



INDICE

Pannello comandi	49
Descrizione del forno e degli accessori	50
Avvertenze importanti	51
Tabella riassuntiva	52
Installazione	53
Suggerimenti	53
Modalità BAKE (Cottura al forno)	54
Modalità KEEP WARM (Mantenere in caldo i cibi)	57
Modalità BROIL (Grigliatura)	58
Modalità TOAST (Tostatura)	60
Blocco di sicurezza dei comandi	61
Pulizia e manutenzione	61

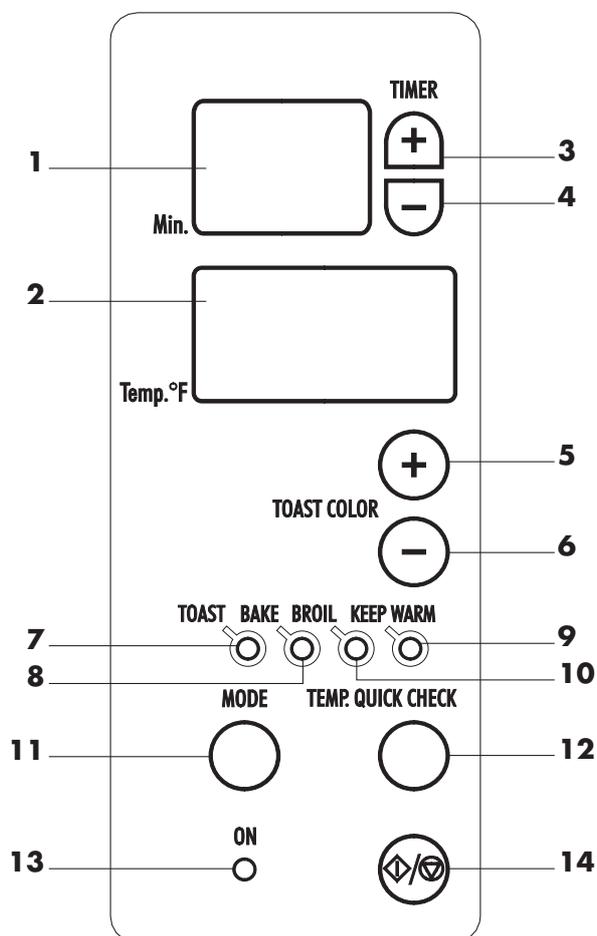


COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Questo prodotto è dotato di una spina a corrente alternata polarizzata (una spina con un polo di dimensioni maggiori dell'altro). Questa spina entra nella presa solo in un modo. Questa è una precauzione di sicurezza. Se non si riesce ad inserire bene la spina nella presa, girare la spina. Se la spina non entra neppure così, richiedere l'intervento di un elettricista per sostituire la spina obsoleta. Non cercare di modificare la spina eliminandone la funzione di sicurezza.
- Inserire il cavo d'alimentazione in una presa a CA da 120 volt.
- La lunghezza del cavo d'alimentazione è tale da ridurre il pericolo di impigliarsi o di inciamparvi. Se è necessaria una maggiore lunghezza si può utilizzare una prolunga da 15 amp, 120 V approvata UL/CSA.
- Il rivenditore autorizzato può fornirvi una prolunga da 15 amp di 180 cm di lunghezza. Quando si utilizza un cavo più lungo assicurarsi di non lasciarlo pendere o dondolare dove qualcuno potrebbe incidentalmente impigliarsi o inciamparvi.
- Maneggiare il cavo con cura evitando di strappare o tirare il cavo vicino alla spina ed al collegamento con l'apparecchio.

