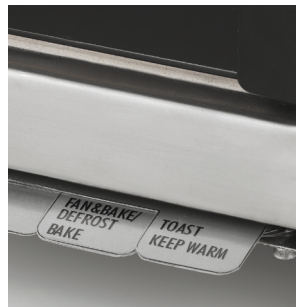




[www.delonghi.com](http://www.delonghi.com)

Instructions for use. Keep these instructions  
Mode d'emploi . Conservez cette notice  
Instrucciones para el uso  
Repase y guarde estas instrucciones  
Lea cuidadosamente este instructivo antes de usar su  
aparato.

# ELECTRIC OVEN FOUR ÉLECTRIQUE HORNO ELÉCTRICO D01289



Register this product on-line and receive a free trial issue of  
Cook's Illustrated. Visit [www.delonghiregistration.com](http://www.delonghiregistration.com).  
Visit [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com) for a list of service centers near you.

Enregistrez ce produit en ligne et recevez un numéro gratuit  
de Cook's Illustrated. Visitez [www.delonghiregistration.com](http://www.delonghiregistration.com).  
Visitez [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com) pour voir une liste des centres de  
réparation proches de chez vous.

Registre este producto en línea y reciba un ejemplar gratis de  
Cook's Illustrated. Visite [www.delonghiregistration.com](http://www.delonghiregistration.com).  
Visite [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com) para ver la lista de centros de  
servicios cercanos a usted.

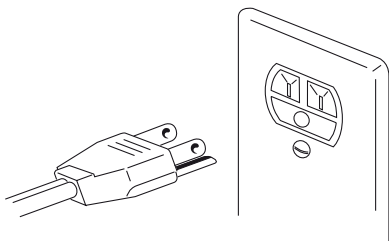
ELECTRIC CHARACTERISTICS  
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES  
CARACTERISTICAS ELECTRICAS:

120 V~ 60 HZ 1 400 W

## ELECTRICAL CONNECTION

Only use a three-pin, 120 Volt, 60 Hz power outlet

### GROUNDING INSTRUCTIONS



#### MAKE SURE THAT THE PLUG IS CORRECTLY GROUNDED

This appliance must be grounded: in the event of short circuits, the ground connection reduces the risk of electric shock, allowing the electrical current to be dispersed.

This appliance is fitted with a power cable with ground wire. The plug must be connected to a power outlet that has been correctly installed and grounded.

#### **WARNING: IMPROPER USE OF THE GROUND WIRE MAY LEAD TO THE RISK OF ELECTRIC SHOCK.**

If you are not sure that the power outlet is properly grounded, contact a qualified electrician.

If an extension cord is required, only use three-wire extension cords with three-pin plugs and sockets that fit the plug on the appliance.

The capacity of the extension cord must be greater than or equal to the rated power input of the appliance.

- The length of the power cable for this appliance has been devised so as to avoid the possibility of tripping on or getting entangled in a long cable.  
If a longer cable is required, an extension cord can be used with a rated capacity not below 15 amps, 120 volt and with UL/CSA approval.
- A six-foot long extension cord, with a 15 amp rating, is available from authorized resellers.  
When using an extension cord, make sure it does not hang loose in the work area or where someone may accidentally trip on it or get entangled in it.
- Handle the power cable with care for longer life; avoid pulling or stressing the cable around the connectors to the power outlet and the appliance.

## CONVERSION TABLE

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

## CONTENTS

### CHAP. 1 GENERAL

1.1 Control panel.....	3
1.2 Description of the appliance.....	3
1.3 Important safeguards .....	4
1.4 Summary table .....	5
1.5 Correct wire rack position .....	6
1.6 Installation.....	7
1.7 Important tips and techniques.....	7

### CHAP. 2 USING THE CONTROLS AND SETTING THE MODES

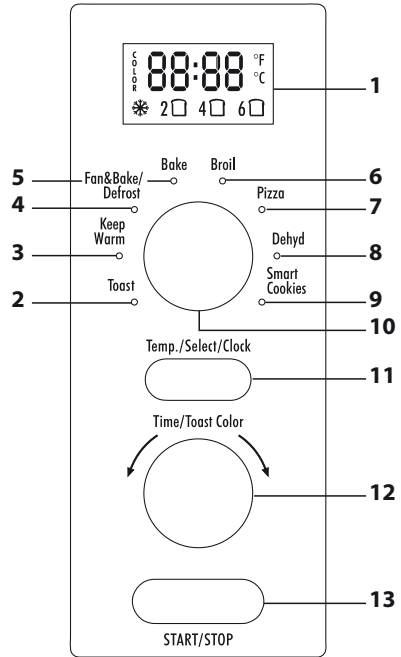
2.1 Setting the clock .....	7
2.2 BAKE and FAN/BAKE modes .....	8
2.3 SMART COOKIES mode .....	11
2.4 DEHYD (dehydrator) mode.....	11
2.5 PIZZA mode.....	12
2.6 DEFROST mode.....	14
2.7 BROIL mode .....	14
2.8 TOAST mode .....	16
2.9 KEEP WARM mode .....	16

### CHAP. 3 CLEANING AND MAINTENANCE

3.1 Care and cleaning.....	17
----------------------------	----

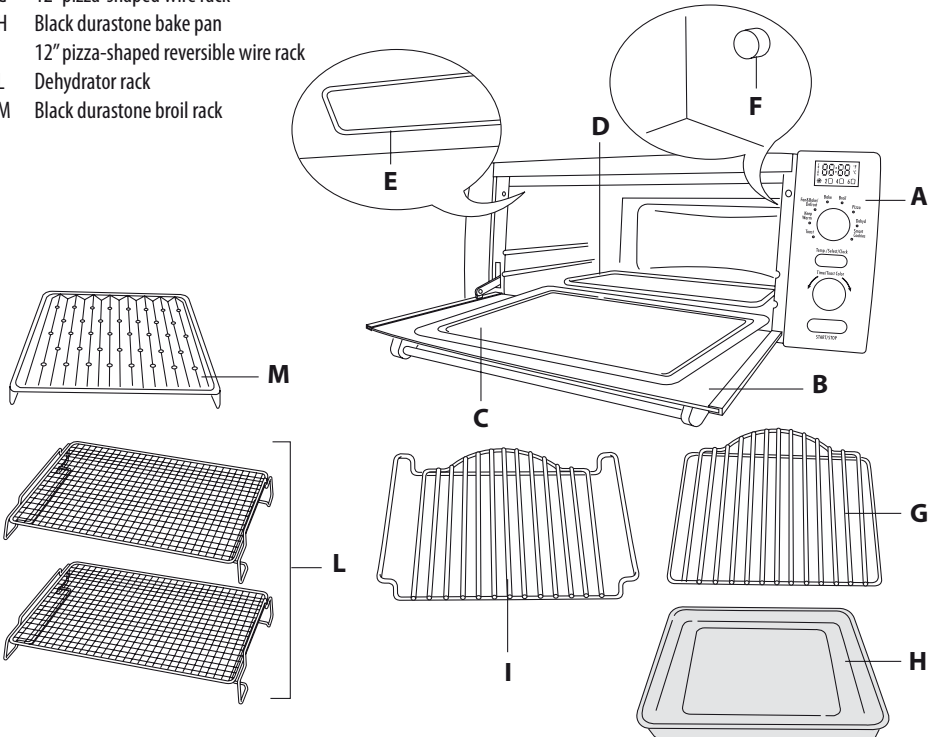
## 1.1 CONTROL PANEL

- 1 Display
- 2 TOAST pilot light
- 3 KEEP WARM pilot light
- 4 FAN & BAKE / DEFROST pilot light
- 5 BAKE pilot light
- 6 BROIL pilot light
- 7 PIZZA pilot light
- 8 DEHYD pilot light
- 9 SMART COOKIES pilot light
- 10 Mode knob
- 11 TEMP./SELECT/CLOCK button
- 12 TIME/TOAST COLOR knob
- 13 START/STOP button



