controlar la integridad del aparato. En caso de dudas no utilizarlo y acudir a un centro de servicio autorizado por TERMOZETA.
- No dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, clavos, etc.) al alcance de niños o de personas con capacidades mentales reducidas ya que son fuentes potenciales de peligro.
- La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada sólo cuando el mismo esté correctamente conectado a una instalación con toma de tierra eficaz como está previsto por las normas de seguridad eléctrica vigentes. TERMOZETA no se puede considerar responsable por eventuales daños causados por la falta de toma de tierra de la instalación eléctrica.
- Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente controlar que la tensión de funcionamiento del aparato corresponda a la de la habitación. En caso de dudas, dirigirse a personal profesionalmente cualificado.
- Se desaconseja utilizar adaptadores, enchufes múltiples y alargaderas. En caso de necesidad, utilizar exclusivamente dispositivos aprobados y conformes con la normas vigentes de seguridad controlando que sean compatibles con la potencia del aparato. En caso de dudas, dirigirse a personal profesionalmente cualificado.
- **Cualquier instalación no conforme a lo especificado puede comprometer su seguridad y anula la garantía.** TERMOZETA no se puede considerar responsable por eventuales daños a personas, animales o cosas causados por una instalación incorrecta o derivados de un uso



impropio, equivocado o no razonable.

- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de comida.
- Por razones de seguridad tener cuidado en:
  - no utilizar el aparato con los pies desnudos y con las manos o los pies mojados
  - no utilizar el aparato fuera del ambiente doméstico
  - no dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (sol, lluvia, etc.)
  - no tirar nunca por el cable de alimentación o por el aparato mismo para desconectar la clavija de la toma de corriente
  - no dejar el aparato conectado a un enchufe eléctrico sin vigilancia
  - no sumergir nunca el aparato en agua u en otros líquidos
- **El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o de conocimientos, sólo si están controlados o instruidos sobre el uso del aparato en condiciones de seguridad y sólo si han comprendido bien los riesgos relativos. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser efectuadas por niños menores de 8 años sin la supervisión de un adulto.**
- **Mantener el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.**
- Los niños deben ser vigilados para controlar que no jueguen con el aparato.
- **El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario.** En caso de necesidad, dirigirse a un centro de servicio autorizado por TERMOZETA o a personas profesionalmente cualificadas.
- En caso de avería y/o funcionamiento defectuoso del aparato, apagarlo y no manipularlo. Para una reparación eventual dirigirse a un centro de servicio

autorizado por TERMOZETA y pedir el uso de piezas de recambio originales.

- Al final del ciclo de vida, cortar el cable de alimentación del aparato después de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente. Para la eliminación, seguir las normas vigentes en el lugar de residencia.



**Durante el funcionamiento normal tener cuidado con la superficie externa del aparato ya que llega a temperaturas elevadas**

## PRECAUCIONES DE USO

- Poner el aparato en un lugar seguro para su funcionamiento.
- Apoyarlo en una superficie estable y resistente al calor, lejos de materiales u objetos fácilmente inflamables.
- Durante el funcionamiento, colocar la pared posterior del aparato cerca de un muro o una superficie.
- Durante su funcionamiento, mantener al menos 10 cm de espacio alrededor de las paredes laterales del horno y 30 cm encima de la pared superior.
- En ningún caso el horno ha de ser empotrado o introducido en un mueble.
- No transportar o mover el aparato cuando está encendido.
- Durante el funcionamiento, verificar que el cable de alimentación no esté en contacto con las paredes y con el cristal del horno.
- No tocar las superficies del horno, el cristal de la puerta y las resistencias cuando el aparato está encendido o inmediatamente después del uso ya que pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No obstruir nunca las rejillas de aireación y de ventilación.
- No colocar objetos encima del horno mientras está encendido.
- No apoyar bandejas, contenedores u otros objetos sobre la puerta cuando la misma está abierta.
- No echar agua sobre el cristal de la puerta cuando la misma está caliente.

## PANEL DE MANDOS

### RUEDA DEL TERMOSTATO (Fig.1)

La rueda (2) permite programar la temperatura ideal según el alimento a cocer.

### SELECTOR DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN (Fig.2)

El aparato dispone de tres funciones de cocción que se pueden seleccionar mediante el selector (4):



#### Horno tradicional

Cuando se programa esta función mediante el selector (4), se activa el funcionamiento simultáneo de todas las resistencias.