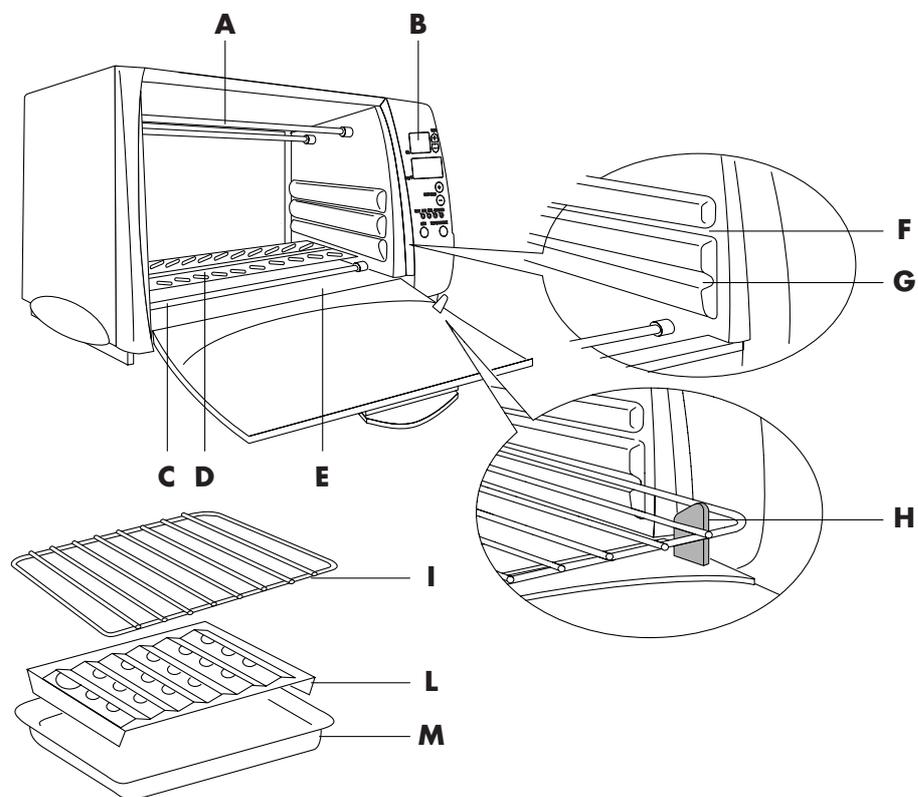


PANNELLO COMANDI



- 1 Display del timer
- 2 Display temperatura/tostatura
- 3-4 Tasti +/- TIMER (tempo)
- 5-6 Tasti +/- "TOAST COLOR" (grado di tostatura)
- 7 Spia "TOAST" (tostatura)
- 8 Spia "BAKE" (cottura al forno)
- 9 Spia "KEEP WARM" (mantenimento cibi in caldo)
- 10 Spia "BROIL" (cottura con grill)
- 11 Tasto "MODE" (modalità)
- 12 Tasto "TEMP. QUICK CHECK"
- 13 Spia "ON" (accensione)
- 14 Tasto acceso/spento

DESCRIZIONE DEL FORNO E DEGLI ACCESSORI



- A** Resistenza superiore
- B** Pannello di controllo
- C** Resistenza inferiore
- D** Riflettore per resistenze inferiori
- E** Sportello fondo apribile
- F** Guida superiore
- G** Guida inferiore
- H** Gancio estrazione griglia
- I** Griglia
- L** Griglia dietetica (*)
- M** Leccarda

(*) Non per tutti i modelli

AVVERTENZE IMPORTANTI

Quando si usano apparecchi elettrici, occorre rispettare basilari norme di sicurezza comprese le seguenti:

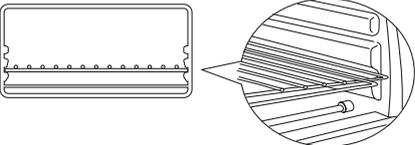
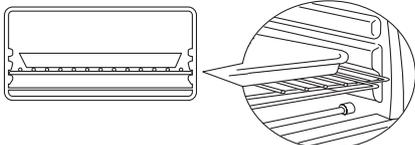
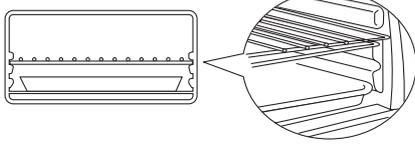
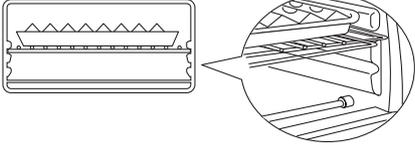
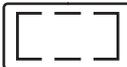
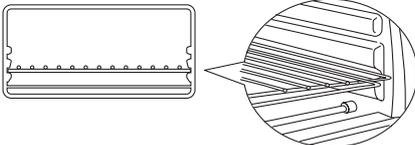
1. **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI**
2. Non toccare le superfici calde. Operare sull'apparecchio toccando solo manopole o maniglie.
3. Prima di utilizzare l'apparecchio, spostarlo di 5/10 cm dal muro e da qualsiasi altro oggetto che sia sullo stesso piano. Togliere eventuali oggetti posti sopra l'apparecchio. Non utilizzare su superfici che potrebbero essere danneggiate dal calore.
4. Per evitare shock elettrici non mettere l'apparecchio in acqua. Vedere istruzioni per la pulizia.
5. Quando l'apparecchio viene usato in presenza di bambini occorre un'attenzione particolare dato che le pareti metalliche del forno e la porta diventano molto caldi.
L'apparecchio non deve essere usato da bambini o da persone inferme senza supervisione.
Occorre fare attenzione affinché i bambini non giochino con l'apparecchio.
6. **Staccare la spina dalla presa di corrente quando non si usa l'apparecchio o prima di pulirlo.**
Spegnerne sempre l'apparecchio con il tasto Acceso/Spento prima di staccare la spina. Fare raffreddare l'apparecchio prima di montare o smontare parti di esso.
7. Mai far funzionare l'apparecchio con il cavo o la spina danneggiati, se si è verificato qualche malfunzionamento o se l'apparecchio è stato in qualsiasi modo danneggiato. Portare l'apparecchio presso il più vicino centro di assistenza autorizzato che lo esaminerà e, se necessario, provvederà a regolarlo o a ripararlo.
8. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può provocare pericoli.
9. Non usare all'aperto.
10. Non lasciare che il cavo d'alimentazione penzoli dal piano di lavoro o che venga a contatto con superfici calde.
11. Non sistemare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici.
12. Usare la massima cautela nel muovere l'apparecchio se contiene olio caldo o altri liquidi caldi.
13. Se la spina si scalda, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
14. Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi da quelli per i quali è stato concepito.
15. Usare la massima cautela quando si toglie la leccarda o si deve gettare del grasso caldo.
16. Non utilizzare pagliette metalliche per pulire l'apparecchio. Potrebbero staccarsi piccole particelle che entrando in contatto con le parti elettriche provocherebbero delle scosse.
17. Per poter contare su un funzionamento sicuro dell'apparecchio, non introdurre mai nel forno cibi o utensili di dimensioni eccessive per il forno stesso.
18. Se l'apparecchio, quando è in funzione, viene coperto o viene in contatto con materiale infiammabile come tende, stoffe o rivestimenti murali ecc., può prodursi un incendio.
19. **AVVERTENZA: Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando è in funzione (specialmente quando si griglia o si tosta).**
20. Quando si griglia, la griglia dietetica, altri accessori opzionali (se forniti) e la griglia devono essere utilizzati come da istruzioni di pag. 52.
21. Occorre prestare estrema cautela quando si usano contenitori di materiale diverso da vetro, metallo o ceramica da forno.
22. Non riporre niente nel forno quando non lo si usa, a parte gli accessori raccomandati dal produttore.
23. Non mettere nessuno di questi materiali nel forno o sopra di esso: carta, cartone, plastica e simili.
24. Non coprire parti del forno con carta metallica onde evitare il surriscaldamento del forno stesso.
25. Per spegnere l'apparecchio, premere il tasto acceso/spento (14).
26. Posizionare tutti i comandi in posizione "off" (spento) prima di togliere la spina per scollegare l'apparecchio
27. Non appoggiare alcun oggetto sopra l'apparecchio quando è in funzione

