

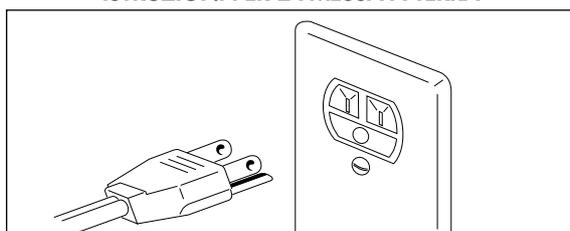
INDICE

CAP. 1	GENERALE	
1.1	Descrizione del forno e degli accessori	40
1.2	Avvertenze importanti	41
1.3	Tabella riassuntiva	42
1.4	Installazione	43
CAP. 2	USO DEI COMANDI E COME IMPOSTARE LE FUNZIONI	
2.1	Cottura forno tradizionale e ventilato	44
2.2	Cottura grill e gratinatura dei cibi	46
2.3	Mantenere i cibi in caldo	47
2.4	Scongelamento	47
2.5	Cottura con girarrosto	47
CAP. 3	PULIZIA E MANUTENZIONE	
3.1	Pulizia	49

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.

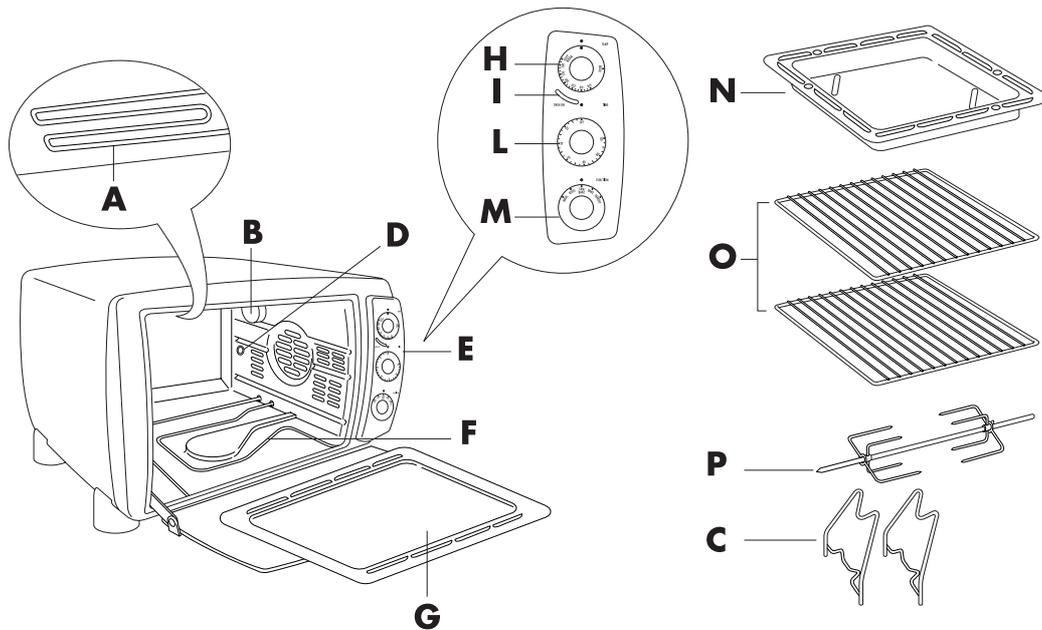
Se non si è sicuri che le proprie prese di corrente siano adeguatamente messe a terra, contattare un elettricista qualificato.

Se dovesse essere necessario l'uso di una prolunga, utilizzare solo prolunghe 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.

CAPITOLO 1 - GENERALE

1.1 - DESCRIZIONE DEL FORNO E DEGLI ACCESSORI



- A Resistenza superiore
- B Luce interna forno
- C Supporti spiedo
- D Sede del girarrosto
- E Pannello comandi
- F Resistenza inferiore
- G Vassoio raccoglibriciole
- H Manopola termostato
- I Lampada spia termostato
- L Manopola timer
- M Manopola selettore funzioni
- N Leccarda
- O Griglie (2 fornite)
- P Spiedo

