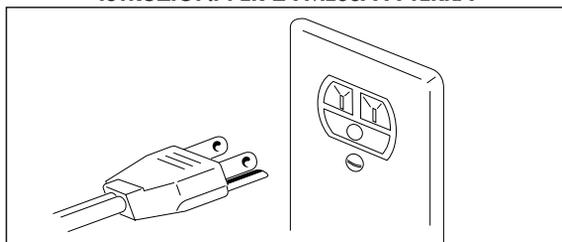


COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

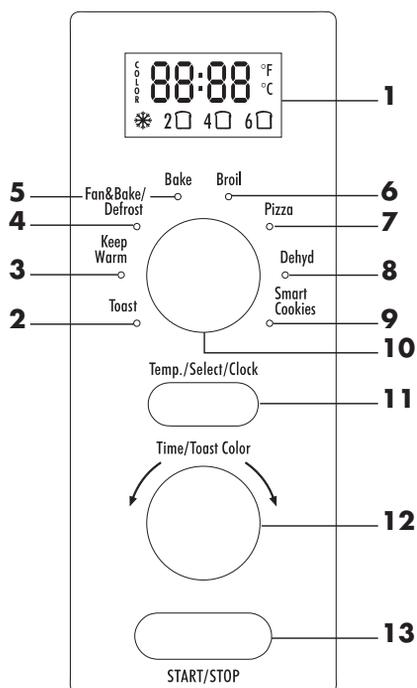
°C	°F
95	200
107	225
120	250
135	275
150	300
163	325
177	350
190	375
205	400
218	425
233	450

INDICE

CAP. 1	GENERALE	
1.1	Pannello comandi	67
1.2	Descrizione dell'apparecchio	68
1.3	Avvertenze	69
1.4	Tabella riassuntiva	70
1.5	Corretta posizione della griglia	71
1.6	Installazione	71
1.7	Suggerimenti utili e tecniche di cottura	72
CAP. 2	USO DEI COMANDI E IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI	
2.1	Impostazione dell'orologio	72
2.2	Cottura con forno tradizionale o ventilato	73
2.3	Cottura biscotti	77
2.4	Funzione di essiccazione	78
2.5	Funzione pizza	79
2.6	Funzione scongelamento	81
2.7	Cottura con grill	82
2.8	Tostatura	83
2.9	Funzione di mantenimento in caldo dei cibi	84
CAP. 3	PULIZIA E MANUTENZIONE	
3.1	Pulizia e manutenzione	85

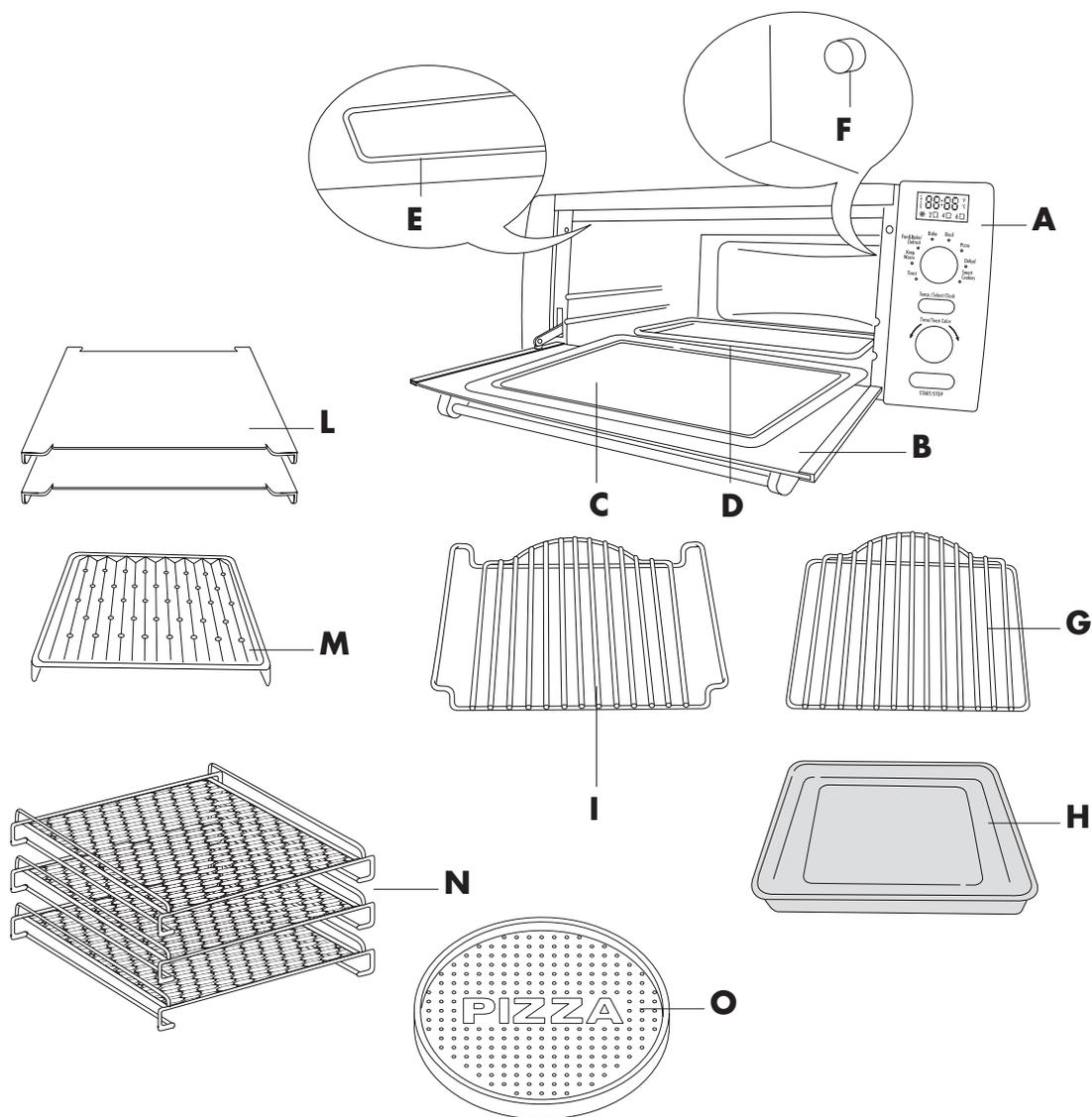
1.1 PANNELLO DEI COMANDI

- 1 Display
- 2 Spia TOAST
- 3 Spia KEEP WARM
- 4 Spia FAN & BAKE / DEFROST
- 5 Spia BAKE
- 6 Spia BROIL
- 7 Spia PIZZA
- 8 Spia DEHYD
- 9 Spia SMART COOKIES
- 10 Manopola selettore funzioni
- 11 Tasto TEMP./SELECT/CLOCK
- 12 Manopola selettore TIME/TOAST COLOR
- 13 Tasto START/STOP



1.2 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A** Pannello comandi
- B** Porta in vetro
- C** Vassoio raccoglibriciole color argento opaco
- D** Resistenza inferiore
- E** Resistenza superiore
- F** Luce interna
- G** Griglia piana da 12" sagomata per pizza
- H** Leccarda in "Durastone" nera
- I** Griglia reversibile da 12" sagomata per pizza
- L** Piastra pasticcera color argento opaco
- M** Griglia dietetica in "Durastone" nera
- N** Griglia per essiccazione
- O** Teglia per pizza