Questo prodotto e' destinato esclusivamente all'uso domestico

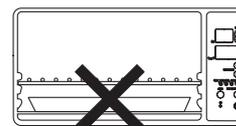
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

AVVERTENZA: Dopo aver estratto l'apparecchio dal suo imballo, controllare che la porta sia intatta. Dato che la porta è di vetro, è fragile e va sostituita quando vi siano tracce visibili di scheggiature, crepe o graffi. Inoltre, durante l'impiego normale, la pulizia o gli spostamenti dell'apparecchio, non sbattere la porta, evitare gli urti e non versare liquidi freddi sul vetro caldo.

TABELLA RIASSUNTIVA

PROGRAMMA	TASTO MODE (MODALITA')	TEMPERATURA/INDICAZIONI DISPLAY	POSIZIONE GRIGLIA/ACCESSORI	NOTE/CONSIGLI
TOSTATURA	PREMERE 1 VOLTA	da E1 a E6	 Griglia sulla guida inferiore	Alcuni tipi di pane richiedono tempi più lunghi di altri. Regolare nuovamente la manopola se il risultato è troppo scarso. Disporre il pane da tostare seguendo le istruzioni di pag. 60.
COTTURA FORNO TRADIZIONALE	PREMERE 2 VOLTE	200° F-450°F	 Leccarda sulla griglia inserita nella guida inferiore	Ideale per carne, sformati, pizza, dolci alla frutta, pesce, verdure ripiene, budini, torte ed altri cibi che non richiedono doratura o di essere croccanti.
GRIGLIATURA E DORATURA	PREMERE 3 VOLTE		 Leccarda posta sulla resistenza inferiore riflettente e griglia inserita nella guida superiore  Se il Vostro forno è dotato di una griglia dietetica	Se prevista, utilizzare sempre la griglia dietetica con la leccarda. Sistemare quindi la leccarda sulla griglia del forno in modo che il cibo risulti a circa 5 cm dalla resistenza superiore. Alimenti di spessore maggiore come il pollo vanno tenuti più distanti. Usare la funzione grigliatura per dorare sandwich, guarniture al formaggio, stuzzichini.
MANTENERE IN CALDO I CIBI	PREMERE 4 VOLTE		 Griglia sulla guida inferiore	Scegliere questa funzione per tenere cibi in caldo. Non lasciare i cibi in caldo per più di un'ora e non usare questa funzione per riscaldare cibi freddi.

Durante le funzioni di cottura al forno e di tostatura, non mettere mai la leccarda (o qualsiasi altro accessorio o contenitore) direttamente sulla resistenza inferiore.





INSTALLAZIONE

- 1) Verificare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto.
- 2) Porre l'apparecchio su una superficie piana e solida, fuori dalla portata dei bambini (lo sportello di vetro diventa molto caldo quando il forno è in funzione)
3. Prima di utilizzare l'apparecchio, spostarlo di 5/10 cm dal muro e da qualsiasi altro oggetto che sia sullo stesso piano. **Togliere eventuali oggetti posti sopra l'apparecchio.** Non utilizzare su superfici che potrebbero essere danneggiate dal calore.
- 4) Quando viene avviata una funzione, la spia ON (13) si accende.
- 5) E' normale che attorno allo sportello possa formarsi condensa e depositi di grasso.
- 6) Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere eventuale cartone di protezione, istruzioni d'uso, sacchetti di plastica, ecc. dall'interno.

Nota:

Alla prima accensione (per circa 15 minuti) può prodursi un po' di odore e di fumo. Questo è normale ed è dovuto alla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze prima del trasporto.

SUGGERIMENTI

Preriscaldamento del forno

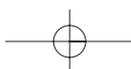
Per preriscaldare il forno, premere il tasto MODE (11) fino a selezionare la funzione desiderata (BAKE, BROIL), impostare la temperatura (solo per BAKE) e il tempo desiderati. Con la funzione BAKE, una volta raggiunta la temperatura impostata si udiranno 2 "bip".