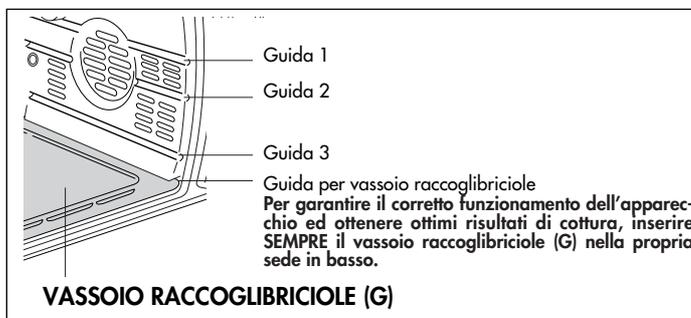


TABELLA DI CONVERSIONE:

°C	°F
95	200
107	225
120	250
135	275
150	300
163	325
177	350
190	375
205	400
218	425
233	450
240	470

1.2 - 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) Per evitare shock elettrici non mettere l'apparecchio in acqua. Vedere istruzioni per la pulizia.
- 4) 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.
- 5) Staccare la spina dalla presa di corrente quando non si usa l'apparecchio o prima di pulirlo. Mettere sempre la manopola di accensione e livelli di tostatura su "OFF" e la manopola del termostato su " • " prima di staccare la spina. Fare raffreddare l'apparecchio prima di montare o smontare parti di esso.
- 6) Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- 7) L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può provare infortuni.
- 8) Non usare all'aperto.
- 9) Una volta aperta la porta tenere presente quanto segue:
 - non esercitare pressioni eccessive con oggetti troppo pesanti oppure tirando la maniglia verso il basso.
 - non appoggiare mai sul piano della porta aperta contenitori pesanti o tegami bollenti appena tolti dal forno.
- 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. Non appoggiare alcun oggetto sopra il forno quando è in funzione.
- 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) Occorre prestare estrema cautela quando si usano contenitori di materiale diverso da vetro, metallo o ceramica da forno.
- 21) Non riporre niente nel forno quando non lo si usa, a parte gli accessori raccomandati dal produttore.
- 22) Non mettere nessuno di questi materiali nel forno o sopra di esso: carta, cartone, plastica e simili.
- 23) Non coprire parti del forno con carta metallica onde evitare il surriscaldamento del forno stesso.

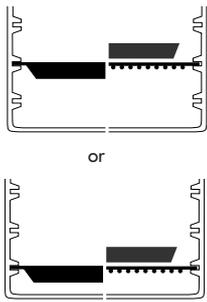
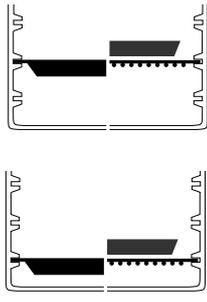
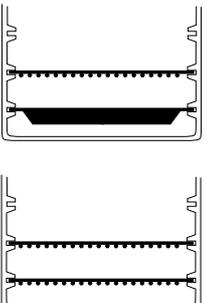
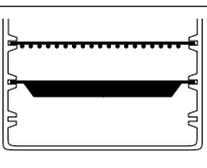
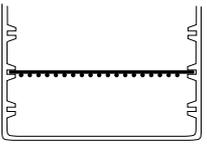
QUESTO PRODOTTO E' DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

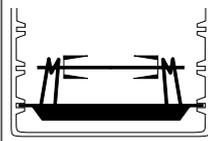
AVVERTENZA: Dopo aver estratto l'apparecchio dal suo imballo, controllare che la porta sia intatta. Dato che la porta è di vetro, è fragile e va sostituita quando vi siano tracce visibili di scheggiature, crepe o graffi. Inoltre, durante l'impiego normale, la pulizia o gli spostamenti dell'apparecchio,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