1.3 AVVERTENZE

Quando si utilizza un elettrodomestico occorre sempre osservare alcune semplici precauzioni di sicurezza, come quelle riportate di seguito:

1. **LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI ISTRUZIONI**
2. Non toccare le superfici calde. Azionare l'apparecchio utilizzando solo le manopole e le maniglie.
3. Prima di utilizzare l'apparecchio, allontanarlo 2 pollici (5/10 cm) dal muro e da qualsiasi oggetto che si trovi sullo stesso piano di lavoro.
Togliere eventuali oggetti posti sopra il forno.
Non utilizzare l'apparecchio su superfici che potrebbero essere danneggiate dal calore.
4. Per evitare scosse elettriche, non immergere l'apparecchio in acqua. Leggere le istruzioni per la pulizia.
5. Quando l'apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini occorre un'attenzione particolare dato che le pareti metalliche e la porta del forno diventano molto calde.
L'apparecchio non deve essere usato da bambini senza sorveglianza.
Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
6. Staccare la spina dalla presa di corrente quando non si usa l'apparecchio o prima di pulirlo.
Prima di estrarre la spina, posizionare il selettore TIME/TOAST COLOR (12) su "OFF".
Attendere che il forno si raffreddi prima di montare o smontare qualsiasi componente.
7. Non mettere in funzione l'apparecchio se il cavo o la spina appaiono danneggiati, se la macchina non funziona bene o ha subito danneggiamenti.
Portare l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato che lo esaminerà e, se necessario, provvederà a regolarlo o a ripararlo.
8. L'uso di accessori non consigliati dal produttore può risultare pericoloso.
9. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
10. Non lasciare che il cavo sporga dalla superficie di lavoro o venga a contatto con superfici calde.
11. Non sistemare l'apparecchio sopra o in prossimità di fornelli elettrici o a gas.
12. Usare la massima cautela nello spostare l'apparecchio se contiene olio o altro liquido bollente.
13. Se la spina si surriscalda, rivolgersi a un elettricista qualificato.
14. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.
15. Usare la massima cautela quando si rimuove la leccarda o si deve eliminare il grasso di cottura caldo.
16. Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare pagliette metalliche: potrebbero staccarsene dei frammenti, con il rischio di scosse elettriche.
17. Per garantire un funzionamento in sicurezza, non introdurre nel forno cibi o utensili di dimensioni eccessive.
18. Se l'apparecchio viene coperto o entra in contatto con materiali infiammabili, come tende, stoffe o rivestimenti, mentre è in funzione c'è pericolo d'incendio.
19. **ATTENZIONE: Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione (soprattutto quando si griglia o si tosta)**
20. Per la cottura alla griglia, utilizzare la leccarda e le griglie come descritto a pagina 82.
21. Prestare estrema attenzione 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, ad eccezione degli accessori consigliati dal produttore.
23. Non mettere carta, cartone, plastica e simili all'interno o sopra il forno.
24. Non coprire parti del forno con fogli di alluminio, onde evitarne il surriscaldamento.
25. Per spegnere l'apparecchio, posizionare il selettore TIME/TOAST COLOR (12) su "OFF".

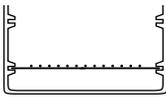
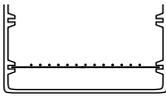
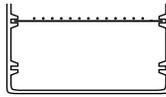
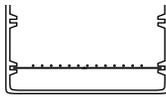
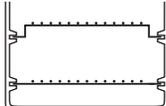
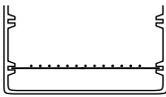
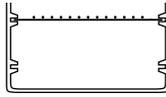
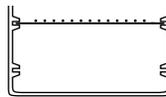
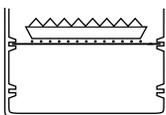
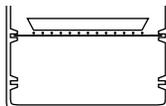
Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico.

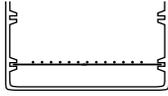
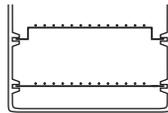
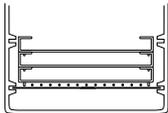
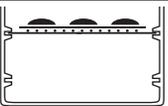
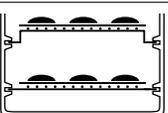
CONSERVARE CON CURA QUESTE ISTRUZIONI

ATTENZIONE: Una volta estratto il forno dall'imballo, verificare l'integrità della porta.

La porta del forno è in vetro e pertanto molto fragile. Se appare visibilmente scheggiata, rigata o graffiata deve essere sostituita. Evitare di sbattere o urtare violentemente la porta durante l'utilizzo, le operazioni di pulizia e gli spostamenti del forno. Non versare liquidi freddi sul vetro quando l'apparecchio è caldo.

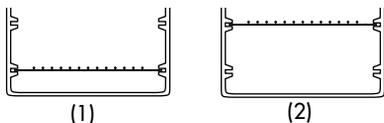
1.4 TABELLA RIASSUNTIVA

Programma	Funzioni	Impostazione della temperatura/indicazione del display	Posizione della griglia e degli accessori	Note/Consigli
Scongelamento	FAN & BAKE/DEFROST	DEFR 		-
Mantenimento in caldo	KEEP WARM	180 °F		-
Cottura forno ventilato	FAN & BAKE/DEFROST	200 °F - 450 °F	 	Ideale per lasagne, carni, pizze, torte in generale, cibi che devono risultare croccanti in superficie (gratinati) e pane. Per maggiori dettagli sull'uso degli accessori, consultare la tabella a pagina 76.
				Inoltre, questa funzione è ideale per cuocere contemporaneamente su due piani. A pagina 74 sono riportati suggerimenti utili in proposito.
Cottura forno tradizionale	BAKE	200 °F - 450 °F	 	Ideale per la cottura di verdure ripiene, pesce e piccoli volatili. Per maggiori dettagli sull'uso degli accessori, consultare la tabella a pagina 76.
Tostatura	TOAST	COLOR 1-7 2 ☐ - 6 ☐ 		Ideale per tostare fette di pane.
Cottura con grill e gratinatura	BROIL	BRL	 Per la cottura alla griglia	La funzione di cottura con grill è perfetta per ogni tipo di alimento: hamburger, würstel, spiedini, etc.
			 Per la doratura	Utilizzare questa funzione per dorare sandwich e spuntini e per gratinare.