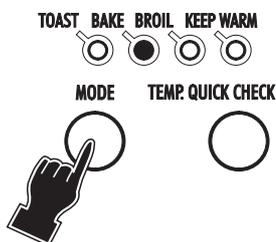
La spia ON (13) rimane accesa.

Uso di fogli d'alluminio

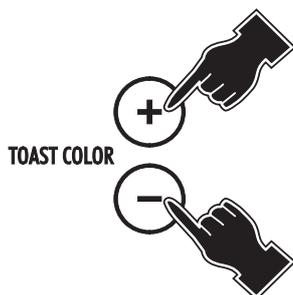
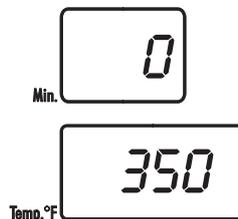
Fare in modo che il foglio d'alluminio non tocchi le pareti del forno o le resistenze. Il foglio può essere utilizzato per coprire i cibi o rivestire la leccarda (per facilitare la pulizia) a condizione che il foglio sia ben avvolto attorno al cibo o ai bordi del vassoio o del piatto. **NON** coprire la griglia dietetica per non causare accumuli di grasso che potrebbero incendiarsi.

Diversamente da un fornello tradizionale, questo forno DE'LONGHI ha 4 funzioni: forno tradizionale più rostiera, tostatura, grigliatura e mantenimento in caldo dei cibi.

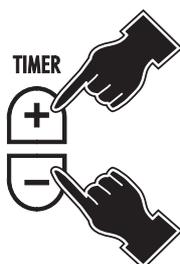


BAKE (COTTURA AL FORNO)

- 1 Premere il tasto MODE (11) 2 volte. Il display superiore (1) indica "0", mentre il display inferiore (2) la temperatura preimpostata "350".



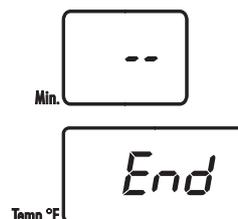
- 2 Se necessario, la temperatura può essere modificata premendo i tasti TOAST COLOR +/- (5) e (6). Le temperature disponibili sono 200 - 250 - 300 - 350 - 400 - 450° F. Il display inferiore (2) indica la temperatura impostata.



- 3 Impostare il tempo (max 99 minuti) premendo i tasti TIMER +/- (3) e (4). Tenere premuto il tasto per più di 2 secondi per fare scorrere il tempo velocemente. Ad ogni pressione del tasto il tempo aumenta o diminuisce di un minuto.



- 4 Premere il tasto Acceso/Spento (14). Il forno inizierà il conteggio alla rovescia. Trascorso il tempo impostato si udiranno 9 "bip" e il display indicherà "END".



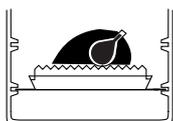
Premendo il tasto Acceso/Spento o trascorsi 3 minuti, il display si spegne.

Note:

- Il forno va sempre preriscaldato. Attendere il segnale (2 "bip" e 3 lampeggi della spia ON (13)) prima di inserire la leccarda (M) con il cibo nel forno.
- Il tempo impostato può essere modificato durante la cottura ripetendo semplicemente quanto descritto al punto 3.
- Per visualizzare la temperatura impostata (durante la cottura) premere il tasto TEMP. QUICK CHECK (12).
- Per modificare la temperatura impostata, premere uno dei due tasti (5 o 6) TOAST COLOR fino a quando non appare la nuova impostazione.
- Per interrompere la cottura in qualsiasi momento, premere il tasto acceso/spento (14).

Cottura di cibi preparati

In linea di massima, seguire le istruzioni di temperatura e tempo di cottura indicati sulla confezione. **Ridurre comunque la temperatura di 25°F** per una cottura più uniforme di cibi di grosse dimensioni, cibi congelati (fatta eccezione per cialde e pancake) e miscele preparate per sformati. La varietà di cibi pronti e di tipi di confezione, quantità e temperature iniziali (congelati, refrigerati e a temperatura ambiente) sul mercato è tale che la cosa migliore è seguire le istruzioni indicate sulla confezione. Controllare i cibi 5 o 10 minuti prima di fine cottura; potrebbe essere necessario adeguare il tempo o la temperatura per ottenere i risultati migliori.

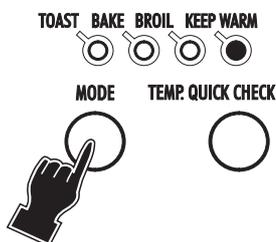


Consigliamo di cuocere il pollo, gli arrostiti e i piccoli volatili direttamente sulla griglia dietetica posta sulla leccarda (vedi figura a sinistra) per evitare schizzi di grasso sulle pareti del forno e colate sul fondo. Vedere le sezioni seguenti per ulteriori dettagli.

