

Horno  
Oven  
Four  
Forno  
Ofen  
Forno  
Oven  
Φουρνάκι  
Печь  
فرن  
Sütő  
Küçük fırın  
Фурна

## Fornetto Plus

Cód. 30535

- E** MODO DE EMPLEO
- GB** OPERATING INSTRUCTIONS
- F** MODE D'EMPLOI
- P** MODO DE EMPRÊGO
- D** GEBRAUCHSANLEITUNG
- I** ISTRUZIONI
- NL** GEBRUIKSAANWIJZING
- GR** ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ
- RU** ИНСТРУКЦИИ
- AR** طريقة الاستعمال
- HU** HASZNÁLATI UTASÍTÁS
- TR** KULLANMA ŞEKLİ
- BG** ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

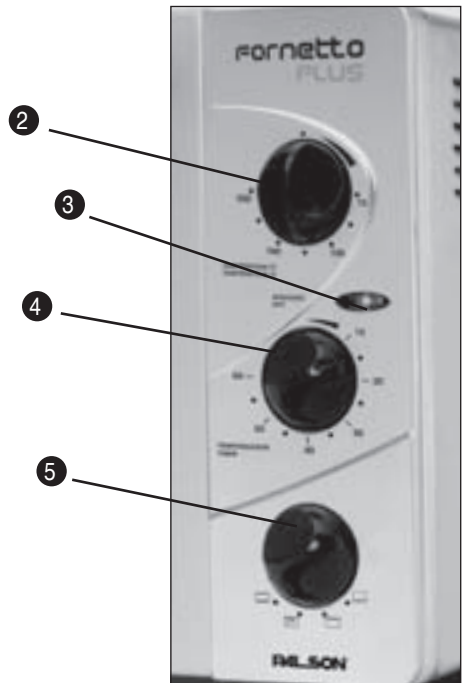
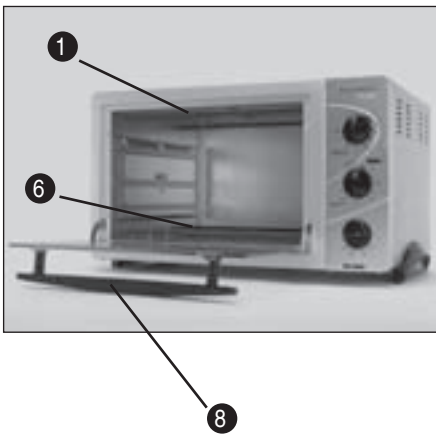
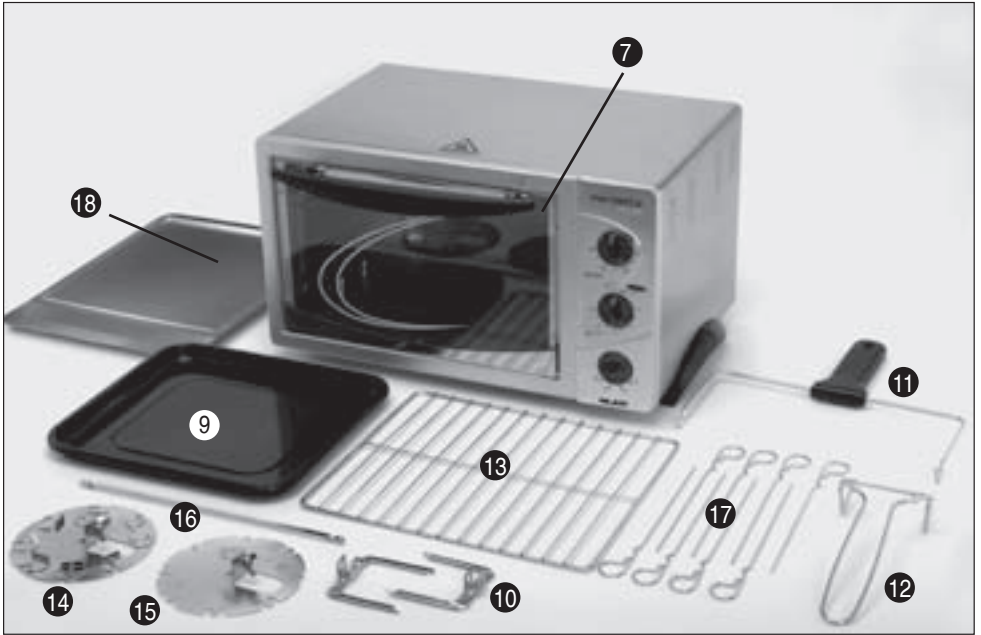
**PALSON**<sup>®</sup>



<b>E</b>	ESPAÑOL.....	8
<b>GB</b>	ENGLISH.....	12
<b>F</b>	FRANÇAIS.....	16
<b>P</b>	PORTUGUÊS.....	20
<b>D</b>	DEUTSCH.....	24
<b>I</b>	ITALIANO.....	28
<b>NL</b>	NEDERLANDS.....	32
<b>GR</b>	ΕΛΛΗΝΙΚΑ.....	36
<b>RU</b>	РУССКИЙ.....	40
<b>AR</b>	اللغة العربية.....	47
<b>HU</b>	MAGYAR.....	48
<b>TR</b>	TÜRKÇE.....	52
<b>BG</b>	БЪЛГАРСКИ.....	56

# Fornetto PLUS

- |  |   |  |
|--|---|--|
| 1. Resistencia superior  | 1. Resistência superior                     | 1. Bovenste weerstand                                |
| 2. Mando de funciones  | 2. Comando de funções                       | 2. Functieknop                                       |
| 3. Indicador luminoso de encendido                                       | 3. Indicador luminoso de ligação            | 3. Aan/uit-controlelampje                            |
| 4. Temporizador  | 4. Temporizador                             | 4. Timer   |
| 5. Selector de temperatura   | 5. Selector de temperatura                  | 5. Temperatuurselectieschakelaar                     |
| 6. Resistencia inferior  | 6. Resistência inferior                     | 6. Onderste weerstand                                |
| 7. Puerta de cristal   | 7. Porta de vidro                           | 7. Glazen deur                                       |
| 8. Asa   | 8. Asa                                      | 8. Handgreep   |
| 9. Bandeja de homeado  | 9. Bandeja de assar                         | 9. Ovenschotel                                       |
| 10. Horquillas de asar   | 10. Forquilhas de assar                     | 10. Braadvorken                                      |
| 11. Mango para extraer el eje de rotación                                | 11. Cabo para retirar o eixo de rotação     | 11. Handvat voor uitnemen van draaias                |
| 12. Mango para extraer bandeja   | 12. Cabo para retirar a bandeja             | 12. Handvat voor uitnemen van schotel                |
| 13. Rejilla  | 13. Grelha                                  | 13. Rooster  |
| 14. Disco giratorio derecho  | 14. Disco giratório direito                 | 14. Rechter draaischijf                              |
| 15. Disco giratorio izquierdo  | 15. Disco giratório esquerdo                | 15. Linker draaischijf                               |
| 16. Eje de rotación  | 16. Eixo de rotação                         | 16. Draaias  |
| 17. Accesorios para brochetas  | 17. Acessórios para espetos                 | 17. Hulpstukken voor brochettes                      |
| 18. Bandeja recogegrasas   | 18. Bandeja de recolha de gordura           | 18. Vetopvangplaat                                   |
| 1. Upper heating element   | 1. Oberer Heizstab                          | 1. Επάνω αντίσταση                                   |
| 2. Function control  | 2. Funktionsschalter                        | 2. Διακόπτης λειτουργιών                             |
| 3. On/off indicator light.   | 3. Betriebskontrollleuchte                  | 3. Φωτεινή ένδειξη ενεργοποίησης                     |
| 4. Timer   | 4. Zeitschalter                             | 4. Χρονιστής   |
| 5. Temperature control   | 5. Temperaturregler                         | 5. Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας                   |
| 6. Lower heating element   | 6. Unterer Heizstab                         | 6. Εσωτερική αντίσταση                               |
| 7. Glass door  | 7. Glasür                                   | 7. Κρυστάλλινο πορτάκι                               |
| 8. Handle  | 8. Griff                                    | 8. Χερούλι   |
| 9. Oven tray   | 9. Backblech                                | 9. Ταψί  |
| 10. Rotisserie spit fork   | 10. Bratgabeln                              | 10. Δίχαλες ψησίματος                                |
| 11. Handle for removing rotisserie spit                                  | 11. Drehspeißgriff                          | 11. Χειρολαβή για την αφαίρεση του άξονα περιστροφής |
| 12. Handle for removing the oven tray                                    | 12. Backblechgriff                          | 12. Χειρολαβή για την αφαίρεση της βάσης             |
| 13. Wire shelf   | 13. Gitterrost                              | 13. Σχάρα  |
| 14. Right rotating disc  | 14. Rechte Drehscheibe                      | 14. Περιστρεφόμενος δίσκος δεξιά                     |
| 15. Left rotating disc   | 15. Linke Drehscheibe                       | 15. Περιστρεφόμενος δίσκος αριστερά                  |
| 16. Rotisserie spit  | 16. Drehspeiß                               | 16. Άξονας περιστροφής                               |
| 17. Skewers  | 17. Speißzubehör                            | 17. Εξαρτήματα για εδέσματα                          |
| 18. Drip tray  | 18. Fettaufangblech                         | 18. Ταψί συλλογής                                    |
| 1. Résistance supérieure   | 1. Resistenza superiore                     | 1. Верхняя пластина                                  |
| 2. Bouton de commandes   | 2. Comando delle funzioni                   | 2. Пульт управления                                  |
| 3. Voyant lumineux d'allumage.   | 3. Indicatore luminoso di accensione        | 3. Светящийся индикатор включения                    |
| 4. Temporisateur   | 4. Temporizzatore                           | 4. Таймер  |
| 5. Sélecteur de la température.  | 5. Selettore della temperatura              | 5. Переключатель температур                          |
| 6. Résistance inférieure   | 6. Resistenza inferiore                     | 6. Нижняя пластина                                   |
| 7. Porte en verre  | 7. Sportello in vetro                       | 7. Стеклопанель дверца                               |
| 8. Poignée   | 8. Manico                                   | 8. Ручка   |
| 9. Plaque four   | 9. Vassoio per cuocere al forno             | 9. Поддон для выпечки                                |
| 10. Fourchette du tourne broche (pour fixer les pièces de viandes)       | 10. Forca per arrostire                     | 10. Вилки для поджаривания                           |
| 11. Poignée pour retirer le tourne-broche.                               | 11. Manico per estrarre l'asse di rotazione | 11. Ручка для извлечения оси вращения                |
| 12. Manche pour retirer la plaque  | 12. Manico per estrarre il vassoio          | 12. Ручка для извлечения поддона                     |
| 13. Grille   | 13. Griglia                                 | 13. Решетка  |
| 14. Disque tournant droit  | 14. Disco girevole destro                   | 14. Правый вращательный диск                         |
| 15. Disque tournant gauche   | 15. Disco girevole sinistro                 | 15. Левый вращательный диск                          |
| 16. Axe de rotation  | 16. Asse di rotazione                       | 16. Ось вращения                                     |
| 17. Accessoires pour brochettes  | 17. Accessori per spiedini                  | 17. Шампура  |
| 18. Plat multi usages pour recueillir les jus et les graisses de cuisson | 18. Vassoio raccogligrassi                  | 18. Поддон для сбора жира                            |



1. مقاومة عالية .1
2. مقود الوظائف .2
3. مؤشر منير للتشغيل .3
4. المؤقتة .4
5. ضابطة الحرارة .5
6. مقاومة سفلية .6
7. باب زجاجي .7
8. مقبض .8
9. صينية الفرن .9
10. مذراة الشوي .10
11. مقبض لإخراج محور الدوران .11
12. مقبض لإخراج الصينية .12
13. مشواة .13
14. قرص دوار على اليمين .14
15. قرص دوار على اليسار .15
16. محور الدوران .16
17. ملحقات المشواة .17
18. صينية جمع الدهون .18

1. Üst rezistans
2. Fonksiyon seçme düğmesi
3. Işıklı çalışma göstergesi.
4. Zamanlayıcı
5. Sıcaklık ayarı
6. Alt rezistans
7. Cam kapı
8. Kapı kolu
9. Pişirme tepsisi
10. Kızartma kancaları
11. Döndürme aksını çıkartmak için tutma yeri
12. Tepsi çıkartmak için tutma yeri
13. Izgara
14. Sağ dönüş diskı
15. Sol dönüş diskı
16. Dönüş aksı
17. Şiş kızartmalar için aksesuarlar
18. Damla toplamaya yarayan tepsi

1. Felső ellenállás
2. Irányító panel
3. Bekapcsolási jelzőfény
4. Beállítógomb
5. Hőmérséklet beállító
6. Alsó ellenállás
7. Üvegajtó
8. Fogó
9. Sütő tálca
10. Sütő tűk
11. A forgó tengely kivételére szolgáló fogó
12. A tálca kivételére szolgáló fogó
13. Rács
14. Jobb oldali forgó lemez
15. Bal oldali forgó lemez
16. Forgási tengely
17. Nyárs-sütésre használható kiegészítők
18. Zsírfelvedő tálca

1. Горен нагревател
2. Ключ за избор на функции
3. Светлинен индикатор за включен уред
4. Таймер
5. Ключ за избор на температура
6. Долен нагревател
7. Стъклена врата
8. Дръжка
9. Тава за печене
10. Шишове за печене на грил
11. Дръжка за изваждане на въртящата се ос
12. Дръжка за изваждане на тавата
13. Решетка
14. Десен въртящ се диск
15. Ляв въртящ се диск
16. Въртяща се ос
17. Приспособления за печене на шишчета
18. Тава за събиране на мазнина

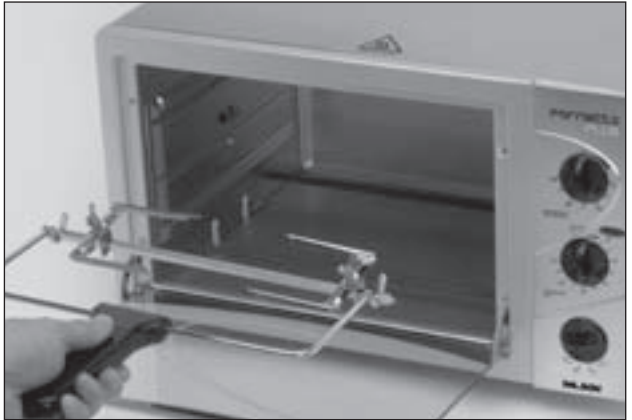


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nuevo horno FORNETTO PLUS de PALSON.

### **PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre debe seguir unas precauciones de seguridad básicas, como las siguientes:

1. Leer todas las instrucciones.
2. La superficie exterior del horno puede calentarse durante su utilización. Utilice las asas para evitar quemaduras.
3. Para protegerse de una posible descarga eléctrica no sumerja los cables o clavijas en agua o en otro líquido.
4. Es necesario ejercer una estricta vigilancia cuando los niños estén utilizando un aparato eléctrico o cuando éste se utilice cerca de ellos.
5. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
6. No utilice ningún aparato con un cable o clavija dañados o si se ha averiado o dañado de cualquier modo. Lleve el aparato al Servicio Técnico Autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja o desechar grasa caliente.
8. No debe introducir alimentos demasiado grandes o utensilios de metal en un horno, ya que podría ocasionar un incendio o correr el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
9. Podría producirse un incendio si el horno se tapa o entra en contacto con material inflamable, como cortinas, ropajes, paredes, etc., cuando está en funcionamiento. No coloque ningún objeto en la parte superior del aparato mientras esté en funcionamiento.
10. No limpie el horno con estropajos metálicos; podrían desprenderse trozos del estropajo y entrar en contacto con piezas eléctricas, lo que implica un riesgo de que se produzca una descarga eléctrica.
11. Tenga mucho cuidado al utilizar recipientes fabricados con un material que no sea metal o cristal.
12. No guarde ningún material en el horno cuando no lo use, a excepción de los accesorios recomendados por el fabricante.
13. No guarde ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y similares.
14. No cubra ninguna pieza del horno con papel de aluminio; el horno se sobrecalentaría.
15. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del horno puede provocar lesiones.
16. Para desconectar el horno, coloque el temporizador (4) en posición "APAGADO" y desenchúfelo de la toma de corriente.
17. No deje el cable colgando encima del borde de la mesa o mostrador ni permita que entre en contacto con ninguna superficie caliente.
18. No coloque el aparato sobre o cerca de gas caliente o un quemador eléctrico ni en un horno caliente.
19. No lo utilice al aire libre.
20. No utilice el aparato para fines distintos a su uso previsto.
21. Guarde estas instrucciones.
22. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
23. Si el cable de corriente está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su servicio técnico autorizado o por un técnico cualificado, con tal de evitar un peligro.



## PANEL DE CONTROL

Este mando permite configurar el estado de funcionamiento de la resistencia

- Sólo se encenderá la resistencia superior.
- Sólo se encenderá la resistencia inferior.
- Sólo se encenderá la resistencia superior y el eje de rotación girará.
- Se encenderán las resistencias superior e inferior.

Gire el temporizador para seleccionar el tiempo de horneado. El tiempo máximo que puede seleccionarse es de 1 hora. El indicador estará encendido cuando el temporizador esté en cualquier posición excepto en APAGADO. Si el temporizador se ha colocado en la posición APAGADO, el proceso de horneado se detendrá, el indicador luminoso se apagará y sonará un timbre.

Gire el mando en sentido horario para seleccionar la temperatura. La temperatura máxima que puede seleccionarse es de 250°C.

## CÓMO UTILIZAR EL HORNO

1. El horno puede generar un cierto olor o humo en el primer uso; es algo normal. Esto se debe a la sustancia protectora de los elementos que generan calor. Se recomienda utilizar el horno vacío durante 15 minutos en el primer uso; asimismo, debe asegurarse de mantener la sala bien ventilada.
2. La distancia mínima entre los alimentos y la resistencia superior debe ser como mínimo de 30 mm para un asado uniforme.
3. El horno sólo se pondrá en funcionamiento cuando haya configurado el selector de la temperatura y el temporizador.
4. La bandeja para hornear sólo podrá colocarse sobre la rejilla. Seleccione la temperatura deseada y el tiempo en función del tamaño y el peso del alimento.
5. Utilizar siempre la bandeja recoge grasas suministrada.

## CÓMO TOSTAR PAN

1. Gire el mando de función hasta la posición  , abra la puerta de cristal y coloque la rebanada de pan sobre la rejilla.

NOTA: recuerde que debe retirar primero la bandeja de hornear para tostar el pan de manera homogénea y no olvide colocar la bandeja recoge grasas suministrada.

2. Configuración de la temperatura: Gire el mando de la temperatura hasta la posición de 250° C.
3. Configuración del tiempo: Gire el temporizador en el sentido horario hasta la posición correspondiente en función del nivel de tostado del pan. Habitualmente, el tiempo oscila entre 3 y 5 minutos. Cuanto mayor sea el tiempo de tostado, más oscuro quedará el pan. Si coloca el temporizador a menos de cinco minutos, gire siempre el controlador de tiempo a más de 5 minutos, y a continuación vuelva a girarlo hasta el tiempo deseado. De este modo se garantizará una configuración segura y precisa del temporizador. Para interrumpir el proceso de tostado, solo deberá volver a girar el controlador de tiempo hasta la posición APAGADO. Cuando el temporizador haya llegado a la posición APAGADO se escuchará el sonido de un timbre para indicar que el pan ya se ha tostado, y la corriente de alimentación se cortará automáticamente.



NOTA: si el tiempo de tostado es demasiado largo, el pan podría prenderse fuego. Será necesario vigilar de cerca el aparato durante el tostado y no seleccionar un tiempo demasiado largo.

## CÓMO ASAR (PARA ALITAS Y MUSLOS DE POLLO)


- Coloque la bandeja de horneado sobre la rejilla y coloque los alimentos sobre la bandeja. Utilice siempre la bandeja recogegrasas cuando ase alimentos como alitas de pollo o muslos con grasa, ya que recoge las gotas que pueden caerse al cocinarlos.
- Siempre es recomendable precalentar el horno aproximadamente 10 minutos antes de colocar los alimentos.
  - Gire el mando de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada; habitualmente para cocinar alimentos muy gruesos, se recomienda girar el mando hasta la temperatura máxima, ya que de este modo se obtiene un resultado mejor. Al asar, funcionarán las dos resistencias.
  - Seleccione el tiempo según el tipo de alimento y su grosor. La resistencia se encenderá y apagará para mantener constante la temperatura. El tiempo máximo que puede programarse es de 60 minutos. Cuando el temporizador haya llegado a la posición APAGADO sonará un timbre y la corriente de alimentación se cortará automáticamente.

NOTA: vigile siempre los alimentos cuando los ase para evitar que se cocinen en exceso. Gire los alimentos durante el proceso o sazónelos si es necesario. Utilice siempre manoplas para no quemarse.
- Retire los alimentos del horno con el mango para extraer la bandeja suministrado cuando los alimentos estén bien asados. (Fig. 2)

## ASAR UN POLLO ENTERO

- Limpie el pollo entero, y atraviéselo de la cabeza hasta el otro extremo, y coloque en los muslos una horquilla de asar, coloque otra en la cabeza y el ala, y ponga la horquilla en el eje giratorio. (Fig. 1)  
NOTA: Utilice siempre la bandeja recogegrasas.
- Antes de asar el pollo, precaliente el horno unos 10 minutos, y seleccione una temperatura de 200° C. Coloque el eje giratorio en el horno con el mango para extraer el eje de rotación, compruebe que la muesca del eje se haya insertado en el manguito de conexión, y que el otro extremo se haya colocado en el soporte.
- Coloque el mando de función en la posición ; la resistencia superior se encenderá y el eje de rotación girará. Cuando el pollo esté asado, retírelo del horno con el mango para extraer el eje de rotación.  
Nota: Al asar un pollo entero, el tamaño del pollo no aumenta, ya que tocaría las resistencias superior e inferior cuando el eje de rotación está girando. Cuando el mando de función esté en la posición , no coloque la bandeja para hornear, ya que bloquearía el eje de rotación.

## USO DE LOS ACCESORIOS PARA BROCHETAS

Corte la carne en trozos pequeños y uniformes. Atraviese con el accesorio para brochetas el orificio del disco giratorio izquierdo, pinche la carne en el accesorio, atraviese con él el disco derecho y repita el paso anterior hasta que el disco esté lleno completamente. Colocando el disco sobre el eje de rotación con tornillo, coloque el mando de función en posición  e introdúzcalo en el horno. Retire la comida con el mango para extraer el eje de rotación cuando esté bien asada. (Fig. 3)

NOTA: No olvide colocar la bandeja recogegrasas en la parte inferior del horno.

## DESCONGELAR

- Recuerde que debe colocar la bandeja de horneado sobre la rejilla al descongelar alimentos.  
NOTA: No olvide colocar también la bandeja recogegrasas en la parte inferior del horno.
- Coloque los alimentos sobre la bandeja de horneado, retirando todos los envoltorios de papel o plástico. La temperatura debería oscilar entre 70 y 130° C, y es recomendable que se enciendan todas las resistencias. Es necesario precalentar el horno. El tiempo necesario para descongelar

un alimento depende en gran medida de su peso, tipo y forma. Si el alimento es grueso y pesado, la temperatura seleccionada deberá ser más alta y será necesario más tiempo. Deberá dar la vuelta al alimento. La temperatura seleccionada del horno no deberá ser demasiado alta, ya que podría quemarse el alimento. Si los alimentos pueden cortarse fácilmente con un cuchillo, el proceso de descongelación habrá finalizado. Cocine siempre los alimentos rápidamente después de descongelarlos.

### **HORNEADO (PARA BIZCOCHOS, PASTELES, PIZZA Y PAN)**

1. Coloque el alimento en el horno después de precalentarlo durante unos 10 minutos; la temperatura sugerida es de aproximadamente 160-220° C. La temperatura y el tiempo dependerán del tipo y grosor del alimento. Coloque el alimento en la bandeja de horneado.

NOTA: No se olvide colocar la bandeja recogegrasas en la parte inferior del horno.