Capitolo 1 - Generale

1.3 - TABELLA RIASSUNTIVA

PROGRAMMA	MANOPOLA SELETTORE FUNZIONI	MANOPOLA TERMOSTATO	POSIZIONE GRIGLIE E ACCESSORI	GUIDE	NOTE/CONSIGLI
COTTURA FORNO TRADIZIONALE	BAKE	200° - 470° F (vedere tabella pag. 46)		<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p>	<p>Per la cottura con forno tradizionale utilizzare la LECCARDA (N), inserita nella guida 2 o 3, oppure una teglia in appoggio sulla GRIGLIA (O), anch'essa inserita nella guida 2 o 3. Ideale per piatti in umido, dolci alla frutta, pesce, verdure ripiene, sformati e altri piatti che non richiedono la doratura né la croccantezza.</p>
COTTURA FORNO VENTILATO (UN LIVELLO)	FAN/BAKE	200° - 470° F (vedere tabella pag. 46)		<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p>	<p>Per il programma di cottura con forno ventilato utilizzare la LECCARDA (N), inserita nella guida 2 o 3, oppure una teglia in appoggio sulla GRIGLIA (O), anch'essa inserita nella guida 2 o 3. Le carni e il pollame arrosto cuociono più rapidamente. Si consiglia l'uso di un termometro per arrosti onde evitare una cottura eccessiva.</p>
COTTURA FORNO VENTILATO (DUE LIVELLI)	FAN/BAKE	200° - 470° F		<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p>	<p>È possibile effettuare cotture contemporanee su due piani, inserendo gli accessori come indicato. Utilizzare una teglia in appoggio sulla GRIGLIA (O). Ideale per pietanze che devono essere mescolate o girate durante la cottura (ad esempio, patate arrosto su un piano e tranci di pollo sull'altro).</p>
COTTURA GRILL E GRATINATURA DEI CIBI	BROIL	BROIL		<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p>	<p>Durante la grigliatura di hamburger, salsicce, spiedini e tranci di carne, posizionare la GRIGLIA (O) con il cibo nella guida 1 e la LECCARDA (N) nella guida 2 per raccogliere eventuali gocce di grasso.</p>
				<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p>	<p>Utilizzare questa funzione per dorare sandwich aperti, per gratinature e antipasti.</p>

Capitolo 1 - Generale

PROGRAMMA	MANOPOLA SELETTORE FUNZIONI	MANOPOLA TERMOSTATO	POSIZIONE GRIGLIE E ACCESSORI	GUIDE	NOTE/CONSIGLI
MANTENERE I CIBI IN CALDO	FAN BAKE	KEEP WARM		1 2 3	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. Se la pietanza non è sufficientemente calda per essere servita, selezionare una temperatura più alta con la manopola del termostato.
SCONGELAMENTO	DEFROST	Assicurarsi che la manopola resti in questa posizione, in modo che funzioni solo la ventilazione.		1 2 3	Appoggiare il cibo da scongelare, senza toglierlo dall'apposita confezione, sulla griglia o sulla leccarda per raccogliere eventuali liquidi. Non cercare di scongelare arrosti molto grandi e non lasciare che il cibo si scongeli troppo.
COTTURA GRILL CON GIRARROSTO	ROTIS.	BROIL		1 2 3	Appoggiare lo spiedo con gli appositi supporti sulla LECCARDA (N) come indicato a pagina 11. Successivamente, inserire la LECCARDA (N) nella guida 3. Ideale per la cottura di pollame, carne di manzo, etc.

1.4 - 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 (tranne la funzione scongelamento), la spia (I) si accende.
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.
- 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.

**LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI
I SUGGERIMENTI E LE INDICAZIONI RIPORTATI SONO UTILI PER SFRUTTARE AL MEGLIO LE FUNZIONI
DEL FORNO**

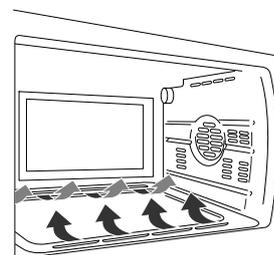
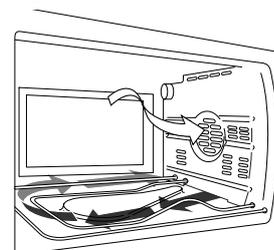
CAPITOLO 2 - USO DEI COMANDI E COME IMPOSTARE LE FUNZIONI

2.1 - COTTURA FORNO TRADIZIONALE E VENTILATO

SISTEMA DI CONVEZIONE HEAT CIRC CON PROGRAMMA DI COTTURA A FORNO VENTILATO

Per offrire il meglio della cottura a convezione, questo forno De'Longhi presenta il sistema brevettato Heat Circ. Come funziona? Quando si seleziona il programma di cottura ventilata, il sistema Heat Circ convoglia l'aria verso le resistenze dove, circolando, si riscalda. Successivamente l'aria calda viene trasferita nella camera di cottura, dove circola per garantire gli ottimi risultati che solo la cottura ventilata può offrire. La struttura del vassoio raccoglibriciole è dotata di speciali deflettori di calore che servono ad orientare con precisione la circolazione dell'aria. Il sistema Heat Circ di De'Longhi's è appositamente studiato per fare sì che l'aria circolante sia quella a più elevata temperatura presente nel forno. Questo accorgimento accelera ulteriormente la rapidità della cottura a convezione e, da quanto è emerso dalle prove in cucina, consente di ottenere ottimi risultati. Carni e pollame sono pronti in minor tempo (si consiglia l'uso di un termometro per arrostiti onde evitare una cottura eccessiva), mentre torte e biscotti possono cuocere a una temperatura inferiore (v. tabelle e ricette).