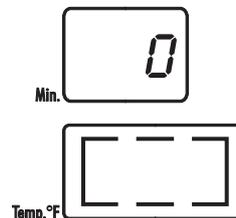
Seguono alcuni suggerimenti per diversi tipi di cibi pronti:

- Se le istruzioni suggeriscono di porre la confezione su una teglia in metallo o una piastra da pasticceria per evitare colate o per favorire una cottura uniforme, utilizzare la leccarda in dotazione. Utilizzare la leccarda per cibi tipo rollé, biscotti, focacce ripiene o patatine fritte congelate, pesce impanato o pezzi di pollo.
- Alcuni cibi congelati sono venduti in contenitori, di plastica o di carta, "da forno" e possono quindi essere cotti in forno a microonde e, entro certi limiti, in forno tradizionale. Fare attenzione a rispettare le temperature massime di cottura. In caso contrario il contenitore potrebbe fondersi o strinarsi. Per sicurezza, impostare una temperatura di 25°F inferiore a quella consigliata.
- Dovendo cucinare confezioni di cibi misti (come patate gratinate, pasta con formaggio, torte di cioccolato con nocciole, pane di granoturco, dolci al caffè e miscele per dolci) attenersi alle istruzioni indicate sulla confezione sia per quanto riguarda le dimensioni della teglia, della casseruola o del piatto sia per i corretti tempi di cottura di ciascuno. Una teglia rotonda da 9-inch (23 cm) o rettangolare da 10x7 inch (25x17 cm) o 10x2 inch (25x6 cm) lasciano nel forno spazio sufficiente per la circolazione dell'aria.
Le miscele per torte a strati possono essere cotte uno strato per volta in una teglia rotonda da 20 o 23 cm oppure tutte le pastelle insieme in una teglia alta 3-inch (7,5 cm) con diametro di 9-inch (23 cm).

CIBI	TEMPERATURA/ INDICAZIONE DEL DISPLAY	TEMPI DI COTTURA APPROSSIMATIVI	NOTE E SUGGERIMENTI
Pollo intero senza ripieno, 3-3.5 lbs (1,3-1,5 kg)	350°F	75 minuti o fino al raggiungimento di una temperatura interna nella coscia e nel petto di 175°F	Arrostire nella leccarda con griglia dietetica (se prevista), in posizione 1
Arista o lonza di maiale, 2-4 lbs (0,9-1,8 kg).	350°F	90 minuti o fino al raggiungimento di una temperatura interna di 170°F	Arrostire come per il pollo intero.
Costolette di maiale, 1.75 - 2 lbs (0,8-0,9 kg) in pezzi da 6 - (15 cm) a 10 - inch (25 cm).	300°F per 20 minuti, poi grigliare (BROIL) per 30 min.	Tempo complessivo 50 minuti o fino a quando la carne è dorata e molto tenera.	Usare la leccarda senza griglia, rivestita con carta da forno, nella posizione 1. Vedere la ricetta per le istruzioni complete.
Lombata o lonza di manzo con osso, 3 - 5 lbs (1,3-2,2 kg).	350°F	20 min./lb. al sangue 25 min./lb media cottura 30 min./lb. ben cotto	Legare l'arrosto per una cottura uniforme. Utilizzare la griglia dietetica (se prevista)
Polli ambulghesi da 1.5 lbs (0,7 kg) l'uno, due polli tagliati in quattro pezzi.	350°F	45-50 minuti o finché la carne è tenera e quando forando con una forchetta esce un sugo chiaro.	Arrostire nella leccarda con la griglia dietetica nella posizione superiore, con la pelle rivolta in alto. Spennellare con marmellata d'arancio o miele. Girare e spennellare spesso fino a cottura.
Patate al forno da 1 a 4 grandi	450°F	45-50 minuti o finché risultino tenere forandole con una forchetta.	Lavare e forare le patate crude con una forchetta. A piacere ungere la buccia con olio. Cuocere sulla griglia in posizione 1.
Pizza fatta in casa.	450°F	20-25 minuti a seconda della dimensione e della farcitura. Cuocere finché sulla superficie si formano delle bolle e la crosta appare croccante.	Mettere la leccarda sulla griglia in posizione 1.
Dolci: A strati, pasta sfoglia o pan di Spagna Crostate: alla frutta, con coperchio diametro 9- inch (23 cm)	300°F fino a 350°F	Seguire i tempi di cottura delle ricette ma ridurre la temperatura di 25 - 50°F.	Metterli distanziati di 2/3 cm sulla leccarda (M) e mettere la griglia in posizione 1. Ungere la leccarda se la ricetta lo consiglia. Togliere appena cotti e fare raffreddare.
Tortine al cioccolato, barre e biscotti	300 fino a 350°F	Seguire i tempi di cottura delle ricette ma ridurre la temperatura di 25 - 50°F. Utilizzare una teglia 7x11 inch (18x28 cm) o una teglia quadrata di 8 inch (20 cm) o 9 inch (23 cm) o un piatto in pyrex	Mettere la griglia in posizione 1. Controllare la cottura 5-10 minuti prima della fine del tempo. Tagliare ancora caldi. Lasciare raffreddare 5/10 minuti in modo che si rassodino prima di toglierli dal vassoio o dal piatto.

KEEP WARM (MANTENIMENTO DEI CIBI IN CALDO)

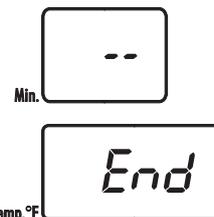
- 1 Premere il tasto MODE (11) 4 volte. Il display superiore (1) indicherà "0". Quello inferiore (2) indicherà 



- 2 Impostare il tempo (max 99 minuti) premendo i tasti TIMER +/- (3) o (4). Tenere premuto il tasto per più di 2 secondi per far scorrere il tempo velocemente in su o in giù. Ad ogni pressione del tasto il tempo aumenta o diminuisce di 1 minuto.