2. Las resistencias superior e inferior se encenderán y se apagarán en ciclos para mantener la temperatura constante.
3. Al finalizar el horneado, coloque el Temporizador en posición APAGADO.
4. Retire el alimento del horno con cuidado de no quemarse.

### **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Antes de limpiar el horno, desenchúfelo de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente.

1. Limpie todos los accesorios con agua jabonosa, incluyendo la rejilla y la bandeja de horneado.
2. Sumerja los accesorios en agua para limpiarlos completamente, no utilice limpiadores abrasivos, cepillos ni limpiadores químicos, ya que dañarían el revestimiento antiadherente de la bandeja de horneado.
3. Utilice un paño húmedo y suave para limpiar el interior del horno. A continuación, séquelo bien.
4. Limpie la puerta con un paño húmedo empapado de detergente o jabón.
5. Nunca sumerja la unidad en el agua.
6. Después de efectuar la limpieza, coloque la rejilla a lo largo de las ranuras en la cavidad del horno y vuelva a colocar la bandeja de horneado sobre la rejilla.
7. No utilice ningún estropajo para limpiar las superficies.
8. Para vaciar la bandeja recogegrasas, extraígalas y límpiela con un paño húmedo. Después de limpiarla, empuje la bandeja hacia el interior para volver a colocarla en la parte inferior del horno.

NOTA: Asegúrese de que la bandeja está completamente insertada antes de utilizar el horno de nuevo.

Gracias por demostrarnos su confianza al elegir uno de nuestros productos.

Our products are developed to the highest standards of quality, functioning and design. We hope you enjoy your new PALSON FORNETTO PLUS oven.

### **IMPORTANT PRECAUTIONARY MEASURES**

When using electrical appliances you must always follow some basic precautionary measures, including the following:

1. Read all the instructions.
2. The outside of the oven can become hot during use. Use the handles to avoid burns.
3. To avoid electric shock, do not submerge the cable, the plug or the unit in water or any other liquid.
4. You must take particular care when children are using the appliance or when it is being used near children.
5. Unplug the appliance at the wall socket when the oven is not in use or before cleaning it. Let it cool down before inserting or removing accessories.
6. Never use any electrical appliance when the cable or plug is damaged or if they have broken down or been damaged in any way. Take the appliance to the nearest authorised technical service agent to have it examined, repaired or adjusted.
7. Take the utmost care when removing the drip tray and throwing hot fat away.
8. You should not put food that is too large or metal implements in the oven, as doing so may cause a fire or electric shock.
9. A fire could also occur if the oven is covered with or comes into contact with flammable material such as curtains, clothing, walls etc when in use. Do not place any object on top of the appliance when it is in use.
10. The oven must not be cleaned with steel wool; small pieces of the steel wool could become detached and come into contact with electrical parts which could cause an electric shock.
11. Take extreme care if using a container that is not made of metal or glass.
12. Do not store any item in the oven when it is not in use apart from the accessories recommended by the manufacturer.
13. Do not store any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic or similar material.
14. Do not cover any part of the oven with aluminium foil; the oven will overheat.
15. The use of accessories that have not been recommended by the manufacturer of the appliance may cause personal injury.
16. To disconnect the oven, put the timer in the "OFF" position and unplug the power cable.
17. Do not let the cable hang over the edge of the table or work surface or let it come into contact with a hot surface.
18. Do not place the appliance near a gas burner or an electric hotplate, or on an oven that is hot.
19. Do not use it in the open air.
20. Do not use the appliance for anything other than the purpose for which it is intended.
21. Keep these instructions.
22. This appliance is not intended for use by people (including children) whose physical, sensorial or mental state prevents them from using it safely or who lack the necessary experience or knowledge, unless supervised or given instructions regarding its use by a person responsible for their safety. Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.
23. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or his authorised technical service agent or by a qualified technician, so as to avoid any danger

## CONTROL PANEL

This control varies the heating element settings.

- Only the upper heating element is switched on.
- Only the lower heating element is switched on.
- Only the upper heating element and spit roaster are switched on.
- Both the upper and lower heating elements are switched on.

Turn the timer to select the oven temperature. The maximum time that can be set is 1 hour. The indicator light is lit when the timer is in any position except OFF. If the timer is moved to the OFF position, cooking will stop, the indicator light will switch off and a bell will ring.

Turn the control in a clockwise direction to select the temperature. The maximum temperature that can be selected is 250°C.

## HOW TO USE THE OVEN

1. When the oven is used for the first time it may smell or give off smoke, this is normal. This is caused by the protective substance on the heating elements. It is recommended that the oven be used empty for 15 minutes the first time it is used and that you ensure that the room is well ventilated.
2. The minimum distance between the food and the upper heating element should be 30 mm, so that the food is evenly cooked.
3. The oven will only work when the temperature and time have been set.
4. The oven tray can only be used when placed on the wire tray. Select the temperature and time required according to the weight of the food to be cooked.
5. Always use the drip tray supplied.

## HOW TO TOAST BREAD

1. Turn the function control to the  position, open the glass door and place the slice of bread on the wire shelf.  
NOTE: remember that you have to remove the baking tray to toast bread evenly and do not forget to place the drip tray supplied in position.
2. To set the temperature: turn the temperature control to the 250°C position.
3. To set the time: turn the timer in a clockwise direction until it is in the position that will toast the bread to your liking. Usually this will be between 3 and 5 minutes. The longer the time set, the darker the bread will be. If you want to set the time for less than five minutes, always turn the timer control to a time greater than 5 minutes and then turn it back again to set the required time. In this way the correct time setting will be guaranteed. To stop the toasting process, you need only turn the timer control to the OFF position. When the timer reaches the OFF position a bell will ring to indicate that the bread has finished toasting, and the electric current will switch off automatically.  
NOTE: if the time set for toasting is too long, the bread could catch fire. You should stay near the appliance while bread is toasting and not select too long a time.



## HOW TO ROAST (FOR CHICKEN WINGS AND LEGS)

1. Place the oven tray on the wire shelf and place the food on the tray. Always use the drip tray when roasting fatty foods such as chicken wings and legs, as it will collect any fat that falls while they are being cooked.


2. It is recommended that you always pre-heat the oven for approximately ten minutes before putting in the food.
  - 1) Turn the temperature control in a clockwise direction to the desired temperature. For cooking food that is very thick it is generally recommended that you choose the maximum temperature, as by doing this you will achieve the best results. For roasting, use both heating elements.
  - 2) Select the time according to the type of food and how thick it is. The heating elements will switch on and off to maintain a constant temperature. The maximum time that can be set is 60 minutes. When the timer has reached the OFF position a bell will ring and the electric current will switch off automatically.

NOTE: always keep an eye on food when it is roasting to prevent it from becoming over cooked. Turn the food over while it is cooking and season if necessary. Always use oven gloves so as not to burn yourself.
3. When the food is well cooked remove it from the oven using the handle for removing the oven tray supplied. (Fig. 2)

### ROASTING A WHOLE CHICKEN

1. Wash the whole chicken, run the rotisserie spit through the chicken from head to tail, fix the rotisserie spit forks into the chicken, one into the breast and wing and the other into the thigh area, and attach the forks to the rotisserie spit. (Fig. 1)  
NOTE: Always use the drip tray.
2. Before roasting the chicken, preheat the oven for 10 minutes and select a temperature of 200° C. Place the rotisserie spit in the oven using the handle designed for removing the rotisserie spit, check that the notch in the spit has been inserted properly in the drive support, and that the other end has been placed on the support.
3. Put the function control in the  position; the upper heating element will come on and the spit will rotate. When the chicken has roasted, remove it with the handle for removing the rotisserie spit. Note: When roasting a whole chicken, the chicken will not increase in size. If it did it would come into contact with the upper and lower heating elements. When the function control is in the  position, do not use the oven tray as it will prevent the spit from rotating.

### USING THE SKEWERS TO MAKE KEBABS

Cut the meat into small even pieces. Put a skewer through one of the holes in the left rotating disc, push the skewer through the meat, put the skewer through a hole in the right rotating disc and the repeat the previous steps until the disc is completely full. Screw the discs on the rotisserie spit, place the function control in the  position and put the spit into the oven. Remove the food with the handle for removing the rotisserie spit when the meat is well cooked. (Fig. 3)

NOTE: Do not forget to place the drip tray in the bottom of the oven.

### DEFROST

1. Remember to place the oven tray on the wire shelf when defrosting food.  
NOTE: Do not forget to place the drip tray in the bottom of the oven as well.
2. Place the food on the oven tray removing all paper and plastic packaging. The temperature must be set at between 70 and 130° C. The use of both heating elements is recommended. The oven should be preheated. The time needed to defrost food depends to a large degree on its weight, type and shape. If food is thick and heavy, the temperature selected should be higher and more time will be needed. The food should be turned. The oven temperature selected must not be too high as it could burn the food. When the food can be easily cut with a knife the defrosting process is complete. Always cook food soon after defrosting it.

## **BAKING (FOR CAKES, PIES, PIZZA AND BREAD)**

1. Preheat the oven for 10 minutes before placing the food in the oven. The recommended temperature is between approximately 160-220° C. The temperature and time will depend on the type and thickness of the food. Place the food on the oven tray.

NOTE: Do not forget to place the drip tray in the bottom of the oven.

2. The upper and lower heating elements switch on and off alternately to maintain a constant temperature.
3. When baking is complete, place the timer in the OFF position.
4. Take the food out of the oven being careful not to burn yourself.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

Disconnect the appliance from the power supply and let it cool completely before cleaning.

1. Clean all the accessories, including the wire tray and the oven tray, with soapy water.
2. Submerge the accessories in water to completely clean them. Do not use abrasive cleaners, brushes or chemical cleaners as these could damage the non-stick surface of the oven tray.
3. Use a soft damp cloth to clean the inside of the oven. Then dry it well.
4. Clean the door with cloth dampened with detergent or soap.
5. Never submerge the appliance in water.
6. After cleaning, replace the wire tray in the appropriate slots inside the oven and place the oven tray on top.
7. Never use steel wool to clean the surfaces.
8. To empty the drip tray, remove it from the oven and clean with a damp cloth. After cleaning, push the tray into the oven to replace it in the bottom of the oven.

NOTE: Make sure that the tray has been inserted correctly before using the oven again.

Thank you for putting your trust in one of our products.

Nos produits sont développés pour répondre aux standards les plus stricts en matière de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que vous profiterez au maximum de votre nouveau four FORNETTO PLUS de PALSON.

## **INSTRUCTIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ**

Pour l'utilisation de tous les appareils électriques, certaines précautions élémentaires doivent être prises, y compris les suivantes :

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. La surface externe du four peut chauffer pendant la cuisson. Utilisez les poignées pour éviter de vous brûler.
3. Pour écarter tout risque d'électrocution, ne plongez pas les câbles ou les prises dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Les enfants doivent être surveillés lorsqu'ils se trouvent à proximité de l'appareil électrique quand celui-ci est allumé.
5. Débranchez la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant tout nettoyage. Attendez que l'appareil soit froid avant de retirer ou de mettre en place les pièces.
6. N'utilisez aucun appareil dont le câble ou la prise sont abîmés. Apportez l'appareil au Service Technique Agréé le plus proche pour le faire vérifier, réparer ou régler.
7. Soyez prudent lorsque vous retirez le plateau ou que vous retirez la graisse de cuisson chaude.
8. N'introduisez pas d'aliments trop grands ou des ustensiles en métal à l'intérieur du four, pour écarter tout risque d'incendie ou d'électrocution.
9. Le four ne doit jamais être couvert, ni être en contact avec du matériel inflammable, tels que rideaux, vêtements, murs, etc. lorsqu'il est allumé. Ne posez aucun objet sur le four lorsqu'il est en marche.
10. Ne nettoyez jamais le four avec des éponges en paille de fer, des particules de fer pourraient se détacher et entrer en contact avec des pièces électriques, ce qui implique un risque d'électrocution.
11. Soyez prudent lorsque vous utilisez des récipients qui ne sont pas en verre ou métal.
12. Ne rangez rien dans le four lorsque vous ne l'utilisez pas, à l'exception des accessoires recommandés par le fabricant.
13. Ne rangez aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique et similaire.
14. Ne couvrez aucune pièce du four avec du papier aluminium ; le four risque de surchauffer.
15. L'utilisation de tout accessoire non recommandé par le fabricant du four peut provoquer des blessures.
16. Pour débrancher le four, placez le temporisateur (4) sur la position « ÉTEINT » et débranchez la prise du secteur.
17. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le coin d'une table ou plan de travail, ou être en contact avec des surfaces chaudes.
18. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
19. Ne l'utilisez pas en plein air.
20. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été prévu.
21. Conservez ces instructions.
22. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.



23. Si le câble d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son service après-vente autorisé ou par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.

## PANNEAU DE CONTRÔLE

Cette commande permet de configurer l'état de fonctionnement de la résistance

- Seule la résistance supérieure s'allume.
- Seule la résistance inférieure s'allume.
- Seule la résistance supérieure s'allume et l'axe de rotation tournera.
- Les résistances inférieure et supérieure s'allumeront.

Faites pivoter le temporisateur pour sélectionner le temps de cuisson. La durée maximum que vous pouvez sélectionner est de 1 heure. L'indicateur sera allumé lorsque le temporisateur sera sur n'importe quelle position, sauf sur ALLUMÉ. Si le temporisateur a été placé sur la position ÉTEINT, le processus de cuisson s'arrêtera, le témoin lumineux s'éteindra et une alarme retentira.

Tournez la commande dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température. La température maximum que vous pouvez sélectionner est de 250° C.

## COMMENT UTILISER LE FOUR

1. De la fumée, ou une odeur particulière peuvent se dégager du four lors de la première utilisation ; ceci est normal. Cela est dû à la substance de protection des éléments chauffants. Nous vous recommandons d'utiliser le four à vide pendant environ 15 minutes lors de la première utilisation. Par ailleurs, assurez-vous que la pièce est bien aérée.
2. La distance minimum entre les aliments et la résistance supérieure doit être d'au moins 30 mm pour obtenir une cuisson uniforme.
3. Le four se mettra en marche une fois que vous aurez configuré le sélecteur de température et le temporisateur.
4. La plaque de cuisson ne peut être placée que sur la grille. Sélectionnez la température désirée et le temps en fonction de la taille et du poids de l'aliment.
5. Utilisez toujours le plat multi usages pour recueillir les jus et les graisses de cuisson livré avec le four.

## COMMENT TOASTER DU PAIN

1. Tournez le bouton de fonction jusqu'à la position  , ouvrez la porte en verre et posez la tranche de pain sur la grille.  
NOTE : N'oubliez pas de retirer d'abord la plaque de cuisson pour toaster le pain de forme homogène, ainsi que de placez le plat multi usages pour recueillir les jus et les graisses de cuisson livré avec le four.
2. Configuration de la température : Faites pivoter le bouton de la température jusqu'à la position 250° C.
3. Configuration de la durée : Faites pivoter le temporisateur dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position correspondante, en fonction du niveau de cuisson du pain. Normalement, la durée oscille entre 3 et 5 minutes. Plus le temps sera long et plus le pain sera grillé. Si vous souhaitez placer le temporisateur sur moins de 5 minutes, tournez-le toujours à plus de 5 minutes puis placez-le ensuite sur le temps désirez. De cette façon vous vous assurez une configuration sûre et précise du temporisateur. Pour cesser de toaster le pain, il vous suffit de faire pivoter à nouveau le temporisateur en arrière, jusqu'à la position ÉTEINT. Lorsque le temporisateur a

atteint la position ÉTEINT, un avertissement sonore retentit pour indiquer que le pain est toasté et le courant est automatiquement coupé.



NOTE : Si le temps de cuisson est très long, le pain peut brûler. Pour toaster du pain, il convient de surveiller l'appareil pendant le processus et de ne pas sélectionner un temps trop long.

## POUR RÔTIR (AILES ET CUISSES DE POULET)


- Placez la plaque du four sur la grille et disposez les aliments dessus. Utilisez toujours le plat multi usages pour recueillir les jus et les graisses de cuisson lorsque vous cuisez des aliments tels que des ailes de poulet ou des cuisses avec de la matière grasse pour ramasser les gouttes qui coulent pendant la cuisson.
- Il est toujours conseillé de préchauffer le four environ 10 minutes avant d'enfourner les aliments.
  - 1) Tournez le bouton de la température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée ; pour cuire des aliments de grande taille, il est recommandé de tourner le bouton au maximum afin d'obtenir un meilleur résultat. Avec la fonction rôtir, les deux résistances fonctionnent.
  - 2) Sélectionnez toujours le temps selon le type d'aliments et leur taille. La résistance s'allumera et s'éteindra pour maintenir la température constante. La durée maximum que vous pouvez sélectionner est de 60 minutes. Lorsque le temporisateur est revenu sur la position ÉTEINT, une sonnerie retentira et le courant d'alimentation sera automatiquement coupé.

NOTE : surveillez toujours les aliments lorsque vous rôtissez afin d'éviter qu'ils ne brûlent ou qu'ils soient trop cuits. Tournez les aliments pendant le processus de cuisson ou assaisonnez-les si nécessaire. Utilisez toujours des maniques pour ne pas vous brûler.
- Lorsque les aliments sont bien rôtis, retirez les aliments du four avec la poignée pour retirer la plaque livrée avec le four. (Fig. 2)

## RÔTIR UN POULET ENTIER

- Nettoyez le poulet entier et enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrochez le poulet d'une extrémité à l'autre ; enfiler la deuxième fourchette ; centrez et serrez le poulet en vissant les deux fourchettes. Puis placez la broche sur son berceau. (Fig. 1)  
NOTE : Utilisez toujours le plat multi usages pour recueillir les jus et les graisses de cuisson.
- Avant de rôtir le poulet, préchauffer le four pendant 10 minutes et sélectionnez une température de 200 ° C. Placez l'axe de rotation dans le four avec la poignée, vérifiez que la broche soit insérée dans le carré d'entraînement et que l'autre extrémité soit placée sur le support.
- Placez le bouton de fonction sur la position  ; seule la résistance supérieure s'allumera et l'axe de rotation tournera. Lorsque le poulet est cuit, retirez-le avec le manche pour retirer l'axe de rotation.  
Note : Lorsque vous rôtissez un poulet entier, la taille de celui-ci n'augmente pas, car sinon il touchera les résistances supérieure et inférieure lorsque la broche tourne. Lorsque le bouton de fonction est sur la position , ne placez pas la plaque du four car elle bloquera la broche.

## UTILISATION DES ACCESSOIRES POUR BROCHETTES

Coupez la viande en petits morceaux de la même taille. Passez l'accessoire pour brochettes dans le disque de rotation gauche, embrochez les morceaux de viandes dans l'accessoire, passez-le dans le disque droit et répétez l'opération jusqu'à ce que le disque soit plein. En plaçant le disque sur la broche dotée d'une vis, placez le bouton de fonction sur la position  et mettez-le dans le four. Retirez les aliments avec la poignée lorsqu'ils sont rôtis à point. (Fig. 3)

NOTE : N'oubliez pas de placer en dessous la plaque multi usages pour recueillir les jus et les graisses de cuisson.

## DÉCONGELER

1. N'oubliez pas de placer la plaque du four sur la grille lorsque vous décongelez les aliments.  
NOTE : N'oubliez pas de placer en dessous la plaque multi usages pour recueillir les jus et les graisses de cuisson.
2. Disposez les aliments sur la plaque du four en retirant tous les emballages en papier ou en plastique. La température devrait alors osciller entre 70 et 130 ° C, et il est recommandé d'allumer toutes les résistances. Il faut préchauffer le four. Le temps nécessaire pour décongeler un aliment dépend en grande mesure de son poids, de son type et de sa forme. Si l'aliment est gros et lourd, la température sélectionnée devra être plus élevée et le temps de cuisson plus long. Vous devrez retourner l'aliment. La température du four ne devra pas être trop élevée, pour ne pas brûler les aliments. Le processus de décongélation est terminé lorsque les aliments se coupent facilement au couteau. Cuisinez toujours les aliments rapidement après les avoir décongelé.

## ENFOURNER (POUR BISCUITS, GÂTEAUX, PIZZAS ET PAIN)

1. Placez l'aliment dans le four après l'avoir préchauffé 10 minutes ; la température recommandée est d'environ 160-220° C. La température et la durée dépendront du type d'aliment et de son épaisseur. Posez l'aliment sur la plaque du four.  
NOTE : N'oubliez pas de placer en dessous la plaque multi usages pour recueillir les jus et les graisses de cuisson.
2. Les résistances supérieure et inférieure s'allumeront et d'éteindront par cycles pour maintenir la température constante.
3. À la fin de la cuisson, placez le temporisateur sur la position ÉTEINT.
4. Retirez l'aliment du four en faisant attention de ne pas vous brûler.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer le four, débranchez-le du secteur et laissez-le refroidir.

1. Lavez tous les accessoires à l'eau savonneuse, y compris la grille et la plaque de cuisson.
2. Plongez les accessoires dans l'eau pour les laver complètement, n'utilisez pas d'agent nettoyants abrasifs, de brosses pour frotter ou de nettoyants chimiques, car vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson.
3. Utilisez un chiffon humide et doux pour nettoyer l'intérieur du four. Puis séchez-le bien.
4. Nettoyez la porte avec un chiffon humide avec du détergent ou du savon.
5. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
6. Après le nettoyage, placez la grille le long des rainures dans la cavité du four et remettez la plaque de cuisson sur la grille.
7. N'utilisez pas de paille de fer pour nettoyer les surfaces.
8. Pour vider le plat multi usages livré avec le four pour recueillir les jus et les graisses de cuisson, retirez-le du four et nettoyez-le avec un chiffon humide. Après l'avoir nettoyé, poussez la plaque à l'intérieur pour la remettre dans la partie inférieure du four.

NOTE : Assurez-vous que la plaque est bien insérée avant d'utiliser à nouveau le four.

Nous vous remercions de votre confiance, pour avoir choisi l'un de nos produits.

Os nossos produtos foram desenvolvidos para atingirem os mais altos níveis de qualidade, funcionalidade e concepção. Esperamos que desfrute do seu novo forno FORNETTO PLUS da PALSON.

### **PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES**

Ao utilizar aparelhos eléctricos, deve seguir sempre precauções de segurança básicas, como as seguintes:

1. Ler todas as instruções.
2. A superfície exterior do forno pode-se aquecer durante a sua utilização. Utilize as asas para evitar queimaduras.
3. Para se proteger contra uma eventual descarga eléctrica, não submerja os cabos ou fichas em água ou noutros líquidos.
4. É necessário exercer uma vigilância rigorosa quando as crianças estiverem a utilizar aparelhos eléctricos ou quando este for utilizado perto deles.
5. Retire a ficha do aparelho da tomada de corrente quando não o utilizar e antes de o limpar. Deixe que ele arrefeça antes de colocar ou retirar peças.
6. Não utilize nenhum aparelho com cabo ou ficha danificados ou se ele se tiver avariado ou danificado de qualquer forma. Leve o aparelho ao Serviço Técnico Autorizado mais próximo para que o examinem, reparem ou ajustem.
7. Tenha muito cuidado ao retirar a bandeja ou deitar fora gordura quente.
8. Não deve introduzir alimentos demasiado grandes ou utensílios de metal em fornos, dado que poderia provocar algum incêndio ou correr o risco de sofrer alguma descarga eléctrica.
9. Poderá ser provocado um incêndio se se tapar o forno ou se este entrar em contacto com materiais inflamáveis, tais como cortinas, roupas, paredes, etc., quando estiver em funcionamento. Não coloque nenhum objecto na parte superior do aparelho enquanto este estiver em funcionamento.
10. Não limpe o forno com esfregões metálicos; poder-se-iam libertar pedaços do esfregão e entrar em contacto com peças eléctricas, o que representa o risco de se verificar alguma descarga eléctrica.
11. Tenha muito cuidado ao utilizar recipientes fabricados com materiais que não sejam metal ou vidro.
12. Não guarde nenhum material no forno quando não o utilizar, à excepção dos acessórios recomendados pelo fabricante.
13. Não guarde nenhum dos seguintes materiais no forno: papel, cartão, plástico e similares.
14. Não cubra nenhuma peça do forno com papel de alumínio; o forno sobreaquecer-se-ia.
15. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do forno pode provocar lesões.
16. Para desconectar o forno, coloque o temporizador (4) na posição “DESLIGADO” e retire a ficha da tomada de corrente.
17. Não deixe o cabo suspenso em cima de arestas de mesas ou de balcões, nem permita que entre em contacto com qualquer superfície quente.
18. Não coloque o aparelho sobre ou perto de gás quente ou de queimadores eléctricos ou em fornos quentes.
19. Não o utilize ao ar livre.
20. Não utilize o aparelho para fins diferentes dos que foram previstos.
21. Guarde estas instruções.
22. Este aparelho não se destina a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou que não tenham experiência ou conhecimento, salvo se tiverem a supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho por parte de uma pessoa

responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para se ter a certeza de que não brincam com o aparelho.