## 1.2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- A Control panel
- B Glass door
- C Matte silver crumb tray
- D Bottom heating element
- E Top heating element
- F Interior light
- G 12" pizza-shaped wire rack
- H Black durastone bake pan
- I 12" pizza-shaped reversible wire rack
- L Dehydrator rack
- M Black durastone broil rack



### 1.3 IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, a number of fundamental safety rules must be observed, including the following:

1. READ ALL THE INSTRUCTIONS
2. Do not touch the hot surfaces. Only use the knobs or handles to operate the appliance.
3. Before using the appliance, move it 2 inches (5/10 cm) away from the wall and any other object that is on the same surface. Remove any objects located above the appliance. Do not use on surfaces that may be damaged by the heat.
4. To avoid electric shock, do not immerse the appliance in water. See the instructions for cleaning.
5. If the appliance is used when children are around, pay careful attention to the metal walls of the oven and the door, which become very hot. The appliance must not be used by children without supervision. Make sure that children do not play with the appliance.
6. Unplug the appliance from the power outlet when this is not being used or before cleaning it. Wait for the appliance to cool down before fitting or removing any parts.
7. Never operate the appliance with the cable or the plug damaged, if any malfunctions have occurred, or if the appliance has been damaged in any way. Take the appliance to the nearest authorized service center, which will inspect it and, if necessary, will adjust or repair it.
8. The use of accessories that are not recommended by the manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the power cable hang from the counter or come into contact with hot surfaces.
11. Do not place the appliance above or near a gas or electric cooker.
12. Use maximum care when moving the appliance if it contains hot oil or other hot liquids.
13. If the plug heats up, contact a qualified electrician.
14. Do not use this appliance for purposes other than those it has been designed for.
15. Use maximum care when removing the bake pan or throwing out the hot fat.
16. Do not use metal sponges to clean the appliance, small particles may be detached that cause electric shocks.
17. To ensure the safe operation of the appliance, never introduce foods or utensils that are too large for the oven.
18. If the appliance, when operating, is covered by or comes into contact with flammable materials, such as curtains, fabrics or wall coverings etc., these may catch fire.
19. **WARNING:** Never leave the appliance unattended when operating (especially when broiling or toasting).
20. When broiling, the bake pan and the wire racks must be used as described in the instructions on page 14.
21. Extreme care must be taken when using containers made from materials other than glass, metal or ovenproof ceramics.
22. Do not place any objects in the oven when it is not being used, apart from the accessories recommended by the manufacturer.
23. Do not place any of the following materials into or on top of the oven: paper, cardboard, plastic and the like.
24. Do not cover parts of the oven with metal foil, to avoid overheating.
25. To switch the appliance off, press START/STOP button.

This product is designed exclusively for household use


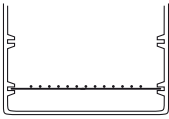
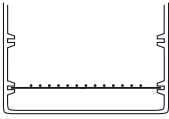
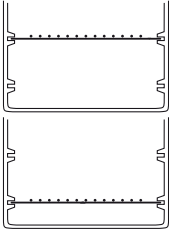
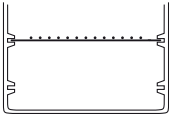
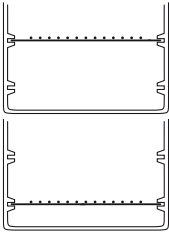

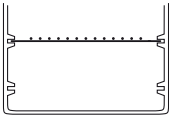
### SAVE THESE INSTRUCTIONS

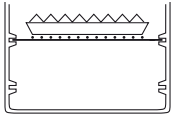
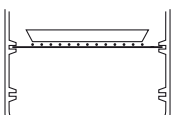

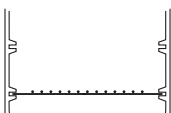

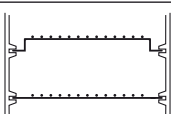
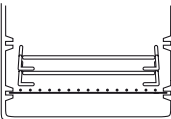
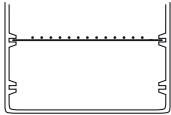
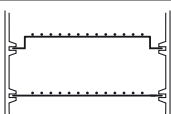
**WARNING:** After having removed the appliance from its packaging, check that the door is intact.

The door is made from glass and is therefore fragile. If it is visibly chipped, scored or scratched, it should be replaced.

While using, cleaning or moving the appliance, avoid slamming or knocking the door. Do not pour cold liquid onto the glass while the appliance is hot.

## 1.4 SUMMARY TABLE

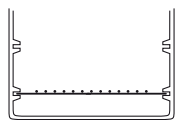
Program	Modes	Temperature setting/ display indication	Wire rack and accessory position	Notes/Tips
Defrost	FAN & BAKE/ DEFROST	DEFR 		-
Keep warm	KEEP WARM	180 °F		-
Convection oven cooking	FAN & BAKE/ DEFROST	200 °F - 450 °F		Ideal for lasagna, meat, pizza, cakes in general, foods that should be crunchy on the surface ("au gratin") and bread. For details on how to use the accessories, refer to the tips in the table on page 10.
				In addition, this function is ideal for cooking on two levels at the same time. For tips on how to do this, refer to page 8.
Traditional oven cooking	BAKE	200 °F - 450 °F		Ideal for cooking stuffed vegetables, fish and small poultry. For details on how to use the accessories, refer to the table on page 10.
Toast	TOAST	COLOR 1-7 2 □ - 6 □ 		Ideal for toasting slices of bread.

Program	Modes	Temperature setting/ display indication	Wire rack and accessory position	Notes/Tips
Broiling and top browning	BROIL	BRL	 for broiling	Broil function is ideal for all types of traditional grilling: hamburgers, hot dogs, kebabs, etc. Use the top browning function to top brown open-face sandwiches, cheese toppings, and hors d'oeuvres.
			 for top browning	
Pizza	PIZZA	P1 - P3 1 level 		Please read the instruction on page 12.
		2P1 - 2P3 2 level 		
Dehydrator	DEHYD	DEH		Place prepared food on the dehydrator kit without covering shelves with plastic food wrap. The fan and low heat will dry food in 8 to 14 hours. Consult a book on drying foods for treatment of various foods.
Smart cookies	SMART COOKIES	1TR	 1 level	This function is ideal for cookies. For further information please refer to the paragraph on page 11.
		2TR	 2 level	

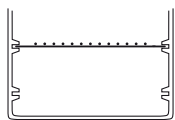
### 1.5 CORRECT WIRE RACK POSITION

For single cooking:

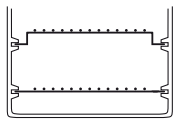
For double cooking:



(1)



(2)



(3)

# chap. 2 using the controls and setting the modes en

## 1.6 INSTALLATION

- 1) Check that the appliance has not suffered any damage due to transportation.
- 2) Place the appliance on a flat, stable surface out of the reach of children (the glass door becomes very hot while the oven is in operation).
- 3) Before using this appliance, move it two inches away from the wall or any object on the counter top. Remove any object that may have been placed on top of the appliance. Do not use on surfaces where heat may be a problem.
- 4) Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 min.).  
This is normal. It is due to the protective substance on heating elements which protects them from salt effects during shipping from the factory.
- 5) When a function is started, the START/STOP button will light.
- 6) If *ERR* message is shown on display, the oven has been damaged. Please contact an authorized service center.

## 1.7 IMPORTANT TIPS AND TECHNIQUES

### ACCESSORIES AND UTENSILS

The bake pan (H) is designed to permit the circulating heat to surround the food (except for the bottom surface) more effectively. Use it as you would any shallow baking or roasting pan. Other utensils you own can be used provided that an inch or so of space remains open to allow circulation of the fan-forced heat. Casserole covers should not be used and glass ovenware should not be placed closer than two inches from the upper heating element.