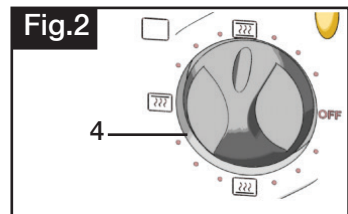
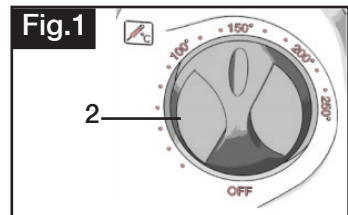
Esta función es ideal para todos los tipos de alimentos: pescado, carne, volatería, verduras rellenas, postres y cualquier alimento que requiera tiempos de cocción prolongados y una temperatura del horno lo más homogénea posible.



#### Tostar/dorar

Cuando se programa esta función mediante el selector (4), sólo se activa el funcionamiento de las resistencias superiores.

Esta función permite tostar los alimentos o dorarlos en superficie.





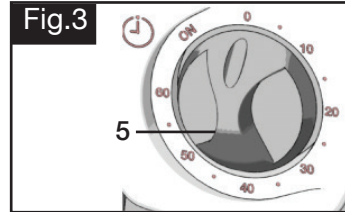
### Calentar/mantener caliente

Cuando se programa esta función mediante el selector (4), sólo se activa el funcionamiento de las resistencias inferiores.

Esta función permite calentar o mantener calientes los alimentos.

### RUEDA DEL TEMPORIZADOR(Fig. 3)

El temporizador permite programar un tiempo de funcionamiento de 0 a 60 minutos o de funcionamiento continuo (posición ON): en este último caso, el horno sigue funcionando hasta llevar manualmente la rueda del temporizador (5) a la posición "0". Si se utiliza el temporizador de forma tradicional, el horno empezará a funcionar automáticamente girando la rueda del temporizador en el sentido de las agujas del reloj.

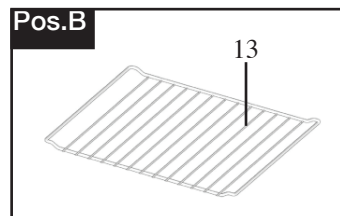
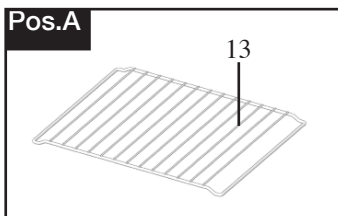


Al final del tiempo programado, el horno dejará de funcionar. Para interrumpir el funcionamiento del aparato antes de que termine el tiempo programado, girar la rueda del temporizador hasta llevarla a la posición "0": el temporizador emitirá una señal acústica.

## ACCESORIOS

### REJILLA

La rejilla (13) se puede utilizar como base de apoyo para los contenedores de cocción o directamente como soporte para los alimentos. La rejilla se puede poner en dos posiciones para aumentar o disminuir la distancia entre el alimento y las resistencias: posición A o posición B.



### BANDEJA

Antes de utilizar la bandeja (11), hay que untarla con aceite alimenticio para evitar que los alimentos se peguen a la misma.

Este accesorio también se puede utilizar para recoger los jugos de la cocción de los alimentos especialmente grasos. En este caso deberá colocarse bajo la rejilla (13).

**No apoyar nunca la bandeja sobre las resistencias inferiores (8).**

En el horno, hay dos niveles de cocción (9) para la rejilla o la bandeja.



## PINZA

La pinza (12) ha sido diseñada para sacar del horno la bandeja y la rejilla. Se aconseja utilizarla siempre para evitar quemaduras.

## INSTRUCCIONES DE USO

### PRIMER USO

Lavar y secar esmeradamente todas las partes que entran en contacto con los alimentos como indicado en el párrafo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO. Antes de utilizar el horno, efectuar un ciclo de funcionamiento en vacío durante 10 minutos aproximadamente, programando la temperatura máxima mediante la rueda del termostato (2). Esta operación permitirá eliminar el olor a nuevo. Durante el ciclo de funcionamiento, ventilar el lugar donde se utiliza el horno.