Il programma di COTTURA con FORNO TRADIZIONALE va usato quando la doratura e la croccantezza sono fattori secondari o non richiesti. Utilizzarlo per preparare, con le ricette tradizionali, piatti in umido, verdure ripiene, pesce, lasagne, crostate di frutta, torte di ricotta e simili.



COTTURA CON FORNO VENTILATO DI CIBI PRONTI

Molti cibi pronti possono essere cotti o riscaldati ottimamente con il programma di COTTURA con FORNO VENTILATO. Seguire le istruzioni relative alla temperatura e al tempo di cottura indicate sulla confezione. **In ogni caso, abbassare la temperatura di 25°F**

per una cottura più uniforme di alimenti di grandi dimensioni, cibi congelati (tranne cialde e crespelle) e piatti misti in umido già pronti. Ormai il mercato propone una così ampia scelta di cibi pronti, con confezioni, quantità e temperature iniziali differenti (surgelati, dal banco frigo a temperatura ambiente) che si consiglia sempre di seguire scrupolosamente le istruzioni riportate sulla confezione. Controllare il cibo 5 - 10 minuti prima dello scadere del tempo consigliato: per un risultato ottimale, può rendersi necessario variare il tempo o la temperatura di cottura.

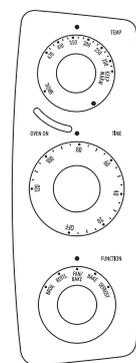
Alcuni suggerimenti per vari tipi di cibi pronti:

- se le istruzioni suggeriscono di mettere la confezione in una teglia metallica o una placca per dolci per evitare fuoriuscite di liquidi e migliorare l'uniformità della cottura, utilizzare la leccarda in dotazione. È utile per panini, biscotti, tortine o patatine a fiammifero surgelate, filetti di pesce impanati o tranci di pollo.
- Alcuni cibi surgelati sono venduti in contenitori di carta o plastica "da forno" e possono essere cotti direttamente sia nei forni a microonde che, entro certi limiti, nei forni tradizionali. Non superare la massima temperatura di cottura indicata: a temperature troppo elevate il contenitore potrebbe sciogliersi o bruciarsi. Per sicurezza, impostate la temperatura del forno a 25°F in meno rispetto alla temperatura consigliata.
- Per cuocere alimenti pronti come patate a rondelle, maccheroni gratinati, biscotti, pane, o torte al caffè, leggere attentamente le indicazioni riportate su ciascuna confezione relativamente alle dimensioni consigliate della teglia, della casseruola o del piatto da utilizzare e ai rispettivi tempi di cottura. Una teglia rotonda da 22 cm (9-inch) o una teglia rettangolare 28x18 cm (11/7 inch) - 28x5 cm (11/2 inch) entrano perfettamente nel forno lasciando spazio a sufficienza per la circolazione dell'aria su ogni lato. I dischi per torte a strati possono essere cotti uno alla volta in una tortiera circolare di 20-22 cm (8-9 inch) di diametro, oppure tutto l'impasto necessario può essere versato in uno stampo circolare per dolci, alto 7 cm (3 inch) e largo 22 cm (9 inch), oppure in una tortiera con bordo a cerniera.

Consigli per la cottura a convezione

Per cuocere:

- Selezionare la temperatura prescelta ruotando la manopola del termostato (H)
- Impostare la manopola timer (L) nella posizione corrispondente al tempo di cottura desiderato.
- Posizionare la manopola del selettore funzioni (M) su FAN/BAKE per la cottura con forno ventilato e su BAKE per la cottura tradizionale.
- A cottura ultimata, riportare la manopola termostato (H) in posizione "●" e la manopola timer (L) in posizione "O".