### PREHEATING THE OVEN

To pre-heat the oven, press the required function (BAKE, FAN & BAKE) and set the desired temperature (only for BAKE and FAN & BAKE). After having pressed START/STOP, if no duration has been set, the display will show the countdown starting from the default duration of 30 minutes. On reaching the set temperature, the control will emit 3 "beeps" 3 times.

### USING ALUMINUM FOIL

Do NOT allow foil to touch sides of the oven or the heating elements. Foil can be used to cover foods or the bake pan (for easier clean-up) provided foil is tucked in securely around the food or the edges of the pan or dish. DO NOT cover the broiling rack as this can cause accumulated grease to catch fire. DO NOT cover the crumb tray (C). Unlike an ordinary toaster-oven, the DE'LONGHI features 8 functions: convection/defrost, traditional

bake, keep warm, broil, toast, dehydrate, smart cookie and pizza functions.

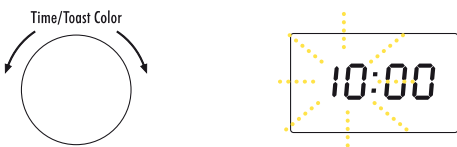
## 2.1 SETTING THE CLOCK

When the appliance is connected to the power supply for the first time, or after a power outage, four dashes will appear on the display (----). In order to set the time of day, proceed as described below:

- 1 Press the TEMP./SELECT/CLOCK button (11).  
(the hours flash on display)



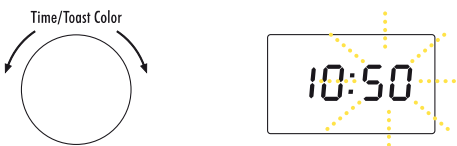
- 2 Turn the TIME/TOAST COLOR knob (12) to the desired time.  
The times set will begin blinking on the display.



- 3 Press the TEMP./SELECT/CLOCK button (11) the minutes begin to flash on the display.



- 4 Turn the TIME/TOAST COLOR knob (12) to the desired time.  
The time set will begin blinking on the display.



- 5 Press the TEMP./SELECT/CLOCK button (11) at any time during cooking process to display the current time. (the



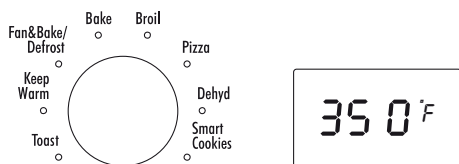
display shows the time set)



- If you wish to change the hour on the dial once it has been set, press the TEMP./SELECT/CLOCK button (11) before proceeding to set the new time as described above.
- It is possible to display the current time even after starting a function, by pressing the TEMP./SELECT/CLOCK button (11) (the time is displayed for 2 seconds).

## 2.2 BAKE AND FAN/BAKE MODES

1 Turn the MODE knob (10) to the desired function. BAKE (5) or FAN & BAKE /DEFROST (4). The display will show the default temperature (350°F)



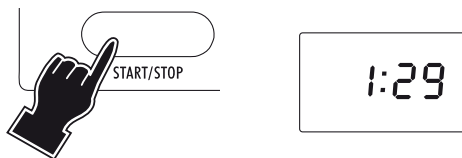
2 If necessary, the desired temperature can be modified by pressing the TEMP./SELECT/CLOCK button (11). The available temperatures are: 200 - 250 - 275 - 300 - 325 - 350 - 375 - 400 - 425 - 450°F. The display will show the chosen temperature



3 Set the time (max 2 hours) by turning the TIME/TOAST COLOR knob (12).



4 Press the START/STOP button (13). The oven will start the countdown. At the end of the set time the control will emit 3 “beeps” and the display will return to stand-by (showing the time of the day, if previously set).

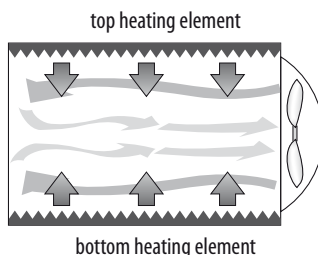


### Notes:

- If the cooking time is not set (skipping point 3), the display will show the countdown starting from the default duration of 30 minutes.
- The oven should always be preheated. Wait for the audible signal (3 times 3 short beeps) before placing the tray with food in the oven.
- The set time can be modified during cooking by simply repeating point 3. The countdown will automatically restart 3 seconds after the last setting.
- To display the current temperature inside the oven during the cooking process, simply press the TEMP./SELECT/CLOCK button (11). While the temperature is displayed, you have 3 seconds to press the TEMP./SELECT/CLOCK button (11) again to modify the set temperature.
- If the START/STOP button (13) is not pressed within 3 minutes from the previous setting, the control will return to stand-by.

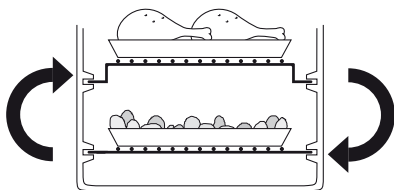
## COOKING ON 2 LEVELS AT THE SAME TIME WITH THE CONVECTION OVEN

The convection oven function allows different foods to be cooked at the same time, placed on 2 levels. The heat provided by the 2 heating elements, is distributed inside the oven by the air, circulated by the fan. In this way, the heat reaches every part of the oven uniformly and quickly; the air inside the oven is very dry, preventing the mixing of flavors.

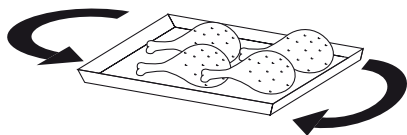


To cook two dishes at the same time, simply observe these general rules.

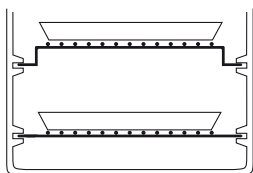
1. The cooking times for different recipes prepared simultaneously are higher than when the items are cooked individually.
2. Around halfway through cooking, change the position of the 2 bake pans, placing the top one on the lower wire rack and vice-versa.



In addition, turn the bake pans half-way around.



Note: the wire racks must be positioned as shown in the figure.

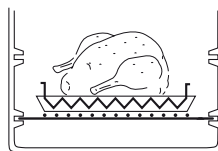


## GENERAL GUIDELINES

With FAN & BAKE / DEFROST mode, a fan gently circulates the heated air within the oven, providing a more even temperature around the food. This system, used in many large commercial ovens for years, produces more even browning and cooking of baked foods, meats and poultry. The forced air also displaces the layer of cold air surrounding the food, allowing faster cooking in many cases or a lowering of temperature. In general, meats and poultry can be cooked in less time (a meat thermometer will help to prevent overcooking). Cakes, pies, cookies, etc. can be baked at a lower temperature (see charts).

BAKE mode is used when browning and crisping are less important or undesirable. Use it, following conventional recipes, for casseroles, stuffed vegetables, fish, lasagna, fruit tarts, cheesecakes and other moist mixtures.

Important : we recommend cooking chicken, roasts and small fowl directly on the broiling rack resting on the bake pan (see fig.) to avoid fat spattering onto the sides of the oven and dripping onto the bottom. See the following sections for further details.



## CONVECTION BAKING OF CONVENIENCE FOODS

Many convenience foods can be successfully baked or heated by convection on the FAN & BAKE / DEFROST mode. In general, follow the package directions for temperature and time. However, lower the temperature by 25°F. There is such a wide choice of convenience foods on the market and variations in packaging, quantities and initial temperatures (frozen, refrigerated and shelf temperature) that it's best to follow the package instructions. Check the food 5 to 10 minutes before the time is up; you may need to adjust the time and/or temperature for best results.