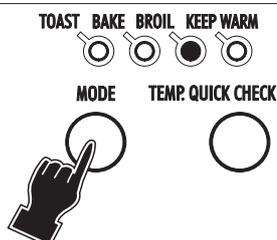


- 3 Premere il tasto Acceso/Spento (14). Il forno inizierà il conteggio alla rovescia. Trascorso il tempo impostato si udiranno 9 "bip" ed il display indicherà "END".

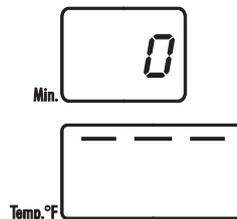


Premendo il tasto Acceso/Spento o attendendo 3 minuti il display si spegne.

Questa funzione serve a mantenere in caldo i cibi per un breve periodo dopo la cottura senza scuocerli. Consigliamo di non lasciare in caldo i cibi troppo a lungo e di non utilizzare questa funzione per riscaldare cibi congelati o freddi.

BROIL (COTTURA ALLA GRIGLIA)

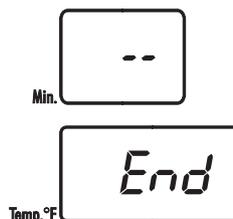
1 Premere il tasto MODE (11) 3 volte. Il display superiore (1) indicherà "0". Quello inferiore (2) indicherà 



2 Impostare il tempo (max 99 minuti) premendo i tasti TIMER +/- (3) o (4). Tenere premuto il tasto per più di 2 secondi per far scorrere il tempo velocemente in su o in giù. Ad ogni pressione del tasto il tempo aumenta o diminuisce di 1 minuto.



3 Premere il tasto Acceso/Spento (14). Il forno inizierà il conteggio alla rovescia. Trascorso il tempo impostato si udiranno 9 bip ed il display indicherà "END".



Premendo il tasto Acceso/Spento o attendendo 3 minuti il display si spegne.

- Preiscaldare il forno per 5/10 minuti.
- Togliere l'eccesso di grasso dalla carne. Asciugare la superficie di carne, pesce e pollame con un foglio di carta.
- Mettere il cibo sulla griglia dietetica (se prevista) posta nella leccarda oppure direttamente sopra la griglia (I) come mostrato a pagina 52.
Sistemare la griglia in modo che il cibo sia a circa 2 inches (5 cm) dalla resistenza superiore.
Cibi di grosso spessore come il pollo devono stare a 3 - 4 inches (7,5-10 cm) dalla resistenza.
- Per semplificare la pulizia, la leccarda può essere rivestita con carta da forno. Assicurarsi di non coprire la griglia dietetica o far sporgere la carta oltre i bordi della leccarda.
- Fare attenzione quando si gira il cibo o si toglie la leccarda. Usare guanti da forno ed evitare di rovesciare il grasso.
- **Non coprire le resistenze con carta alluminio.**
- Per dorare gli sformati con copertura di pane grattugiato o formaggio, mettere il piatto direttamente sulla griglia (nella posizione inferiore) a 2 - 3 inches (5-7,5 cm) dalla resistenza superiore: fare attenzione a non bruciare le coperture. NOTA: I piatti in pyrex non devono essere esposti direttamente al calore della resistenza.

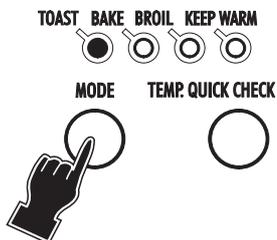
Quando i comandi di funzione e di temperatura sono impostati su BROIL, solo la resistenza superiore scalda alla massima potenza. Mettere la griglia dietetica nella leccarda sulla griglia in posizione 2 in modo che il cibo sia a pochi centimetri dalla resistenza superiore. Se necessario, la griglia dietetica può essere messa a rovescio nella leccarda. La griglia dietetica evita l'esposizione diretta delle gocce di grasso al calore, riducendo così gli spruzzi, il fumo e la loro eventuale accensione. Utilizzare sempre la leccarda quando si grigliano dei cibi grassi.

Tempi di grigliatura consigliati

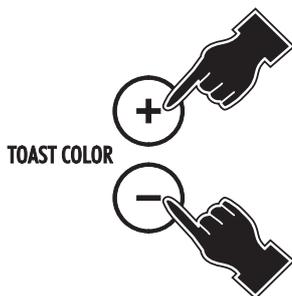
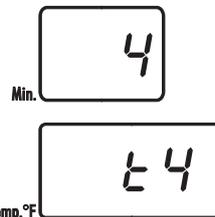
CIBI	PESO O SPESSORE	TEMPO APPROSSIMATIVO (Girare a metà tempo)
Lombata di manzo, fiorentina	1- 1 1/2 in (2,5-3,8 cm)	Al sangue 12 - 15 min. Medium 16 - 18 min.
Costata, filetto	3/4 - 1 in (1,9-2,5 cm)	Al sangue 10 - 12 min. Media-ben cotta 13 - 16 min.
Hamburger	1 in (2,5 cm)	Media-ben cotta 15 - 18 min.
Bracirole di maiale	3/4 - in (1,9 cm)	Ben cotte 18 - 22 min.
Filetti di pesce, tranci (vedi nota)	1/2 - 1 in. (1,3-2,5 cm)	10 - 16 min.
Pollo in pezzi per griglia o fritto	3 - 4 lb. (1,3-1,8 kg)	40-50 minuti finché forando la carne con una forchetta ne esca un sugo chiaro e tagliandola non risulti rosa.
Pancetta, Salsiccia, Polpette	Fino alla capacità della griglia	10 - 15 minuti per pancetta croccante, salsicce ben cotte.

