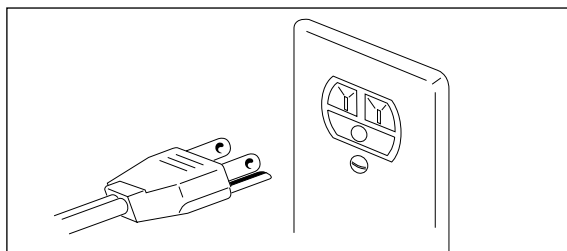


COLLEGAMENTO ELETTRICO

Occorre solo una presa di corrente a tre poli da 120 Volt 60 Hz

ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA



ASSICURARSI CHE LA SPINA SIA ADEGUATAMENTE
MESSA A TERRA

Questo apparecchio deve avere la messa a terra: nel caso di un corto circuito, la messa a terra riduce il rischio di shock elettrici avendo un cavo di fuga per la corrente elettrica.

Questo apparecchio è dotato di cavo d'alimentazione con cavo e polo di massa.

La spina deve essere collegata ad una presa adeguatamente installata e messa a terra.

AVVERTENZA: UN UTILIZZO IMPROPRIO DEL POLO DI MASSA PUO' CREARE RISCHIO DI SHOCK ELETTRICI.

Se non si è sicuri che le proprie prese di corrente siano adeguatamente messe a terra, contattare un elettricista qualificato.

Se dovesse essere necessario l'uso di una prolunga, utilizzare solo prolunghie tripolari con spina a tre poli e con una presa a 3 ingressi che accetti la spina dell'apparecchio. La portata della prolunga dovrà essere uguale o maggiore al consumo nominale dell'apparecchio.

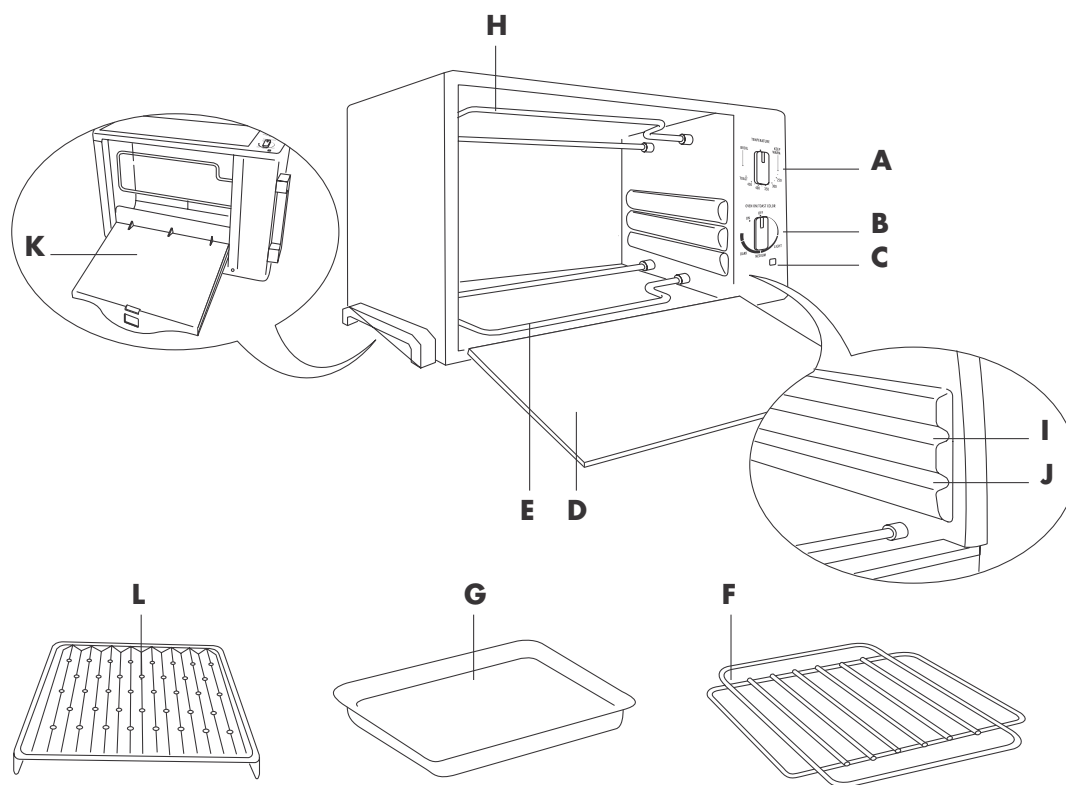
- La lunghezza del cavo d'alimentazione di questo apparecchio è stata scelta per evitare la possibilità di impigliarsi o inciampare in un cavo lungo. Se è necessario un cavo più lungo, si può utilizzare una prolunga i cui valori nominali non siano inferiori a 15 amp, 120 volt e siano approvati UL/CSA.
- Presso il rivenditore autorizzato locale è possibile acquistare una prolunga da 15 amp lunga sei piedi. Quando si usa una prolunga, assicurarsi che non penda nell'area di lavoro o non dondoli dove qualcuno potrebbe accidentalmente impigliarsi o inciamparvi.
- Maneggiare con cura il cavo di alimentazione per una più lunga durata; evitare di tirare o sforzare il cavo all'altezza dei connettori alla presa ed all'apparecchio.