### Here are some tips for different types of convenience foods:

- If directions call for placing the food container on a metal pan to avoid spills or to aid even cooking, use the bake pan provided. Use it for foods, such as rolls, cookies, turnovers or frozen French fries, breaded fish or chicken pieces, that are placed directly on a pan.
- Some frozen foods come in "oven-proof" plastic or paper containers which can be cooked in a microwave oven and, within limits, a conventional oven. Be sure to follow directions for maximum baking temperature. The container can melt or scorch if too high a temperature is used. To be on the safe side, set the oven 25°F lower than the recommended temperature.
- When baking packaged mixtures (such as scalloped potatoes, macaroni and cheese, brownies, corn bread, coffeecake and cake mixes) check the package directions for recommended sizes of pan, casserole or dish and the proper baking times for each. A 9-inch round or an 11 x 7 inch rectangular pan will fit in the oven with room on all sides for air circulation. Layer cake mixes can be baked one layer at a time in a 8- or 9-inch round pan or all of the batter in a 3-inch deep 9-inch round bundt or spring-form pan.

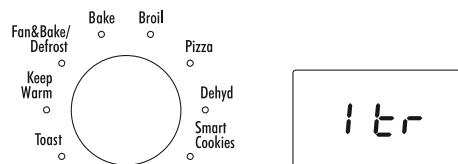
## TEMPERATURE AND TIME FOR TYPICAL FOODS (CONVECTION BAKING AND ROASTING)

Food	Modes	Temperature setting/display indicator	Approx. time	Notes and tips
Whole chicken 3-3.5 lbs. Unstuffed.	FAN & BAKE/ DEFROST	350°F	75 min. or until internal temperature of 175°F in thigh and breast.	Roast in bake pan with broiling rack inverted, with wire rack in position 1 (see pag. 9).
Pork Loin or Rib Roast, 2 - 4 lbs.	FAN & BAKE / DEFROST	325°F	90 min. or until internal temperature of 170°F is reached.	Roast the same as the whole chicken. Broiling rack may be in its higher position if oven space allows.
Pork Baby Back Ribs 1.75 - 2 lbs. in 6 - to 10 - inch strips.	FAN & BAKE / DEFROST	300°F for 20 min. then BROIL for 30 min.	Total time 50 min. or until brown and very tender.	Use bake pan without wire rack, lined with foil, on rack position 1.
Beef Sirloin or Rib Roast 3 - 5 lbs, boned.	FAN & BAKE / DEFROST	350°F	20 min./lb. for rare 25 min./lb for medium 30 min./lb. well	Have roast tied for even cooking. Use broiling rack in position 1 or 2 as oven space allows (see pag.6).
Cornish Hens 1.5 lbs. each, two split into four halves.	FAN & BAKE / DEFROST	350°F	45 - 50 min. or until tender and juice is clear when pierced with fork.	Roast on bake pan with broiling rack in position 2, skin side up. Brush with orange marmalade or honey. Turn and brush several times until done.
Baking Potatoes 1 to 4 large.	BAKE	450°F	45 - 50 min. or until fork-tender.	Wash and pierce raw potatoes with fork. Rub skins with salad oil if desired. Bake on wire rack in position 1.
Cakes: Layer, Sheet cake or Loaf cake. Pies: Fruit, 9- inch double crust.	FAN & BAKE / DEFROST	300°F to 350°F	Cake: Follow traditional recipe timing but lower temperature by 25 to 50°F. Cookie: After the pre-heating signal. 20-30 minutes, depending on the type of cookie.	Cake: Place wire rack in position 1. Check progress 5 - 10 min. before time is up. Let cool 5 - 10 min. to firm up before removing from pan or dish.
Brownies, Bar, Cookies.	FAN & BAKE / DEFROST	300°F to 350°F	Cake: Follow traditional recipe timing but lower temperature by 25 to 50°F. Use 7x11 inch or 8- or 9 inch square pan or oven-glass dish. Cookie: After the pre-heating signal. 20-30 minutes, depending on the type of cookie.	Cookie: Place 1 inch apart on 1 or 2 bake pan/s. For 1 bake pan place wire rack in position 1. For 2 bake pans, place racks in position 3 (see pag.6). Grease sheets if the recipe directs. Remove promptly to cooling rack.

### 2.3 SMART COOKIES MODE

This special function is designed to produce perfect results when using one or two trays to bake delicate food items such as cookies, brownies, cakes, pies etc. The function is accessible by turning the MODE knob (10) until the SMART COOKIES indicator is illuminated and TR7 is on the display. Please note, this function is programmed to control temperature, so only the baking time can be adjusted. Follow the full set of instructions as outlined below. The oven should always be pre-heated.

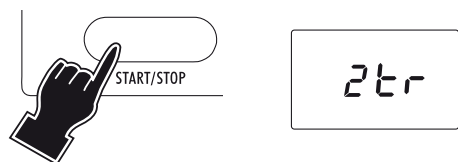
- 1 Turn the MODE knob (10) until the Smart Cookies light is illuminated and TR7 is on the display.



- 2 Press the TEMP./SELECT/CLOCK button (11) to select 1 or 2 cooking levels.



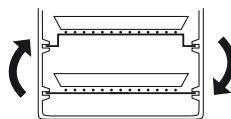
- 3 Press the START/STOP button (13). The oven starts the pre-heating phase.



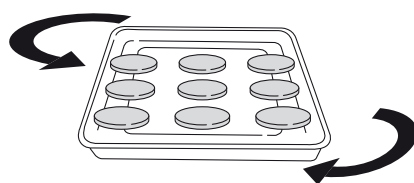
- When the oven reaches the ideal baking temperature, an audible signal will sound (three series of short beeps) and the baking time will start flashing.
- Place the cookies in the oven and press START/STOP; the oven will start the countdown.
- If during the cooking process you wish to increase or decrease within 5 minutes the set time, turn the TIME/TOAST COLOR knob (12).

Only when baking on two levels: at 3/4 of the baking time, an audible signal will sound to indicate that the bake pan (H) need to be swapped and turned 180 degrees (see the figure on the right).

Once the two sheets have been swapped, press START/STOP to stop the baking process.

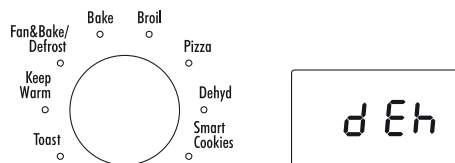


If START/STOP is not pressed within 3 minutes from when the "beeps" sound, the function will resume automatically, ending the baking after the set time.



### 2.4 DEHYDRATING MODE

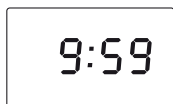
- 1 Turn the MODE knob (10) until the DEHYD light is illuminated and DEH is on the display.



- 2 Set the time (max 14 hours) by turning the TIME/TOAST COLOR (12) knob.



- 3 Press the START/STOP button (13). The oven will start the countdown. At the end of the set time the control will emit 3 "beeps" and the display will return to stand-by (showing the time of the day, if previously set).

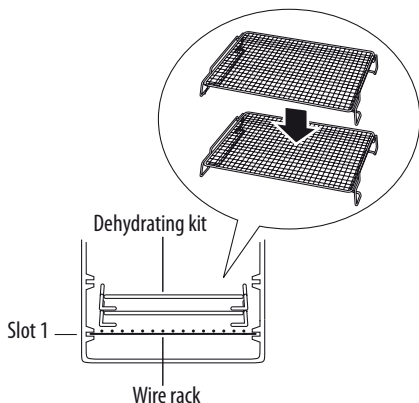


Slices of apples, pineapple, pears, peaches or bananas, placed directly on the dehydrator kit (L), will dry in 8 to 14 hours in the gently circulating warm air.

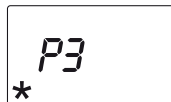
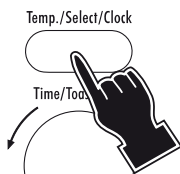
Time will depend on the moisture in the fruit. Herbs can also be dried. However, the limited quantity of vegetables that can be dried at one time may not be worth your time and attention. Consult a book on dehydrating food for specific directions as to times, temperature, pretreatment and storage of dried foods.