Capitolo 2 - Uso dei comandi e come impostare le funzioni

TEMPERATURE E TEMPI DI COTTURA PER PREPARAZIONI TIPICHE

Le temperature e i tempi di cottura suggeriti possono variare in base sia alla temperatura e alla quantità degli alimenti da cuocere, che ai gusti personali. I tempi indicati per la cottura di carni e pollame si riferiscono ad alimenti a temperatura frigorifero. **Aggiungere cinque minuti per preriscaldare il forno.**

RICETTE	MANOPOLA SELETTORE FUNZIONI	MANOPOLA TERMOSTATO	TEMPO DI COTTURA INDICATIVO	NOTE/CONSIGLI
Pollo intero da 4,9-5,4 kg (11-12 lbs.) non ripieno	FAN BAKE	350°F - 400°F	120 min. oppure fino a raggiungere una temperatura interna di 175°F nella coscia e nel petto	Appoggiare il pollame o la carne direttamente sulla LECCARDA (N), inserita nella guida 3. Se si usa una teglia, metterla in appoggio sulla GRIGLIA (O), inserita sempre nella guida 3.
Lombata di maiale o costine arrosto 1,3 - 2,7 kg (3 - 6 lbs.)	FAN BAKE	350°F - 400°F	90 min. oppure fino a raggiungere una temperatura interna di 170°F	
Sella di maialino 0,8 - 1 kg (1.75 - 2 lbs.) in strisce da 15 - 25 cm (6 - to 10 - inch)	FAN BAKE	300°F per 25 min. quindi grigliare per 30 min.	Tempo totale di 50 min. oppure fino a doratura con carne molto tenera.	Usare la LECCARDA (N) rivestita con carta da forno e inserita nella guida più bassa. Consultare la ricetta per istruzioni più complete.
Lombata di manzo o costine arrosto 2,2-3 Kg (5 - 7 lbs.)	FAN BAKE	350°F - 400°F	25 min/0,5 kg per cottura al sangue 30 min/0,5 kg per cottura media 35 min/0,5 kg per carne ben cotta	Per una cottura più uniforme si consiglia di legare gli arrosti. Utilizzare la LECCARDA (N) inserita nella guida centrale o inferiore, a seconda dello spazio disponibile.
Gallinelle, (della Cornovaglia) da 700 gr. (1,5 lbs) l'una, due tagliate a metà	FAN BAKE	350°F - 400°F	45 - 50 min. o fino a quando la carne sarà diventata tenera e non ne uscirà più sangue se punta con una forchetta.	Cuocere sulla LECCARDA inserita nella guida centrale con la pelle rivolta verso l'alto. Spennellare con marmellata all'arancia o miele. Girare e spennellare più volte fino al termine della cottura.
Patate al forno	BAKE	400°F - 450°F	Per 6-8 grosse patate. 45 - 50 min. oppure fino a quando risultano tenere se punte con una forchetta.	Lavare le patate e punzecchiarle con una forchetta. A piacere, ungere la buccia con olio. Cuocere sulla LECCARDA (N) inserita nella guida inferiore.
Pizza fatta in casa.	BAKE	400°F - 450°F	20 - 25 min. a seconda delle dimensioni e della farcitura. Cuocere fino a quando si saranno formate bolle e la crosta sarà croccante.	Inserire la LECCARDA (N) nella guida 3. Ungere la teglia oppure rivestirla con carta da forno.
Impasti dolci: dischi per torte a strati o panettoni. Torte farcite: torte alla frutta, con base da 22 cm.	FAN BAKE	350°F to 400°F	Seguire il tempo di cottura indicato nella ricetta tradizionale, ma ridurre la temperatura di 25 - 50°F.	Inserire la GRIGLIA (O) o la LECCARDA (N) nella guida 2. Se l'impasto cresce molto, disporre il vassoio nella guida 3.
Biscotti vari	FAN BAKE	350°F to 400°F	Seguire il tempo di cottura indicato nella ricetta tradizionale, ma ridurre la temperatura di 25 - 50°F. Utilizzare una teglia quadrata da 18x28 cm (7x11 inch) oppure da 20-22 cm (8-9 inch) oppure un piatto da forno.	Inserire la GRIGLIA (O) oppure la LECCARDA (N) nella guida 2. Se la ricetta lo richiede, ungere bene la teglia.