Programma	Funzioni	Impostazione della temperatura/indicazione del display	Posizione della griglia e degli accessori	Note/Consigli
Pizza	PIZZA	P1 - P3 1 level 		Leggere le istruzioni a pagina 79
		2P1 - 2P3 2 level 		
Essiccazione	DEHYD	DEH		Disporre gli alimenti preparati sul kit per l'essiccazione senza coprire con pellicola per alimenti. Gli alimenti vengono essiccati in 8-14 ore grazie alla ventola e alla temperatura non elevata. Si suggerisce di consultare un libro sulle varie tecniche di essiccazione dei cibi.
Biscotti vari	SMART COOKIES	1TR	 1 level	Questa funzione è ideale per la cottura dei biscotti. Per maggiori informazioni, leggere il paragrafo a pagina 77.
		2TR	 2 level	

1.5 CORRETTA POSIZIONE DELLA GRIGLIA

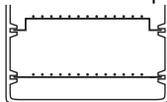
Per cuocere un solo piatto:



(1)

(2)

Per cuocere due piatti contemporaneamente:



(3)

1.6 INSTALLAZIONE

- 1) Verificare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto.
- 2) Disporre l'apparecchio su una superficie piana e solida, lontano dalla portata dei bambini (la porta di vetro diventa molto calda quando il forno è in funzione).
- 3) Prima di mettere in funzione l'apparecchio, allontanarlo 2 pollici (5/10 cm) dal muro e da qualsiasi oggetto che si trovi sullo stesso piano di lavoro. **Togliere qualsiasi oggetto che si trovi sopra l'apparecchio.** Non utilizzare su superfici che possono essere danneggiate dal calore.
- 4) È normale che il forno emetta un odore di "nuovo" e un po' di fumo (per circa 15 min.) quando viene acceso per la prima volta. Ciò è dovuto alla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze prima del trasporto.
- 5) Quando viene selezionata una funzione, il tasto START/STOP si accende.

1.7 SUGGERIMENTI IMPORTANTI E TECNICHE DI COTTURA

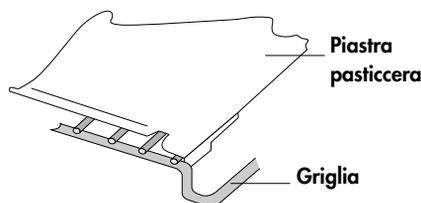
ACCESSORI E UTENSILI

La leccarda (H) è progettata in modo da consentire una più efficace circolazione del calore attorno al cibo (ad eccezione del fondo). Utilizzarla come una normale teglia per dolci o arrostiti.

Potete utilizzare anche altre teglie purché restino liberi un paio di centimetri per consentire la circolazione del calore.

Non utilizzare coperchi e posizionare le teglie da forno in vetro ad almeno 2 pollici (5 cm) di distanza dalla resistenza superiore. La piastra pasticcera (L) in dotazione deve essere centrata rispetto al ripiano di appoggio.

Se si usano entrambe le piastre su due griglie di supporto, collocare la griglia sagomata al piano superiore.



PRERISCALDARE IL FORNO

Per preriscaldare il forno, selezionare la funzione desiderata (BAKE, FAN & BAKE) e impostare la temperatura (soltanto per BAKE and FAN & BAKE). Se non viene impostato un tempo di cottura, una volta premuto il tasto START/STOP il display visualizzerà il conto alla rovescia a partire dal tempo pre-impostato di 30 minuti. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, vengono emessi 3 "bip" per 3 volte.

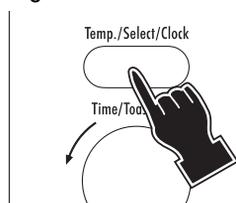
UTILIZZO DELLA CARTA DI ALLUMINIO

Fare in modo che la carta NON tocchi le pareti o le resistenze del forno.

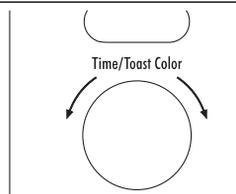
La carta può essere utilizzata per coprire gli alimenti o la leccarda (per facilitarne la pulizia), purché sia ben fissata attorno al cibo o ai bordi della leccarda o della teglia. NON coprire la griglia. Il grasso accumulato rischia di prendere fuoco. NON coprire il vassoio raccoglibriciole (C). A differenza dei normali forni elettrici, il forno DE'LONGHI è dotato di ben 8 funzioni: cottura con forno ventilato/scongelo, cottura tradizionale, tostatura, cottura alla griglia, mantenimento in caldo dei cibi, essiccazione, cottura di biscotti e cottura pizze.

2.1 IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

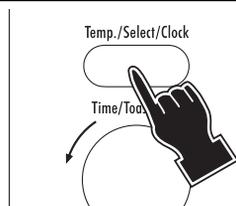
- Quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta alla presa di corrente o dopo un'interruzione dell'alimentazione, sul display appariranno quattro linee (---:--). Per impostare l'ora, procedere come segue:



- 1 Premere il tasto TEMP./SELECT/CLOCK (11) (le ore lampeggiano sul display)

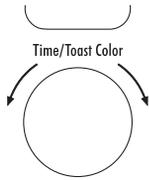


- 2 Posizionare il selettore TIME/TOAST COLOR (12) sull'ora desiderata. L'ora impostata appare sul display.

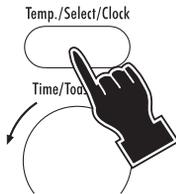


- 3 Premere il tasto TEMP./SELECT/CLOCK (11) (i minuti lampeggiano sul display)





4 Posizionare il selettore TIME/TOAST COLOR (12) sull'orario desiderato. L'orario impostato appare sul display.

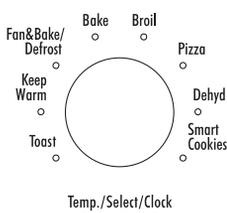


5 Premere il tasto TEMP./SELECT/CLOCK (11) in qualsiasi momento durante la cottura per visualizzare l'ora. (Il display visualizza l'ora impostata).

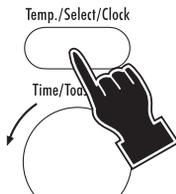


- Se si desidera cambiare l'ora quando è già stata impostata, premere il tasto TEMP./SELECT/CLOCK (11) e procedere seguendo le istruzioni fornite in precedenza.
- E' possibile visualizzare l'ora anche dopo aver attivato una funzione premendo il tasto TEMP./SELECT/CLOCK (11) (l'ora viene visualizzata per 2 secondi).

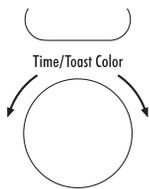
2.2 COTTURA CON FORNO TRADIZIONALE O VENTILATO



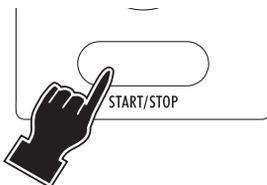
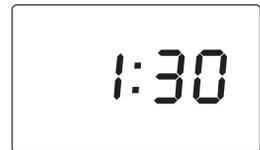
1 Ruotare il selettore funzioni (10) sulla funzione desiderata. BAKE (5) & FAN & BAKE /DEFROST (4). Il display visualizzerà la temperatura preimpostata (350°F)



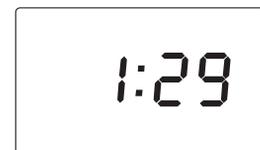
2 Se necessario, la temperatura desiderata può essere modificata premendo il tasto TEMP./SELECT/CLOCK (11).
Le temperature previste sono:
200 - 250 - 275 - 300 - 325 - 350 - 375 - 400 - 425 - 450°F.
Il display visualizzerà la temperatura selezionata.



3 Impostare il tempo di cottura (max 2 ore) ruotando il selettore TIME/TOAST COLOR (12).



4 Premere il tasto START/STOP (13). Il forno inizia il conto alla rovescia. Al termine del tempo impostato vengono emessi 3 "bip" e il display ritorna in stand-by (visualizzando l'ora, se precedentemente impostata).