**FOR DEHYDRATING:**

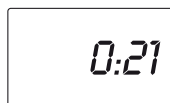
- Prepare food and use the dehydrating kit (L) as follows:
- insert wire rack (G) in the slot 1;
- put the dehydrator kit on the wire rack (see figure).



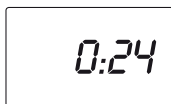
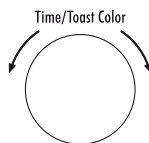
ton (11); place the pizza in the oven.



- 3 Press the START/STOP button (13); the display will show the countdown. At the end of the set time the control will emit 3 “beeps” and the display will show the time of the day, if previously set.



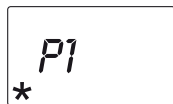
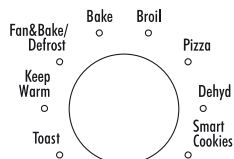
- 4 If during the cooking process you wish to increase or decrease within 5 minutes the set time, turn the TIME/TOAST COLOR knob (12). This operation can be done only once the START/STOP button (13) has been pressed.



- If the START/stop button (13) is not pressed within 3 minutes from the previous setting, the control will return to stand-by.
- The cooking process can be stopped at any moment by pressing the START/stop button (13).

**2.5 PIZZA MODE**

- 1 Turn the MODE knob (10) until the display shows \*P1 and the relevant led lights on.



- 2 Select the desired program (see table on the following page) by pressing repeatedly the TEMP./SELECT/CLOCK but-

**NOTES/TIPS TO COOK PIZZA**

- If the oven is already hot (e.g. in case of sequential pizza cooking), the electronic control will automatically reduce/adjust the cooking time.
- Always put the pizza on the wire rack (G) provided and insert in position 1 (see pag.6).
- Frozen pizza: remove the pizza from its packaging and put the pizza directly on the wire rack (G).  
Home - made pizza with fresh dough: prepare the pizza on the well greased bake pan (H) or line the tray with oven-proof paper.

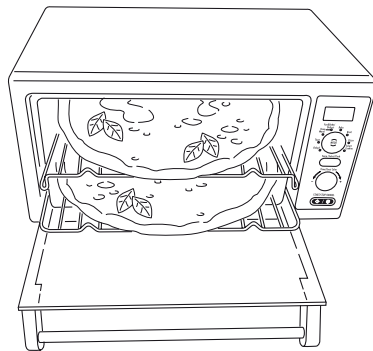
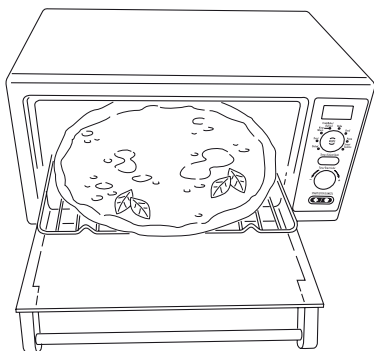
We suggest adding mozzarella or soft cheese just five minutes before the end of cooking process: the cheese will melt perfectly without overburning.

- In order to select the right program, refer to the following table.

- Cooking result may vary; adjust these settings to your individual preferences.

Display indication	Notes/tips
* P1	Ideal for small frozen pizzas (weight 6.5 - 9 ounce)
* P2	Ideal for medium frozen pizzas (weight 9 - 18 ounce)
* P3	Ideal for big frozen pizzas (weight 18 - 28 ounce)
P1	Ideal for one fresh pizza
2P1	Ideal for two fresh pizzas
* 2P1	Ideal for 2 small frozen pizzas (weight 6.5 - 9 ounce)
* 2P2	Ideal for 2 medium frozen pizzas (weight 9 - 18 ounce)
* 2P3	Ideal for 2 big frozen pizzas (weight 18 - 28 ounce)

## CORRECT WIRE RACK POSITION



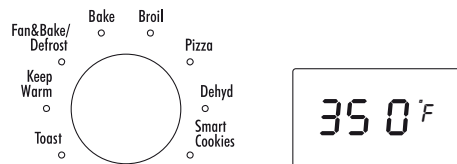
### Single cooking

### Double cooking

At 2/3 of the cooking time, an audible signal will sound to indicate that the two pizzas need to be swapped over, placing the top one on the bottom rack and vice-versa. Also turn them around 180 degrees. Then press START/STOP to start the cooking process. If START/STOP is not pressed within 3 minutes from when the "beeps" sound, the function will resume automatically.

## 2.6 DEFROST MODE

- 1 Turn the MODE knob (10) until the FAN BAKE/DEFROST led lights on.



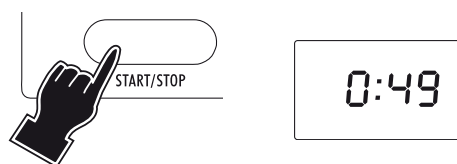
- 2 Then press the TEMP./SELECT/CLOCK (11) until the display shows *DEFR* .



- 3 Set the time (max 2 hours) by turning the TIME/TOAST COLOR (12) knob.



- 4 Press the START/STOP button (13). The oven will start the countdown. At the end of the set time the control will emit 3 "beeps" and the display will return to stand-by (showing the time of the day, if previously set).



### Notes:

- If the defrosting time is not set (skipping point 3), the display will show the countdown starting from the default duration of 30 minutes.
- If the START/STOP button (13) is not pressed within 3 minutes from the previous setting, the control will return to

stand-by.

Portions and pieces of raw meat, poultry and fish, frozen soups, pastry, fruit or leftovers will thaw more quickly on this setting than on a counter or in the refrigerator.

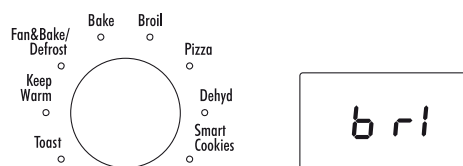
Thaw only pieces or portions small enough to thaw in an hour or less and do not let food come to room temperature.

Thawed food held too long or at a warm temperature can cause bacteria to form.

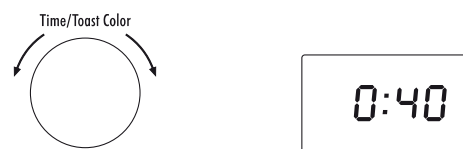
Large amounts of food should be defrosted in a refrigerator.

## 2.7 BROIL MODE

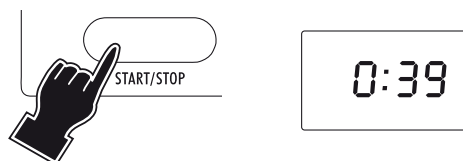
- 1 Turn the MODE knob (10) until the BROIL led lights on. The display will show the message *BRL*.



- 2 Set the time (max 1 hour) by turning the TIME/TOAST COLOR (12) knob.



- 3 Press the START/STOP button (13). The oven will start the countdown. At the end of the set time the control will emit 3 "beeps" and the display will return to stand-by (showing the time of the day, if previously set).



### Notes:

- If the cooking time is not set, the display will show the countdown starting from the default duration of 15 minutes.
- If the START/STOP button (13) is not pressed within 3 minutes from the previous setting, the control will return to

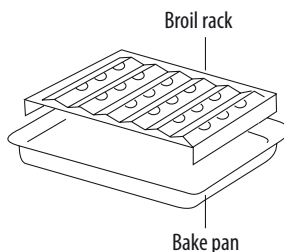
stand-by.