La tabella e le ricette si riferiscono a vari tipi di cibo. Consultarle come riferimento per preparare i piatti desiderati, seguendo le indicazioni per il tipo di cibo e di preparazione più simile.

2.2 - COTTURA GRILL E GRATINATURA DEI CIBI

Suggerimenti per la grigliatura di alimenti tipici

- Ruotare la manopola termostato (H) in posizione BROIL
- Ruotare la manopola timer (L) sul tempo desiderato.
- Ruotare la manopola del selettore funzione (M) in posizione BROIL
- Quando sia la manopola del termostato che del selettore funzioni (M) sono posizionate su BROIL, è attiva solo la resistenza superiore, al massimo della temperatura

A cottura ultimata, riportare la manopola del timer in posizione "O" e quella del termostato in posizione "●".

Preriscaldare il forno per 5 minuti, lasciando la porta accostata (come mostrato nella Figura 1). Quando il forno sarà caldo, sistemare gli alimenti da grigliare direttamente sulla griglia (Figura 2) e accostare la porta come indicato in Figura 3. Ricordarsi di girare il cibo durante la cottura.

Importante: per ottenere i migliori risultati sistemare il cibo sulla griglia (O), lasciando 2 cm. circa di spazio vuoto nella zona vicino alla porta (v. Figure 2).

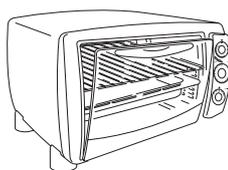
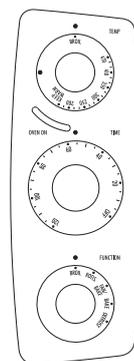


fig. 1

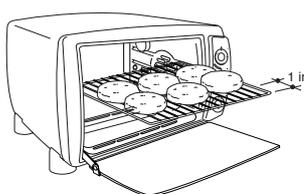


fig. 2

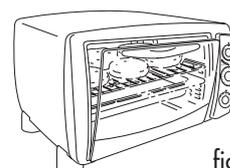


fig. 3

Per ottenere gratinature dorate, inserire la leccarda direttamente nella guida 1. Se si usa una teglia, sistemarla sulla griglia inserita nella guida 2 (come mostrato nella Figura 4).

NOTA: piatti da forno in vetro non devono essere esposti direttamente al calore di grigliatura.

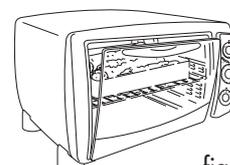


fig. 4

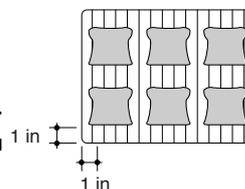
TEMPI DI GRIGLIATURA CONSIGLIATI

RICETTE	PESO O SPESSORE	TEMPO DI COTTURA INDICATIVO (girare a metà cottura)
Lombata o costata di manzo	1 - 1 1/2 in.	al sangue 12 - 15 min. media 16 - 18 min.
Bistecca di sossocoscio di manzo, filetto	3/4 - 1 in.	al sangue 10 - 12 min. media 13 - 16 min.
Hamburger	1 in.	medio-ben cotto 15 - 18 min.
Braciola di maiale	3/4 - in.	Well 18 - 22 min.
Filetti di pesce, bistecca (v. nota)	1/2 - 1 in.	10 - 16 min.
Tranci di pollo, polletto	3 - 4 lb.	40 - 50 min. fino a quando, pungendo con una forchetta, non esce più sangue.
Pancetta, salsicce, polpette di carne	Quante ne può contenere la griglia.	10 - 15 min. per della pancetta croccante e salsicce ben cotte.

Il pesce può essere grigliato direttamente sulla leccarda, perché non è grasso. Cuocere fino a quando si sfalda facilmente con la forchetta. Se i filetti sono sottili, non è necessario girarli.

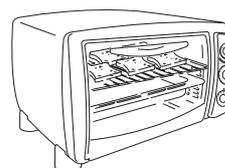
Capitolo 2 - Uso dei comandi e come impostare le funzioni

Per una corretta grigliatura del pane, disporre le fette come mostrato nella figura qui a lato, ossia mantenendo 2 cm circa di spazio libero all'estremità della griglia.