Notes:

- Se non viene impostato un tempo di cottura (saltando il punto 3), il display visualizzerà il conto alla rovescia a partire dal tempo pre-impostato di 30 minuti.
- Il forno va sempre preriscaldato. Attendere il segnale acustico (tre serie di tre brevi "bip") prima di inserire la teglia con il cibo.
- Per modificare il tempo impostato è sufficiente ripetere il punto 3. Il conto alla rovescia riprenderà automaticamente 3 secondi dopo l'ultima impostazione.
- Per visualizzare la temperatura (durante la cottura), è sufficiente premere il tasto TEMP./SELECT/CLOCK (11).

Per modificare la temperatura impostata, premere nuovamente i tasti entro 3 secondi finché non viene visualizzata l'impostazione desiderata.

- Se entro 3 minuti dalla precedente impostazione non viene premuto il tasto START/STOP (13), il processore si riporta in stand-by.

Cuocere contemporaneamente su due piani con forno ventilato

La funzione forno ventilato permette di cuocere contemporaneamente su due piani cibi anche diversi.

Il calore emesso dalle due resistenze viene distribuito all'interno del forno mediante l'aria fatta circolare forzatamente dal ventilatore.

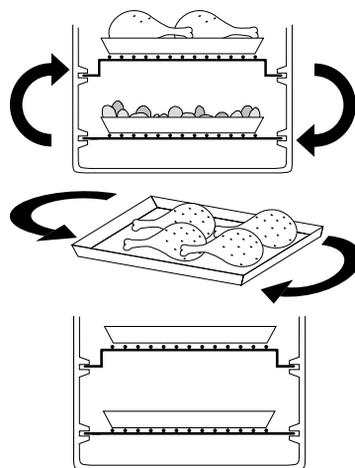
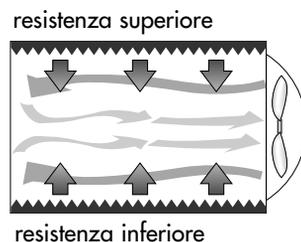
In questo modo il calore raggiunge **rapidamente e uniformemente** ogni parte del forno; l'aria nella cavità risulta molto secca, impedendo la miscelazione degli odori e dei sapori.

Per cuocere due piatti contemporaneamente è sufficiente tenere presenti alcune semplici regole generali:

1. I tempi per la cottura contemporanea di ricette diverse sono più lunghi dei tempi per la singola cottura.
2. A metà del ciclo di cottura è necessario scambiare le due leccarde, ponendo quella superiore sopra la griglia del piano inferiore e viceversa.

Inoltre, sempre a metà cottura, le leccarde vanno ruotate di **180 gradi**.

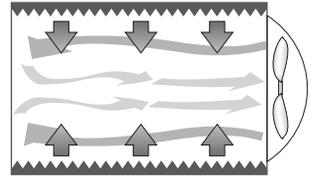
NOTA: le griglie devono essere posizionate come indicato nella figura a lato.



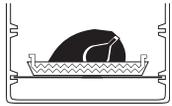
AVVERTENZE GENERALI

Nella funzione **FAN & BAKE / DEFROST**, il ventilatore fa circolare l'aria calda all'interno del forno, provvedendo all'ottimale distribuzione della temperatura. È un sistema in uso da anni nei forni commerciali di grandi dimensioni e assicura l'uniformità di cottura e doratura degli alimenti. La ventilazione sposta lo strato di aria fredda attorno al cibo che in molti casi viene cotto più rapidamente o ad una temperatura inferiore. Carni e pollame sono pronti in meno tempo (si consiglia l'uso di un termometro per arrostiti per evitare una cottura eccessiva), mentre torte e biscotti possono cuocere a una temperatura inferiore (vedere tabelle).

La funzione **BAKE** va usata quando la doratura e la croccantezza sono fattori secondari o non richiesti. Utilizzare la funzione per preparare, con le ricette tradizionali, piatti in umido, verdure ripiene, pesce, lasagne, crostate di frutta, torte di ricotta e simili.



IMPORTANTE



Cuocere polli, arrostiti e piccoli volatili direttamente sulla griglia dietetica appoggiata sulla leccarda (vedi figura a sinistra) per evitare che il grasso schizzi sulle pareti e goccioli sul fondo del forno. Per maggiori dettagli, leggere i paragrafi seguenti.

COTTURA DI CIBI PRONTI CON FORNO VENTILATO

Molti cibi pronti possono essere cotti o riscaldati ottimamente con la funzione **FAN & BAKE / DEFROST**. Seguire le istruzioni indicate sulla confezione relativamente alla temperatura e al tempo di cottura.

In ogni caso, diminuire la temperatura indicata di 25°F

Ormai il mercato propone una scelta talmente vasta di cibi pronti, con confezioni, quantità e temperatura iniziale differenti (surgelati, refrigerati o a temperatura ambiente) che è meglio seguire le istruzioni riportate sulla confezione. Controllare il cibo 5 – 10 minuti prima dello scadere del tempo consigliato: per un risultato ottimale, a volte è necessario aggiustare il tempo o la temperatura di cottura.

Alcuni suggerimenti per vari tipi di cibi pronti:

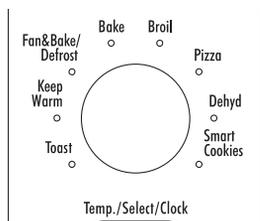
- se le istruzioni suggeriscono di riporre la confezione in una teglia metallica o una placca per dolci per evitare fuoriuscite di liquidi e migliorare l'uniformità della cottura, utilizzare la leccarda in dotazione. È utile per panini, biscotti, tortine o patatine a fiammifero surgelate, filetti di 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 alte il contenitore potrebbe sciogliersi o bruciarsi. Per essere sicuri, impostare una temperatura più bassa di 25°F.
- Per cuocere diversi alimenti pronti (patate a rondelle, maccheroni gratinati, biscotti, pane, torta 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 9 pollici (22 cm) o una teglia rettangolare di 11 x 7 pollici (28x18 cm) 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 8-9 pollici (20-22 cm) di diametro, oppure tutto l'impasto necessario può essere versato in uno stampo circolare per dolci, alto 3 pollici (7 cm) e largo 9 (22 cm), oppure in una tortiera con bordo a cerniera.