23. Se o cabo de corrente estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço técnico autorizado ou por um técnico qualificado, tendo em vista evitar perigos.

## PAINEL DE CONTROLO

Este comando permite a configuração do estado de funcionamento da resistência

- Só se acenderá a resistência superior.
- Só se acenderá a resistência inferior.
- Só se acenderá a resistência superior e o eixo de rotação rodará.
- Acender-se-ão as resistências superior e inferior.

Rode o temporizador para seleccionar o tempo de assadura. O tempo máximo que é possível seleccionar é de 1 hora. O indicador estará aceso quando o temporizador estiver em qualquer posição, à excepção da de DESLIGADO. Se o temporizador tiver sido colocado na posição DESLIGADO, o processo de assadura parará, o indicador luminoso apagar-se-á e soará um sinal sonoro.

Rode o comando no sentido horário para seleccionar a temperatura. A temperatura máxima que se pode seleccionar é de 250°C.

## COMO UTILIZAR O FORNO

1. O forno pode gerar um certo cheiro ou fumo no primeiro uso, o que é normal. Isto deve-se à substância protectora dos elementos que geram calor. Recomenda-se que utilize o forno vazio durante 15 minutos no primeiro uso; de igual modo se deve certificar de que mantém o compartimento bem ventilado.
2. A distância mínima entre os alimentos e a resistência superior deve ser no mínimo de 30 mm para uma assadura uniforme.
3. Só deve pôr o forno em funcionamento quando tiver configurado o selector da temperatura e o temporizador.
4. A bandeja para assar só poderá ser colocada sobre a grelha. Selecione a temperatura desejada e o tempo, em função do tamanho e do peso dos alimentos.
5. Utilize sempre a bandeja de recolha de gorduras fornecida.

## COMO TORRAR PÃO

1. Rode o comando de funções para a posição  , abra a porta de vidro e coloque a fatia de pão sobre a grelha.

NOTA: lembre-se de que deve retirar primeiramente a bandeja de assar para torrar o pão de forma homogénea e não se esqueça de colocar a bandeja de recolha de gorduras fornecida.

2. Configuração da temperatura: Rode o comando da temperatura para a posição 250° C.
3. Configuração do tempo: Rode o temporizador no sentido horário para a posição correspondente, dependendo do nível de torragem do pão. Habitualmente, o tempo oscila entre 3 e 5 minutos. Quanto maior for o tempo de torragem, mais escuro ficará o pão. Se regular o temporizador para menos de cinco minutos, regule sempre o controlador de tempo para mais de 5 minutos, e em seguida volte a rodá-lo para o tempo desejado. Deste modo ficará garantida uma configuração segura e precisa do temporizador. Para interromper o processo de torragem, basta voltar a regular o controlador de tempo para a posição DESLIGADO. Quando o temporizador TIVER chegado à posição DESLIGADO ouvir-se-á um sinal sonoro que indicará que o pão já está torrado, e a corrente de alimentação será automaticamente cortada.



NOTA: se o tempo de torragem for demasiado longo, o pão poder-se-á queimar. Será necessário vigiar de perto o aparelho durante a torragem e não seleccionar um tempo demasiado longo.

### COMO ASSAR (PARA ASINHAS E COXAS DE FRANGO)


1. Coloque a bandeja de assadura sobre a grelha e coloque os alimentos na bandeja. Utilize sempre a bandeja de recolha de gorduras quando assar alimentos como asinhas de frango ou coxas com gordura, dado que ela recolhe as gotas que podem cair ao cozinhar.
2. É sempre recomendável o pré-aquecimento do forno durante cerca de 10 minutos antes da colocação dos alimentos.
  - 1) Rode o comando de temperatura no sentido horário para a temperatura desejada; habitualmente, para cozinhar alimentos muito espessos, recomenda-se que rode o comando para a temperatura máxima, dado que deste modo se obtém um melhor resultado. Ao assar, funcionarão as duas resistências.
  - 2) Seleccione o tempo de acordo com o tipo de alimento e a sua espessura. A resistência acender-se-á e apagar-se-á para manter a temperatura constante. O tempo máximo que se pode programar é de 60 minutos. Quando o temporizador tiver chegado à posição DESLIGADO emitirá um sinal sonoro e a corrente de alimentação será automaticamente cortada.

NOTA: vigie sempre os alimentos quando os assar para evitar que se assem excessivamente. Rode os alimentos durante o processo ou tempere-os se for necessário. Utilize sempre luvas para não se queimar.
3. Retire os alimentos do forno com o cabo de remoção da bandeja fornecido quando os alimentos estiverem bem assados. (Fig. 2)

### ASSAR UM FRANGO INTEIRO

1. Limpe o frango inteiro, e atravesse-o desde a cabeça até à outra extremidade, e coloque nas coxas uma forquilha de assar, coloque outra na cabeça e o asa, e ponha a forquilha no eixo giratório. (Fig. 1)
- NOTA: Utilize sempre a bandeja de recolha de gorduras.
2. Antes de assar o frango, pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos, e seleccione uma temperatura de 200° C. Coloque o eixo rotativo no forno com o cabo para o retirar, certifique-se de que o entalhe do eixo se inseriu no manguito de conexão, e que a outra extremidade ficou colocada no suporte.
  3. Coloque o comando de função na posição ; a resistência superior acender-se-á e o eixo de rotação rodará. Quando o frango estiver assado, retire-o do forno com o cabo para retirar o eixo de rotação.
- Nota: Ao assar um frango inteiro, o tamanho do frango não deve aumentar, dado que tocaria nas resistências superior e inferior quando o eixo de rotação está a rodar. Quando o comando de função estiver na posição , não coloque a bandeja de assar, dado que bloquearia o eixo de rotação.

### USO DOS ACESSÓRIOS PARA ESPETOS

Corte a carne em bocados uniformes. Atravesse o orifício do disco giratório esquerdo com o acessório para espetos, pique a carne no acessório, atravesse com ele o disco direito e repita o passo anterior até que o disco fique totalmente cheio. Colocando o disco sobre o eixo de rotação com parafuso, coloque o comando de funções na posição  e introduza-o no forno. Retire a comida com o cabo para retirar o eixo de rotação quando ela estiver bem assada. (Fig. 3)

NOTA: Não se esqueça de colocar a bandeja de recolha de gorduras na parte inferior do forno.

## DESCONGELAR

1. Lembre-se de que deve colocar a bandeja de assadura sobre a grelha ao descongelar alimentos.

NOTA: Também não se esqueça colocar a bandeja de recolha de gorduras na parte inferior do forno.

2. Coloque os alimentos sobre a bandeja de assadura, retirando todos os invólucros de papel ou plástico. A temperatura deverá oscilar entre 70 e 130° C, e é recomendável que se acendam todas as resistências. É necessário pré-aquecer o forno. O tempo necessário para descongelar um alimento depende em grande medida do seu peso, tipo e forma. Se os alimentos forem grossos e pesados, a temperatura seleccionada deverá ser mais alta e será necessário mais tempo. Deverá dar a volta aos alimentos. A temperatura seleccionada para o forno não deverá ser demasiado alta, dado que os alimentos se poderiam queimar. Se for possível cortar facilmente os alimentos com uma faca, o processo de descongelação estará concluído. Cozinhe sempre os alimentos rapidamente depois de os descongelar.

## ASSADO (PARA BISCOITOS, PASTÉIS, PIZA E PÃO)

1. Coloque os alimentos no forno depois de o pré-aquecer durante cerca de 10 minutos; a temperatura sugerida é de aproximadamente 160-220° C. A temperatura e o tempo dependerão do tipo e espessura dos alimentos. Coloque os alimentos na bandeja de assadura.

NOTA: Não se esqueça de colocar a bandeja de recolha de gorduras na parte inferior do forno.

2. As resistências superior e inferior acender-se-ão e apagar-se-ão em ciclos para manterem a temperatura constante.
3. Quando a assadura estiver concluída, coloque o Temporizador na posição DESLIGADO.
4. Retire os alimentos do forno com cuidado para não se queimar.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de limpar o forno, retire a ficha da tomada de corrente e deixe que ele arrefeça totalmente.

1. Limpe todos os acessórios com água saponária, incluindo a grelha e a bandeja de assadura.
2. Submirja os acessórios em água para os limpar totalmente. Não utilize agentes de limpeza abrasivos, escovas ou agentes de limpeza químicos, dado que danificaria o revestimento antiaderente da bandeja de assadura.
3. Utilize um pano húmido e suave para limpar o interior do forno. Em seguida, seque-o bem.
4. Limpe a porta com um pano húmido embebido em detergente ou sabão.
5. Nunca submirja a unidade na água.
6. Depois de efectuar a limpeza, coloque a grelha ao longo das ranhuras na cavidade do forno e volte a colocar a bandeja de assadura sobre a grelha.
7. Não utilize nenhum esfregão para limpar as superfícies.
8. Para esvaziar a bandeja de recolha de gorduras, retire-a e limpe-a com um pano húmido. Depois de a limpar, empurre-a para o interior para voltar a colocá-la na parte inferior do forno.

NOTA: Certifique-se de que a bandeja está totalmente inserida antes de utilizar novamente o forno.

Obrigado por ter demonstrado a sua confiança escolhendo um dos nossos produtos.

Unsere Produktentwicklung entspricht den höchsten Normen in Bezug auf Qualität, Funktionalität und Design. Wir hoffen, dass der neue Ofen FORNETTO PLUS von PALSON Ihren Erwartungen entspricht.

### **WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN**

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten müssen immer die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorschriften eingehalten werden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Die Außenfläche des Ofens kann heiß werden, wenn der Ofen benutzt wird. Verwenden Sie die Griffe, um Verbrennungen zu vermeiden.
3. Zum Schutz vor einem möglichen Stromschlag tauchen Sie Kabeln oder Stecker nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
4. Wenn Kinder ein elektrisches Gerät benutzen oder ein solches in ihrer Nähe benutzt wird, ist äußerste Vorsicht geboten!.
5. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden oder vor der Reinigung. Lassen Sie den Ofen abkühlen, bevor Sie Teile davon hineingeben oder daraus entfernen.
6. Verwenden Sie kein beschädigtes oder defektes Gerät oder eines mit einem defekten Kabel oder Stecker. Bringen Sie das Gerät zu Ihrem nächstgelegenen befugten technischen Kundendienst, damit es dort geprüft, repariert oder eingestellt wird.
7. Vorsicht beim Herausziehen des Backblechs und beim Entsorgen von heißem Fett.
8. Geben Sie keine zu großen Speisen oder Gegenstände aus Metall in den Ofen, dies könnte einen Brand oder einen Stromschlag verursachen.
9. Wenn der Ofen überfüllt ist oder mit entzündbarem Material in Berührung kommt, wie Vorhänge, Kleidung, Wände usw. könnte dies einen Brand auslösen, wenn er eingeschaltet ist. Stellen Sie keinen Gegenstand auf das Gerät, wenn es eingeschaltet ist.
10. Reinigen Sie den Ofen nicht mit einem Schwamm aus Metall; es könnten sich Teile davon lösen und mit anderen Teilen, die unter Strom stehen, in Berührung kommen, was einen Stromschlag auslösen könnte.
11. Vorsicht bei der Verwendung von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas sind.
12. Bewahren Sie keinen Gegenstand im unbenutzten Ofen auf, ausgenommen das vom Hersteller empfohlene Zubehör.
13. Geben Sie kein Papier, Karton, Plastik und Ähnliches in den Ofen
14. Überziehen Sie kein Teil im Ofen mit einer Aluminiumfolie, der Ofen könnte überhitzen.
15. Die Verwendung von Zubehör, das vom Hersteller nicht empfohlen wurde, kann den Ofen beschädigen.
16. Wenn Sie den Ofen vom Netz nehmen wollen, stellen Sie den Zeitschalter (4) auf „AUS“ und ziehen Sie den Netzstecker.
17. Lassen Sie das Kabel nicht von der Tisch- oder Thekenkante herabhängen und achten Sie darauf, dass es nicht mit einer heißen Fläche in Berührung kommt.
18. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Gas- oder Elektrobrenners oder auf eine heiße Herdplatte.
19. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
20. Verwenden Sie das Gerät nicht zweckentfremdet.
21. Bewahren Sie diese Anweisungen auf.
22. Dieses Gerät ist nicht für körperlich oder geistig behinderte Personen (einschließlich Kinder) geeignet, oder für Personen, die mit dem Umgang nicht vertraut sind, außer diese Personen verwenden das Gerät unter Aufsicht einer anderen Person, die für die Sicherheit verantwortlich ist, oder sie erhalten von dieser Person Anweisungen über die richtige Verwendung des Geräts.



Die Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

23. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, oder von Ihrem befugten technischen Kundendienst oder von einem befugten Techniker getauscht werden, damit jede Gefahr vermieden wird.

## FUNKTIONSSCHALTER

Mit diesem Schalter können Sie den Betriebszustand der Heizstäbe einstellen

- Nur der obere Heizstab schaltet sich ein.
- Nur der untere Heizstab schaltet sich ein.
- Nur der obere Heizstab schaltet sich ein und der Drehspieß dreht sich.
- Der obere und der untere Heizstab schalten sich ein.

Drehen Sie den Zeitschalter, um die Ofenbetriebszeit einzustellen. Sie können maximal 1 Stunde auswählen. Die Anzeige leuchtet bei jeder Stellung des Zeitschalters, ausgenommen bei der Stellung AUS. Wenn sich der Zeitschalter auf AUS gestellt hat, wird der Backvorgang gestoppt, die Leuchtanzeige schaltet sich aus und eine Glocke klingelt.

Für die Temperatureauswahl drehen Sie den Griff im Uhrzeigersinn. Sie können maximal 250°C auswählen.

## BENÜTZUNG DES OFENS

1. Beim ersten Gebrauch kann der Ofen einen unangenehmen Geruch oder Rauch entwickeln; das ist ganz normal. Das kommt vom Schutzstoff der Elemente, die Wärme erzeugen. Es wird empfohlen, den Ofen beim ersten Mal 15 Minuten leer zu verwenden; dadurch wird sichergestellt, dass der Innenraum gut belüftet wird.
2. Für ein gleichmäßiges Braten muss ein Mindestabstand von 30 mm zwischen den Lebensmitteln und dem oberen Heizstab gegeben sein.
3. Der Ofen schaltet sich erst ein, nachdem der Zeit- und der Temperaturschalter eingestellt wurden.
4. Das Backblech darf nur am Gitterrost liegen. Wählen Sie die gewünschte Temperatur und Zeitdauer je nach Größe und Gewicht des Lebensmittels.
5. Verwenden Sie immer das beige packte Fettauffangblech.

## TOASTFUNKTION

1. Drehen Sie den Funktionsschalter auf  , öffnen Sie die Glastür und legen Sie das Toastbrot auf den Gitterrost.  
ANMERKUNG: denken Sie daran, dass Sie zuerst das Backblech herausziehen müssen, damit das Brot gleichmäßig getoastet wird, und vergessen Sie nicht das beige packte Fettauffangblech einzulegen.
2. Temperatureinstellung: Drehen Sie den Temperaturschalter auf 250° C.
3. Zeiteinstellung: Stellen Sie den Zeitschalter im Uhrzeigersinn auf die Zeit ein, die dem gewünschten Toastgrad für das Brot entspricht, normalerweise schwankt diese Zeit zwischen 3 und 5 Minuten. Je höher die Toastzeit, desto dunkler wird das Brot. Wenn Sie die Zeituhr auf weniger als 5 Minuten einschalten wollen, drehen Sie den Zeitregler auf mehr als 5 Minuten und dann drehen Sie ihn auf die gewünschte Zeit zurück. Dadurch wird eine sichere und genaue Einstellung der Zeituhr gewährleistet. Wenn Sie den Toastvorgang unterbrechen wollen, müssen Sie nur den

Zeitschalter auf AUS drehen. Sobald der Schalter sich auf AUS stellt, zeigt ein Glockenton an, dass der Toast fertig ist, und die Stromversorgung schaltet sich automatisch ab.

ANMERKUNG: wenn die Toastzeit zu lange eingestellt ist, könnte das Brot Feuer fangen. Während des Toastvorgangs sollte das Gerät daher überwacht und keine zu lange Zeit eingestellt werden.


### BRATFUNKTION (HÜHNERFLÜGEL UND HÜHNERKEULEN)


1. Legen Sie das Backblech auf den Gitterrost und legen Sie das Bratgut auf das Blech. Verwenden Sie immer das Fettauffangblech, wenn Sie Bratgut, wie Hühnerflügel oder –keulen mit Fett braten, damit das Fett, das beim Braten entsteht, aufgefangen werden kann.
2. Es empfiehlt sich den Ofen immer 10 Minuten vorzuheizen.
  - 1) Drehen Sie den Temperaturschalter im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Temperatur; bei sehr fetten Lebensmitteln empfiehlt es sich den Schalter auf die höchste Temperatur zu drehen, so erzielt man das beste Ergebnis. Beim Braten arbeiten beide Heizstäbe.
  - 2) Wählen Sie die Zeitdauer je nach Speise und deren Fettgehalt. Der Heizstab schaltet sich ein und aus, um die Temperatur konstant zu halten. Maximal können 60 Minuten eingestellt werden. Wenn der Schalter auf AUS steht, klingelt eine Glocke und die Stromversorgung schaltet sich automatisch aus.

ANMERKUNG: Überwachen Sie ständig den Bratvorgang, damit das Bratgut nicht verbrennt. Wenden Sie das Bratgut immer wieder und würzen Sie es bei Bedarf. Verwenden Sie immer die Griffe, damit Sie sich nicht verbrennen.
3. Ziehen Sie das Bratgut, sobald es gar ist, mit dem beigegepackten Backblechgriff aus dem Ofen. (Abb. 2)


### BRATEN EINES GANZEN HÄHNCHENS

1. Waschen Sie das Hähnchen und durchstoßen Sie es vom Kopf bis zum anderen Ende mit dem Drehspieß, stecken Sie eine Bratgabel in die Keulen und die andere in die Flügel und befestigen Sie die Gabeln am Drehspieß (Abb. 1)
 

ANMERKUNG: Verwenden Sie immer das Fettauffangblech.
2. Heizen Sie den Ofen 10 Minuten vor und stellen Sie die Temperatur auf 200° C ein. Geben Sie den Drehspieß mit dem Drehspießgriff in den Ofen und prüfen Sie, dass er auf der einen Seite richtig eingerastet ist und dass das gegenüberliegende Ende auf der Auflage liegt.
3. Drehen Sie den Funktionsschalter auf ; der obere Heizstab schaltet sich ein und der Drehspieß beginnt sich zu drehen. Wenn das Hähnchen gar ist, ziehen Sie es mit dem Drehspießgriff aus dem Ofen.
 

Anmerkung: beim Braten eines ganzen Hähnchens wird das Hähnchen nicht größer, denn es würde den oberen und unteren Heizstab beim Drehen berühren. Wenn der Funktionsschalter auf  steht, darf kein Backblech eingelegt werden, da sich der Spieß nicht richtig drehen könnte.

### VERWENDUNG DES SPIEßZUBEHÖRS

Schneiden Sie das Fleisch in kleine gleichmäßige Stücke. Schieben Sie das Spießzubehör durch das Loch der linken Drehscheibe, stecken Sie das Fleisch auf den Spieß und rasten Sie das Spießzubehör in der rechten Scheibe ein. Wiederholen Sie den Vorgang, bis die Scheibe komplett gefüllt ist. Stecken Sie die Scheibe auf den Drehspieß mit Schraube, stellen Sie den Funktionsschalter auf  und geben Sie den Spieß in den Ofen. Entnehmen Sie das Fleisch, sobald es gar ist, mit dem Spießgriff aus dem Ofen (Abb. 3)

ANMERKUNG: Vergessen Sie nicht das Fettauffangblech in den unteren Teil des Ofens zu schieben.

## AUFTAUEN

1. Denken Sie daran, dass Sie beim Auftauen von Lebensmitteln das Backblech auf den Gitterrost geben.  
ANMERKUNG: Vergessen Sie nicht das Fettauffangblech in den unteren Teil des Ofens zu schieben.
2. Legen Sie die Speisen auf das Backblech, entfernen Sie jegliche Verpackung aus Papier oder Plastik. Die Temperatur muss zwischen 70 und 130° C eingestellt werden, und es ist empfehlenswert Ober- und Unterhitze einzuschalten. Wärmen Sie den Ofen vor. Die Auftauzeit hängt von der Größe, vom Gewicht, von der Art und der Form der Speise ab. Wenn sie fett und schwer ist, ist eine höhere Temperatur erforderlich und sie benötigt mehr Zeit zum Auftauen. Die Speise muss umgedreht werden. Die eingestellte Ofentemperatur darf nicht zu hoch sein, da sonst die Speisen verbrennen könnten. Sobald sich die Speisen leicht mit einem Messer schneiden lassen, ist der Auftauvorgang beendet. Bereiten Sie die Speisen rasch zu, nachdem sie aufgetaut sind.

## BACKFUNKTION (FÜR PLÄTZCHEN, KUCHEN, PIZZA UND BROT)

1. Heizen Sie den Ofen 10 Minuten auf 160- 220° C vor und geben Sie dann das Backgut in den Ofen; Temperatur und Zeit hängen von der Speisearart und dem Fettgehalt ab. Legen Sie das Backgut auf das Backblech.  
ANMERKUNG: Vergessen Sie nicht das Fettauffangblech in den unteren Teil des Ofens zu schieben.
2. Ober- und Unterhitze schalten sich regelmäßig ein und aus, damit die Temperatur gleich bleibt.
3. Schalten Sie den Zeitregler am Ende der Backzeit auf AUS.
4. Ziehen Sie das Backgut vorsichtig, damit Sie sich nicht verbrennen, aus dem Ofen.

## REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Reinigung Netzstecker ziehen und den Ofen vollständig abkühlen lassen.

1. Reinigen Sie sämtliche Zubehöerteile sowie den Gitterrost und das Backblech mit Seifenwasser.
2. Tauchen Sie das Zubehör zur Gänze in das Wasser ein, verwenden Sie keine Scheuermittel, Bürsten oder chemische Reiniger, da sie die Antihafschicht des Backblechs beschädigen könnten.
3. Zum Reinigen des Innenraums ein feuchtes, weiches Tuch verwenden, anschließend gut abtrocknen.
4. Reinigen Sie die Tür mit einem feuchten, in Seifenwasser oder Spülmittel getauchtes, Tuch.
5. Tauchen Sie das Gerät selbst nie in Wasser ein.
6. Hängen Sie den Gitterrost nach der Reinigung in die Schlitze im Ofen ein und legen Sie das Backblech auf den Gitterrost.
7. Für die Reinigung der Oberflächen keinen Scheuerlappen verwenden!
8. Ziehen Sie das Fettauffangblech aus dem Ofen, schütten Sie das Fett ab und reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch. Schieben Sie danach das Blech wieder in den unteren Teil des Ofens.  
ANMERKUNG: Vergewissern Sie sich vor der nächsten Ofenbenützung, dass das Blech ganz eingeschoben ist.

Wir danken Ihnen, dass Sie uns durch den Kauf eines unserer Produkte Ihr Vertrauen schenken!

I nostri prodotti sono studiati per raggiungere i massimi standard qualitativi, funzionali e di design. Ci auguriamo che il vostro nuovo forno FORNETTO PLUS di PALSON sia di vostro gradimento.