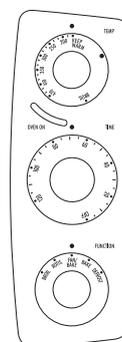
SOLO PER LA GRIGLIATURA DEL PANE:

la porta del forno deve essere completamente chiusa (come mostrato nella figura a lato)



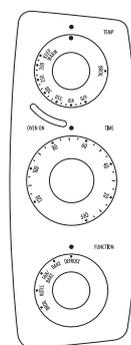
2.3 - MANTENERE I CIBI IN CALDO

- Ruotare la manopola termostato (H) in posizione KEEP WARM
- Ruotare la manopola del selettore funzione (M) in posizione FAN BAKE
- Ruotare la manopola timer (L) sul tempo desiderato.
- Questa funzione serve a mantenere il cibo caldo per circa un'ora. Si sconsiglia di lasciare i cibi in forno più a lungo perché potrebbero asciugarsi troppo o alterarsi. Se la temperatura di 200° F sembra eccessiva, ruotare la manopola del termostato e posizionarla su KEEP WARM. Non tenere il cibo a lungo e non riscaldare alimenti freddi a questa temperatura.
- Al termine del processo di mantenimento in caldo, riportare la manopola del timer (H) in posizione "O" e quella del termostato in posizione "●".



2.4 - SCONGELAMENTO

- Ruotare la manopola termostato (H) in posizione "●"
- Ruotare la manopola del selettore funzione (M) in posizione DEFROST
- Ruotare la manopola timer (L) sul tempo desiderato.
- Sistemare il cibo congelato direttamente sulla GRIGLIA (O) inserita nella guida 2. Infilare la LECCARDA (N) nella guida 3 per raccogliere l'eventuale acqua di scongelamento.
- Le porzioni o i tranci di carne cruda, pollame e pesce, le zuppe surgelate, paste base, frutta o avanzi si scongelano molto più rapidamente con questa funzione che a temperatura ambiente o in frigorifero.
- Scongela solo porzioni o tranci sufficientemente piccoli da essere pronti in un'ora al massimo e non lasciare che gli alimenti arrivino a temperatura ambiente. Se un alimento si scongela troppo o è lasciato ad una temperatura troppo elevata può far male alla salute. Quantitativi superiori a quelli indicati devono essere scongelati in frigorifero.

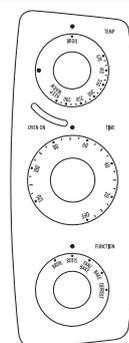


2.5 - COTTURA CON GIRARROSTO

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

La funzione girarrosto può essere utilizzata con un carico massimo di 4,5 kg. (10 pounds)

- Ruotare la manopola termostato (H) in posizione BROIL
- Ruotare la manopola del selettore funzione (M) in posizione ROTIS
- Ruotare la manopola timer (L) sul tempo desiderato.



Capitolo 2 - Uso dei comandi e come impostare le funzioni

Come operare:

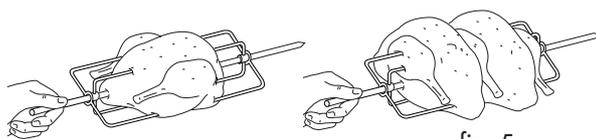


fig. 5

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

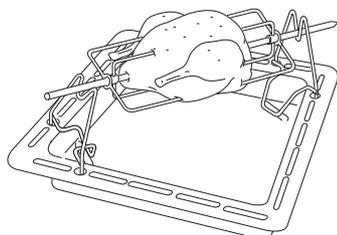


fig. 7

Appoggiare lo spiedo sui supporti.

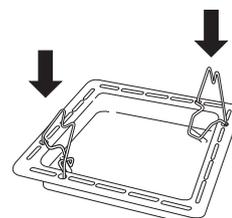


fig. 6

Infilare i supporti spiedo (Q) sulla leccarda nei fori previsti.

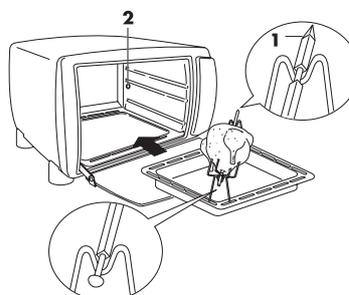


fig. 8

Mettere la leccarda con l'alimento da cuocere nella guida inferiore (3) facendo basculare i supporti spiedo (Q) verso sinistra. Assicurarsi che la punta dello spiedo 1 sia rivolta in avanti e sia correttamente inserita nel foro 2.