- Trim excess fat from meat. Dry meat, fish and poultry surfaces with paper towel.
- Place the food on the broiling rack set in the bake pan as shown in the figure. Position wire rack so that food will be about 2 inches from top heating element. Thick foods such as chicken pieces should be 3 - 4 inches from the element.
- The broiling rack can be inverted if necessary, but do not attempt to broil without the rack as fat drippings can smoke or flame.
- For easier clean-up, the shallow pan can be lined with foil. Be sure not to cover the broiling rack or let foil extend beyond the edges of the pan.
- Be careful when turning food or removing the pan. Use potholders and avoid spilling drippings.
- Never cover heating elements with foil.
- To top-brown casseroles with crumb or cheese toppings, place the dish directly on the wire rack 2 - 3 inches from the top element. Close the door and watch carefully to avoid burning the toppings.

NOTE: Oven-glass dishes should not be exposed to direct

broiler heat.

When the function and the temperature controls are set to BROIL only the top element heats at full power. Set the broiling rack in the bake pan on the wire rack in position 2 (see pag. 6) so that the food is few inches from the top element. For thick foods such as chicken parts place the rack in position 1. If necessary, the broiling rack can be inverted in the pan. The broiling rack shields the fat drippings from direct heat, reducing spattering, smoking and possible flaming. Always use the shallow pan when broiling any fatty foods.



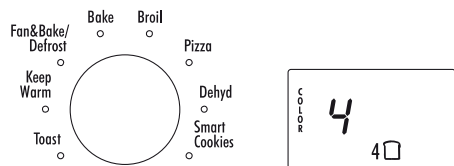
Food	Weight or thickness	Approx. time (Turn at half time)
Beef Sirloin, Porterhouse Steak	1- 1 1/2 in.	Rare 12 - 15 min. Medium 16 - 18 min.
Beef Flank Steak, Fillet	3/4 - 1 in.	Rare 10 - 12 min. Medium 13 - 16 min.
Hamburger	1 in.	Medium-well 15 - 18 min.
Pork Chop	3/4 in.	Well 18 - 22 min.
Fish Fillets, Steak (See note)	1/2 - 1 in.	10 - 16 min.
Chicken Piece, Broiler-fryer	3 - 4 lb.	40 - 50 min. until juices run clear when fork-tested and no pink when cut.
Bacon, Sausage, Links or Patties	Up to capacity of broilrack.	10 - 15 min. for crisp bacon, well-done sausage.

Note: Since fish is non-fatty it can be broiled directly on bake pan. Broil until it flakes easily with a fork. Thin fillets need not to be turned.



## 2.8 TOAST MODE

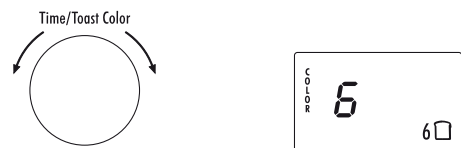
1 Turn the MODE knob (10) until the TOAST led lights on.



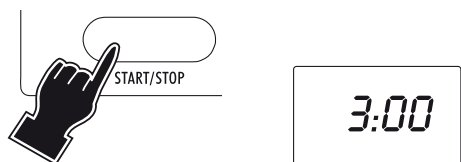
2 Press TEMP./SELECT/CLOCK buttons (11) to modify the number of slices.




3 Set the desired level of toasting by turning the TIME/TOAST COLOR (12) knob.



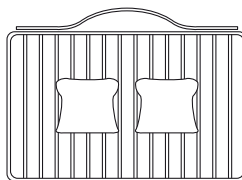
4 Press the START/STOP (13) button. The display will show the toasting time. At the end of the set time the control will emit 3 "beeps" and the display will return to stand-by (showing the time of the day, if previously set).



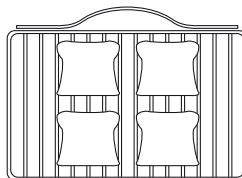
### Notes:

- You have seven browning selection shades to choose from (indicated on the display with "color 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7")
- It is possible to select the number of slices to toast (2-4-6 ) and the start condition; if the slices are fresh, please select the number without (\*), if the slices are frozen, before choosing the number, please select (\*).

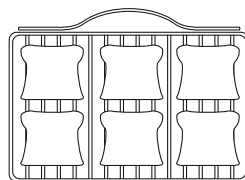
- When toasting, the toasting time will count down on the clock display. The timing will be different for each custom setting you choose. Keep in mind that the timing is adjusted by the oven thermostat. So if your oven is already warm, the toasting time will be less than if you start with a cold oven.
- Should it be necessary for any reason to suspend the cooking, you only need to press the START/STOP (13). The display will go back to showing the clock.
- If the START/STOP (13) button is not pressed within 3 minutes from the previous setting, the control will return to stand-by.
- Correct position of the slices according to number.



2 slices



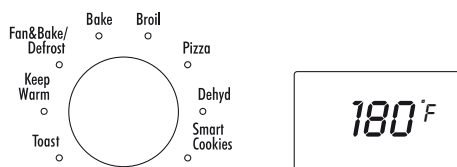
4 slices



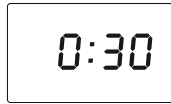
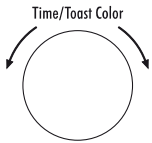
6 slices

## 2.9 KEEP WARM MODE

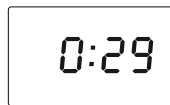
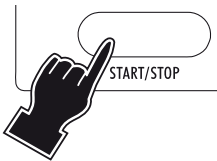
1 Turn the MODE knob (10) until the Keep Warm indicator light is illuminated and 180 F is displayed.



- 2 Select the keep warm time by turning the TIME/TOAST COLOR knob (12).



- 3 Press the START/STOP (13) button. The oven will start the countdown. At the end of the set time the control will emit 3 beeps and the display will return to stand-by (showing the time of the day, if previously set).



### Notes:

- If the keep warm time is not set (skipping point 2), the display will show the countdown starting from the default duration of 30 minutes.
- If the START/STOP (13) button is not pressed within 3 minutes from the previous setting, the control will return to stand-by.

### 3.1 CARE AND CLEANING

Frequent cleaning prevents the formation of smoke and bad odors during cooking. Do not let fat accumulate inside the appliance.

Before any maintenance or cleaning operation, unplug the oven and wait for it to cool down.

Clean the door, the inside walls and the enamel or painted surfaces of the oven with a soap and water solution; dry thoroughly.

To clean the aluminum surfaces on the inside of the oven, never use products that corrode aluminum (detergents in spray cans) and never scrape the walls with sharp objects.

To clean the outside surface always use a damp sponge.

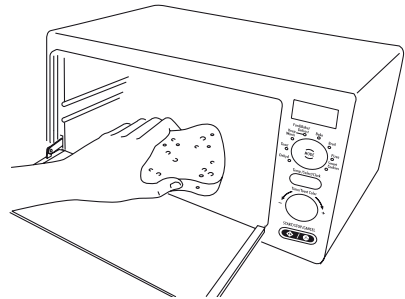
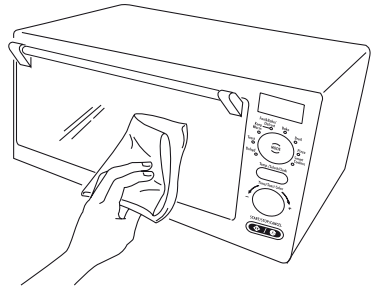
Avoid using abrasive products that may damage the exterior.

Make sure water or liquid soap does not seep into the vents on the top of the oven.

Never immerse the appliance in water; never wash it under a jet of water.

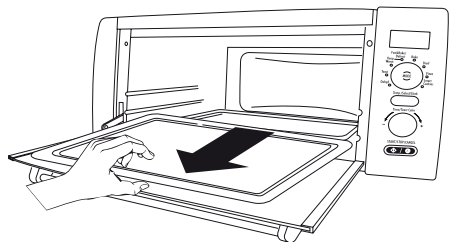
All the accessories are washed like normal dishes, either by

hand or in the dishwasher.