TEMPERATURE E TEMPI DI COTTURA PER PREPARAZIONI TIPICHE (cottura ventilata)

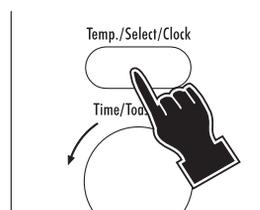
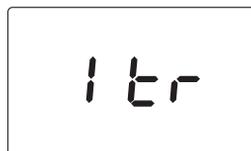
INGREDIENTI	FUNZIONI	IMPOSTAZIONE TEMPERATURA/INDICAZIONE DEL DISPLAY	TEMPO DI COTTURA INDICATIVO	NOTE E CONSIGLI
Pollo intero da 3-3.5 lbs. (1 - 1,5 kg) non ripieno	FAN & BAKE / DEFROST	350 °F	75 min. oppure fino a raggiungere una temperatura interna di 175°F nella coscia e nel petto	Utilizzare la leccarda con la griglia sagomata capovolta inserita nella guida 1 (vedi a pagina 71).
Lombata di maiale o costine arrosto 2 - 4 lbs. (1-1,8 kg)	FAN & BAKE / DEFROST	325 °F	90 min. oppure fino a raggiungere una temperatura interna di 170°F.	Cuocere come nel caso del pollo intero. Se c'è spazio disponibile, la griglia va inserita nella guida più alta.
Sella di maialino 1.75 - 2 lbs. (0,8 - 1 kg) a strisce da 6-10 pollici (15-25 cm)	FAN & BAKE / DEFROST	300°F per 20 min. poi BROIL per 30 min.	Tempo totale di 50 min. oppure fino a doratura con carne molto morbida.	Utilizzare la leccarda rivestita con un foglio di alluminio e inserita nella guida 1 (senza griglia).
Lombata di manzo o costine arrosto 3 - 5 lbs. (1,5 - 3 kg)	FAN & BAKE / DEFROST	350 °F	20 min./lb. per cottura al sangue 25 min./lb. per cottura media 30 min./lb. per carne ben cotta	Per una cottura più uniforme si consiglia di legare gli arrosti. Utilizzare la griglia dietetica inserita nella guida 1 o 2, a seconda dello spazio disponibile (vedi a pagina 70).
Gallinelle (della Cornovaglia) da 1.5 lbs. (750 g) l'una. Due, tagliate a metà	FAN & BAKE / DEFROST	350 °F	45 - 50 min. o fino a quando la carne sarà diventata morbida e non uscirà più sangue se punta con una forchetta.	Cuocere sulla griglia dietetica inserita nella guida 2 con la pelle del volatile rivolta verso l'alto. Spennellare con marmellata all'arancia o miele. Girare e spennellare più volte fino al termine della cottura.
Patate al forno, 1-4 grandi	BAKE	450 °F	45 - 50 min. oppure fino a quando risultano tenere se punte con una forchetta.	Lavare le patate e punzecchiarle con una forchetta. Eventualmente, ungere la buccia con olio per insalata. Utilizzare la griglia inserita nella guida 1.
Impasti dolci: dischi per torte a strati o panettoni. Torte farcite: torte alla frutta, con base da 9 pollici (22 cm)	FAN & BAKE / DEFROST	300 °F to 350 °F	Impasti dolci: Seguire il tempo di cottura indicato nella ricetta tradizionale, ma diminuire la temperatura di 25 - 50°F.	Impasti dolci: Utilizzare la griglia inserita nella guida 1. Controllare la cottura 5 - 10 min. prima dello scadere del tempo. Fare raffreddare per 5- 10 min. prima di togliere dalla tortiera o dal piatto.
			Biscotti: dopo il segnale di preriscaldamento 20-30 minuti, a seconda del tipo di biscotti.	
Biscotti vari Impasti	FAN & BAKE / DEFROST	300 °F - 325 °F	Impasti dolci: Seguire il tempo di cottura indicato nella ricetta tradizionale, ma diminuire la temperatura di 25 - 50°F. Utilizzare una tortiera da 7x11 pollici (18x28 cm) oppure quadrata da 8 o 9 pollici (20-22 cm) di lato o un piatto da forno.	Biscotti: Disporre i biscotti, alla distanza di 1 pollice l'uno dall'altro, su una o due piastre pasticcere. Se si usa una sola piastra, inserire la griglia nella guida 1. Se si usano due piastre, inserire le griglie nelle guide 1 e 3. Se previsto dalla ricetta, ungere le piastre. Spostare subito sulla griglia di raffreddamento.
			Biscotti: dopo il segnale di preriscaldamento 20-30 minuti, a seconda del tipo di biscotti.	

2.3 COTTURA BISCOTTI

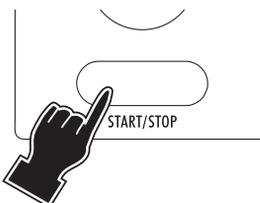
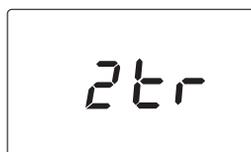
Questa funzione è concepita per cuocere con risultati ottimali cibi delicati, come biscotti vari e impasti dolci, utilizzando due piastre. Per accedere a questa funzione, ruotare il selettore funzioni (10) fino a quando la spia SMART COOKIES si accende e sul display compare l'indicazione **TR1**. La funzione è programmata ad una temperatura fissa. Si può regolare solo il tempo di cottura. Seguire le istruzioni riportate qui sotto. Il forno va sempre preriscaldato.



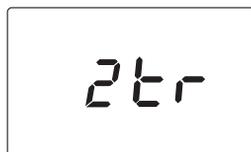
- 1 Ruotare il selettore funzioni (10) fino a che sul display compare **TR1** e la spia SMART COOKIES si accende.



- 2 Premere il tasto TEMP./SELECT/CLOCK (11) per scegliere tra 1 e 2 livelli di cottura.



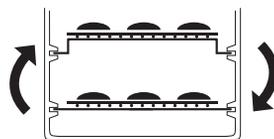
- 3 Premere il tasto START/STOP (13). Il forno inizia la fase di preriscaldamento.



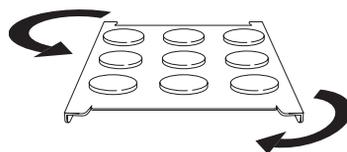
- Quando il forno raggiunge la temperatura ideale per la cottura, si udirà un segnale acustico (tre serie di tre brevi bip) e il tempo di cottura inizia a lampeggiare.
- Inserire i biscotti nel forno e premere il tasto START/STOP; il forno inizierà il conto alla rovescia.
- Se si desidera aumentare o ridurre di 5 minuti il tempo impostato durante la cottura, ruotare la manopola TIME/TOAST COLOR (12).

Solo per la cottura su due livelli: A 3/4 del tempo di cottura, un segnale acustico vi avvertirà che bisogna invertire le piastre pasticciere (L) tra loro e ruotarle di 180 gradi (vedi figura a destra).

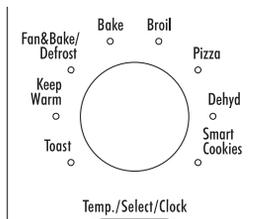
Una volta invertite le due piastre, premere il tasto START/STOP per terminare la cottura.



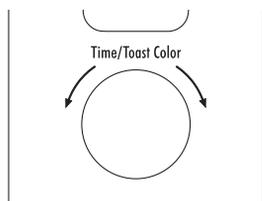
Se non viene premuto il tasto START/STOP entro i 3 minuti successivi ai "beep", la funzione si avvierà automaticamente terminando la cottura nel tempo programmato.



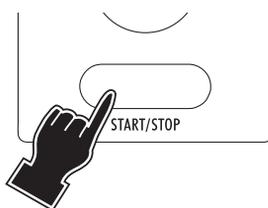
2.4 FUNZIONE DI ESSICCAZIONE



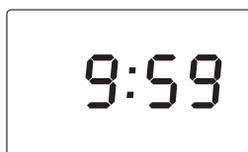
- 1 Ruotare il selettore funzioni (10) fino a che sul display compare **DEH** e la relativa spia si accende.



- 2 Impostare il tempo di cottura (max 14 ore) ruotando il selettore **TIME/TOAST COLOR** (12).