### PUESTA EN MARCHA

- Poner el aparato sobre una superficie horizontal, estable y resistente al calor, lejos de materiales u objetos fácilmente inflamables.
- Desenrollar completamente el cable de alimentación y conectarlo a la toma de corriente.
- Seleccionar la función de cocción deseada mediante la rueda (4) y la temperatura adecuada para el tipo de alimento a cocer mediante la rueda (2).
- Girar la rueda del temporizador (5) programando el tiempo de funcionamiento y añadiendo 10 minutos para permitir el precalentamiento del horno.

El horno se pone en marcha y la luz indicadora (3) se enciende. La misma luz se apaga al alcanzar la temperatura deseada.

Durante el funcionamiento, la luz indicadora (3) se enciende y se apaga automáticamente indicando que la temperatura en el horno se mantiene lo más constante posible.

- Después de los primeros 10 minutos, abrir la puerta (7) mediante la empuñadura (6), introducir en el horno la rejilla o la bandeja y finalmente el alimento a cocer.

Durante esta operación, utilizar la pinza (12) prestando atención a no entrar en contacto con las partes calientes del horno.

Una vez terminado el tiempo programado, el horno deja de funcionar y se oye una señal acústica.

- Abrir la puerta utilizando la empuñadura (6) y extraer los accesorios utilizados (11-13) mediante la pinza (12): prestar atención a las paredes calientes del horno y de los contenedores para los alimentos. Si fuera necesario, utilizar un guante de horno.

## CONSEJOS

Durante la cocción, controlar los alimentos a través del cristal de la puerta. Aconsejamos no dejar los alimentos en el horno durante un tiempo excesivo, ya que podrían secarse demasiado.

## DESPUÉS DE LA COCCIÓN

Poner el selector de las funciones de cocción (4) y la rueda del termostato (2) en posición "OFF" y cerciorarse de que el temporizador se encuentre en posición "0".

Desconectar el enchufe de la toma de corriente y esperar a que el horno se enfríe antes de efectuar las operaciones de limpieza.



### ¡CUIDADO!

- Para evitar sobrecalentamientos peligrosos, no obstruir nunca las rejillas de aireación.
- Mantener el horno a una distancia adecuada de paredes, objetos, etc.
- La superficie del horno puede alcanzar temperaturas elevadas, por lo tanto es necesario elegir un lugar seguro para su funcionamiento y mantener al menos 10 cm de espacio alrededor de las paredes laterales del horno y 30 cm encima de la pared superior. En ningún caso el horno ha de ser empotrado o introducido en un mueble.



No tocar la superficie externa del horno o el cristal de la puerta cuando el aparato está encendido ya que estas partes alcanzan una temperatura muy elevada.

- Durante el funcionamiento, cerciorarse de que el cable de alimentación no está en contacto con las partes calientes del horno.
- No colocar objetos encima del horno mientras el mismo está encendido.
- No apoyar bandejas, contenedores u otros objetos sobre la puerta cuando la misma está abierta.



ESPAÑOL

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



### ¡CUIDADO!

**Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desconectar siempre el enchufe de la toma de corriente y esperar a que el horno se haya enfriado.**

Se aconseja limpiar frecuentemente el horno para evitar la formación de humos y malos olores durante la cocción.

Limpiar las paredes internas sólo con una esponja húmeda, prestando atención a no hacer filtrar la humedad en las fisuras internas; secar con un paño suave.

Para la limpieza de las paredes externas utilizar una simple esponja húmeda, no abrasiva, y secar esmeradamente prestando atención a no hacer filtrar la humedad en las rejillas de aireación.

Para limpiar los accesorios, utilizar agua caliente y un detergente para vajillas; secarlos esmeradamente antes de guardarlos.

No sumergir nunca el horno en agua o en otros líquidos.

No lavar el horno bajo un chorro de agua.

No utilizar productos químicos o abrasivos.



### INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directivas europeas 2011/65/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos además del desecho de los residuos.

- El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el aparato indica que el producto, a final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos.
- Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centros de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrotécnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno a cambio de otro.
- La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para el sucesivo reciclaje, tratamiento y desecho ambientalmente compatibles, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.
- El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.



Termozeta se reserva el derecho de aportar modificaciones estéticas y/o técnicas sin aviso previo, para mejorar sus productos.

Termozeta is an international trademark. Copyright © 1995. All rights reserved.

Termozeta S.p.A. - Via Magenta, 41/43 - 20010 Bareggio (MI) Italy





[www.termozeta.com](http://www.termozeta.com)