## **PRECAUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI**

Quando si usano apparecchi elettrici, è sempre opportuno seguire le precauzioni di sicurezza basilari, come le seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. La superficie esterna del forno può scaldarsi durante l'utilizzo. Utilizzare i manici per evitare scottature.
3. Per proteggersi da un'eventuale scarica elettrica, non immergere i cavi o i contatti in acqua o altri liquidi.
4. È necessario prestare estrema attenzione quando i bambini utilizzano un apparecchio elettrico o quando lo si utilizza in loro presenza.
5. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non lo si utilizza e prima di pulirlo. Lasciare che si raffreddi prima di mettere o togliere i pezzi.
6. Non utilizzare nessun apparecchio con un cavo o contatto danneggiato o se presenta avarie o danni di qualunque tipo. Rivolgersi al più vicino centro di assistenza autorizzato affinché esamini, ripari o regoli l'apparecchio.
7. Prestare estrema attenzione quando si estrae il vassoio o si getta via il grasso bollente.
8. Non si devono introdurre nel forno alimenti troppo grandi o utensili di metallo, poiché potrebbero causare un incidente o provocare una scarica elettrica.
9. Si potrebbe verificare un incendio se il forno si ostruisce o entrasse in contatto con materiali infiammabili quali tende, indumenti, pareti, ecc. mentre è in funzione. Non collocare alcun oggetto nella parte superiore dell'apparecchio mentre questo è in funzione.
10. Non pulire il forno con pagliette metalliche; alcuni frammenti delle stesse potrebbero staccarsi ed entrare in contatto con parti elettriche, provocando un rischio di scarica elettrica.
11. Prestare estrema attenzione quando si utilizzano recipienti di materiali diversi da metallo o vetro.
12. Non conservare alcun materiale nel forno quando non lo si utilizza, fatta eccezione per gli accessori consigliati dal produttore.
13. Non conservare nessuno dei seguenti materiali nel forno: carta, cartone, plastica e simili.
14. Non coprire alcun pezzo del forno con carta di alluminio; il forno si surriscalderebbe.
15. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore del forno potrebbe provocare lesioni.
16. Per scollegare il forno, posizionare il temporizzatore (4) in posizione "SPENTO" e scollegarlo dalla presa di corrente.
17. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone né consentire che entri in contatto con superfici calde.
18. Non collocare l'apparecchio sopra o vicino ad un bruciatore elettrico o a gas caldo, né all'interno di un forno caldo.
19. Non utilizzarlo all'aperto.
20. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quello previsto.
21. Conservare queste istruzioni.
22. Questo prodotto non è adatto all'uso da parte di persone (bambini compresi) la cui esperienza, le cui conoscenze o il cui stato fisico, sensoriale o mentale non consenta loro di utilizzarlo in modo sicuro, a meno che non abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o non siano sotto la supervisione di quest'ultima. È opportuno che i bambini facciano uso dell'apparecchio sotto la supervisione di un adulto per evitare che lo utilizzino come un giocattolo.
23. Se il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dal servizio di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato, onde evitare eventuali pericoli.

## PANNELLO DI CONTROLLO

Questo comando consente di configurare lo stato di funzionamento della resistenza

- Si accende solo la resistenza superiore.
- Si accende solo la resistenza inferiore.
- Si accende solo la resistenza superiore e l'asse di rotazione gira.
- Si accendono sia la resistenza superiore che quella inferiore.


Ruotare il temporizzatore per selezionare il tempo di cottura. È possibile selezionare un tempo pari al massimo ad 1 ora. L'indicatore si accende quando il temporizzatore si trova in qualunque posizione, fatta eccezione per SPENTO. Se il temporizzatore si trova in posizione SPENTO, il processo di cottura si interrompe, l'indicatore luminoso si spegne e suona un campanello.

Ruotare il comando in senso orario per selezionare la temperatura. Si può selezionare una temperatura fino a 250°C.

## COME UTILIZZARE IL FORNO

1. È possibile che il forno emetta un leggero odore o del fumo durante il primo utilizzo; ciò è normale. Tale fenomeno è dovuto alla sostanza protettiva degli elementi che generano calore. Si consiglia di utilizzare il forno a vuoto per 15 minuti durante il primo utilizzo; nello stesso tempo, assicurarsi di aerare bene la stanza.
2. La distanza minima tra gli alimenti e la resistenza superiore deve essere almeno 30 mm affinché i cibi arrostiscano in modo uniforme.
3. Il forno entrerà in funzione solo dopo aver configurato il selettore della temperatura e il temporizzatore.
4. Il vassoio per arrostire si può collocare solo sopra la griglia. Selezionare la temperatura desiderata ed il tempo in funzione della dimensione e del peso dell'alimento.
5. Utilizzare sempre il vassoio raccogligrassi in dotazione.

## COME TOSTARE IL PANE

1. Ruotare il comando di funzione fino alla posizione  , aprire lo sportello in vetro e posizionare la fetta di pane sulla griglia.

NOTA: per tostare il pane in modo omogeneo ricordare di estrarre prima il vassoio di cottura e non dimenticare di posizionare il vassoio raccogligrassi in dotazione.

2. Configurazione della temperatura: ruotare il comando della temperatura fino alla posizione corrispondente a 250°C.
3. Configurazione del tempo: ruotare il temporizzatore in senso orario fino alla posizione corrispondente, in funzione del livello di tostatura del pane. Solitamente il tempo varia da 3 a 5 minuti. Maggiore sarà il tempo di tostatura, più scuro diventerà il pane. Se si posiziona il temporizzatore su meno di cinque minuti, girare sempre il regolatore del tempo su più di 5 minuti, e quindi riposizionarlo sul tempo desiderato. In questo modo si garantirà una configurazione sicura e precisa del temporizzatore. Per interrompere il processo di tostatura, si deve semplicemente ruotare il regolatore del tempo su APAGADO. Quando il temporizzatore giunge sulla posizione APAGADO, si sente il suono di un campanello che indica che il pane è tostato, e l'alimentazione si scollega automaticamente.



NOTA: Se il tempo di tostatura è eccessivo il pane può prendere fuoco. Sarà necessario controllare l'apparecchio durante la tostatura ed evitare di selezionare un tempo troppo lungo.

## COME ARROSTIRE (PER ALI E COSCE DI POLLO)


1. Collocare il vassoio per arrostire sulla griglia e posizionarvi sopra gli alimenti. Utilizzare sempre il vassoio raccogligrassi quando si arrostiscono alimenti come ali o cosce di pollo con grasso, poiché questa raccoglie le eventuali gocce che cadono durante la cottura.
2. È sempre consigliabile preriscaldare il forno per circa 10 minuti prima di inserirvi gli alimenti.
  - 1) Girare il comando della temperatura in senso orario fino alla temperatura desiderata; di solito per cucinare alimenti molto spessi si consiglia di girare il comando sulla temperatura massima, per ottenere così un risultato migliore. Per arrostire funzionano entrambe le resistenze.
  - 2) Selezionare il tempo in base al tipo di alimento e al suo spessore. La resistenza si accenderà e spegnerà per mantenere costante la temperatura. È possibile programmare un tempo pari al massimo a 60 minuti. Quando il temporizzatore giunge sulla posizione SPENTO, suona un campanello e l'alimentazione si scollega automaticamente.

NOTA: controllare sempre gli alimenti mentre si arrostiscono, per evitare che cuociano eccessivamente. Girare gli alimenti durante il procedimento o insaporirli, se necessario. Utilizzare sempre delle muffole per non scottarsi.
3. Quando gli alimenti sono ben arrostiti, estrarli dal forno con l'apposito manico in dotazione per il vassoio. (Fig. 2)

## ARROSTIRE UN POLLO INTERO

1. Pulire il pollo intero, e trafiggerlo da un'estremità all'altra; collocare una forca per arrostire nelle cosce, l'altra nella testa e nell'ala, e posizionare la forca sull'asse girevole. (Fig. 1)  
NOTA: Utilizzare sempre il vassoio raccogligrassi.
2. Prima di arrostire il pollo, preriscaldare il forno per circa 10 minuti, e selezionare una temperatura di 200°C. Collocare l'asse girevole nel forno con il manico per estrarre l'asse di rotazione, verificare che l'incastro dell'asse si sia inserito nel giunto di connessione e che l'altra estremità si sia collocata nel supporto.
3. Posizionare il comando di funzione su ; la resistenza superiore si accenderà e l'asse di rotazione girerà. Quando il pollo è arrostito, estrarlo dal forno con il manico per estrarre l'asse di rotazione.  
Nota: Quando si arrostisce un pollo intero, le dimensioni del pollo non aumentano; altrimenti toccherebbero le resistenze superiore ed inferiore mentre l'asse di rotazione gira. Quando il comando di funzione è su , non collocare il vassoio per cuocere, poiché bloccherebbe l'asse di rotazione.

## USO DEGLI ACCESSORI PER SPIEDINI

Tagliare la carne in pezzi piccoli e uniformi. Attraversare con l'accessorio per spiedini il foro del disco girevole sinistro, infilzare la carne nell'accessorio, attraversare con quest'ultimo il disco destro e ripetere il passaggio anteriore fino a quando non si sarà riempito completamente il disco. Collocare il disco sull'asse di rotazione a vite, posizionare il comando di funzione su  e introdurlo nel forno. Estrarre il cibo con il manico per estrarre l'asse di rotazione, quando sarà ben arrostito. (Fig. 3)  
NOTA: Non dimenticare di collocare il vassoio raccogligrassi nella parte inferiore del forno.

## SCONGELARE

1. Ricordare di posizionare il vassoio per arrostire sulla griglia quando si scongelano gli alimenti.  
NOTA: Non dimenticare di collocare anche il vassoio raccogligrassi nella parte inferiore del forno.
2. Collocare gli alimenti sul vassoio di cottura, eliminando tutti gli involucri di carta o plastica. La temperatura dovrà variare tra 70 e 130° C, e si consiglia di accendere tutte le resistenze. È necessario preriscaldare il forno. Il tempo necessario per scongelare un alimento dipende

principalmente dal peso, dal tipo e dalla forma dello stesso. Se l'alimento è spesso e pesante, la temperatura selezionata dovrà essere più alta e sarà necessario più tempo. Si dovrà girare l'alimento. La temperatura del forno selezionata non dovrà essere troppo elevata, per evitare di bruciare l'alimento stesso. Se gli alimenti si possono tagliare facilmente con un coltello significa che il processo di scongelamento è terminato. Cucinare sempre gli alimenti poco dopo averli scongelati.

### **COTTURA AL FORNO (PER PAN DI SPAGNA, TORTE, PIZZA E PANE)**

1. Collocare l'alimento nel forno dopo averlo preriscaldato per circa 10 minuti; la temperatura consigliata è di circa 160-220°C. La temperatura e il tempo dipenderanno dal tipo e dallo spessore dell'alimento. Collocare l'alimento sul vassoio di cottura.

NOTA: Non dimenticare di collocare il vassoio raccogligrassi nella parte inferiore del forno.

2. Le resistenze superiore ed inferiore si accenderanno e spegneranno ciclicamente per mantenere costante la temperatura.
3. Al termine della cottura, collocare il Temporizzatore su SPENTO.
4. Estrarre l'alimento dal forno facendo attenzione a non scottarsi.

### **PULIZIA E MANUTENZIONE**

Prima di pulire il forno, scollegarlo dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente.

1. Pulire tutti gli accessori con acqua e sapone, compresi la griglia e il vassoio di cottura.
2. Immergere gli accessori in acqua per pulirli completamente, non utilizzare detergenti abrasivi, spazzole o detergenti chimici, dato che danneggerebbero il rivestimento antiaderente del vassoio raccogligrassi.
3. Utilizzare un panno umido e morbido per pulire l'interno del forno. Quindi, asciugare bene.
4. Pulire lo sportello con un panno umido imbevuto di detergente o sapone.
5. Non immergere mai l'unità nell'acqua.
6. Dopo aver effettuato la pulizia, collocare la griglia lungo le fessure nella cavità del forno e riposizionare il vassoio di cottura sulla griglia.
7. Non utilizzare strofinacci per pulire le superfici.
8. Per svuotare il vassoio raccogligrassi, estrarlo e pulirlo con un panno umido. Dopo la pulizia, spingere il vassoio verso l'interno per ricollocarlo nella parte inferiore del forno.

NOTA: Assicurarsi che il vassoio sia completamente inserito prima di utilizzare nuovamente il forno.

Grazie per la fiducia accordataci scegliendo uno dei nostri prodotti.

Bij de ontwikkeling van onze producten wordt gestreefd naar de hoogste kwaliteitsnormen, de grootste functionaliteit en het beste ontwerp. Wij hopen dat u veel plezier beleeft aan uw nieuwe FORNETTO PLUS oven van PALSON.

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd bepaalde basisveiligheidsmaatregelen in acht genomen worden, zoals de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Het buitenoppervlak van de oven kan warm worden tijdens het gebruik. Gebruik de handgrepen om brandwonden te voorkomen.
3. Dompel om u te beschermen tegen een eventuele elektrische schok de kabels of stekkers niet onder in water of in een andere vloeistof.
4. Een strikt toezicht is noodzakelijk als een elektrisch apparaat gebruikt wordt door kinderen of in de nabijheid van kinderen.
5. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact als u het niet gebruikt en vóór de reiniging. Laat het apparaat afkoelen voor u onderdelen monteert of verwijdert.
6. Gebruik nooit een apparaat met beschadigd snoer of beschadigde stekker, of als het op eender welke wijze defect of beschadigd is. Breng het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende technische dienst voor onderzoek, reparatie of afstelling.
7. Ga zeer voorzichtig te werk wanneer u de schotel verwijdert of heet vet weggooit.
8. Leg geen te grote voedingsmiddelen of metalen gebruiksvoorwerpen in de oven, omdat u hierdoor een brand kunt veroorzaken of het risico loopt op een elektrische schok.
9. Er kan een brand ontstaan als de oven wanneer hij in werking is bedekt wordt of in aanraking komt met brandbaar materiaal, zoals gordijnen, franjes, muren enz. Plaats geen enkel voorwerp op het bovengedeelte van het apparaat terwijl het in werking is.
10. Reinig de oven niet met metalen sponzen; er kunnen stukken spons loskomen, en deze kunnen in aanraking komen met elektrische onderdelen, en hierdoor ontstaat een risico op een elektrische schok.
11. Ga zeer voorzichtig te werk als u vaten gebruikt in een ander materiaal dan metaal of glas.
12. Bewaar geen materiaal in de oven wanneer u deze gebruikt, met uitzondering van de door de fabrikant aanbevolen hulpstukken.
13. Bewaar geen enkele van de volgende materialen in de oven: papier, karton, plastic en dergelijke.
14. Bedek geen enkel onderdeel van de oven met aluminiumpapier, omdat de oven hierdoor oververhit raakt.
15. Het gebruik van hulpstukken die niet aanbevolen zijn door de fabrikant van de oven kan leiden tot verwondingen.
16. Zet om de oven uit te schakelen de timer (4) in de stand "APAGADO OFF" (UIT) en trek de stekker uit het stopcontact.
17. Laat het snoer niet over de tafel of de toonbank hangen, en laat het niet in aanraking komen met een heet oppervlak.
18. Plaats het apparaat niet op of dicht bij een heet gasvuur, een elektrische brander of een hete oven.
19. Gebruik het niet in de openlucht.
20. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het voorziene gebruik.
21. Bewaar deze instructies.
22. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking, of die niet over de juiste ervaring of kennis beschikken, behalve als dit gebeurt onder het toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, of als ze van een dergelijke persoon instructies hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden, opdat ze niet met het apparaat kunnen spelen.



23. Als het stroomsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een door deze erkende technische dienst of een gekwalificeerde technicus, om gevaren te vermijden.

## BEDIENINGSPANEEL

Met deze knop wordt de werkingsstatus van de weerstand geconfigureerd

- Alleen de bovenste weerstand wordt ingeschakeld.
- Alleen de onderste weerstand wordt ingeschakeld.
- Alleen de bovenste weerstand wordt ingeschakeld, en de draaiaxis draait rond.
- De bovenste en de onderste weerstand worden ingeschakeld.

Draai aan de timer om de baktijd te selecteren. De maximale tijd die u kunt selecteren is 1 uur. Het controlelampje brandt als de timer in eender welke andere stand dan APAGADO OFF (UIT) staat. Als de timer in de stand APAGADO OFF (UIT) wordt gezet, wordt het bakproces stopgezet, gaat het controlelampje uit en klinkt er een bel.

Draai de knop met de wijzers van de klok mee om de temperatuur te selecteren. De maximale temperatuur die u kunt selecteren is 250°C.

## HOE GEBRUIKT U DE OVEN

1. Bij het eerste gebruik kan de oven een bepaalde geur of rook uitstoten. Dit is normaal. Dit fenomeen is te wijten aan het beschermende materiaal van de elementen die warmte opwekken. U wordt aanbevolen om bij het eerste gebruik de oven gedurende 15 minuten leeg te verwarmen. U moet er ook voor zorgen dat de ruimte goed verlucht is.
2. De afstand tussen de voedingsmiddelen en de bovenste weerstand moet minstens 30 mm bedragen opdat de voedingsmiddelen gelijkmatig gebraden worden.
3. De oven wordt pas in werking gesteld wanneer u de temperatuurselectieschakelaar en de timer hebt ingesteld.
4. De ovenschotel kan alleen op het rooster geplaatst worden. Selecteer de gewenste temperatuur en tijd in functie van de grootte en het gewicht van het voedsel.
5. Gebruik altijd de bijgeleverde vetopvangplaat.

## HOE ROOSTERT U BROOD



1. Draai de functieknop in de stand  , open de glazen deur en leg een boterham op het rooster. OPMERKING: denk eraan dat u eerst de ovenschotel moet verwijderen om het brood op homogene wijze te roosteren, en vergeet niet de bijgeleverde vetopvangplaat te plaatsen.
2. Instelling van de temperatuur: Draai de temperatuurknop in de stand 250° C.
3. Instelling van de tijd: Draai de timer met de wijzers van de klok mee in de stand die vereist is voor het gewenste roosterniveau van het brood. De roostertijd schommelt gewoonlijk tussen 3 en 5 minuten. Hoe langer de roostertijd, hoe donkerder het brood geroosterd wordt. Als de timer wordt ingesteld op minder dan vijf minuten, draai de tijdschakelaar dan altijd in een stand van meer dan 5 minuten, en draai deze vervolgens in de gewenste tijdsstand. Zo verzekert u zich van een betrouwbare en precieze instelling van de timer. Om het roosterproces te onderbreken moet u gewoon de tijdschakelaar terug in de stand APAGADO OFF (UIT) zetten. Als de timer de stand APAGADO OFF (UIT) heeft bereikt, klinkt er een belgeluid om aan te geven dat het brood geroosterd is, en wordt de stroomvoorziening automatisch onderbroken. OPMERKING: als u een te hoge roostertijd instelt, kan het brood in brand schieten. Het apparaat moet tijdens het roosteren van dichtbij onder toezicht gehouden worden, en er mag geen te hoge roostertijd geselecteerd worden.

## HOE BRAADT U (VOOR KIPPEVLEUGELTJES EN -BOUTEN)


1. Plaats de ovenschotel op het rooster en leg de voedingsmiddelen op de schotel. Gebruik voor het braden van voedingsmiddelen zoals kippenvleugeltjes en -bouten met vet altijd de vetopvangplaat, omdat deze de druppels opvangt die tijdens het braden kunnen neervallen.
2. U wordt aanbevolen de oven altijd ongeveer 10 minuten voor te verwarmen alvorens de voedingsmiddelen erin te leggen.
  - 1) Draai de temperatuurknop met de wijzers van de klok mee in de gewenste stand; gewoonlijk wordt voor het braden van heel grote voedingsmiddelen aanbevolen de knop in de maximale stand te zetten, omdat zo een beter resultaat wordt verkregen. Bij het braden werken de twee weerstanden.
  - 2) Selecteer de tijd in functie van het voedingsmiddel en de grootte ervan. De weerstand wordt in- en uitgeschakeld om een constante temperatuur te behouden. De maximale tijd die u kunt programmeren is 60 uur. Als de timer de stand APAGADO OFF (UIT) bereikt heeft, klinkt er een bel en wordt de stroomvoorziening automatisch onderbroken.

OPMERKING: houd de voedingsmiddelen altijd onder toezicht, om te vermijden dat ze overmatig gebraden worden. Draai de voedingsmiddelen om tijdens het braadproces, en kruid ze indien nodig. Gebruik altijd ovenhandschoenen om u niet te verbranden.
3. Haal de voedingsmiddelen wanneer ze goed gaar zijn uit de oven met het bijgeleverde handvat voor het uitnemen van de schotel. (Fig. 2)

## EEN VOLLEDIGE KIP BRADEN

1. Maak de volledige kip schoon, snijd ze door van de kop tot aan het andere uiteinde, steek een braadvork in de bouten en een braadvork in de kop en de vleugel en plaats de vork op de draaias. (Fig. 1)  
OPMERKING: Gebruik altijd de vetopvangplaat.
2. Voor de kip gebraden wordt, moet de oven ongeveer 10 minuten voorverwarmd worden op een temperatuur van 200° C. Bevestig de draaias in de oven met het handvat voor het uitnemen van de draaias, en controleer of de inkeping van de as in het koppelstuk zit en of het andere uiteinde op de steun rust.
3. Zet de functieknop in de stand . De bovenste weerstand wordt ingeschakeld en de draaias begint rond te draaien. Haal de kip als ze gaar is uit de oven met het handvat voor het uitnemen van de draaias.  
Opmerking: Bij het braden van een volledige kip neemt de grootte van de kip niet toe, want dan zou ze in aanraking komen met de bovenste en onderste weerstand wanneer de draaias ronddraait. Als de functieknop in de stand  staat, mag de ovenschotel niet aangebracht worden, omdat ze de draaias zou blokkeren.

## GEBRUIK VAN DE HULPSTUKKEN VOOR BROCHETTES

Snijd het vlees in kleine en gelijke stukken. Steek het hulpstuk voor brochettes door de opening van de linker draaischijf, steek het vlees op het hulpstuk, steek dit hulpstuk ook door de opening in de rechter schijf, en voer deze stap opnieuw uit tot de schijf volledig vol is. Bevestig de schijf op de draaias met de schroef, zet de functieknop in de stand  en bevestig het geheel in de oven. Haal de brochettes als ze goed gaar zijn uit de oven met het handvat voor het uitnemen van de draaias. (Fig. 3)  
OPMERKING: Vergeet niet de vetopvangplaat in het ondergedeelte van de oven te plaatsen.

## ONTDOOIEN

1. Denk eraan dat u voor het ontdooien van voedingsmiddelen de ovenschotel op het rooster moet plaatsen.

OPMERKING: Vergeet niet dat u ook de vetopvangplaat in het ondergedeelte van de oven moet plaatsen.

2. Leg de voedingsmiddelen op de ovenschotel nadat u alle papieren of plastic verpakkingen verwijderd hebt. De temperatuur moet schommelen tussen de 70 en 130° C, en de inschakeling van beide weerstanden wordt aanbevolen. De oven moet voorverwarmd worden. De tijd die noodzakelijk is voor het ontdooien van een voedingsmiddel is in grote mate afhankelijk van het gewicht, de aard en de vorm van dit voedingsmiddel. Als het voedingsmiddel groot en zwaar is, moet een hogere temperatuur en een hogere tijdsduur geselecteerd worden. Het voedingsmiddel moet omgedraaid worden. De temperatuur die geselecteerd wordt op de oven mag niet te hoog zijn, omdat het voedingsmiddel kan verbranden. Als de voedingsmiddelen gemakkelijk kunnen worden doorsneden met een mes is het ontdooingsproces voltooid. Bereid voedingsmiddelen altijd spoedig nadat ze ontdooid zijn.

### **BAKKEN (VOOR CAKES, GEBAK, PIZZA EN BROOD)**

1. Plaats het voedingsmiddel in de oven na deze gedurende ongeveer 10 minuten voorverwarmd te hebben; de aanbevolen temperatuur is ongeveer 160-220° C. De temperatuur en de tijd die moeten ingesteld worden zijn afhankelijk van de aard en de grootte van het voedingsmiddel. Leg het voedingsmiddel op de ovenschotel.