TABELLA DI CONVERSIONE

°C	°F
120	250
135	275
150	300
163	325
177	350
190	375
205	400
218	425
233	450

DESCRIZIONE APPARECCHIO

- A Manopola TEMPERATURE
- B Manopola OVEN ON/TOAST COLOR
- C Lampada spia
- D Portina in vetro
- E Resistenza inferiore
- F Griglia
- G Leccarda
- H Resistenza superiore
- I Guida superiore
- J Guida inferiore
- K Vassoio raccoglibriciole apribile
- L Griglia dietetica



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 2" (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 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. Mettere sempre la manopola OVEN ON/TOAST COLOR (B) su "OFF" e la manopola TEMPERATURE (A) su "●" 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 o 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 infortuni.
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 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 leccarda e la griglia devono essere utilizzate come da istruzioni di pag. 33.
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, girare la manopola OVEN ON/TOAST COLOR (B) su "OFF" e la manopola TEMPERATURE (A) su "●".

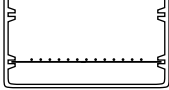
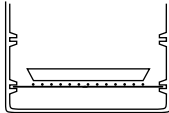
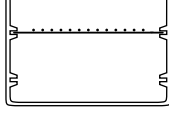
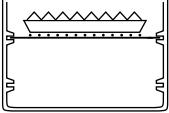
Questo prodotto e' destinato esclusivamente all'uso domestico

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

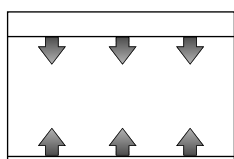
Programma	Posizione manopola TEMPERATURE	Posizione manopola OVEN ON/ TOAST COLOR	Posizione griglia e accessori	Note/Consigli
Mantenimento in caldo	KEEP WARM	ON		-
Cottura forno tradizionale	250°F - 450°F	ON		Utilizzare la leccarda (G) in appoggio sulla griglia (F).
Tostatura	TOAST	LIGHT/MEDIUM/ DARK		Ideale per tostare fette di pane
Cottura con grill	BROIL	ON		Ideale per ogni tipo di grigliatura tradiziona- le: hamburger, wür- stel, spiedini, ecc. pane tostato.

USO DEI COMANDI

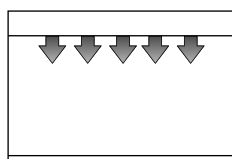
Manopola TEMPERATURE (A)

Selezionare la temperatura desiderata, in questo modo:

- Per mantenere in caldo i cibi (vedi pag. 34): Manopola in posizione "KEEP WARM".
- Per cottura al forno (vedi pag. 34-35): Manopola da 250°F a 450°F.
- Per tostare (vedi pag. 35-36): Manopola in posizione "TOAST".
- Per tutti i tipi di grigliature (vedi pag. 36): Manopola in posizione "BROIL".



FORNO TRADIZIONALE/
TOAST
(resistenza superiore e resistenza inferiore in funzione)



BROIL
(solo resistenza superiore in funzione alla massima potenza)

Manopola OVEN ON/TOAST COLOR (B)

- Per accendere il forno: Ruotare la manopola in posizione "ON"
- Per programmare una tostatura: Selezionare "LIGHT", "MEDIUM" o "DARK"
- Per spegnere il forno: Riportare la manopola in posizione "OFF".

Lampada spia (C)

La spia accesa indica che il forno è in funzione.