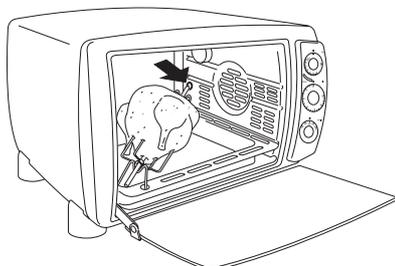


fig. 9

Una volta inserita la leccarda, spingere lo spiedo verso la sede del girarrosto (D) facendo basculare i supporti spiedo (Q) verso destra.

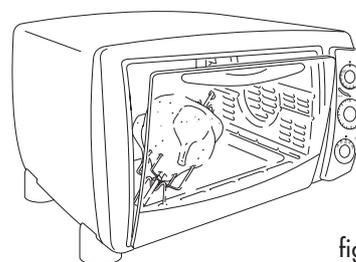


fig. 10

Accostare la porta come evidenziato in figura (semiaperta).

Per informazioni sui tempi di cottura consultare la tabella sottostante.

RICETTE	PESO	TEMPO DI COTTURA INDICATIVO
Pollo	4-5 lbs. (1,8-2,2 Kg)	120 min.
Polli (2)	6-8 lbs. (2,7-3,6 Kg)	180 min.
Arrosto di maiale	3-4 lbs. (1,3-1,8 Kg)	90 min.
Tacchino	6-8 lbs. (2,7-3,6 Kg)	180 min.

La funzione girarrosto è adatta all'uso con un carico massimo di 4,5 kg. Si noti anche che un tacchino di 4,5 kg dovrà verosimilmente essere legato per lasciare comodamente accessibile la leccarda. Si consiglia quindi di essere molto attenti al peso massimo quando si acquistano volatili da cuocere allo spiedo. Per carichi superiori si raccomanda l'uso del programma di cottura con forno ventilato.

CAPITOLO 3 - PULIZIA E MANUTENZIONE

3.1 - PULIZIA

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.

Le pareti interne del forno sono rivestite da un particolare smalto antiaderente che semplifica notevolmente le operazioni di pulizia. Non pulirle con pagliette metalliche.

Potrebbero staccarsi frammenti che, a contatto con i componenti elettrici, provocherebbero il rischio di scosse elettriche.

Per pulire la porta in vetro, utilizzare un detergente specifico o un panno umido. Asciugare accuratamente con un panno pulito. Per la pulizia delle parti esterne, utilizzare un panno umido e insaponato. Per rimuovere le macchie più resistenti, si consiglia l'uso di un detergente liquido non abrasivo oppure di uno spray per vetri. Non usare pagliette metalliche, che potrebbero graffiare la superficie. Rimuovere sempre con cura ogni residuo di detergente con un panno asciutto.

Estrarre il vassoio raccoglibriciole (G) dal fondo del forno (v. fig. 11). Lavarlo a mano. In caso di sporco particolarmente resistente, lavare il vassoio con acqua calda saponata e, se necessario, strofinare con delicatezza senza graffiare.

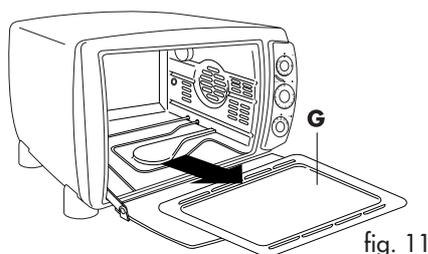


fig. 11

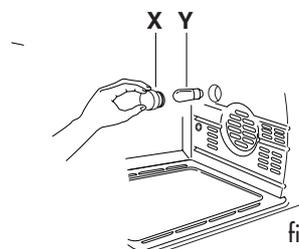


fig. 12

LUCE INTERNA FORNO

Quando il forno è in funzione, la lampada forno interna (B) è sempre accesa. Per la sostituzione della lampada agire nel modo seguente:

- staccare la spina dalla presa di corrente
- svitare il vetro di protezione (X) svitandolo in senso antiorario e sostituire la lampada (Y) con un'altra simile. (vedi fig. 12). Riavvitare il vetro di protezione (X).

Utilizzare soltanto lampade per forno (T572°C)

N.B. Se la lampada è bruciata il forno si può usare ugualmente.

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