OPMERKING: Vergeet niet de vetopvangplaat in het ondergedeelte van de oven te plaatsen.

2. De bovenste en de onderste weerstand worden in cycli in- en uitgeschakeld om een constante temperatuur te behouden.
3. Zet als het bakken voltooid is de Timer in de stand APAGADO OFF (UIT).
4. Neem het voedingsmiddel voorzichtig uit de oven, opdat u zich niet verbrandt.

### **REINIGING EN ONDERHOUD**

Trek voor u de oven reinigt de stekker uit het stopcontact en laat de oven volledig afkoelen.

1. Reinig alle hulpstukken, met inbegrip van het rooster en de ovenschotel, met zeepwater.
2. Dompel de hulpstukken onder in water om ze volledig te reinigen. Gebruik geen schurende schoonmaakproducten, borstels of chemische schoonmaakproducten, omdat deze de antiaanbaklaag van de ovenschotel beschadigen.
3. Gebruik een vochtige en zachte doek om de binnenkant van de oven te reinigen. Droog deze vervolgens goed af.
4. Reinig de deur een vochtige met afwasmiddel of zeep doordrenkte doek.
5. Dompel het toestel nooit onder in water.
6. Bevestig na de reiniging het rooster over de hele afstand in de gleuven in de ovenruimte, en zet de ovenschotel terug op het rooster.
7. Gebruik geen spons om de oppervlakken te reinigen.
8. Verwijder de vetopvangplaat om ze leeg te maken en reinig ze met een vochtige doek. Duw de plaat na de reiniging de oven in, om ze terug in het ondergedeelte van de oven te bevestigen.

OPMERKING: Verzeker u ervan dat de plaat volledig is ingebracht voor u de oven opnieuw gebruikt.

Bedankt voor uw vertrouwen bij de keuze van één van onze producten.

Τα προϊόντα μας έχουν κατασκευαστεί για την επίτευξη των πιο υψηλών προτύπων ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να σας αρέσει το νέο σας φουρνάκι FORNETTO PLUS της PALSON.

### **ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, να τηρείτε πάντα τις βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Η εξωτερική επιφάνεια του φούρνου ίσως ζεσταθεί κατά τη διάρκεια χρήσης. Χρησιμοποιείτε τα χερούλια για να αποφύγετε τα εγκαύματα.
3. Για να προστατευτείτε από πιθανή ηλεκτροπληξία μην τοποθετείτε τα καλώδια ή τα βύσματα σε νερό ή άλλο υγρό.
4. Πρέπει να παρακολουθείτε τη συσκευή όταν τη χρησιμοποιούν παιδιά ή όταν λειτουργεί κοντά σε αυτά.
5. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν από κάθε καθαρισμό. Αφήστε την να κρυώσει πριν την τοποθετήσετε ή πριν αφαιρέσετε τμήματα.
6. Μην χρησιμοποιείτε καμία συσκευή με ελαττωματικό καλώδιο ή βύσμα ή αν έχει οποιαδήποτε βλάβη. Μεταφέρετε τη συσκευή στο πιο κοντινό εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής για να την ελέγξουν, να την επισκευάσουν ή να την ρυθμίσουν.
7. Προσοχή κατά την αφαίρεση του ταψιού μην πέσει το καυτό λάδι.
8. Δεν πρέπει να τοποθετείτε μέσα υπερβολικά μεγάλα τρόφιμα ή μεταλλικά σκεύη, γιατί μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά ή ηλεκτροπληξία.
9. Ίσως προκληθεί πυρκαγιά αν ο φούρνος έρθει σε επαφή με εύφλεκτα υλικά όπως οι κουρτίνες, τα ρούχα, τα τοιχώματα κτλ., κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Μην τοποθετείτε κάποιο υλικό στο επάνω τμήμα της συσκευής ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
10. Μην καθαρίζετε τον φούρνο με σύρμα, ίσως φύγουν κομμάτια από το σύρμα και έρθουν σε επαφή με τα ηλεκτρικά τμήματα, κάτι που αποτελεί κίνδυνο για ηλεκτροπληξία.
11. Προσοχή κατά τη χρήση συσκευασιών που έχουν κατασκευαστεί από υλικό που δεν είναι μέταλλο ή κρύσταλλο.
12. Μην φυλάσσετε κάποιο υλικό στο φούρνο όταν δεν τον χρησιμοποιείτε, με εξαίρεση τα εξαρτήματα που συστéινονται από τον κατασκευαστή.
13. Μην φυλάσσετε κανένα από τα ακόλουθα υλικά στον φούρνο: Χαρτί, χαρτόνι, πλαστικό και παρόμοια.
14. Μην καλύπτετε κανένα τμήμα του φούρνου με αλουμινόχαρτο, γιατί ο φούρνος θα υπερθερμανθεί.
15. Η χρήση των εξαρτημάτων που δε συστήνονται από τον κατασκευαστή φούρνου ίσως προκαλέσει τραύματα.
16. Για να αποσυνδέσετε το φούρνο, τοποθετήστε τον χρονιστή (4) στη θέση "ΚΛΕΙΣΤΟΣ" και βγάλτε τον από την πρίζα.
17. Μην αφήσετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπέζιου ή τον πάγκο της κουζίνας ούτε να το αφήσετε να έρθει σε επαφή με κάποια ζεστή επιφάνεια.
18. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε θερμά αέρια ή σε καυστήρες ηλεκτρικούς, ούτε σε ζεστούς φούρνους.
19. Μην την χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
20. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς διαφορετικούς από αυτούς που προβλέπεται.
21. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες.
22. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συν παιδιά) με ειδικές ανάγκες, εκτός αν έχουν λάβει ειδικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από υπεύθυνα άτομα του περιγύρου τους. Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να μην παίζουν με τη συσκευή.

23. Αν το καλώδιο έχει πάθει ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την εξουσιοδοτημένη τεχνική υπηρεσία ή από έναν ειδικευμένο τεχνικό, για να αποφευχθεί ο κίνδυνος βλάβης ή τραυματισμού.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

Αυτή η ρύθμιση επιτρέπει την παραμετροποίηση της κατάστασης λειτουργίας της αντίστασης

- Ανάβει μόνο η επάνω αντίσταση.
- Ανάβει μόνο η εσωτερική αντίσταση.
- Ανάβει μόνο η επάνω αντίσταση και ο άξονας περιστροφής γυρνάει.
- Ανάβουν μόνο οι επάνω αντιστάσεις και οι εσωτερικές αντιστάσεις.

Στρέψτε το χρονιστή για να επιλέξετε τον χρόνο ψησίματος. Ο μέγιστος χρόνος που μπορείτε να επιλέξετε είναι 1 ώρα. Η ένδειξη είναι αναμμένη όταν ο χρονιστής είναι σε οποιαδήποτε θέση εκτός από ΚΛΕΙΣΤΟΣ. Αν ο χρονιστής βρίσκεται στη θέση ΚΛΕΙΣΤΟΣ, η διαδικασία ψησίματος σταματά, η φωτεινή ένδειξη σβήνει και ακούγεται ένας ήχος.

Στρέψτε το διακόπτη δεξιόστροφα για να επιλέξετε τη θερμοκρασία. Η μέγιστη θερμοκρασία που μπορείτε να επιλέξετε είναι 250°C.

## ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

- Ο φούρνος ίσως βγάλει μια συγκεκριμένη μυρωδιά κατά την πρώτη χρήση, αυτό είναι φυσιολογικό. Αυτό οφείλεται στην προστατευτική ουσία των στοιχείων που δημιουργούν θερμότητα. Σας προτείνουμε κατά την πρώτη χρήση να ανάψετε τον άδειο φούρνο για 15 λεπτά, έτσι θα εξασφαλίσετε ότι έχει εξαεριστεί σωστά.
- Η ελάχιστη απόσταση ανάμεσα στα τρόφιμα και την επάνω αντίσταση πρέπει να είναι το ελάχιστο 30 mm για ένα ομοιόμορφο ψήσιμο.
- Ο φούρνος λειτουργεί μόνο όταν έχει παραμετροποιηθεί ο επιλογέας θερμοκρασίας και ο χρονιστής.
- Το ταψί μπορεί να τοποθετηθεί μόνο πάνω στη σχάρα. Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία και τον χρόνο λειτουργίας και το βάρος των τροφίμων.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το ταψί που παρέχεται.

## ΠΩΣ ΝΑ ΨΗΣΕΤΕ ΨΩΜΙ

- Στρέψτε το διακόπτη λειτουργίας μέχρι τη θέση , ανοίξτε την κρυστάλλινη πόρτα και τοποθετήστε το ψωμί πάνω στη σχάρα.  
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Θυμηθείτε ότι πρέπει να βγάλετε πρώτα το ταψί για να ψήσετε το ψωμί ομοιόμορφα και μην ξεχνάτε να τοποθετείτε το ταψί συλλογής που παρέχεται.
- Ρύθμιση της θερμοκρασίας: Στρέψτε το διακόπτη θερμοκρασίας μέχρι τη θέση 250° C.
- Ρύθμιση χρόνου: Στρέψτε τον χρονιστή δεξιόστροφα μέχρι την αντίστοιχη θέση λειτουργίας της στάθμης ψησίματος του ψωμιού. Συνήθως, ο χρόνος κυμαίνεται μεταξύ 3 και 5 λεπτών. Όσο μεγαλύτερος είναι ο χρόνος ψησίματος, τόσο πιο σκούρο θα βγει το ψωμί. Αν βάλετε τον χρονιστή σε λιγότερο από πέντε λεπτά, να στρέψετε πάντα τον ελεγκτή χρόνου σε παραπάνω από 5 λεπτά, κι έπειτα στρέψτε το μέχρι τον επιθυμητό χρόνο. Έτσι θα εξασφαλιστεί μια ασφαλής και ακριβής ρύθμιση του χρονιστή. Για να διακόψετε τη διαδικασία ψησίματος, στρέψτε τον ελεγκτή χρόνου στη θέση ΚΛΕΙΣΤΟΣ. Όταν ο χρονιστής φτάσει στη θέση ΚΛΕΙΣΤΟΣ θα ακουστεί ένας ήχος για να δείξει ότι το ψωμί είναι έτοιμο, και η ηλεκτρική τροφοδοσία θα σταματήσει αυτόματα.



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αν ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ μεγάλος, το ψωμί ίσως πιάσει φωτιά. Είναι απαραίτητο να παρακολουθείτε από κοντά τη συσκευή κατά τη λειτουργία και να μην επιλέγετε έναν πολύ μεγάλο χρόνο.

### **ΠΩΣ ΝΑ ΨΗΣΕΤΕ (ΓΙΑ ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΑΙ ΜΠΟΥΤΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ)**


1. Τοποθετήστε το ταψί πάνω στη σχάρα και βάλτε τα τρόφιμα πάνω στο ταψί. Χρησιμοποιείτε πάντα το ταψί συλλογής όταν χρησιμοποιείτε φαγητά όπως φτερούγες ή μπουτία με λάδι, γιατί μαζεύει τις σταγόνες που μπορεί να φύγουν.
2. Να προθερμαίνετε πάντα τον φούρνο περίπου 10 λεπτά πριν τοποθετήσετε τα τρόφιμα.
  - 1) Στρέψτε το διακόπτη θερμοκρασίας δεξιόστροφα μέχρι την επιθυμητή θερμοκρασία. Συνήθως για πολύ λιπαρά φαγητά, σας προτείνουμε να στρέψετε το διακόπτη στη μέγιστη θερμοκρασία, έτσι θα έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα. Κατά το ψήσιμο, λειτουργούν και οι δύο αντιστάσεις.
  - 2) Επιλέξτε τον χρόνο σύμφωνα με το είδος φαγητού και το πάχος του. Η αντίσταση ανάβει και σβήνει για να διατηρεί συνεχώς τη θερμοκρασία. Ο μέγιστος χρόνος που μπορείτε να προγραμματίσετε είναι 60 λεπτά. Όταν ο χρονιστής φτάσει στη θέση ΚΛΕΙΣΤΟΣ θα ακουστεί ένας ήχος και η ηλεκτρική τροφοδοσία θα κοπεί αυτόματα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Να παρακολουθείτε πάντα τα τρόφιμα κατά το ψήσιμο για να μην καούν. Ανακατεύετε τα τρόφιμα κατά τη διάρκεια ψησίματος και καρυκεύστε αν χρειαστεί. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια για να μην καείτε.
3. Βγάλτε τα τρόφιμα από τον φούρνο με το χερούλι για να βγάλετε το ταψί που παρέχεται όταν έχουν ψηθεί καλά. (εικ. 2)

### **ΨΗΣΙΜΟ ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ**

1. Καθαρίστε ολόκληρο το κοτόπουλο, και βάλτε το από την μία πλευρά μέχρι την άλλη άκρη, και βάλτε στα μπουτία μια διχάλα ψησίματος, βάλτε την άλλη στο κεφάλι και στο φτερό, και βάλτε τη διχάλα στον περιστρεφόμενο άξονα. (εικ. 1)
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Να χρησιμοποιείτε πάντα το ταψύ συλλογής.
2. Πριν να ψήσετε το κοτόπουλο, προθερμαίνετε τον φούρνο 10 λεπτά, και επιλέξτε μια θερμοκρασία των 200° C. Βάλτε τον περιστρεφόμενο άξονα στον φούρνο με το χερούλι για να βγάλετε τον περιστρεφόμενο άξονα, και ελέγξτε αν το στήριγμα έχει στερεώσει καλά στην εγκοπή.
  3. Βάλτε το διακόπτη λειτουργίας στη θέση , η επάνω αντίσταση θα ανάψει και οι περιστρεφόμενοι άξονες θα γυρίσει. Όταν το κοτόπουλο είναι ψημένο, βγάλτε το από τον φούρνο με το χερούλι για να αφαιρέσετε τον περιστρεφόμενο άξονα.
- Σημείωση:** Κατά το ψήσιμο ολόκληρου κοτόπουλου, το μέγεθός του δεν αυξάνει, γιατί ακουμπάει τις επάνω και εσωτερικές αντιστάσεις όταν ο άξονας περιστροφής στρέφεται. Όταν ο διακόπτης λειτουργίας είναι στη θέση , μην τοποθετήσετε το ταψί, γιατί θα μπλοκάρει τον περιστρεφόμενο άξονα.

### **ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ**

Κόψτε το κρέας σε μικρά και ομοιόμορφα κομμάτια. Βάλτε με το εξάρτημα για εδέσματα το ακροφύσιο του περιστρεφόμενου δίσκου, στερεώστε το κρέας στο εξάρτημα και επαναλάβετε την προηγούμενη διαδικασία μέχρι ο δίσκος να γεμίσει εντελώς. Βάλτε το δίσκο πάνω στον περιστρεφόμενο άξονα με τον κοχλία, τοποθετήστε το διακόπτη λειτουργίας στη θέση , και βάλτε τον στον φούρνο. Βγάλτε το φαγητό με το χερούλι για να αφαιρέσετε τον περιστρεφόμενο άξονα μόλις το φαγητό ψηθεί καλά. (εικ. 3)

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε το ταψί συλλογής στο εσωτερικό του φούρνου.

### **ΞΕΠΑΓΩΜΑ**

1. Να θυμάστε ότι πρέπει να τοποθετείτε το ταψί πάνω στη σχάρα για να ξεπαγώσετε τα τρόφιμα.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε το ταψί συλλογής στο εσωτερικό του φούρνου.

2. Βάλτε τα τρόφιμα πάνω στη βάση, βγάζοντας το πλαστικό ή χάρτινο περιτύλιγμα. Η θερμοκρασία πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 70 και 130° C, και σας συστήνουμε να ανάψετε όλες τις αντιστάσεις. Είναι απαραίτητο να προθερμάνετε τον φούρνο. Ο απαραίτητος χρόνος για να ξεπαγώσει ένα φαγώσιμο εξαρτάται από το βάρος, το είδος και το σχήμα του. Αν το φαγώσιμο είναι παχύ και βαρύ, η επιλεγμένη θερμοκρασία πρέπει να είναι πιο υψηλή και απαιτείται περισσότερος χρόνος. Πρέπει να γυρίζετε το φαγητό. Η επιλεγμένη θερμοκρασία του φούρνου δεν πρέπει να είναι υπερβολικά υψηλή, γιατί μπορεί να καεί το φαγητό. Αν το φαγητό κόβεται εύκολα με ένα μαχαίρι, η διαδικασία ξεπαγώματος έχει τελειώσει. Να ψήνετε πάντα τα τρόφιμα αμέσως μόλις τα ξεπαγώσετε.

### **ΠΡΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ (ΓΙΑ ΓΚΟΦΡΕΤΕΣ, ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ, ΠΙΤΣΑ ΚΑΙ ΨΩΜΙ)**

1. Βάλτε τα φαγώσιμα στο φούρνο αφού τα προψήσετε για 10 λεπτά, η θερμοκρασία να είναι περίπου στους 160-220° C. Η θερμοκρασία και ο χρόνος εξαρτώνται από τον είδος και το πάχος του φαγώσιμου. Βάλτε τα τρόφιμα σε ένα ταψί προπαρασκευής.  
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε το ταψί συλλογής στο εσωτερικό του φούρνου.
2. Οι επάνω και οι εσωτερικές αντιστάσεις ανάβουν και σβήνουν διαδοχικά για να διατηρούν τη θερμοκρασία συνεχή.
3. Στο τέλος της προπαρασκευής, βάλτε τον χρονιστή στη θέση ΚΛΕΙΣΤΟΣ.
4. Βγάλτε τα τρόφιμα από τον φούρνο προσεκτικά ώστε να μην καίτε.

### **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

Πριν καθαρίσετε τον φούρνο, βγάλτε τον από την πρίζα και αφήστε τον να κρυώσει εντελώς.

1. Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα με ζεστό νερό, ακόμα και τη σχάρα και το ταψί.
2. Βάλτε τα εξαρτήματα σε νερό για να τα καθαρίσετε εντελώς, μη χρησιμοποιείτε λειαντικά μέσα, βούρτσες ή χημικά καθαριστικά, γιατί μπορεί να πάθει ζημιά ή αντικολλητική επικάλυψη του ταψιού.
3. Χρησιμοποιήστε ένα υγρό και απαλό πανί για να καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου. Έπειτα, στεγνώστε το καλά.
4. Καθαρίστε την πόρτα με ένα υγρό πανί βουτηγμένο σε απορρυπαντικό ή ζεστό νερό.
5. Ποτέ μη βάζετε ολόκληρη τη μονάδα στο νερό.
6. Μετά τον καθαρισμό, βάλτε τη σχάρα κοντά στην εγκοπή στο εσωτερικό του φούρνου και βάλτε ξανά το ταψί πάνω στη σχάρα.
7. Μη χρησιμοποιείτε σύρμα για να καθαρίζετε τις επιφάνειες.
8. Για να καθαρίσετε το ταψί βγάλτε το και καθαρίστε το με ένα υγρό πανί. Μετά τον καθαρισμό, σπρώξτε το ταψί προς τα μέσα για να τοποθετηθεί στο εσωτερικό του φούρνου.  
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι το ταψί έχει τοποθετηθεί εντελώς πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ξανά.

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη που μας δείχνετε επιλέγοντας το προϊόν μας.

Наши продукты разработаны в соответствии с самыми современными стандартами качества, функциональности и дизайна. Надеемся, что Вам понравится наша новая печь FORNETTO PLUS от PALSON.

## **ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

Перед тем, как пользоваться электроприборами, вы должны всегда соблюдать основные меры безопасности, описанные далее:

1. Прочтите все инструкции.
2. Внешняя поверхность печи может нагреваться во время работы. Пользуйтесь ручками во избежание ожогов.
3. Во избежание получения возможного электрического разряда не опускайте сетевой шнур или штепсельную вилку в воду или другую жидкость.
4. Будьте очень внимательны, когда дети пользуются электрическим прибором или когда прибор используется вблизи от них.
5. Отключайте прибор из электросети, когда не пользуетесь им или перед тем, как почистить его. Дайте прибору остыть перед тем, как сложить или вынуть детали.
6. Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или штепсельной розеткой, или если сам прибор неисправен или поврежден. Отнесите прибор в ближайший авторизованный сервисный центр для его осмотра, ремонта и регулировки.
7. Будьте очень внимательны, когда вынимаете поддон или снимаете горячий жир.
8. Нельзя класть слишком объемные продукты или металлическую посуду в печь, это может привести к возникновению пожара или опасности получения электрического разряда.
9. Если во время работы вы накрываете печь или она соприкасается с такими легковоспламеняющимися материалами, как занавес, одежда, стены и т.д., это может привести к возникновению пожара. Не ставьте предметы на верхнюю поверхность прибора во время его работы.
10. Не чистите печь металлическими мочалками; некоторые части мочалки могут отделиться и соприкоснуться с электрическими деталями, что приведет к возникновению электрического разряда.
11. Будьте очень внимательны, когда используете посуду, изготовленную из неметаллических или не стеклянных материалов.
12. Не храните в печи предметы, когда не используете ее, кроме приспособлений, рекомендуемых производителем.
13. Не храните в печи такие материалы, как бумагу, картон, пластмассу и т.п.
14. Не накрывайте детали печи алюминиевой бумагой; печь может перегреться.
15. Использование приспособлений, не рекомендуемых производителем печи, может привести к ее повреждению.
16. Чтобы отключить печь, поверните таймер (4) в положение "APAGADO" («ВЫКЛЮЧЕНИЕ») и выключите ее из электросети.
17. Не оставляйте сетевой шнур свисать с края стола или рабочей прилавка и следите за тем, чтобы он не касался нагретой поверхности.
18. Не ставьте прибор на нагретую электрическую или газовую плиту, а также в горячую духовку.
19. Не используйте прибор на открытом воздухе.
20. Этот прибор должен использоваться исключительно по его назначению.
21. Храните эти инструкции.
22. Этот прибор не предназначен для использования лицами (а также детьми), чьи физические, сенсорные или умственные способности ограничены, а также теми, кто не имеет опыта или знаний обращения с прибором, за исключением случая, когда таковые пользуются прибором под присмотром или получили инструкции относительно его пользования от



ответственного за их безопасность лица. Дети должны находиться под присмотром, чтобы вы были уверены в том, что они не играют с прибором.

23. Если сетевой шнур поврежден, он должен быть заменен производителем или в авторизованном сервисном центре или квалифицированным техническим специалистом во избежание получения повреждений.

## ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ

Этот пульт управления позволяет привести сопротивление в рабочее состояние.

- Загорится только верхняя пластина.
- Загорится только нижняя пластина.
- Загорится только верхняя пластина и начнет вращаться ось вращения.
- Загорится верхняя и нижняя пластины.

Поверните таймер, чтобы выбрать температуру выпечки. Максимальное время, которое можно выбрать, – 1 час. Индикатор будет светиться, если таймер находится в любой позиции, кроме позиции APAGADO - ВЫКЛЮЧЕНИЕ. Если таймер установлен в позицию APAGADO - ВЫКЛЮЧЕНИЕ, процесс выпечки остановится, светящийся индикатор погаснет, и зазвонит звонок.

Поверните пульт управления по часовой стрелке, чтобы выбрать температуру. Максимальная температура, которую можно выбрать, 250°C.

## КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПЕЧЬЮ

1. Печь может вырабатывать определенный запах или дым во время ее первого использования; это нормально. Это происходит из-за защитного вещества элементов, которые производят тепло. Во время первого пользования печи рекомендуется 15 минут использовать пустую печь; также вы должны убедиться, что внутреннее отделение печи хорошо вентилируется.
2. Минимальное расстояние между продуктами и верхним сопротивлением должно быть 30 мм для получения однородного поджаривания.
3. Печь начинает работать, только когда установлен переключатель температуры и таймер.
4. Поддон для выпечки можно ставить только на решетку. Выберите желаемую температуру и время в зависимости от размера и веса продукта.
5. Всегда пользуйтесь поддоном для сбора жира, который входит в комплект.

## КАК ПОДЖАРИВАТЬ ХЛЕБ

1. Поверните пульт управления в позицию  , откройте стеклянную дверцу и положите кусок хлеба на решетку.