USO DEL FORNO

Consigli generali

- Nelle cotture al forno è consigliabile preriscaldare sempre il forno per 5 minuti alla temperatura prescelta, al fine di ottenere i migliori risultati di cottura.
- I tempi di cottura dipendono dalla qualità dei prodotti, dalla temperatura degli alimenti e dal gusto personale di ciascuno. I tempi indicati nella tabella a pagina 35, sono solo indicativi e suscettibili di variazioni e non tengono conto del tempo necessario per preriscaldare il forno.
- Per la cottura di cibi surgelati consultare i tempi consigliati nelle confezioni dei prodotti.

Mantenimento in caldo (KEEP WARM)

- Ruotare la manopola TEMPERATURE (A) in posizione "KEEP WARM".
- Ruotare la manopola OVEN ON/TOAST COLOR (B) in posizione "ON".
- Inserire la griglia (F) nella guida inferiore (J) ed appoggiarci sopra il piatto con il cibo.
- Per terminare l'operazione, riportare manualmente la manopola OVEN ON/TOAST COLOR (B) in posizione "OFF" e la manopola TEMPERATURE (A) su "•".

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

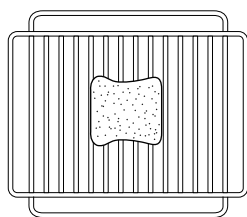
Cottura forno tradizionale

- Inserire la griglia (F) nella guida inferiore (J).
- Selezionare la temperatura prescelta ruotando la manopola TEMPERATURE (A).
- Ruotare la manopola OVEN ON/TOAST COLOR (B) in posizione "ON".
- Dopo aver preriscaldato il forno per 5 minuti, inserire il cibo.
- A fine cottura, riportare manualmente la manopola OVEN ON/TOAST COLOR (B) in posizione "OFF" e la manopola TEMPERATURE (A) su "•".

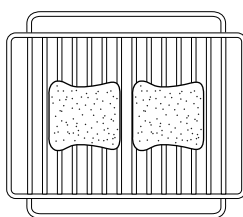
Programma	Manopola TEMPERATURE	Tempi	griglia posizione	Osservazioni e consigli
Pizza	425°F	17 min.	inferiore	Utilizzare la leccarda.
Pane	400°F	25 min.	"	Utilizzare la leccarda unta d'olio.
Lasagne	425°F	20 min.	"	Utilizzare una pirofila, girare dopo 10 min.
Maccheroni gratinati	425°F	20 min.	"	Girare la teglia a metà cottura.
Pollo	400°F	70-80 min.	"	Utilizzare la leccarda, girare dopo ca. 38 min.
Arrosto di maiale	400°F	70 min.	"	Utilizzare la leccarda, girare dopo 35 min.
Polpettone	350°F	55 min.	"	Utilizzare la leccarda, girare dopo 30 min.
Trota	400°F	35 min.	"	Utilizzare la leccarda, girare dopo 16 min.
Calamari ripieni	400°F	30 min.	"	Utilizzare una pirofila, girare a metà cottura.
Patate arroste	400°F	50 min.	"	Utilizzare la leccarda, mescolare 2 volte.
Pomodori al gratin	400°	40 min.	"	Utilizzare la leccarda unta d'olio e girarla dopo 20 min.
Zucchine al tonno	400°F	40 min.	"	Utilizzare la leccarda unta d'olio e girarla dopo 20 min.
Crostata di marmellata	350°F	40 min.	"	Utilizzare la leccarda.
Strudel	350°F	40 min.	"	Utilizzare la leccarda.
Biscotti (frollini)	350°F	14 min.	"	Utilizzare la leccarda.

Tostatura (TOAST)

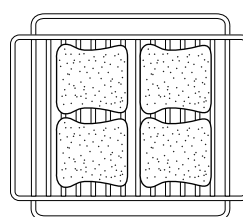
- Le dimensioni della griglia (F) sono tali da permettere di tostare 4 fette di pane contemporaneamente.
- Per tostare, disporre le fette di pane come mostrato sotto:



Tostare una fetta



Tostare due fette



Tostare quattro fette

Per diversi utilizzi consecutivi, ridurre il tempo di tostatura programmato.

Istruzioni per tostare del pane

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

1. Inserire la griglia (F) nella guida superiore (I).
2. Disporre gli alimenti da tostare al centro della griglia. Chiudere la porta.
3. Ruotare la manopola TEMPERATURE (A) sulla posizione "TOAST".
4. La manopola OVEN ON/TOAST COLOR (B) va girata in senso orario. Utilizzando l'apparecchio per la prima volta, ruotare la manopola OVEN ON/TOAST COLOR (B) su un valore medio. Tostare alcuni pezzi di pane per verificare il livello. Se necessario, regolare la manopola a piacere.
5. Quando si tosta del pane, sia la resistenza superiore che quella inferiore sono accese per grigliare tutti e due i lati contemporaneamente. Può crearsi un po' di condensa sul lato interno del vetro dello sportello. E' normale. Andrà via durante la tostatura.
6. Un segnale acustico indica la fine del tempo programmato. La tostatura è stata completata e le resistenze si spengono automaticamente. Ruotare la manopola del TEMPERATURE (A) sulla posizione "●".