- 3 Premere il tasto **START/STOP** (13). Il forno inizia il conto alla rovescia. Al termine del tempo impostato vengono emessi 3 "bip" e il display ritorna in stand-by (visualizzando l'ora, se precedentemente impostata).



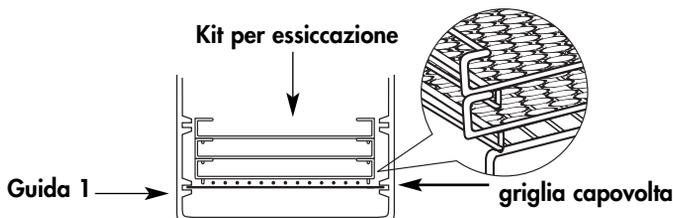
Disporre direttamente sulle griglie per essiccazione fette di mela, ananas, pesca o banana. La circolazione di aria moderatamente calda le disidrerà in 8-14 ore.

Il tempo necessario per la completa essiccazione dipende dalla succosità della frutta.

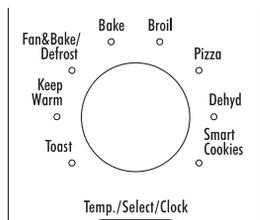
Si possono essiccare anche erbe aromatiche. Tuttavia, dato che si può essiccare solo un piccolo quantitativo per volta, forse non vale la pena. Per indicazioni precise su tempi, temperature, pretrattamento e conservazione degli alimenti essiccati, si consiglia di consultare un libro dedicato specificamente all'essiccazione dei cibi.

PER ESSICCARE:

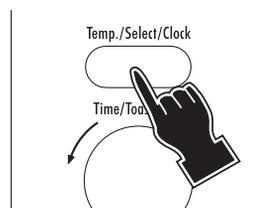
- Preparare i cibi e utilizzare il kit di griglie per essiccazione nel modo seguente:
- inserire la griglia piana (**G**) nella guida 1;
- appoggiare sulla griglia il kit per l'essiccazione (vedi figura).



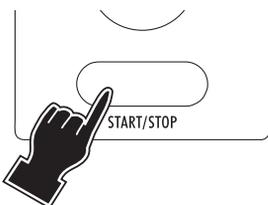
2.5 FUNZIONE PIZZA



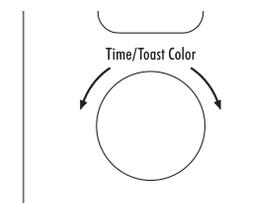
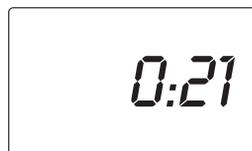
- 1 Ruotare il selettore funzioni (10) fino a quando sul display compare ***P1** e la relativa spia si accende.



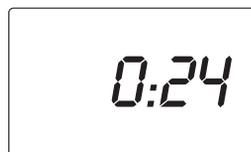
- 2 Selezionare il programma desiderato (vedi tabella nella pagina successiva) premendo ripetutamente il tasto TEMP./SELECT/CLOCK (11); inserire la pizza nel forno.



- 3 Premere il tasto START/STOP (13); il display visualizzerà il conto alla rovescia. Al termine del tempo impostato vengono emessi 3 "bip" e il display torna a visualizzare l'ora, se precedentemente impostata.



- 4 Se durante la cottura si desidera aumentare o ridurre di 5 minuti il tempo impostato, ruotare la manopola TIME/TOAST COLOR (12). L'operazione è possibile solo se prima è stato premuto il tasto START/STOP (13).



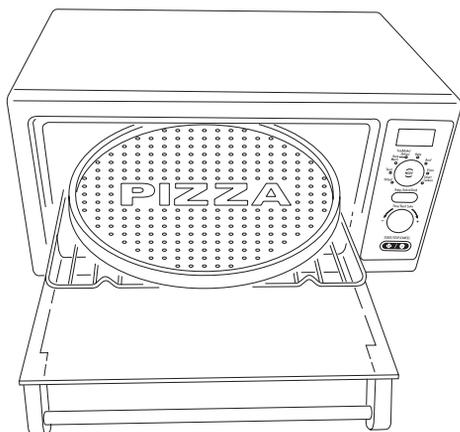
- Se entro 3 minuti dalla precedente impostazione non viene premuto il tasto START/STOP (13), il processore si riporta in stand-by.
- È possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento premendo il tasto START/STOP (13).

NOTE E CONSIGLI PER CUOCERE LA PIZZA

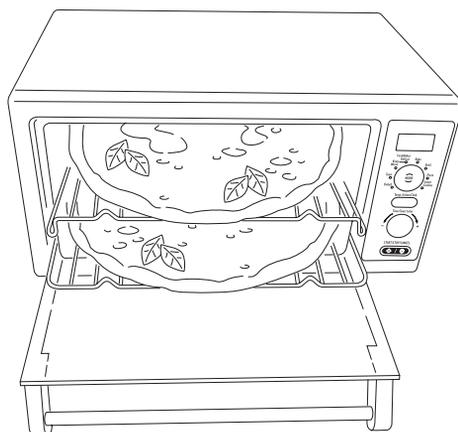
- Se il forno è già caldo (per esempio nel caso di cottura di più pizze di seguito), il processore ridurrà/regolerà automaticamente il tempo di cottura.
- Disporre sempre la pizza nell'apposita teglia per pizza sulla griglia piana (G); quindi inserire la teglia nella guida 1.
- Pizza surgelata: estrarre la pizza dalla confezione e porla direttamente sulla teglia per pizza (O).
Pizza fatta in casa con pasta fresca; stendere la pizza sulla teglia per pizza ben oliata (O) o foderare la teglia con carta da forno. Sugeriamo di aggiungere la mozzarella o il formaggio tenero cinque minuti prima della fine della cottura; il formaggio si scioglierà in modo perfetto senza bruciarsi.
- Per scegliere il programma più adatto, consultare la tabella seguente;
- Il risultato può variare; regolate le impostazioni in base al vostro gusto.

INDICAZIONE DEL DISPLAY	NOTE/SUGGERIMENTI
* P1	Ideale per piccole pizze surgelate del peso di 6.5 - 9 oz (185 - 250 g)
* P2	Ideale per pizze surgelate medie del peso di 9 - 18 oz (250 - 500 g)
* P3	Ideale per pizze surgelate grandi del peso di 18 - 28 oz (500 -800 g)
P1	Ideal per una pizza fresca
2P1	Ideal per due pizze fresche
* 2P1	Ideale per 2 piccole pizze surgelate del peso di 6,5 - 9 oz (185 - 250 g)
* 2P2	Ideale per 2 pizze surgelate medie del peso di 9 - 18 oz (250 - 500 g)
* 2P3	Ideale per 2 pizze surgelate grandi del peso di 18 - 28 oz (500 -800 g)

Posizione corretta della griglia/teglia per pizza



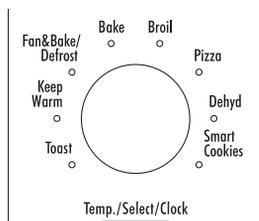
Per cuocere una sola pizza



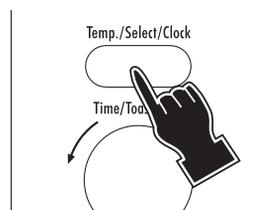
Per cuocere due pizze

A 2/3 del tempo di cottura, un segnale acustico vi avvertirà che è necessario scambiare le due pizze, ponendo quella superiore sulla griglia inferiore e viceversa. Ruotarle inoltre di 180 gradi. Successivamente, premere il tasto START/STOP per terminare la cottura. Se non si preme il tasto START/STOP entro i 3 minuti successivi ai "beep", la funzione si avvierà automaticamente.