ПРИМЕЧАНИЕ: помните, что сначала вы должны вынуть поддон для выпечки, чтобы однородно поджарить хлеб, и не забываете вставить поддон для сбора жира, который входит в комплект.

2. Настройка температуры: Поверните пульт управления температурой в положение 250° C.
3. Настройка времени: Поверните таймер по часовой стрелке в соответствующую позицию в зависимости от уровня поджаривания хлеба. Обычно время поджаривания длится от 3 до 5 минут. Чем больше время поджаривания, тем темнее будет хлеб. Если вы устанавливаете таймер менее, чем на 5 минут, всегда проворачивайте пульт управления временем более, чем на 5 минут, а затем поверните его до установки желаемого времени. Таким образом, гарантируется надежная и точная настройка таймера. Чтобы прервать

процесс поджаривания, вам необходимо только повернуть пульт управления временем в положение APAGADO - ВЫКЛЮЧЕНИЕ. Когда таймер будет установлен в позицию APAGADO – ВЫКЛЮЧЕНИЕ, вы услышите звонок, который означает, что хлеб уже поджарился, и подача электроэнергии автоматически прекратится.



ПРИМЕЧАНИЕ: если время поджаривания довольно длительное, хлеб может сгореть. Вы должны следить за прибором во время поджаривания и не выбирать слишком длительное время.

## КАК ЖАРИТЬ (КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ И БЕДРА)

1. Поставьте поддон для выпечки на решетку и положите на него продукты. Всегда пользуйтесь поддоном для сбора жира, когда поджариваете такие продукты, как куриные крылья или жирные бедра, этот поддон собирает капли, которые могут стекать во время их приготовления.
2. Всегда рекомендуется предварительно разогреть печь приблизительно 10 минут перед тем, как класть продукты.
  - 1) Поверните пульт управления температурой по часовой стрелке и выберите желаемую температуру; обычно при приготовлении очень крупных продуктов рекомендуется установить пульт управления на максимальную температуру, так как с этой позицией вы получите наилучший результат. Во время поджаривания работают оба сопротивления.
  - 2) Выберите время, исходя из вида продукта и его толщины. Сопротивление включится и выключится для поддержания постоянной температуры. Максимальное заданное время – 60 минут. Когда таймер подойдет к позиции APAGADO – ВЫКЛЮЧЕНИЕ, вы услышите звонок, и подача электроэнергии автоматически прекратится.


ПРИМЕЧАНИЕ: всегда следите за продуктами во время их приготовления, чтобы они не пережарились. Переворачивайте продукты во время приготовления или в случае необходимости приправьте специями. Всегда пользуйтесь рукавицами, чтобы не обжечься.
3. Выньте продукты из печи с помощью ручки для извлечения поддона, которая входит в комплект, когда продукты будут готовы. (Рис. 2)

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЦЕЛОЙ КУРИЦЫ

1. Почистите целую курицу и проденьте ее от головы к другому концу и вставьте одну вилку для поджаривания в бедра, а другую вилку в голову и крыло и укрепите вилки на ось вращения. (Рис. 1)  
ПРИМЕЧАНИЕ: Всегда пользуйтесь поддоном для сбора жира.
2. Перед тем, как жарить курицу, предварительно нагрейте печку приблизительно 10 минут и выберите температуру 200° С. Вставьте ось вращения в печку с помощью ручки для извлечения оси вращения, убедитесь, что гнездо оси вошло в соединительную муфту, а другой конец расположен на подставке.
3. Поверните пульт управления в положение ; включится верхняя пластина, и начнет вращаться ось вращения. Когда курица будет готова, выньте ее из печи с помощью ручки для извлечения оси вращения.  
Примечание: Во время приготовления целой курицы, размер курицы не увеличивается, так как она соприкасается с верхней и нижней пластинами во время работы оси вращения. Когда пульт управления достигнет позиции , не ставьте поддон для выпечки, так как он заблокирует ось вращения.

## КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ШАМПУРАМИ

Порежьте мясо на небольшие и одинаковые кусочки. Проденьте шампур в отверстие левого вращательного диска, наколите мясо на шампур, проденьте его в правый диск и повторите

предыдущий шаг, чтобы диск был полностью заполнен. Укрепите диск на оси вращения с помощью винта, установите пульт управления в позицию  и вставьте в печь. Когда блюдо будет полностью готово, выньте его с помощью ручки для извлечения оси вращения. (Рис. 3)  
ПРИМЕЧАНИЕ: Не забывайте ставить поддон для сбора жира в нижнюю часть печи.

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ

1. Помните, что вы должны ставить поддон для выпечки на решетку, когда размораживаете продукты.  
ПРИМЕЧАНИЕ: Не забывайте также ставить поддон для сбора жира в нижнюю часть печи.
2. Положите продукты на поддон для выпечки, предварительно сняв бумажную или пластиковую упаковку. Температура должна быть от 70 до 130° C, и рекомендуется включить все пластины. Необходимо предварительно нагреть печь. Необходимое время для размораживания продукта в большей степени зависит от его веса, вида и формы. Если продукт крупный и тяжелый, выбранная температура должна быть более высокой и для его размораживания понадобится больше времени. Вы должны переворачивать продукт. Выбранная температура печи не должна быть слишком высокой, так как вы можете сжечь продукт. Если продукты можно легко разрезать ножом, процесс размораживания завершен. Всегда готовьте продукты сразу после их размораживания.

## ВЫПЕЧКА (БИСКВИТЫ, ПИРОЖНЫЕ, ПИЦЦА И ХЛЕБ)

1. Поставьте продукт в печь после предварительного разогрева приблизительно 10 минут; предлагаемая температура - около 160-220° C. Температура и время зависят от вида и толщины продукта. Положите продукт на поддон для выпечки.  
ПРИМЕЧАНИЕ: не забывайте ставить поддон для сбора жира в нижнюю часть печи.
2. Периодически будут включаться верхняя и нижняя пластины для поддержания постоянной температуры.
3. После окончания процесса выпечки, установите таймер в положение APAGADO – ВЫКЛЮЧЕНИЕ.
4. Осторожно выньте продукт, чтобы не обжечься.

## ЧИСТКА И УХОД

Перед тем как почистить печь, отключите ее из электросети и дайте полностью остыть.

1. Помойте все приспособления мыльной водой, в том числе решетку и поддон для выпечки.
2. Опустите приспособления в воду, чтобы полностью вымыть их, не используйте абразивные чистящие средства, щетки, химические средства, так как это может привести к повреждению противопригарного покрытия поддона для выпечки.
3. Используйте влажную и мягкую тряпочку для чистки внутреннего отделения печи. Затем тщательно высушите его.
4. Вытрите дверцу влажной тряпочкой, смоченной в моющем средстве или мыле.
5. Никогда не опускайте прибор в воду.
6. После мойки, вставьте решетку вдоль прорезей углубления печи и положите поддон для выпечки на решетку.
7. Не используйте мочалки для чистки поверхностей.
8. Чтобы помыть поддон для сбора жира, извлеките его и помойте влажной тряпочкой. После этого вставьте поддон в нижнюю часть печи.

ПРИМЕЧАНИЕ: Убедитесь, что поддон полностью установлен на свое место перед тем, как начать пользоваться печью.

Спасибо за Ваше доверие при выборе одного из наших продуктов.

2. ضع الأطعمة فوق صينية الخبز، بعد فك كل الأغلفة الورقية والبلاستيكية. يجب أن تتراوح الحرارة بين 70 و130 درجة مئوية، وينصح بتشغيل كل المقاومات. يجب تسخين الفرن مسبقاً. المدة اللازمة لفك تجمد أي طعام تعتمد بشكل كبير على وزنها، ونوعها، وشكلها. إذا كان الطعام كثير الدهون وثقيل، سيحتاج لدرجة حرارة عالية ووقت أطول. يجب لف الطعام. يجب ألا تزيد درجة حرارة الفرن عن المطلوب، حتى لا يحترق الطعام. إذا أصبح الطعام سهل القطع بالسكين، فذلك يعني انتهاء عملية فك التجمد. دائماً قم بطبخ الأطعمة سريعاً بعد فك تجمدها.

### خبز (البسكويت، والكعك، والخبز) □

1. بعد تسخين الفرن لمدة 10 دقائق ضع الطعام بداخله: يجب أن تتراوح درجة الحرارة بين 160-220 درجة مئوية. درجة الحرارة والمدة الزمنية تعتمد على نوع وحجم الطعام. ضع الطعام في صينية الخبز. انتبه: لا تنس وضع صينية جمع الدهون في الجزء السفلي من الفرن.
2. المقاومتان العليا والسفلى ستعمل وتتطفئ بالتوالي للحفاظ على ثبات درجة الحرارة.
3. عند انتهاء الخبز، ضع المؤقت على وضع **مغلق**.
4. أخرج الطعام من الفرن بعناية حتى لا تحترق.

### التنظيف والصيانة



- قبل تنظيف الفرن، قم بفصله عن التيار الكهربائي واتركه حتى يبرد تماماً
1. قم بتنظيف كل الملحقات بالماء والصابون، بما فيها الشبكة وصينية الخبز.
  2. قم بغمر الملحقات بالماء لتنظيفها تماماً، لا تستخدم منظفات حارقة، أو فرش أو منظفات كيميائية، وإلا سيضر الغطاء.
  3. استخدم قطعة قماش مبللة وناعمة لتنظيف الجزء الداخلي من الفرن. ثم جفّه جيداً بعد ذلك.
  4. نظف الباب بقطعة قماش مبللة متشربة بمنظف أو صابون.
  5. لا تغمر الوحدة أبداً في الماء.
  6. بعد التنظيف، ضع المشواة بطول الفتحات في تجويف الفرن وأعد وضع صينية الخبز فوق المشواة.
  7. لا تستخدم أي إسفنجة لتنظيف الأسطح.
  8. لإخلاء صينية جمع الدهون، أخرجها ونظفها بقطعة قماش مبللة. بعد تنظيفها، ادفع بالصينية للداخل لإعادة وضعها في الجزء العلوي للفرن.
- انتبه: تأكد من دخول الصينية تماماً قبل استخدام الفرن من جديد.

شكراً لإظهار ثقتكم بنا باختيار أحد منتجاتنا.


## كيفية الشوي (لجناح وفخذ الدجاج)

1. ضع صينية الخبز فوق المشواة وضع الأطعمة فوق الصينية. استخدم دائماً صينية جمع الدهون عند شوي أطعمة مثل أجنحة الدجاج أو الأفخاذ المشبعة بالدهن، فهي تستعيد القطرات التي قد تقع أثناء الطبخ.
2. ينصح دائماً بتسخين الفرن لمدة 10 دقائق تقريباً قبل وضع الأطعمة.  
(1) قم بلف مقبض الحرارة باتجاه عقارب الساعة حتى درجة الحرارة المرجوة: عادة لطبخ أطعمة كثيرة الدهون، ينصح بلف المقبض حتى درجة الحرارة القصوى، بهذه الطريقة تحصل على نتيجة أفضل. عند الشوي، كلا المقاومتان تعملان.  
(2) اختر المدة حسب نوعية الأطعمة وكم الدهون بها. المقاومة تشتغل وتنطفئ للحفاظ على ثبات الحرارة. أقصى مدة يمكن ضبطها هي 60 دقيقة. عند وصول المؤقت لوضعية **مغلق** سيصدر جرساً وينقطع التيار الكهربائي ألياً.  
انتبه: راقب دائماً الأطعمة أثناء الشوي لتجنب زيادة طبخها. قم بلف الأطعمة أثناء العملية أو تبيلها إذا كان ذلك ضرورياً. استخدم دائماً قفاز سخونة حتى لا تحترق.  
3. بعد شوي الأطعمة جيداً، أخرجها من الفرن باستخدام المقبض لإخراج الصينية الملحقة. (صورة رقم 2)

## شوي دجاجة كاملة

1. قم بغسل الدجاجة كاملة، واخترقها من الرأس حتى المخرج الآخر، وضع في العظم مذراة الشوي، ضع واحدة أخرى في الرأس والجناح، وضع المذراة في المحور الدوار. (صورة رقم 1)  
انتبه: استخدم دائماً صينية جمع الدهون.
2. قبل شوي الدجاجة، قم بتسخين الفرن لمدة 10 دقائق، واختر درجة حرارة 200 درجة مئوية. ضع المحور الدوار في الفرن باستخدام المقبض لإخراج محور الدوران، تأكد من أن حز المحور تم إدخاله في مقبض التوصيل، وأن الطرف الآخر تم وضعه على الحامل.
3. ضع مقبض التشغيل في وضعية  : ستزيد المقاومة العليا وسيدور محور الدوران. عند انتهاء شوي الدجاج، أخرجها من الفرن باستخدام المقبض لإخراج محور الدوران.  
انتبه: عند شوي دجاجة كاملة، حجم الدجاجة لا يزيد، لكنها قد تلمس المقاومتان العليا والسفلى أثناء لف محور الدوران. عند وجود مقود التشغيل على وضعية  ، لا تضع صينية الخبز فقد تعيق محور الدوران.

## استخدام ملحقات المشواة

قم بقطيع اللحم لقطع صغيرة ومتساوية. اخترق تجويف القرص الدوار إلى اليسار بملحق المشواة، أوخذ اللحم الموجود على الملحق، اخترق بالقرص الدوار إلى اليمين وكرر الخطوة السابقة حتى يمتلئ القرص تماماً. ضع القرص فوق محور الدوران بالمسمار الملولب، ضع مقود التشغيل على الوضع  وأدخله في الفرن. بعد انتهاء الشوي، اسحب الوجبة باستخدام المقبض لإخراج محور الدوران. (صورة رقم 3)  
انتبه: لا تنس وضع صينية جمع الدهون في الجزء السفلي من الفرن.

## فك التجمد

1. تذكر أنك يجب أن تضع صينية الخبز فوق المشواة عند فك الأطعمة المجمدة.  
انتبه: لا تنس أيضاً وضع صينية جمع الدهون في الجزء السفلي من الفرن.

## لوحة التحكم

هذا المقود يسمح بتشكيل حالة أداء المقاومة

- تشتغل المقاومة العالية فقط
- تشتغل المقاومة السفلية فقط
- تشتغل المقاومة العالية فقط ومحور الدوران يقوم باللف
- تشتغل المقاومتان العالية والسفلية

قم بلف المؤقت لاختيار حرارة الفرن. أقصى مدة يمكن اختيارها هي ساعة واحدة. المؤشر سيعمل عند وجود المؤقت على أي وضع ماعدا **مغلق**. في حالة وجود المؤقت على وضعية **مغلق**، ستتوقف عملية الخبز، ثم ينطفئ المؤشر المنير ويصدر جرساً.

قم بلف المقود باتجاه عقارب الساعة لاختيار الحرارة. أقصى درجة حرارة يمكن اختيارها هي 250 درجة مئوية.

## كيفية استخدام الفرن

1. قد يولد الفرن رائحة معينة أو دخان عند استخدامه للمرة الأولى: هذا شيء طبيعي. هذا يرجع إلى المادة التي تحمي العناصر المنتجة للحرارة. ينصح باستخدام الفرن خالياً لمدة أول 15 دقيقة عند استخدامه للمرة الأولى: كما يجب التأكد من الحفاظ على الغرفة جيدة التهوية.
2. أدنى مسافة بين الطعام والمقاومة العليا يجب ألا تقل عن 30م للحصول على شوي مثالي.
3. الفرن يعمل فقط عند ضبط درجة كلاً من الحرارة والمؤقت.
4. يمكن وضع صينية الخبز فقط على المشواة. قم باختيار الحرارة المرغوبة ومدة العمل حسب حجم وثقل الأطعمة.
5. استخدم دائماً صينية جمع الدهون الملحقة.

## كيفية تحميص الخبز

1. أدر مقبض التشغيل حتى الوضع  ، افتح الباب الزجاجي وضع قطعة الخبز على الشبكة. انتبه: تذكر أنك يجب أولاً أن تخرج صينية الخبز لتحميص الخبز بطريقة متجانسة ولا تنس وضع صينية جمع الدهون الملحقة.
2. ضبط الحرارة: قم بلف مقبض الحرارة حتى وضعية 250 درجة مئوية.
3. ضبط الوقت: قم بلف المؤقت باتجاه عقارب الساعة حتى الوضع المناسب لدرجة تحميص الخبز. عادة، يتراوح الوقت ما بين 3 و5 دقائق. كلما زادت مدة التحميص، كلما كان لون الخبز أغمق. في حالة وضع المؤقت على أقل من 5 دقائق، قم بلف المتحكم في الوقت دائماً على أكثر من 5 دقائق، ثم بعد ذلك أعد لفة حتى الوقت المرجو. بهذه الطريقة تضمن ضبط آمن ودقيق للمؤقت. لقطع عملية التحميص، فقط أعد لف المتحكم في التوقيت لوضعية **مغلق**. عند وصول المؤقت لوضعية مغلق، سيصدر صوت جرس للإشارة إلى أن الخبز أصبح محمصاً، و تيار التغذية سيقف آلياً. انتبه: إذا زادت مدة التحميص للغاية، قد يحترق الخبز. يجب مراقبة الجهاز عن قرب أثناء التحميص وعدم اختيار مدة أطول من اللازم.

إن منتجاتنا مطورة لتصل لأعلى المعدلات من حيث النوعية، والوظيفة والتصميم. نتمنى أن تستمتع بفرنك الجديد  
FORNETTO PLUS من PALSON.

### احتياطات هامة للأمان

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائماً إتباع عدة تعليمات أساسية خاصة بالأمان، مثل التعليمات التالية:

1. اقرأ جميع التعليمات.
2. قد يسخن السطح الخارجي للفرن عند الاستخدام. استخدم المقابض لتجنب الحروق.
3. لحمايتك من احتمال انقطاع التيار الكهربائي، لا تغمر الأسلاك أو الزنبرك بالماء أو أي سائل آخر.
4. من الهام جداً وجود إشراف شديد عند استخدام الأطفال لجهاز كهربائي أو عند استخدامه بالقرب منهم.
5. قم بسحب مقبض الجهاز من التيار الكهربائي عند عدم استخدامه أو عند تنظيفه. اتركه يبرد قبل وضع أو فك أي قطعة.
6. لا تستخدم أي جهاز بسلك أو زنبرك تالف أو في حالة وجود عطل بالجهاز نفسه أو تلفه بأي شكل ما. قم بأخذ الجهاز لأقرب مركز خدمة تقنية معتمد للكشف عليه، إصلاحه أو ضبطه.
7. انتبه عند إخراج الصينية أو أي دهون ساخنة.
8. لا يجب إدخال أي أطعمة كبيرة الحجم أو أواني معدنية في الفرن، وإلا قد ينتج عن ذلك حريق أو التعرض لخطر انقطاع التيار الكهربائي.
9. أثناء عمل الجهاز قد يحدث حريق إذا تم تغطية الفرن أو ملامسته لمادة قابلة للاشتعال، مثل الستائر، الثياب، الحوائط، الخ. لا تضع أي أشياء على سطح الفرن أثناء عمله.
10. لا تقم بتنظيف الفرن بإسفنجة معدني: قد تقع قطع صغيرة من الإسفنج وتلامس القطع الكهربائية، مما يعرضك لخطر انقطاع التيار الكهربائي.
11. انتبه جيداً عند استخدام أواني مصنوعة من خامة غير المعدن أو الزجاج.
12. لا تحتفظ بأي خامة بداخل الفرن عند عدم استخدامه، فيما عدا الملحقات الموصي بها من قبل المصنع.
13. لا تحتفظ بأي من الخامات التالية في الفرن: ورق، كرتون، بلاستيك وما يشبههم.
14. لا تغطي أي قطعة في الفرن بورق ألومونيوم: ذلك يعرض الفرن لزيادة في درجة الحرارة.
15. استخدام ملحقات غير موصي بها من قبل مصنع الفرن قد تؤدي إلى حدوث جروح.
16. لفك وصلة الفرن، ضع المؤقت (4) على وضع "منطفي" وقم بفصله عن مقبض التيار الكهربائي.
17. لا تترك السلك موضوعاً فوق حافة المنضدة أو المنضدة ولا تسمح بلامسته لأي سطح ساخن.
18. لا تضع الجهاز فوق أو إلى جانب غاز ساخن أو حارق كهربائي أو في فرن ساخن.
19. لا تستخدمه في الهواء الطلق.
20. لا تستخدم الجهاز لأغراض غير السابق ذكرها.
21. احتفظ بهذه التعليمات.
22. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما فيهم الأطفال) الذين يتمتعون بقدرات بدنية، حسية أو عقلية محدودة أو يفقدون الخبرة أو المعرفة، إلا في حالة تلقيهم إشراف أو تعليمات حول استخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن أمنه. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
23. في حالة تضرر سلك التيار، يجب استبداله من قبل المصنع أو مركز الخدمة التقنية المعتمد أو تقني مؤهل، وذلك لتجنب أي خطر.

Termékeink kialakítása lehetővé teszi a legmagasabb minőségi, működtetési és formatervezési igények kielégítését. Reméljük, hogy szívesen használja majd a PALSON új, FORNETTO PLUS nevű sütőjét.

## **FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS**

Elektromos készülékek használatánál mindig be kell tartani bizonyos alapvető biztonsági intézkedéseket, mint az alábbiak:

1. Olvassa végig az utasításokat.
2. Használat közben a sütő külső felülete erősen felmelegedhet. Használja a fogókat égési sebesülések elkerülésére.
3. Áramütés elkerülése érdekében, ne merítse a kábelt sem a dugót vízbe vagy más folyadékba.
4. Ha gyermekek tartózkodnak a közeebben, különös gonddal ügyeljen a készülékre.
5. Ha nem használja a készüléket, illetve meg kívánja tisztítani, húzza ki a hálózathoz. Hagyja hogy lehűljön mielőtt alkatrészeket tenne bele vagy távolítsa el belőle.
6. Ne használja a készüléket ha a kábel vagy a dugó sérült. Vigye a legközelebbi szervízbe, hogy megvizsgálják, megjavítsák és beállítsák.
7. Vigyázzon amikor kiveszi a tálcát vagy kiönti a forró olajat.
8. Ne tegyen bele túl nagy darab ételt se fém-eszközöket, mert tüzet vagy áramütést okozhat.
9. Ugyancsak tüzet okozhat ha a sütőt letakarják vagy más, gyúlékony anyaggal érintkezik, mint pl függöny, ruhanemű, falak, stb működés közben. Ne tegyen rá semmit a sütő tetejére használat közben.
10. Ne tisztítsa a sütőt fém surolóval, az erről esetlegesen leválasztó darabok érintkezhetnek a készülék elektromos alkatrészeivel, és ez áramütést okozhat.
11. Különösen vigyázzon ha nem fémből vagy üvegből készült edényeket használ.
12. Ne tartson semmit a sütőben amikor nem használja, kivéve a gyártó által ajánlott kiegészítőket.
13. Ne tartson a sütő belsejében: papírt, kartont, műanyagot és hasonló anyagokat.
14. Ne fedje be alumíniumpapírral a sütő semmilyen alkatrészét, túlmelegedést okozhat.
15. A nem a gyártó által javasolt kiegészítők használata balesetet okozhat.
16. A sütő kikapcsolásához állítsa a Beállítógombot (4) "APAGADO" (Kikapcsolt) állapotba és húzza ki a csatlakozóból.
17. Ne hagyja hogy a kábel az asztal szélén lógjon, se hogy forró felülettel érintkezzen.
18. Ne tegye a készüléket a forró gázra vagy annak közelébe, sem elektromos tűzhelyre vagy forró sütő közelébe.
19. Ne használja a készüléket a szabadban.
20. Kerülendő a készülék nem rendeltetésének megfelelő használata.
21. Őrizze meg ezeket az utasításokat.
22. A készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve a gyermekeket is), akiknek fizikai, érzékszervi illetve szellemi állapota nem teszi lehetővé annak megfelelő működtetését, illetve nem rendelkeznek a szükséges ismeretekkel, illetve tapasztalattal, kivéve ha biztosítható a használat alatti felügyelet illetve ha a biztonságukért felelős személy előzetesen kioktatja őket a készülék használatával kapcsolatban. Biztosítani kell, hogy a gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
23. Amennyiben a kábel sérült, azt a gyártónak, a hivatalos szervíznek vagy egy megfelelően képzett szerelőnek kell kicserélnie, balesetveszély elkerülése érdekében.