Note:

Questo apparecchio può effettuare in automatico vari gradi di tostatura.

Se però, si preferisce una tostatura più leggera, è sufficiente interrompere il ciclo automatico ruotando la manopola OVEN ON/TOAST COLOR (B) su "OFF" per spegnere il forno senza arrecargli alcun danno.

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

Spegnere quindi manualmente la manopola TEMPERATURE (A) e quella OVEN ON/TOAST COLOR (B) e come precedentemente descritto.

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

Consigli per una buona tostatura:

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

Cottura con grill (BROIL)

- Inserire la griglia (F) nella guida superiore (I).
- Ruotare la manopola TEMPERATURE (A) in posizione BROIL.
- Posizionare il cibo da grigliare sopra la griglia dietetica (L) inserita sulla leccarda (G) e posizionare il tutto sopra la griglia (F).
- Chiudere la porta.
- Ruotare la manopola OVEN ON/TOAST COLOR (B) in posizione "ON".
- A fine cottura, riportare manualmente la manopola OVEN ON/TOAST COLOR (B) in posizione "OFF" e la manopola TEMPERATURE (A) su "●".
- Ricordarsi di girare la carne a metà cottura circa.

Programma	Manopola TEMPERATURE	Tempi	griglia posizione	Osservazioni e consigli
Braciola di maiale	BROIL	26 min.	superiore	Girare dopo 14 minuti.
Würstel	"	20 min.	"	Girare dopo 11 minuti.
Hamburger freschi	"	25 min.	"	Girare dopo 13 minuti.
Salsicce	"	26 min.	"	Girare dopo 14 minuti.
Spiedini	"	26 min.	"	Girare dopo 8, 15 e 21 minuti.

Nel caso di cibi già cotti e che devono essere solo gratinati, porre il contenitore direttamente sopra la griglia nella guida superiore (I). A fine cottura, riportare manualmente la manopola OVEN ON/TOAST COLOR (B) in posizione "OFF" e la manopola TEMPERATURE (A) su "•".

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Prima di qualsiasi operazione di manutenzione o di pulizia, disinserire la spina e lasciare raffreddare il forno. Pulire la porta, le pareti interne e le superfici smaltate o laccate del forno con una soluzione d'acqua addizionata con un detergente; asciugare bene. Per la pulizia dell'interno alluminato del forno non utilizzare mai prodotti che corrodono l'alluminio (detergenti in bombolette) e non grattare le pareti con oggetti appuntiti o taglienti. Per la pulizia della superficie esterna utilizzare sempre una spugna umida. Evitare l'impiego di prodotti abrasivi che danneggerebbero la vernice. Fate attenzione affinché non penetri acqua o sapone liquido all'interno delle feritoie poste sopra il forno.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua.

Tutti gli accessori si lavano come normali stoviglie, sia a mano che in lavastoviglie.

PULIZIA DEL VASSOIO RACCOGLIBRICIOLE APRIBILE

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

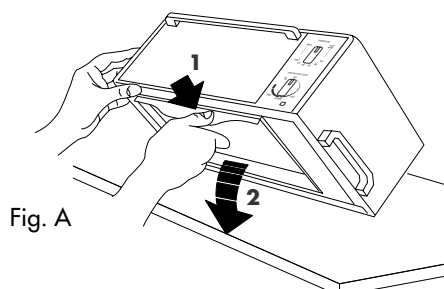


Fig. A

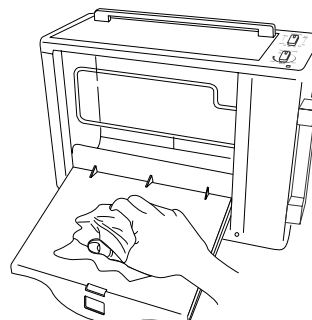


Fig. B

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.

Pestalozzi #814
Col. Narvarte
Del. Benito Juarez
C.P. 03100
MEXICO
tels: 5543 1447
lada sin costo: 01 800 711 8805

www.delonghi.com