Dato che il pesce ha una carne magra può essere grigliato direttamente nella leccarda. Grigliare fino a che non si taglia facilmente con una forchetta. Non è necessario girare i filetti sottili.

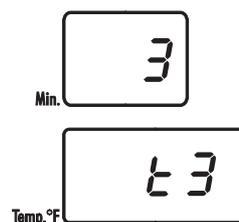
TOAST (TOSTATURA)



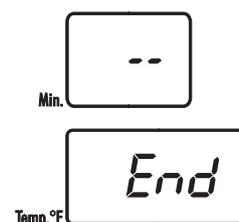
- 1 Premere il tasto MODE (11) 1 volta. Il display superiore (1) indicherà "4". Quello inferiore (2) indicherà "t4".



- 2 Premere i tasti TOAST COLOR +/- (5) o (6) per impostare il livello di tostatura. Il tempo di cottura indicato nel display superiore cambierà automaticamente.



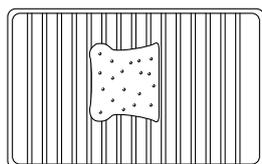
- 3 Premere il tasto Acceso/Spento (14). Il forno inizierà il conteggio a rovescio. Trascorso il tempo impostato si udiranno 9 "bip" ed il display indicherà "END".



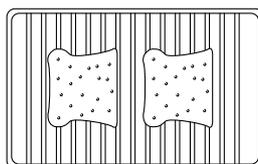
Premendo il tasto Acceso/Spento o attendendo 3 minuti il display si spegne.

Note:

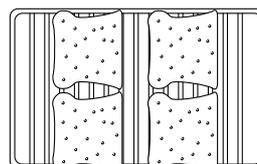
- Si può scegliere tra sei diversi livelli di tostatura (indicati sul display con t1 - t2 - t3 - t4 - t5 - t6)
- Porre il cibo da tostare al centro della griglia. Chiudere lo sportello.
- Può formarsi della condensa all'interno dello sportello di vetro; è normale. La condensa evapora durante la tostatura.
- Quando si tosta, il tempo verrà scandito a rovescio dal display del timer. Il tempo è diverso per ogni impostazione scelta. Ricordarsi che il tempo viene regolato dal termostato del forno. Se il forno è quindi già caldo, il tempo di tostatura sarà più breve di quello necessario con il forno freddo.
- Se dovesse essere necessario, per qualsiasi motivo, interrompere la cottura, è sufficiente premere il tasto Acceso/Spento (14).
- Posizione corretta delle fette di pane in base al loro numero



Tostatura di una fetta



Tostatura di due fette



Tostatura di quattro fette

BLOCCO DI SICUREZZA DEI COMANDI

Questo forno-tostapane ha una sicurezza che disabilita tutte le funzioni.

Per disattivare tutti i tasti:

- tenere premuto il tasto Acceso/Spento (14) per più di 5 secondi;
- si udirà un "bip" e tutti e due i display del tempo e della temperatura indicheranno ; tutte le funzioni sono disabilitate.
- per eliminare il blocco di sicurezza, basta tener premuto il tasto Acceso/Spento (14) per più di 5 secondi (si udirà un "bip").

PULIZIA E MANUTENZIONE

Togliere sempre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare il forno prima di pulirlo. Questo apparecchio è stato studiato pensando innanzitutto alla sicurezza. Per garantire un funzionamento in massima sicurezza, tenere sempre il forno pulito, eliminando il grasso e le incrostazioni di cibo.

1. Togliere la griglia del forno.
2. Per la pulizia delle pareti interne, usare una spugna umida ed una soluzione detergente non aggressiva. Evitare l'impiego di prodotti abrasivi, corrosivi e di detersivi spray.
Nota: Non utilizzare pagliette di metallo per la pulizia dell'interno. Potrebbero staccarsi piccole particelle ed entrare in contatto con le parti elettriche col rischio di scosse elettriche.
3. Per pulire il vetro dello sportello, usare un detergente per vetri o uno straccio umido. Asciugare con uno straccio pulito.
4. Per pulire la superficie esterna, utilizzare uno straccio umido insaponato. In caso di macchie resistenti si può utilizzare un detergente liquido non abrasivo o un detergente spray per vetri. Non utilizzare pagliette di metallo che potrebbero graffiare la superficie.
Rimuovere ogni traccia di detergente strofinando con uno straccio asciutto.
5. La griglia del forno, la leccarda e gli accessori opzionali (se forniti) **non devono essere lavati in lavastoviglie.**

Pulizia del fondo del forno

Per pulire il fondo del forno, aprire lo sportello (fig. A/B). Appoggiare il forno sul suo lato posteriore per facilitare le operazioni di pulizia. Pulire il fondo del forno dopo ogni uso per evitare incrostazioni di residui di cibo che potrebbero compromettere le cotture successive. Spazzolare via le briciole o strofinare il fondo del forno con un panno umido. In caso di macchie resistenti, utilizzare una spugnetta di nylon o di plastica o un detergente non caustico. Asciugare con cura prima di chiudere.