## IRÁNYÍTÓ PANEL

Ennek segítségével lehet beállítani az ellenállás működését

- Csak a felső ellenállás kapcsol be.
- Csak az alsó ellenállás kapcsol be.
- Csak a felső ellenállás kapcsol be és a forgótengely forogni kezd.
- A felső és az alsó ellenállás is bekapcsol.

Fordítsa el az irányítógombot a sütési idő kiválasztásához. A maximum 1 óra. A jelzőfény be van kapcsolva az irányítógomb bármely helyzetében, kivétel az APAGADO (kikapcsolva) Ha az irányítógomb APAGADO (kikapcsoléva) állásban van, a sütés leáll, a fény kialszik, és megszólal a csengő.

Fordítsa el az irányítót az óramutató járásának megfelelő irányba a hőmérséklet kiválasztásához. A kiválasztható legmagasabb hőmérséklet 250°C.

## HOGYAN HASZNÁLJUK A SÜTŐT

1. Az első használat alkalmával előfordulhat hogy füst távozik a sütőből, ez normális jelenség. A melegítő részeket borító védőburkolatból származik. Javasoljuk, hogy használja 15 percig üresen a sütőt az első alkalommal, és ügyeljen arra, hogy a helységben megfelelő legyen a szellőzés.
2. A sütendő ételmszer és a felső ellenállás közötti minimális távolság legalább 30 mm legyen az egyenletes sütés biztosítása érdekében.
3. A sütő csak akkor lép működésbe, amikor a hőmérséklet kiválasztó és az irányítógomb be lett állítva.
4. A sütőtálcát a rácsra kell helyezni, Válassza ki a kívánt hőmérsékletet és a sütési időt, az adott ételmszer mennyiségétől és súlyától függően.
5. Mindig a sütővel kapott zsírfelfogó tálcát használja.

## HOGYAN PIRITSUNK KENYERET

1. Forgassa el a működtető gombot az  állásba, nyissa ki az üvegajtót és tegye be a kenyérszeletet a rácsra.

MEGJEGYZÉS: ne felejtse el, hogy először ki kell vennie a sütőtálcát, hogy egyenletesen tudja pirítani a kenyeret és ne felejtse el betenni a zsírfelfogó tálcát.

2. Állítsa be a hőmérsékletet: Forgassa el a hőmérséklet beállító gombot 250° C-os állásig.
3. Állítsa be a piritási időt: Forgassa el az irányító gombot az óramutató járásának megfelelő irányba a megfelelő állásba, a piritás kívánt erősségének megfelelően. Általában az idő 3 és 5 perc között van. Minél tovább tart a piritás, annál sötétebb színű lesz a kenyér. Ha 5 percnél rövidebb időre állítja be az irányítógombot, az idő kiválasztót állítsa 5 percnél többre, és azt követően fordítsa el újra és állítsa be a kívánt időt. Így biztosítja a pontos és biztos beállítást. A piritási folyamat megszakításához az időbeállító gombot fordítsa újra el az APAGADO (Kikapcsolt) állásig. Amikor az APAGADO álláshoz ér, megszólal a csengő, amely jelzi hogy a piritós készen van, és az áramellátás automatikusan leáll.


MEGJEGYZÉS: ha a piritási idő túlságosan hosszú, a kenyér meggyulladhat. Középről kell, figyelni és nem túl hosszú piritási időt beállítani.


## HOGYAN SÜSSÜNK (PL.CSIRKESZÁRNYAT ÉS COMBOT)

1. Tegye be a sütő tálcát a rácsra, és tegye a tálcára az enivalót. Használja minden esetben a zsírfelfogó tálcát amikor csirkeszárnyat vagy combot süt, mert ez felfogja a zsírcseppeket.


2. Az ételek behelyezését megelőzően javasoljuk hogy melegítse elő a sütőt kb 10 percen keresztül.
  - 1) Fordítsa el a hőmérséklet beállító gombot az óramutató járásának megfelelő irányban a kívánt hőmérsékletre , általában nagy darabnb ételek sütéséhez maximális hőmérséklet beállítása javasolt , mert így jobb eredményt kapunk. Sütés közben mindkét ellenállás működni fog.
  - 2) SA hőmérsékletet az adott élelmiszer fajtájának és méretének függvényében válassza ki. Az ellenállás be és kikapcsol, hogy fenttarthassa a kívánt hőmésékletet. A maximálisan beprogramozható idő 60 perc. Amikor az irányítógomb az APAGADO állásba ér, megszólal a csengő és az áramellátás magától leáll.  
MEGJEGYZÉS: mindig ügyeljen az ételre, hogy nehogy túlsüsse. Forgassa, fűszerezze sütés közben ha szükséges. Mindig használjon védőkesztyűt , nehogy megégesse magát..
3. Amikor elkészült, a fogó segítségével húzza ki a tálcat. ( 2. sz ábra)

## EGÉSZ CSIRKÉT SÜTNI

1. Tisztítsa meg a csirkét, és szűrja át a fejétől a másik végéig és a combokba , a fejhez és a szárnyakhoz szűrjon sütő-tűket és tegye fel a fogót a forgó tengelyre. ( 1. sz. ábra)  
MEGJEGYZÉS: Használja mindig a zsírfelfogó tálcat.
2. A csirkesütés előtt melegítse elő a sütőt kb 10 per és válassza ki a 200° C-os hőmérsékletet. Tegye be a forgótengelyt a rotációs tengely kivételére szolgáló fogó segítségével, , bizonyosodjék meg arról, hogy pontosan benn van a helyén, és hogy a másik vége pedig a tartóra.
3. Állítsa be a funkcióbeállítót  állásba ; a felső ellenállás bekapcsol és a rotációs tengely forogni kezd. Amikor a csirke megsült, a rotációs tengely kivételére szolgáló fogó segítségével vegye ki

Megjegyzés: A csirke sütésekor annak mérete nem növekszik, mert hozzáérne az alsó és felső ellenálláshoz forgás közben. Amikor a funkcióbeállító  állásban van, ne tegye be a sütő tálcat mert az nem engedi forogni a rotációs tengelyt.

## A NYÁRSON SÜTÉSHEZ VALÓ KIEGÉSZÍTŐK HASZNÁLATA

Vágja a húst apró, egyforma méretű darabokra, szűrja fel azokat a nyársra majd a bal oldali forgó lemezre majd vigye át a jobb oldalira, mindaddig amíg meg nem telik. Tegye fel a lemezt a rotációs tengelyre a csavar segítségével , állítsa be a funkció beállítót  állásba és tegye be a sütőbe.. A rotációs tengely eltávolítására szolgáló fogó segítségével vegye ki a megsült ételt amikor készen van. (3. sz. ábra)

MEGJEGYZÉS: Ne felejtse el betenni a zsírfelfogó tálcat a sütő alsó részébe.

## LEOLVASZTÁS

1. Ne felejtse el, hogy ha fagyasztott ételt kíván leolvasztani, be kell tenni a sütő tálcat a rácsra.  
MEGJEGYZÉS: Ne felejtse el betenni a zsírfelfogó tálcat a sütő alsó részébe.
2. Helyezze a sütendő élelmiszereket a sütő tálcára , gondosan eltávolítva róluk a papír vagy műanyag csomagolóanyagot. A hőmérsékletnek 70 és 130° C között kell lennie és be kell kapcsolnia minden ellenállásnak. A sütő előmelegítendő. A fagyasztott étel leolvasztásához szükséges idő nagy mértékben függ annak súlyától, fajtájától és formájától. Ha nagy méretű és nehéz, a kiválasztott hőmérsékletnek magasabbnak kell lenni, és hosszabb időt is kell beállítani. Meg is kell fordítani sütés közben. A beállítandó hőmérséklet ugyanakkor ne legyen túl magas, mert az étel megéghet. Amikor a sült étel már könnyen vágható késsel, a leolvasztás befejeződött. A leolvasztást követően igen rövid idő múlva készítse el a frissen leolvasztott ételt.

## SÜTEMÉNYKÉSZÍTÉS (SÜTEMÉNYEK, TORTÁK, PIZZA ÉS KENYÉR SÜTÉSÉRE)

1. Tegye be az ételt a sütőbe kb 10 percnyi előmelegítést követően: a javasolt hőmérséklet kb 160-220° C. A beállítandó hőmérséklet és idő az étel fajtájától és vastagságától függ. Tegye a ételt a sütő tálcára..  
MEGJEGYZÉS: Ne felejtse el betenni a zsírfelfogó tálcat a sütő alsó részébe.
2. A felső és alsó ellenállás be- és kikapcsol ciklikusan, hogy folyamatosan fenntartsa a megfelelő hőmérsékletet.
3. A sütés végeztével állítsa az irányítógombot APAGADO (kikapcsolt) állapotba.
4. Óvatosan vegye ki az ételt a sütőből, nehogy megégesse magát.

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A sütő tisztítása előtt húzza ki az aljzatból, és hagyja hogy teljesen lehűljön.

1. Tisztítsa meg az összes kiegészítőt mosószeres vízzel, beleértve a rácsot és a sütőtálcat is.
2. Merítse vízbe a kiegészítőket, hogy jól meg tudja azokat tisztítani, ne használjon maró hatású tisztítószert, keféit, sem tisztító vegyi anyagokat, mert ezek sértik a sütő tálca tapadásmentességét biztosító védőborítást.
3. Puha nedves ruhával tisztítsa ki a sütő belsejét. Utána alposan törölje szárazra.
4. Az ajtót nedves, mosószeres vagy szappanos ruhával tisztítsa meg.
5. Sohase merítse vízbe a készüléket.
6. A tisztítást követően tegye be a rácsot a helyére és helyezze rá a sütőtálcat.
7. Ne használjon dörzsölőt a feületek megtisztításához.
8. A zsírfelfogó tálca kiürítéséhez vegye ki, és törölje át egy nedves ruhával. Utána tegye vissza a helyére és nyomja befelé, amíg be nem kerül a sütő alsó részébe..

MEGJEGYZÉS: Mielőtt újra használatba venné a sütőt, bizonyosodjék meg arról, hogy a tálca a helyén van-e.

Köszönjük, hogy bizalmával megtisztelt minket és a mi termékünket választotta.

Ürünlerimiz, kalitede, işlevsellikte ve tasarımıda en yüksek standartlara ulaşmak için geliştirilmişlerdir. PALSON'un yeni FORNETTO PLUS fırınının keyfini çıkarmanızı dileriz.

## ÖNEMLİ EMNİYET ÖNLEMLERİ

Elektrikli cihazları kullanırken aşağıda belirtilenler dahil olmak üzere daima bazı temel güvenlik kurallarına uymak gerekmektedir:

1. Bütün talimatları okuyunuz.
2. Fırının dış yüzeyi kullanımı sırasında ısınabilir. Bir yeri yakmanızı önlemek için tutma yerlerini kullanınız.
3. Elektrik çarpmasına meydan vermemek için hiç bir şekilde kabloyu, kablo ucunu veya makinenin herhangi başka bir kısmını suya veya sıvıya batırmayınız.
4. Çocuklar cihazı kullanırken veya cihazın yanına yaklaştıklarında çok sıkı bir şekilde çocuklar gözetim altında tutmalısınız.
5. Cihaz kullanılmadığı zaman veya temizlik öncesi fişi prizden çıkartınız. Parçaları yerleştirmeden veya çıkartmadan önce makinenin soğumasını bekleyiniz.
6. Hiçbir şekilde fişi veya kablosu hasarlı veya bozuk olan hiçbir makineyi kullanmayınız. Elektrikli ev cihazını incelemesi, ayarlanması veya tamir etmesi için en yakın Yetkili Teknik Servise götürünüz.
7. Tepsiyi çıkartırken veya sıcak yağ dökerken çok dikkatli davranınız.
8. Fırının içerisine çok büyük gıda maddeleri veya metal cisimler yerleştirmeyiniz zira bunlar yangın çıkmasına veya elektrik boşalmasına sebep olabilir.
9. Fırının kapağı fırının kullanımı sırasında yanabilir bir madde ile temas ederse veya üstü örtülü olursa, perde, giysi, duvar kağıdı veya başka bir maddeyle yangın çıkabilir. Hiçbir zaman makine çalışırken üzerine bir cisim koymayınız.
10. Fırını metalik tel süngerler ile temizlemeyiniz çünkü süngerden tel parçalar çıkabilir ve elektrikli parçalar ile temas edebilirle; bu da elektrik boşalması riskine meydan verebilir.
11. Metal ve cam'dan gibi malzemelerden üretilmemiş kapların kullanımı sırasında çok dikkatli olunuz.
12. Fırını kullanmadığınız zaman fırın içerisinde hiçbir malzeme saklamayınız; üretici tarafından önerilen aksesuarlar buna dahil değildir.
13. Bu malzemelerden hiçbirisini fırın içerisinde saklamayınız: kağıt, karton, plastik ve benzeri maddeler.
14. Fırının hiçbir parçasını alüminyum kağıt ile sarmayınız zira bu fırının aşırı ısınmasına yol açar.
15. Üretici tarafından tavsiye edilmeyen yardımcı aksesuarların kullanılması yaralanmalara meydan verebilir.
16. Fırının kapatmak için zamanlayıcıyı (4) "KAPALI" pozisyonuna getiriniz ve fırının fişini prizden çekiniz.
17. Kabloyu masanın kenarından sarkar bir biçimde bırakmayınız veya sıcak yüzeyinin temas etmesini engelleyiniz.
18. Cihazı, sıcak elektrikli veya gazla çalışan ocak yakınlarında veya sıcak bir fırın yakınlarında tutmayınız.
19. Fırını açık havada kullanmayınız.
20. Öngörülen amacın dışındaki amaçlar için fırını kullanmayınız.
21. Kullanma kılavuzunu saklayınız.
22. Bu makine, eğer gözetim altında değilse veya emniyetten sorumlu kişiden makinenin kullanıma dair talimatlar almadılarsa, fiziksel, duyuşsal veya akli açıdan özürü (çocuklar dahil). Çocukların makineyle oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında bulundurulmaları gerekmektedir.
23. Eğer cereyan kablosu hasarlıysa herhangi bir tehlike önlenmesi açısından üretici tarafından veya onun yetkili teknik servisi ya da uzman bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir.

## KONTROL PANELİ

Bu ayarlar ile rezistansın işlev durumunu konfigüre edebilirsiniz

- Yalnızca üst rezistans çalışacaktır.
- Yalnızca alt rezistans çalışacaktır.
- Yalnızca üst rezistans çalışacaktır ve dönüş aksı dönecektir.
- Üst ve alt rezistanslar çalışacaktır.

Fırının çalışma süresini belirlemek için zamanlayıcıyı çeviriniz. Seçilebilen en uzun süre 1 saattir. Işıklı göstere yanacaktır, yalnızca zamanlayıcı KAPALI pozisyonundayken göstere yanmaz. Eğer zamanlayıcının pozisyonu KAPALI pozisyonundaysa fırının çalışma işlevi duracaktır, göstere sönecektir ve bir zil sesi duyulacaktır.

Sıcaklığı seçmek için ayarı saat yönüne doğru çeviriniz. Seçilebilen azami sıcaklık 250°C'dir.

## KÜÇÜK FIRININ KULLANIMI

1. Fırın belirli bir koku veya duman çıkartabilir ilk kullanımı sırasında, bu normaldir. Sıcaklığı oluşturan unsurlardaki koruyucu madde sayesinde bu olmaktadır. Fırının 15 dakika boyunca boş bir şekilde çalıştırılması tavsiye edilir, ayrıca odanın da iyice havalandırılması önerilir.
2. Gıdalar ve üst rezistans arasındaki minimum uzaklık eşit şekilde pişirme için en az 30 mm olmalıdır.
3. Sıcaklık ve zamanlayıcı ayarları yapıldığında fırın çalışmaya başlayacaktır.
4. Pişirme tepsisi yalnızca ızgara üzerine yerleştirilir. İstenilen sıcaklığı ve zamanı gıdanın büyüklüğü ve ağırlığına göre seçiniz.
5. Fırın ile beraber verilen tepsileri kullanınız.

## EKMEK KIZARTMA

1. Fonksiyon ayarını  pozisyonuna getiriniz , cam kapağı açınız ve ekmeğin dilimlerini ızgara üzerine koyunuz.

NOT: Ekmeği eşit şekilde kızartmak için önce pişirme tepsisini çıkartınız ve fırın ile beraber verilen düşen damlalaları toplamaya yarayan tepsiyi yerleştirmeyi unutmayınız.

2. Sıcaklığın ayarlanması: Sıcaklık ayarını 250°C dereceye kadar çeviriniz.
3. Zaman ayarı: Zamanlayıcıyı saat yönüne doğru ekmeğin kızartma seviyesine hitap eden seviyeye dek çeviriniz. Genellikle bu 3 ile 5 dakika arasındadır. Kızartma süresi ne kadar uzun olursa ekmeğin koyuluğu da o kadar fazla olur. Eğer zamanlayıcıyı beş dakikanın altında tutarsanız zaman ayarını daima 5 dakikadan fazla çeviriniz ve sonra istenilen süreye doğru çeviriniz. Bu şekilde zamanlayıcı güvenli ve kesin bir şekilde ayarlanır. Kızartma işlevine ara vermek için zaman ayarının KAPALI pozisyonuna getiriniz yeter. Zamanlayıcı KAPALI pozisyonuna geldiğinde zil sesi çıkacaktır, bu da ekmeğin piştiği manasına gelmektedir ve elektrik akımı otomatikman kesilecektir.

NOT: eğer kızartma süresi fazla uzun olursa ekmeğin yanabilir. Kızartma süresi boyunca fırını yakından gözetleyiniz ve fazla uzun kızartma süreleri seçmeyiniz.

## NASIL KIZARTMA YAPILIR (ÖRNEĞİN TAVUK BACAĞI)

1. Pişirme tepsisini ızgara üzerine yerleştiriniz ve gıdaları tepsi üzerine yerleştiriniz. Tavuk veya benzeri yağlı gıdaları kızartırken daima damlalaları toplamaya yarayan tepsiyi kullanınız çünkü pişirme işlemi sırasında damlayan yağ damlalarını toplamaya yarar.
2. Fırına gıdaları yerleştirmeden önce fırının 10 dakika boyunca ön ısıtılması tavsiye edilir.

1) Sıcaklık ayarını saat yönüne doğru istenilen sıcaklığa gelene dek çeviriniz, genellikle çok kalın gıda maddelerini pişirmek için azami sıcaklığa kadar çevirmeniz tavsiye edilir, çünkü bu şekilde en iyi sonucu elde edebilirsiniz. Kızartma yaparken her iki rezistans da çalışır.

2) Gıdanın çeşidine ve kalınlığına göre zaman ayarını yapınız. Rezistans yanacaktır ve ısıyı aynı seviyede tutmak için kapanacaktır. Ayarlanabilen maksimum süre 60 dakikadır. Zamanlayıcı KAPALI pozisyonuna geldiğinde zil sesi duyulacaktır ve elektrik bağlantısı otomatikman kesilecektir.

NOT: Kızartma yapılacak gıdaların aşırı pişmemesi için daima gözetim altında tutulmalıdır. İşlem sırasında gıdaları çeviriniz veya gerekiyorsa baharatlayınız. Elinizi yakmamak için daima fırın eldivenlerini kullanınız.


3. İyi kızardıklarında tepsiyi tutma yerinden çekerek çıkartınız. (Resim 2)


### BÜTÜN TAVUĞUN KIZARTILMASI

1. Bütün tavuğu temizleyiniz ve başından diğer ucuna kadar deliniz ve ve butlara bir pişirme kancası ve diğerini başı ile kanadına yerleştiriniz ve şişi dönme aksına yerleştiriniz. (Resim 1)


NOT: Daima damlaları toplamaya yarayan tepsiyi kullanınız.

2. Tavuğu kızartmadan önce fırını 10 dakika boyunca ön ısıtınız ve 200° C'lik bir sıcaklığa ayarlayınız. Tutma yeri olan dönme aksını fırını yerleştiriniz , aksın girintisinin bağlantı manşonuna yerleştiğine dikkat ediniz ve diğer ucun da destek yuvasına yerleşmiş olmasına özen gösteriniz.

3. Fonksiyon ayar düğmesini  pozisyonuna getiriniz; üst rezistans yanacaktır ve dönüş aksı dönmeye başlayacaktır. Tavuk kızardığında fırından aksın tutma yerini tutarak yerinden çıkartınız.

Not: Bütün tavuğu kızartmak için tavuğun boyu değişmez, çünkü üst ve alt rezistanslara dönme işlemi sırasında değebilir. Fonksiyon ayar düğmesi  pozisyonunda olduğunda kızartma tepsisini yerleştirmeyiniz zira çevirme aksını engeller.

### ŞİŞ AKSESUARLARIN KULLANILMASI

Eti küçük ve eşit parçalara kesiniz. Şiş ile sol dönüş diskinin boşluğundan geçiriniz ve eti aksesuardan geçiriniz, sağ dönüş diski ile geçiriniz ve önceki adımı tekrarlayınız, ta ki disk tamamen dolana kadar. Diski vida ile dönüş aksının üstüne yerleştiriniz ve fonksiyon kontrol düğmesini  pozisyonuna getiriniz ve fırına veriniz. İyi kızardığında tutma yerinden tutarak şişi yerinden çıkartınız. (resim 3)

NOT: Fırının alt kısmına damlaları toplamaya yarayan tepsiyi kullanınız.

### DONMUŞ GIDAYI ÇÖZMEK

1. Donmuş gıdaları çözmek için pişirme tepsisini ızgara üstüne yerleştirmeyi unutmayınız.

NOT: Fırının alt kısmına damlaları toplamaya yarayan tepsiyi kullanınız.

2. Gıdaları pişirme tepsisinin üzerine yerleştiriniz ve bütün kağıt ve ambalajı çıkartınız. Sıcaklık ayarı 70 ile 130 derece arası olmalıdır ve bütün rezistansların yanması tavsiye edilmektedir. Fırının ön ısıtılması gereklidir. Donmuş bir gıdanın çözülmesi için gerekli süre gıdanın cinsi, ağırlığı ve formuna bağlıdır. Eğer gıda kalın ve ağırsa seçilen derece daha yüksek olmalıdır ve daha fazla zaman gereklidir. Ayrıca gıdayı çevirmeniz gerekmektedir. Fırının sıcaklığı fazla yüksek olmamalıdır zira gıdalar yanabilir. Eğer gıdalar kolayca bıçak ile kesilebiliyorsa buz çözme işlemi sonlanmış demektir. Buzu çözüldükten gıdaların çabuk pişirilmesi tavsiye edilir.

### FIRINDA PIŞİRME (BİSKÜVİ, PASTA, PİZZA VE EKMEK)

1. Gıdaları 10 dakika ön ısıtma yaptıktan sonra fırına yerleştiriniz; tavsiye edilen sıcaklık yaklaşık 160-220° C arası olmalıdır. Sıcaklık ve zaman gıdanın çeşidi ve kalınlığına bağlıdır. Gıdayı pişirme tepsisinin üzerine yerleştiriniz.

NOT: Fırının alt kısmına damlaları toplamaya yarayan tepsiyi kullanınız.

2. Üst ve alt rezistanslar ısıyı belirli bir seviyede tutmak için dönemsel olarak yanıp sönecektir yanacaktır.
3. Pişirme işlemi bittikten sonra zamanlayıcıyı KAPALI pozisyonuna getiriniz.
4. Bir yerinizi yakmamak için gıdayı dikkatli şekilde çıkartınız.

## **TEMİZLİK VE BAKIM**

Fırını temizlemeden önce fırının fişini prizden çekiniz ve tamamen soğumasını bekleyiniz.