### CRUMB TRAY

Slide the crumb tray out from under the bottom of your oven. Wash by hand. Should the soilage be difficult to remove, rinse the crumb tray with hot soapy water and if necessary, scour it delicately, without scratching it.



### INTERIOR LIGHT

When the oven is on, the light inside the oven is always on.

To replace the bulb, proceed as follows: unplug the appliance from the power outlet, unscrew the glass cover and replace the bulb with a new one of the same type (resistant to high temperatures) and then replace the glass cover.

## LIMITED WARRANTY

This warranty applies to all products with De'Longhi or Kenwood brand names.

### What does the warranty cover?

We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to repair at our factory or authorized service center of any defective parts or part thereof, other than parts damaged in transit. In the event of a products replacement or return, the unit must be returned transportation prepaid. The repaired or new model will be returned at the company expense.

This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions, which accompany it, and on an Alternating current ( AC ) circuit.

### How long does the coverage last?

This warranty runs for one year ( 1 ) from the purchase date found on your receipt and applies only to the original purchaser for use.

### What is not covered by the warranty?

The warranty does not cover defects or damage of the appliance, which result from repairs or alterations to the appliance outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance, which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damage resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage, so the above limitation may not apply to you.

### How do you get service?

If repairs become necessary, see contact information below:

#### U.S. Residents:

Please contact our toll free hotline at 01-800-322-3848 or log onto our website at [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

#### Residents of Canada:

Please contact our toll free hotline at 01-888-335-6644 or log onto our website at [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

#### Residents of Mexico:

Please contact our toll free hotline at 01-800-711-8805 or log onto our website at [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does not apply if you enter into an extended warranty with De'Longhi. Some states/countries do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. De'Longhi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its appliance.

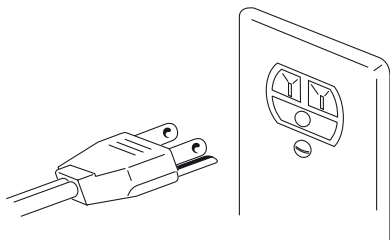
### How does state law apply?

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state/country to country.

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Il peut être positionné soit sur le plan de travail soit sur un chariot mobile. Il nécessite seulement d'une prise de courant 120V (60 Hz) tripolaire connectée à une mise à terre efficace.

### MISE A TERRE



S'ASSURER QUE LA PRISE SOIT POURVUE D'UNE MISE A TERRE EFFICACE

Cet appareil doit être connecté à un mise à terre. En cas de court-circuit, la mise à terre réduit le risque d'électrocution en donnant au courant la possibilité de s'échapper par ce fil.

Cet appareil est muni d'un cordon ayant un fil de mise à terre et d'une fiche munie aussi de mise à terre.

La fiche doit être branchée seulement à une prise munie de mise à terre et installée correctement.

### IMPORTANT: LA MAUVAISE UTILISATION DE LA FICHE AVEC MISE A TERRE PEUT CAUSER LE RISQUE D'ELECTROCUTION.

Si vous n'êtes pas sûr que vos prises soient munies de mise à terre, faites contrôler le circuit électrique par un électricien qualifié. Si vous devez utiliser un cordon prolongateur, utilisez toujours un cordon à trois fils muni d'une fiche à trois dents avec mise à terre, et d'une prise correspondant à la fiche de l'appareil même.

- La longueur du cordon a été calculée de façon à réduire les risques d'emmêlement et de façon à éviter que l'on ne trébuche dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utilisez un prolongateur d'une intensité minimale de 15 ampères et d'une tension minimale de 120 volts. Celui-ci doit être homologué UL/CSA.
- Vous trouverez un cordon prolongateur de 15 ampères, d'une longueur de 6 pieds, en vente dans les centres de service après-vente autorisés. Si vous utilisez un cordon prolongateur, assurez-vous qu'il ne traîne pas sur la surface de travail, ou qu'il ne pende pas à un endroit où quelqu'un pourrait le heurter ou trébucher dessus par accident.
- Manipulez le cordon avec soin pour en prolonger la durée. Evitez les mouvements brusques et ne lui imposez pas de

tension au niveau de la fiche ou sur le point de rattachement à l'appareil.

## TABLEAU DE CONVERSION

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

## TABLE DES MATIÈRES

### CHAP. 1 GÉNÉRALITÉS

1.1 Tableau de commande .....	20
1.2 Description de l'appareil .....	20
1.3 Avertissements.....	21
1.4 Tableau récapitulatif.....	22
1.5 Position correcte de la grille .....	23
1.6 Installation.....	24
1.7 Conseils utiles et techniques de cuisson .....	24

### CHAP. 2 UTILISATION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION DES FONCTIONS

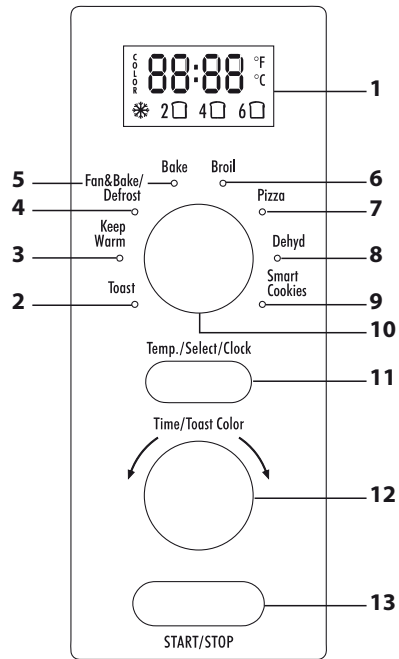
2.1 Réglage de l'horloge .....	24
2.2 Fonction BAKE et FAN/BAKE (Cuisson traditionnelle ou chaleur tournante).....	25
2.3 Fonction SMART COOKIES (Cuisson de biscuits) ....	29
2.4 Fonction DEHYD (Fonction de séchage).....	28
2.5 Fonction PIZZA.....	28
2.6 Fonction DEFROST (Fonction décongélation).....	31
2.7 Fonction BROIL (Cuisson sur le gril) .....	31
2.8 Fonction TOAST (Grillage) .....	33
2.9 Fonction KEEP WARM (Fonction maintien au chaud des aliments) .....	33

### CHAP. 3 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3.1 Nettoyage et entretien .....	34
----------------------------------	----