A pulizia ultimata, richiudere lo sportello assicurandosi che quest'ultimo sia correttamente agganciato.

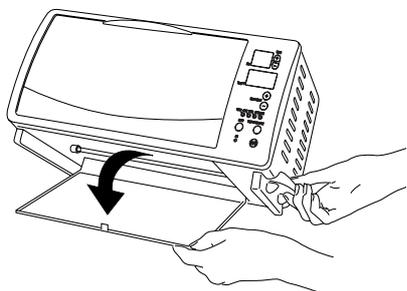


fig. A

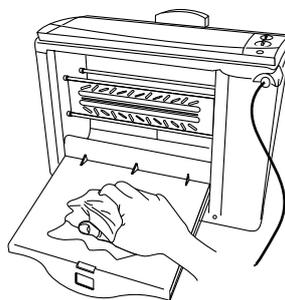


fig. B

ALTRI INTERVENTI

Qualsiasi intervento che richieda di smontare parti dell'apparecchio deve essere eseguito da personale dell'assistenza autorizzata. **Se il display indica "ERR" e si sentono 9 "bip", significa che il sensore del forno è danneggiato.** Consegnare il forno al più vicino Servizio di Assistenza.



GARANZIA LIMITATA

Questa garanzia è applicabile a tutti i piccoli elettrodomestici a marchio Kenwood o De'Longhi.

Copertura della garanzia

De'Longhi garantisce che ciascun prodotto è esente da difetti di materiale e di fabbricazione. La presente garanzia è limitata alla riparazione delle parti difettose o delle loro componenti presso la nostra fabbrica o presso un centro di assistenza autorizzato, ad eccezione delle parti danneggiate durante la spedizione. Nel caso di sostituzione o restituzione di un prodotto, l'unità deve essere restituita con trasporto prepagato. Il modello riparato o nuovo verrà restituito a spese dell'azienda.

La presente garanzia ha validità solamente nel caso in cui il prodotto venga utilizzato in conformità con le istruzioni di fabbrica con cui viene venduto, e su un circuito a corrente alternata (c.a.).

Durata della garanzia

La presente garanzia ha validità di un anno (1) dalla data di acquisto riportata sulla prova d'acquisto ed è riconosciuta esclusivamente all'acquirente originale per l'uso.

Limitazioni della garanzia

La garanzia non copre difetti o danni del prodotto dovuti a riparazioni o alterazioni eseguite al di fuori della fabbrica o dai centri di assistenza autorizzati, né si applica a prodotti danneggiati da abuso, uso improprio, negligenza o incidente. Inoltre, i danni consequenziali ed incidentali derivanti dall'uso di questo prodotto o da una qualsiasi violazione del contratto o di questa garanzia non sono coperti da quest'ultima. Alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali; in tal caso, le limitazioni o esclusioni di cui sopra non saranno applicabili

Come ottenere servizi di assistenza

Nel caso occorra fare delle riparazioni, rivolgersi al servizio informazioni:

Residenti negli USA: Contattare il servizio di assistenza telefonica gratuito al numero 1-800-322-3848 oppure collegarsi all'indirizzo internet www.delonghi.com. Per tutti gli accessori, i componenti o i pezzi di ricambio, contattare il reparto componenti al numero 1-800-865-6330.

Residenti in Canada: Contattare il servizio di assistenza telefonica gratuito al numero 1-888-335-6644 oppure collegarsi all'indirizzo internet www.delonghi.com.

Residenti in Messico: Riferirsi alle condizioni di garanzia limitata riportate nella sezione per il Messico.

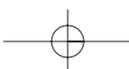
Residenti in altri paesi: Vogliate visitare il nostro sito internet www.delonghi.com.

Per gli indirizzi di De'Longhi si prega di vedere la pagina posteriore del manuale.

La garanzia sopra riportata è esclusiva e sostituisce qualsiasi altra garanzia, espressa o implicita. Eventuali garanzie implicite previste dalle leggi vigenti saranno soggette ai limiti di durata stabiliti dalla garanzia. Il limite non si applica nel caso di un'estensione della garanzia con De'Longhi. Alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione della durata delle garanzie implicite; in tal caso, le limitazioni di cui sopra non saranno applicabili. De'Longhi non autorizza alcuna persona o società ad assumersi qualsivoglia responsabilità relativamente alla vendita o all'uso dei propri prodotti.

Applicazione delle leggi dei singoli stati

La presente garanzia concede diritti legali specifici oltre a quelli eventualmente previsti dalla legislazione vigente nei vari stati.





De'Longhi America, Inc.
Park 80 West, Plaza One
Saddle Brook, NJ 07663
1-800-322-3848

De'Longhi Canada, Inc.
6150 McLaughlin Road
Mississauga, Ontario
L5R 4E1 Canada
1-888-335-6644

Fiducia Italiana S.A. de C.V.
Hortensias #129 - Col. Florida
Del. Alvaro Obregon
01030 Mexico DF
Tel. 0052-56625368 o 69
Fax 0052-56625619

www.delonghi.com