1. Bütün aksesuarları ızgara ve pişirme tepsi dahil olmak üzere sabunlu su ile yıkayınız.
2. Aksesuarları tamamen temizlemek için suya batırınız, aşındırıcı temizlik maddeleri, fırça veya kimyevi temizlik maddeleri kullanmayınız zira bunlar pişirme tepsinin kaplamasına zarar verebilir.
3. Nemli ve yumuşak bez ile fırının içini siliniz. Devamında iyice kurutunuz.
4. Kapağı sabunlandırılmış nemli bir bez ile siliniz.
5. Hiçbir zaman fırını suya daldırmayınız.
6. Temizlik yaptıktan sonra ızgarayı uzunlamasına fırının içindeki boşluğa yerleştiriniz ve tepsiyi de ızgaranın üzerine yerleştiriniz.
7. Yüzeyleri temizlemek için hiçbir tel sünger kullanmayınız.
8. Damlatma tepsinin boşaltmak için yerinden çıkartınız ve nemli bir bez ile temizleyiniz. Temizledikten sonra tepsiyi tekrar fırının alt kısmına yerleştirmek için ittiriniz.

NOT: Tekrar cihazı kullanmadan önce tepsinin tam olarak yerleştirilmiş olduğundan emin olunuz.

Ürünlerimizden birisini kullanıp bize karşı güven gösterdiğiniz için teşekkür ederiz.

Нашите продукти отговарят на най-високите стандарти за качество, функционалност и дизайн. Надяваме се, че ще останете доволни от вашата нова фурна FORNETTO PLUS на PALSON.

## ВАЖНИ СЪВЕТИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

При употреба на електрически уреди трябва да се спазват някои основни правила за сигурност, а именно :

1. Прочетете всички инструкции.
2. По време на работа, външната повърхност на фурната може да се нагрее. За да избегнете изгаряния, използвайте дръжките.
3. За да се предпазите от евентуален електрически разряд, не потапяйте кабелите или щепселите във вода или друга течност.
4. Особено внимание е необходимо, когато уредът се ползва от деца или в близост до деца.
5. Изваждайте щепсела от контакта когато не ползвате уреда и преди да го почиствате. Изчакайте да изстине, преди да монтирате или да изваждате елементи от него.
6. Не ползвайте електроуреди с повреден кабел или щепсел, или ако те се повредят по време на употреба. Занесете уреда в най-близкия оторизиран технически сервис, за да бъде прегледан, поправен или настроен.
7. Когато изваждате тавата за мазнина или изливате гореща мазнина, работете много внимателно..
8. Не бива да поставяте във фурната продукти с прекалено големи размери, както и метални предмети, което може да причини пожар или да представлява риск за възникване на електрически разряд.
9. Би могъл да възникне пожар, ако фурната се покрива или е в контакт със запалим материал, завеси, дрехи, стени и др. по време на работа. Не поставяйте никакви предмети върху фурната по време на работа.
10. Не почиствайте фурната с метална тел за изтриване; парчета от телта могат за се откъснат и да попаднат в контакт с електрически части, което може да предизвика електрически разряд.
11. Внимавайте при използване на съдове, които не са от метал или стъкло.
12. Когато не ползвате печката, не оставяйте в нея никакви предмети, с изключение на приспособленията за печене, препоръчани от производителя.
13. Не оставяйте следните материали във фурната: хартия, картон, пластмаса и други подобни.
14. Не покривайте никоя част на фурната с алуминиево фолио; фурната ще прегрее.
15. Употребата на приспособления за печене, които не са препоръчани от производителя, може да причини наранявания.
16. За да изключите фурната, поставете таймера (4) на позиция "APAGADO" („ИЗКЛЮЧЕНО“) и извадете щепсела от контакта.
17. Не оставяйте кабела да виси на ръба на маса или плот, или да се допира до гореща повърхност.
18. Не поставяйте уреда върху или в близост до запален газов котлон или до нагрят електрически котлон, или в загрята фурна.
19. Не използвайте уреда на открито.
20. Не използвайте уреда за цели, различни от тези, за които е предназначен.
21. Запазете настоящите инструкции.
22. Този уред не е предназначен за ползване от лица (включително деца), чиито физически, умствени или сетивни възможности са нарушени, или им липсват опит или познания, освен ако са под наблюдение или са били инструктирани за ползване на уреда от лице,



което отговаря за тяхната безопасност. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да не използват уреда за игра.

23. Ако електрозахранващият кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя, от оторизиран сервиз или от квалифицирано лице с оглед избягване на опасност от злополука.

## КОМАНДНИ КЛЮЧОВЕ

С тях се настройва желаната работа на нагревателите.

- Включен е само горният нагревател.
- Включен е само долният нагревател.
- Включени е само горният нагревател и оста на грила се върти.
- Включени са горният и долният нагреватели.

Завъртете таймера, за да изберете времето за печене. Максималното време, което може да се избере е 1 час. Светлинният индикатор свети винаги, когато таймерът е в позиция, различна от APAGADO („ИЗКЛЮЧЕНО“). Ако таймерът се постави в положение APAGADO („ИЗКЛЮЧЕНО“), печенето се прекратява, светлинният индикатор изгасва и се чува звуков сигнал.

Завъртете ключа по посока на часовниковата стрелка, за да изберете температурата. Максималната температура, която може да се избере е 250°C.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА

1. При първото ползване, от фурната може да се появи миризма или дим; това е нормално. Дължи се на защитното покритие на нагревателните елементи. Препоръчва се да включите фурната празна за 15 минути преди първото ползване; необходимо е също да осигурите добра вентилация на помещението.
2. Минималното разстояние между хранителните продукти и горния нагревател трябва да бъде поне 30 mm, за да се осигури равномерно изпичане.
3. Фурната ще започне да работи едва след като сте настроили температурата и таймера.
4. Тавата за печене се поставя върху решетката. Изберете желаната температура и времето за печене в зависимост от размера и теглото на продукта.
5. Винаги използвайте предоставената тава за събиране на мазнина.

## ПРЕПИЧАНЕ НА ХЛЯБ

1. Завъртете ключа за избор на функция на позиция  , отворете стъклената врата и поставете филийките хляб върху решетката.  
ЗАБЕЛЕЖКА: за да се препекат равномерно, извадете тавата за печене, като оставите тавата за събиране на мазнини.
2. Настройка на температурата: Завъртете ключа за избор на температура на позиция 250° C.
3. Настройка на времето за печене: Завъртете таймера по посока на часовниковата стрелка до позицията, отговаряща на необходимото време за препичане на филийките. Обикновено то е от 3 до 5 минути. Колкото по-дълго е времето за печене, толкова по-препечени ще станат филийките. Ако искате да настроите таймера за време по-малко от пет минути, завъртете ключа до над пет минути, след което го върнете на желаното време. По този начин се гарантира правилна и точна настройка на таймера. За да прекратите печенето, върнете таймера в позиция APAGADO („ИЗКЛЮЧЕНО“). Когато таймерът се върне на позиция APAGADO („ИЗКЛЮЧЕНО“), се чува звуков сигнал, показващ, че филийките са препечени, и електрозахранването на уреда се изключва автоматично.



**ЗАБЕЛЕЖКА:** ако времето за печене е прекалено дълго, хлябът може да изгори. Необходимо е по време на печенето уредът да се наблюдава отблизо и да не се избира твърде дълго време за печене.

## ПЕЧЕНЕ НА МЕСО (ПИЛЕШКИ КРИЛЦА И БУТЧЕТА)


1. Поставете тавата за печене върху решетката и след това поставете продуктите в тавата. Когато печете продукти като пилешки крилца или бутчета, винаги поставяйте тавата за събиране на мазнина, тъй като тя изтича при печенето им.
2. Препоръчва се предварително да загреете фурната за около 10 минути, преди да поставите продуктите в нея.
  - 1) Завъртете ключа за избор на температура по посока на часовниковата стрелка да желаната температура; обикновено при печене на по-големи продукти се препоръчва избор на максимална температура, което осигурява по-добър резултат. При печене работят и двата нагревателя.
  - 2) Изберете времето за печене според вида на продукта и големината му. Нагревателят се включва и изключва, за да се поддържа постоянна температура на печене. Максималното време, което може да се избере е 60 минути. Когато таймерът се върне на позиция APAGADO („ИЗКЛЮЧЕНО“), се чува звуков сигнал и електрозахранването на уреда се изключва автоматично.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** наблюдавайте продуктите по време на печене, за да избегнете изгарянето им. Обръщайте ги от време на време или им добавяйте подправки, ако е необходимо. Използвайте кухненски ръкавици, за да не се изгорите.
3. Когато продуктите са изпечени добре, извадете ги от фурната с помощта на предоставената дръжка за изваждане на тавата. (Фиг. 2)

## ПЕЧЕНЕ НА ЦЯЛО ПИЛЕ

1. Почистете пилето, така, че вътрешността му да е свободна, набодете единия шиш от страната на бутчетата, а другият – от страната на главата и крилата, след което монтирайте шишовите върху въртящата се ос. (Фиг. 1)
- ЗАБЕЛЕЖКА:** Поставяйте винаги тавата за събиране на мазнина.
2. Преди да поставите пилето във фурната, загрейте я за около 10 минути и изберете температура 200° C. Поставете въртящата се ос във фурната с помощта на дръжката за изваждане на оста, проверете дали гнездото на оста е монтирано добре към крайника във фурната, а другият край на оста лежи върху опората.
  3. Поставете ключа за избор на функция на позиция  ; включва се горният нагревател и оста започва да се върти. След изпичане на пилето, извадете го от фурната с помощта на дръжката за изваждане на въртящата се ос.
- Забележка:** При печене на цяло пиле, размерът му не трябва да се увеличава, при което то би могло да се допре до горния или долния нагревател при въртенето на оста. Когато ключът за избор на функция е на позиция  , не поставяйте тавата за печене, тъй като се блокира въртящата се ос.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИСПОСОБЛЕНИЯТА ЗА ПЕЧЕНЕ НА ШИШЧЕТА

Нарежете месото на малки парчета с еднаква големина. Прекарайте приспособлението за шишчета през отвора на левия въртящ се диск, набодете месото на приспособлението, прекарайте го през десния диск и повторете предходната стъпка, докато дискът се напълни. След като монтирате диска върху въртящата се ос с винт, завъртете ключа за избор на функция на позиция  и го поставете във фурната. След като месото се изпече добре, извадете го от фурната с помощта на дръжката за изваждане на въртящата се ос. (Фиг. 3)

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Не забравяйте да поставите тавата за събиране на мазнини в долната част на фурната.

## **РАЗМРАЗЯВАНЕ**

1. При размразяване на продукти трябва да поставите тавата за печене върху решетката.  
**ЗАБЕЛЕЖКА:** Не забравяйте да поставите и тавата за събиране на мазнини в долната част на фурната.
2. Поставете продуктите в тавата за печене, като отстраните всички хартиени или пластмасови опаковки. Температурата трябва да е от 70 до 130° C и се препоръчва нагревателите да се изключат. Фурната трябва да се загрее предварително. Времето, необходимо за размразяване на даден продукт зависи в голяма степен от теглото, вида и формата му. Ако продуктът е голям и тежък, избраната температура трябва да е по-висока и е необходимо повече време. Продуктът трябва да се обръща. Избраната температура не трябва да е прекалено висока, тъй като продуктът може да изгори. Размразяването е приключило, когато продуктите могат лесно да се режат с нож. Продуктите трябва да се готвят веднага след размразяването им.

## **ПЕЧЕНЕ (СЛАДКИ, СЛАДКИШИ, ПИЦА И ХЛЯБ)**

1. Поставете продукта във фурната след като сте я загрели предварително за около 10 минути; препоръчаната температура е около 160-220° C. Температурата и времето за печене зависят от вида и големината на продукта. Поставете продукта в тавата за печене.  
**ЗАБЕЛЕЖКА:** Не забравяйте да поставите тавата за събиране на мазнини в долната част на фурната.
2. Горният и долният нагреватели се включват и изключват периодично, за да се поддържа постоянна температура на печене.
3. След края на печенето, върнете таймера на позиция APAGADO („ИЗКЛЮЧЕНО“).
4. Извадете продукта от фурната, като внимавате да не се изгорите.

## **ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА**

Преди да почистите фурната, извадете щепсела от контакта и изчакайте да изстине напълно.

1. Почистете всички приспособления с вода и препарат за миене на съдове, включително решетката и тавата за печене.
2. Потопете приспособленията във вода, за да ги почистите добре, не използвайте абразивни миещи вещества, нито четки или химически почистващи вещества, което би повредило незалепващото покритие на тавата за печене.
3. Почистете вътрешността на фурната с помощта на влажна мека кърпа. След това подсушете добре.
4. Вратата на фурната почиствайте с влажна кърпа, напоена с миещ препарат.
5. Никога не потапяйте фурната във вода.
6. След почистване, поставете решетката в жлебовете във вътрешността на фурната и тавата за печене върху нея.
7. Не използвайте абразивни материали за почистване на повърхностите.
8. Извадете тавата за събиране на мазнини, за да я изпразните, и я почистете с влажна кърпа. След това я върнете на мястото ѝ в долната част на фурната.  
**ЗАБЕЛЕЖКА:** Проверете дали е добре монтирана, преди да ползвате фурната отново.

Благодарим ви за доверието, което проявявате към нас, избирайки един от нашите продукти.



**Disposición sobre los equipos eléctricos y electrónicos antiguos (Aplicable en la unión Europea y en otros países europeos con sistemas de recogida selectiva)**

Este símbolo, en un producto o en un paquete, indica que el producto no puede ser tratado como un residuo doméstico. Por el contrario, debe depositarse en un punto de recogida especializado en el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al hacer esto, usted ayuda a prevenir las potenciales consecuencias negativas que pueda sufrir el entorno y la salud humana, que podrían producirse si este producto fuera desechado de forma incorrecta. El reciclaje de materiales ayuda a conservar los recursos naturales. Si desea más información acerca del reciclaje de este producto, contacte con la delegación de su ciudad, con el servicio de recogida de residuos o con la tienda en la que adquirió este producto.

**Disposal of old Electrical & Electronic Equipment (Applicable throughout the European Union and other European countries with separate collection programs)**

This symbol, found on your product or on its packaging, indicates that this product should not be treated as household waste when you wish to dispose of it. Instead, it should be handed over to an applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences to the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate disposal of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local city office, household waste disposal service or the retail store where you purchased this product.

**Dispositif concernant les anciens équipements électriques et électroniques (applicable dans l'Union Européenne et dans d'autres pays européens avec des systèmes de collecte séparés)**

Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique ce produit ne sera pas traité comme une poubelle ménagère. Au lieu de cela il sera remis au point de collecte dédié pour le recyclage de l'équipement électrique et électronique. En s'assurant que ce produit est trié et jeté correctement, vous contribuerez à empêcher de potentielles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être provoquées par la manutention de rebut inadéquate de ce produit. La réutilisation des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour des informations plus détaillées sur la réutilisation de ce produit, vous pouvez contacter votre mairie, la société de collecte et de tri des rebuts ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

**Eliminação de equipamento eléctrico e electrónico usado (aplicável na União Europeia e noutros países europeus com sistemas de recolha separada)**

Este símbolo, aposto no produto que adquiriu ou na respectiva embalagem, indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico quando chegar a loja da sua eliminação. Em vez disso, deve ser entregue num ecoponto que realize a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao assegurar que este produto é correctamente eliminado, estará a ajudar a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, as quais poderiam advir de uma eliminação incorrecta do produto. A reciclagem de materiais ajuda a conservar os recursos naturais. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados da sua área de residência, os serviços de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu este produto.

**Entsorgung von alten Elektro- und Elektronikgeräten (gültig in der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit separatem Sammelsystem)**

Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt nicht wie Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen soll dieses Produkt zu dem geeigneten Entsorgungspunkt zum Recyceln von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden. Wird das Produkt korrekt entsorgt, helfen Sie mit, negativen Umwelteinflüssen und Gesundheitsschäden vorzubeugen, die durch unsachgemäße Entsorgung verursacht werden könnten. Das Recycling von Material wird unsere Naturressourcen erhalten. Für nähere Informationen über das Recyceln dieses Produktes kontaktieren Sie bitte Ihr lokales Bürgerbüro, Ihren Hausmüll Abholservice oder das Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

**Smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici (applicabile nell'Unione Europea e negli altri paesi europei con servizio di raccolta differenziata)**

Il simbolo presente sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non verrà trattato come rifiuto domestico. Sarà invece consegnato al centro di raccolta autorizzato per il riciclo dei rifiuti elettrici ed elettronici. Assicurandovi che il prodotto venga smaltito in modo adeguato, eviterete un potenziale impatto negativo sull'ambiente e la salute umana, che potrebbe essere causato da una gestione non conforme dello smaltimento del prodotto. Il riciclaggio dei materiali contribuirà alla conservazione delle risorse naturali. Per ricevere ulteriori informazioni più dettagliate Vi invitiamo a contattare l'ufficio preposto nella Vostra città, il servizio per lo smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui avete acquistato il prodotto.

**Наредба относно електричките и електронните уреди, извадени от употреба (приложима в Европейския съюз и в други европейски страни със системи за разделно събиране на отпадъци)**

Този символ, поставен на даден продукт или опаковка, означава, че продуктът не може да бъде третиран заедно с домашните отпадъци. Той трябва да се съхранява в специално депо за рециклиране на електрически и електронни уреди. Спазвайте това изискване. Вие съдействате за предотвратяване на евентуалните негативни последици за околната среда и човешкото здраве, в случай че този продукт бъде изваден от употреба неправилно. Рециклирането на материалите запазва природните ресурси. Ако искате да получите повече информация относно рециклирането на този продукт, обърнете се към представителството във Вашия град, към службата за събиране на отпадъци или към търговския обект, от който сте купили продукта.

**Afvalverwerking van elektrische en elektronische apparatuur (voor landen in de Europese Unie en andere Europese landen met systemen voor de gescheiden inzameling van afval)**

Dit symbool op een product of de verpakking van een product geeft aan dat het product niet als gewoon huishoudelijkafval mag worden aangeboden. In plaats daarvan moet het product worden aangeboden bij een speciaal daarvoor ingericht verzamelstation, zodat het product geheel of gedeeltelijk kan worden hergebruikt. Als u het product op deze manier voor afvalverwerking aanbiedt, voorkomt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid. Het recyclen van materialen draagt bij aan het behoud van natuurlijke bronnen. Neem voor meer informatie over het hergebruik van het product contact op met de gemeente, de dienst afvalstoffenverwerking in uw woonplaats of de winkel waar u het product hebt gekocht.

**Διάθεση σχετικά με τους παλιούς ηλεκτρικούς και ηλεκτρονικούς εξοπλισμούς (Εφαρμοζόμενος μέσα στη Ευρωπαϊκή Ένωση και μέσα σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες με συστήματα της εκλεκτικής συλλογής)**

Αυτό το σύμβολο, μέσα σε ένα προϊόν ή μέσα σε ένα πακέτο, δείχνει ότι το προϊόν δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί όπως ένα οικιακό απόβλητο. Αντίθετα, πρέπει να καταβληθεί μέσα σε ένα ειδικό σημείο της συγκομιδής που έχει ειδικευθεί στην ανακύκλωση ηλεκτρικών και των ηλεκτρονικών εξοπλισμών. Κάνοντας αυτό, εσείς βοηθάτε έτσι ώστε να αποτραπούν οι φοβερές αρνητικές συνέπειες στις οποίες μπορεί να υποβληθεί το περιβάλλον και η παγκόσμια υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να παραχθούν εάν το προϊόν είχε απορριφθεί με τρόπο ανακρίβη. Η ανακύκλωση των υλικών βοηθά στο να συντηρούνται οι φυσικοί πόροι. Εάν επιθυμείτε παραπάνω πληροφορία σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, να έλθετε σε επαφή με τη μη αντιπροσωπεία της πόλης σας, με την υπηρεσία της συγκομιδής των αποβλήτων ή με το μαγαζί μέσα στο οποίο αγοράστήκατε αυτό το προϊόν.

**Поставление об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (применяется в Европейском союзе и других европейских странах для систем раздельного сбора и утилизации отходов)**

Данный символ, нанесенный на изделие или на его упаковку, означает, что с изделием нельзя обращаться как с обычным бытовым мусором, а следует сдавать в специализированный пункт приема электрических и электронных приборов для его дальнейшей утилизации. Соблюдая это правило, вы помогаете предотвратить возможные отрицательные последствия на окружающую среду и здоровье людей, которые могут возникнуть, если это изделие будет выброшено обычным путем. Утилизация материалов способствует сохранению природных ресурсов. Для получения дополнительной информации об утилизации данного изделия обратитесь к городским властям, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели этот прибор.

**شارة توضع على المنتجات الكهربائية والإلكترونية القديمة (مستخدم في بلدان الاتحاد الأوروبي وبلدان أوروبية أخرى لتعظيم جمع القمامة حسب النوع)**

هذا الرمز، سواءً أكان على المنتج أو على غلافه، يشير إلى وجوب عدم التعامل مع هذا المنتج على أنه قمامة منزلية. على العكس، يجب أن يتم رميه ضمن حاويات مخصصة للمواد الكهربائية والإلكترونية. إن تفكيك تلك، يساعد على تجنب مخاطر شديدة وسلبية قد تؤثر على المحيط وعلى صحة الإنسان في حال لم يتم هذا المنتج بشكل صحيح. إعادة تصنيع المواد يساعد في المحافظة على الموارد الطبيعية. إن رغبنا بمعلومات أكثر حول إعادة تصنيع المنتج، فيمكنك مراجعة سلطات مدينتك أو الجهات المسؤولة عن جمع القمامة أو المحل الذي اشتريته منه المنتج.

**Ez a jelkép régi elektromos és elektronikus felszerelésekre helyezendő (Az Európai Unió átalmaiban és egyéb, szelektív hulladékgyűjtő rendszerrel rendelkező európai államokban alkalmazható).**

Az ez a jelkép terméken vagy csomagoláson látható, azt jelzi, hogy az adott terméket nem lehet házihulladékként kezelni, hanem elektronikus és elektronikus felszerelések elhelyezésére szolgáló speciális hulladékgyűjtő helyen kell hagyni. Ezáltal Ön hozzájárul a negatív következmények megelőzéséhez, melyeket a környezet és az emberi egészség szenvedne a hulladék helytelen kezeléséhez. A hulladékok újrahasonosítása elősegíti a természeti források megőrzését. Amennyiben a termék újrahasonosításával kapcsolatban további információra van szüksége, forduljon városra képviselőhöz, a hulladékgyűjtő szolgálatához vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

**Ескі электрікі және електронік мазімалеріе тіггілі ұйғалма (Аврпа Бірігіңде және дігер Аврпа өлкелерінде ұйғалмағанда олар гер дөңізім амаңи олар ағым және гер дөңізім сістемі).**

Bir ürün ya da bir paket üzerinde yer alan bu sembol; bu ürünün konut alanlarında üretilen herhangi bir atık gibi değerlendirilmeyeceğini anlamına gelmektedir. Bunun aksine, her dönüşüm amaçlı olarak, bu tür elektrikli ve elektronik malzemelerin atılması için özel olarak belirlenen noktaları bırakılması gerekmektedir. Siz, bu şekilde davranarak, bu malzemelerin uygun olmayan şekilde atılması durumunda çevre ve insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkilerden oluşabilecek olan olası negatif sonuçların ortadan kaldırılmasına yardım etmiş olacaksınız. Geri dönüşüm amaçlı olarak, bu malzemelerin, atılmaları için ayrılmış olan atık ayrıma alanına bırakılması, doğai kaynakların korunmasına yardımcı olacaktır. Eğer, bu malzemelerin ger dönüşüm amaçlı olarak atılması ile ilgili olarak daha fazla bilgiye sahip olmak isterseniz, yaşadığınız bölgenin mahalli yönetimleri ile, atık toplama merkezleri ile ya da bu malzemeyi satın aldığınız satış merkezi ile bağlantıya geçiniz.



Pol. Ind. Les Ginesteres - C/ Hostaltes, 2-4-6  
08293 Collbató - Barcelona (Spain)  
Tel. +34 93 777 98 50 - Fax +34 93 777 93 07  
Videoconferencia: +34 93 777 93 173  
www.palson.com e-mail: palson@palson.com



Desarrollado en España, fabricado en Spain, made in P.R.C. Developed in Spain, made in P.R.C.