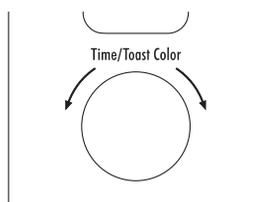
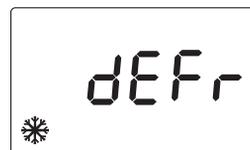
2.6 FUNZIONE SCONGELAMENTO



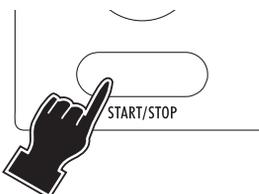
- 1 Ruotare il selettore funzioni (10) fino a quando la spia FAN BAKE/DEFROST si accende.



- 2 Premere il tasto TEMP./SELECT/CLOCK (11) fino a quando sul display viene visualizzato **DEFR** ❄️



- 3 Impostare il tempo di cottura (max 2 ore) ruotando il selettore TIME/TOAST COLOR (12).



- 4 Premere il tasto START/STOP (13). Il forno inizia il conto alla rovescia. Al termine del tempo impostato vengono emessi 3 "bip" e il display ritorna in stand-by (visualizzando l'ora, se precedentemente impostata).



Note:

- Se non viene impostato un tempo di scongelamento (saltando il punto 3), il display visualizzerà il conto alla rovescia a partire dal tempo pre-impostato di 30 minuti.
- Se entro 3 minuti dalla precedente impostazione non viene premuto il tasto START/STOP (13), il processore si riporta in stand-by.

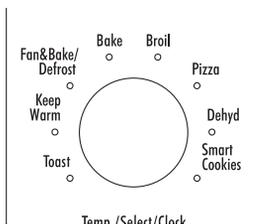
Porzioni e pezzi di carne cruda, pollame e pesce, minestre, pastine, frutta o avanzi surgelati si scongelano più velocemente in questo modo che non a temperatura ambiente o in frigorifero.

Scongela solo porzioni o tranci sufficientemente piccoli da scongelare in un'ora al massimo e non lasciare che gli alimenti arrivino a temperatura ambiente.

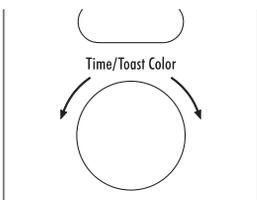
Se un alimento scongelato viene conservato troppo a lungo o ad una temperatura troppo elevata può risultare nocivo per la salute.

Quantitativi superiori a quelli indicati devono essere scongelati in frigorifero.

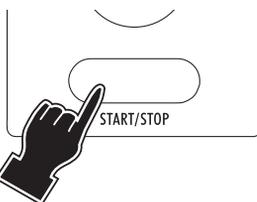
2.7 COTTURA CON GRILL



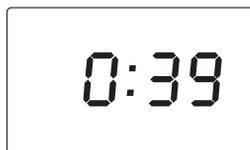
1 Ruotare il selettore funzioni (10) fino a quando la spia BROIL si accende. Il display visualizzerà la scritta **BRL**.



2 Impostare il tempo di cottura (max 1 ore) ruotando il selettore TIME/TOAST COLOR (12).



3 Premere il tasto START/STOP (13). Il forno inizia il conto alla rovescia. Al termine del tempo impostato vengono emessi 3 "bip" e il display ritorna in stand-by (visualizzando l'ora, se precedentemente impostata).

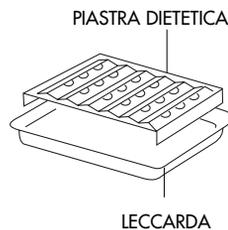


Note:

- Se non viene impostato un tempo di cottura, il display visualizzerà il conto alla rovescia a partire dal tempo pre-impostato di 15 minuti.
- Se entro 3 minuti dalla precedente impostazione non viene premuto il tasto START/STOP (13), il processore si riporta in stand-by.
- Eliminare il grasso in eccesso dalla carne. Asciugare la carne, il pesce e il pollame con carta assorbente.
- Disporre il cibo sulla piastra dietetica sistemata nella leccarda, come mostrato nella figura. Posizionare la griglia in modo che il cibo risulti a circa 2 pollici (5 cm) di distanza dalla resistenza superiore. I tranci di pollo e altri alimenti molto compatti vanno posizionati a 3 - 4 pollici (8 - 10 cm) di distanza dalla resistenza.
- Utilizzare sempre la piastra dietetica, se necessario capovolgendola. In caso contrario il grasso di cottura potrebbe fare fumo o prendere fuoco.
- Per semplificare le operazioni di pulizia, rivestire la leccarda con un foglio di alluminio. Assicurarsi che il foglio di alluminio non copra la piastra dietetica e non debordi dalla leccarda.
- Operare con la massima cautela quando si gira il cibo o si estrae la leccarda. Usare un guanto da forno ed evitare di rovesciare il grasso sciolto.
- **Non coprire le resistenze con la pellicola di alluminio.**
- Per gratinare pasticci spolverati con pane grattugiato o formaggio, sistemare la pirofila direttamente sulla griglia a 2 - 3 pollici (5 - 8 cm) dalla resistenza superiore. Chiudere la porta e controllare la cottura per evitare che la superficie si bruci.

NOTA: piatti da forno in vetro non devono essere esposti direttamente al calore del grill.

Quando la manopola del termostato e del selettore funzioni sono posizionate su BROIL, è attiva solo la resistenza superiore, al massimo della temperatura. La griglia su cui è appoggiata la leccarda contenente la piastra dietetica va inserita nella guida 2 (vedi pag. 70), in modo che il cibo risulti sufficientemente vicino alla resistenza superiore. Per tranci di pollo e altri alimenti molto compatti, inserire la griglia nella guida 1. Se necessario, capovolgere la piastra dietetica. La piastra dietetica limita il contatto diretto del grasso di cottura con il calore, riducendo schizzi, fumo o la possibilità che prenda fuoco. Per grigliare alimenti grassi utilizzare sempre la leccarda.

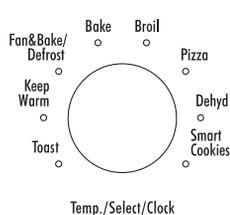


TEMPI DI GRIGLIATURA CONSIGLIATI

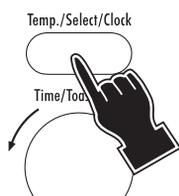
INGREDIENTI	PESO O SPESSORE	TEMPO DI COTTURA INDICATIVO (girare a metà cottura)
Lombata o costata di manzo	1 - 1 1/2 pollici (2,5-3,75 cm)	al sangue 12 - 15 min. cottura media 16 - 18 min.
Bistecca di sossocio di manzo, filetto	3/4 - 1 pollice (1,5 - 2,5 cm)	al sangue 10 - 12 min. cottura media 13 - 16 min.
Hamburger	1 pollice (2,5 cm)	medio-ben cotto 15 - 18 min.
Braciola di maiale	3/4 pollice (1,5 cm)	ben cotto 18 - 22 min.
Filetti di pesce, bistecca (v. nota)	1/2 - 1 pollice (1,25-2,5 cm)	10 - 16 min.
Tranci di pollo, polletto	3 - 4 lb. (1,5 - 1,8 kg)	40 - 50 min. fino a quando non esce più sangue pungendo con una forchetta.
Pancetta, salsicce, polpette di carne	Quante ne può contenere la griglia.	10 - 15 min. per 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 se punto con la forchetta. Se i filetti sono sottili, non è necessario girarli.

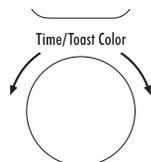
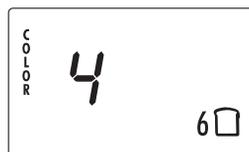
2.8 TOSTATURA



1 Ruotare il selettore funzioni (10) fino a quando la spia TOAST si accende.

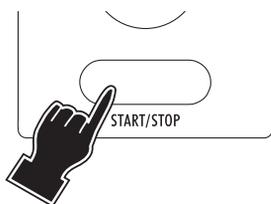


2 Premere il tasto TEMP./SELECT/CLOCK (11) per modificare il numero di fette.

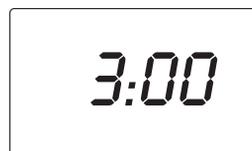


3 Impostare il livello di tostatura desiderato ruotando il selettore TIME/TOAST COLOR (12).





- 4 Premere il tasto START/STOP (13). Il display visualizzerà il tempo di tostatura. Al termine del tempo impostato vengono emessi 3 "bip" e il display ritorna in stand-by (visualizzando l'ora, se precedentemente impostata).

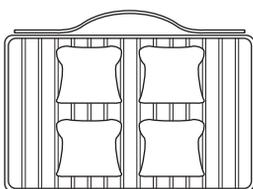


Note:

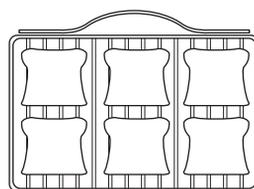
- È possibile scegliere tra sette livelli di tostatura (indicati sul display come "COLOR1-2-3-4-5-6-7")
- È possibile impostare il numero di fette da tostare (2-4-6 □) e le loro condizioni iniziali; se le fette sono fresche occorre selezionare il numero senza (*), se invece sono congelate, prima di selezionare il numero, selezionare (*).
- Durante la tostatura l'orologio visualizza il conto alla rovescia del tempo di cottura. Il tempo di tostatura varia a seconda delle impostazioni selezionate. Tenere presente che il tempo è regolato dal termostato del forno. Quindi, se il forno è già caldo, la tostatura richiederà meno tempo.
- Per interrompere la cottura in qualunque momento premere il tasto START/STOP (13). Sul display comparirà nuovamente l'orologio.
- Se entro 3 minuti dalla precedente impostazione non viene premuto il tasto START/STOP (13), il processore si riporta in stand-by.
- Corretta disposizione delle fette da tostare a seconda del loro numero.



2 fette

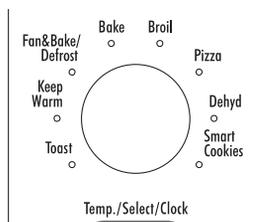


4 fette

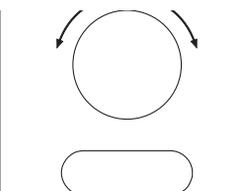


6 fette

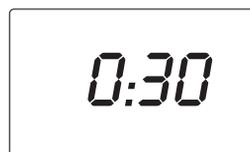
2.9 FUNZIONE DI MANTENIMENTO IN CALDO DEI CIBI

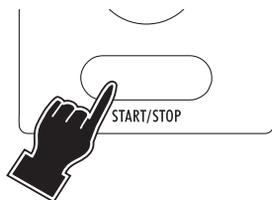


- 1 Ruotare il selettore funzioni (10) fino a quando il display visualizza 180°F e la spia KEEP WARM si accende.



- 2 Impostare il tempo ruotando il selettore TIME/TOAST COLOR (12).





- 3 Premere il tasto START/STOP (13). Il forno inizia il conto alla rovescia. Al termine del tempo impostato vengono emessi 3 "bip" e il display ritorna in stand-by (visualizzando l'ora, se precedentemente impostata).



Note:

- Se non viene impostato un tempo (saltando il punto 2), il display visualizzerà il conto alla rovescia a partire dal tempo pre-impostato di 30 minuti.
- Se entro 3 minuti dalla precedente impostazione non viene premuto il tasto START/STOP (13), il processore si riporta in stand-by.

3.1 PULIZIA E MANUTENZIONE

Una pulizia frequente evita la formazione di fumo e cattivi odori durante la cottura.

Non lasciare accumulare il grasso all'interno dell'apparecchio.

Prima di qualsiasi operazione di manutenzione e pulizia, disinserire la spina e lasciare raffreddare il forno.

Pulire la porta, le pareti interne e le superfici smaltate o laccate del forno con acqua saponata; asciugare accuratamente.

Per la pulizia delle superfici interne del forno non utilizzare 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. Fare attenzione affinché non penetri acqua o sapone liquido all'interno delle feritoie poste sopra il forno.

Mai immergere l'apparecchio in acqua né lavarlo sotto un getto d'acqua.

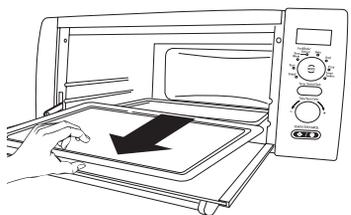
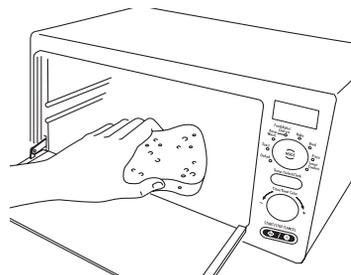
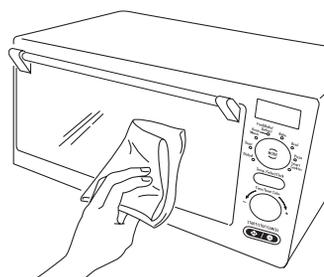
Tutti gli accessori si lavano come normali stoviglie, sia a mano che in lavastoviglie.

Raccoglibriciole

Sfilare il vassoio dal fondo del forno. Lavarlo a mano. Se lo sporco risulta difficile da asportare, sciacquare il vassoio con acqua calda saponata e, se necessario, strofinare delicatamente, senza graffiarlo.

Luce interna

Quando il forno è in funzione, la luce interna è sempre accesa. Per la sostituzione della lampadina, procedere nel modo seguente: scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente, svitare il vetro di protezione e sostituire la lampadina con un'altra simile (resistente alle alte temperature). Riavvitare il vetro di protezione.



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 México
tels: 5543 1447
lada sin costo: 01 800 711 8805

www.delonghi.com