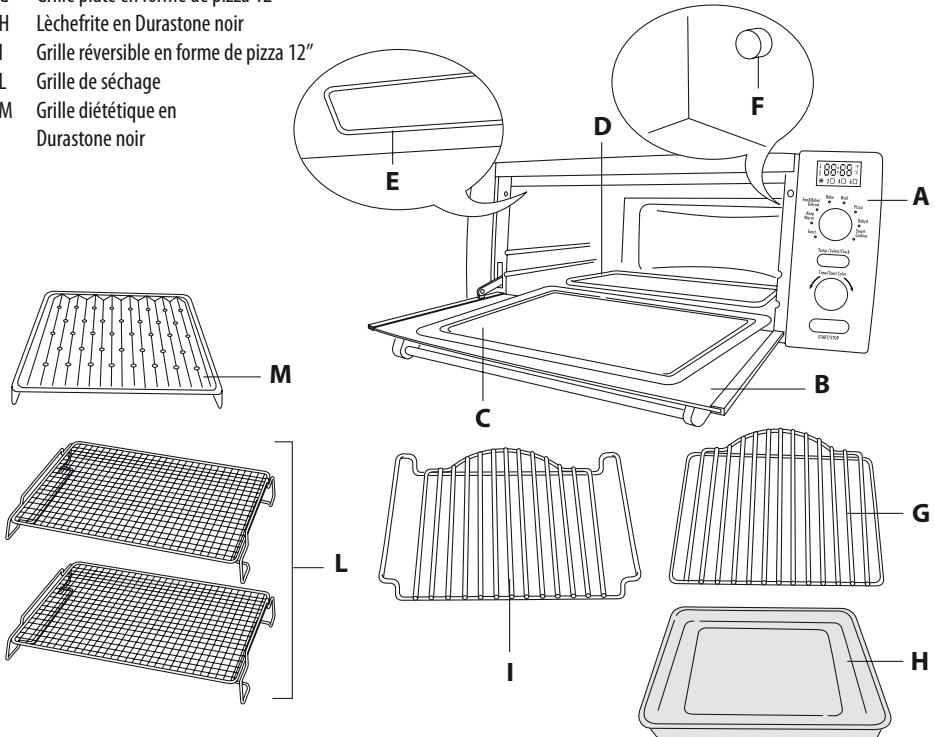
## 1.1 TABLEAU DE COMMANDE

- 1 Affichage
- 2 Témoin TOAST
- 3 Témoin KEEP WARM
- 4 Témoin FAN & BAKE/ DEFROST
- 5 Témoin BAKE
- 6 Témoin BROIL
- 7 Témoin PIZZA
- 8 Témoin DEHYD
- 9 Témoin SMART COOKIES
- 10 Bouton sélecteur fonctions
- 11 TOUCHE TEMP./SELECT/CLOCK
- 12 BOUTON SÉLECTEUR TIME/TOAST COLOR
- 13 TOUCHE START/STOP



## 1.2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A Tableau de commande
- B Porte en verre
- C Plateau ramasse-miettes en argent mat
- D Résistance inférieure
- E Résistance supérieure
- F Éclairage intérieur
- G Grille plate en forme de pizza 12"
- H Lèche-frite en Durastone noir
- I Grille réversible en forme de pizza 12"
- L Grille de séchage
- M Grille diététique en Durastone noir



## 1.3 AVERTISSEMENTS

When using electrical appliances, a number of fundamental safety rules must be observed, including the following:

1. LISEZ ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES SUIVANTES
2. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons pour actionner l'appareil.
3. Avant d'utiliser l'appareil, respectez une distance de 2 pouces (5/10 cm) du mur et de tout objet se trouvant sur le même plan de travail. Retirez les éventuels objets posés sur le four. Évitez de l'utiliser sur des surfaces que la chaleur pourrait détériorer.
4. Pour éviter les décharges électriques, n'immergez pas l'appareil dans l'eau. Pour le nettoyage, suivez les instructions.
5. En présence d'enfants, redoublez de prudence car la porte et les parois métalliques du four deviennent très chaudes. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
6. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer ou si vous ne l'utilisez pas.  
Laissez refroidir le four avant de monter ou de démonter des pièces.
7. Ne mettez pas l'appareil en marche si le cordon, ou la fiche, est abîmé, ni s'il marche mal, ni s'il a été en quelque sorte détérioré. Apportez l'appareil au Centre de service agréé le plus proche, où il sera examiné et éventuellement réglé ou réparé.
8. L'utilisation d'accessoires non préconisés par le fabricant peut s'avérer dangereuse.
9. Évitez d'utiliser l'appareil en plein air.
10. Évitez de laisser pendre le cordon d'alimentation du plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11. Évitez d'installer l'appareil sur ou à proximité de feux électriques ou à gaz.
12. Déplacez l'appareil très prudemment s'il contient de l'huile chaude ou tout autre liquide brûlant.
13. Si la fiche surchauffe, adressez-vous à un électricien qualifié.
14. L'appareil doit être destiné exclusivement à l'usage pour lequel il a été conçu.

15. Redoublez de prudence pour retirer la lèchefrite ou vider la graisse chaude de cuisson.
16. Pour nettoyer l'appareil, évitez les éponges métalliques : des morceaux pourraient se détacher et provoquer des décharges électriques.
17. Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité, n'introduisez jamais dans le four d'aliments ni d'ustensiles trop grands.
18. Pendant son fonctionnement, l'appareil ne doit pas être couvert ni toucher de matières inflammables (rideaux, étoffes, revêtement mural) cela pourrait provoquer un incendie.
19. ATTENTION: Ne laissez jamais le four marcher sans surveillance (surtout quand vous faites rôtir ou griller).
20. Pour la cuisson sur le gril, utilisez la lèchefrite et les grilles en suivant la description page 31.
21. Faites très attention quand vous utilisez des récipients autres que des plats à four en verre, métal ou céramique.
22. Lorsque le four n'est pas en marche, ne mettez rien dedans, à part les accessoires recommandés par le fabricant.
23. Ne mettez dans/sur le four aucune des matières suivantes : papier, carton, plastique et similaires .
24. Ne couvrez aucune partie du four avec du papier d'aluminium. Cela pourrait provoquer une surchauffe.
25. Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche START/STOP.


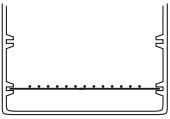
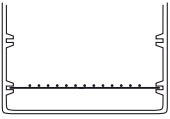
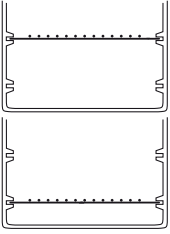
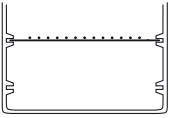
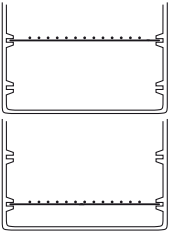

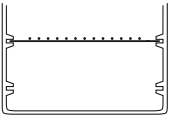
Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique.

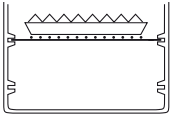
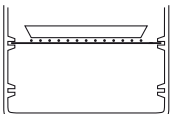

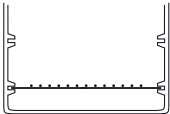

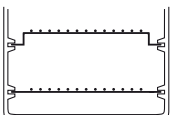
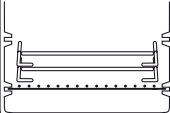
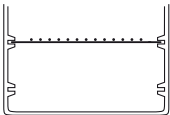
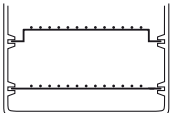
## CONSERVEZ CETTE NOTICE SOIGNEUSEMENT

ATTENTION : après avoir déballé l'appareil, vérifiez si la porte est en parfait état.

La porte est en verre, donc elle est fragile. Si elle est visiblement ébréchée, griffée ou rayée, il faut la faire remplacer. Pendant l'utilisation, les opérations de nettoyage et les déplacements du four, évitez de claquer la porte et de la heurter violemment. Évitez de verser des liquides froids sur le verre chaud de l'appareil.

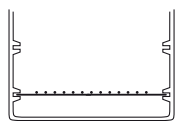
## 1.4 TABLEAU RÉCAPITULATIF

Programme	Fonctions	Programmation de la température / Affichage	Position de la grille et des accessoires	Notes/Conseils
Décongélation	FAN & BAKE/ DEFROST	DEFR 		-
Maintien au chaud	KEEP WARM	180 °F		-
Cuisson chaleur tournante	FAN & BAKE/ DEFROST	200 °F - 450 °F		Idéale pour lasagnes, viandes, pizzas, gâteaux en général, aliments à surface croustillante (ou gratinés) et pour le pain. Pour plus de détails sur l'utilisation des accessoires, consultez le tableau page 27.
				Cette fonction est idéale pour cuire simultanément sur deux niveaux. Vous trouverez des conseils utiles page 25.
Cuisson four traditionnel	BAKE	200 °F - 450 °F		Idéale pour la cuisson de légumes farcis, poisson et petite volaille. Pour plus de détails sur l'utilisation des accessoires, consultez le tableau page 27.
Grillage	TOAST	COLOR 1-7 2 □ - 6 □ 		Idéale pour griller les tranches de pain

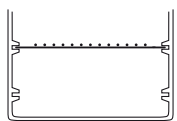
Programme	Fonctions	Programmation de la température / Affichage	Position de la grille et des accessoires	Notes/Conseils
Cuisson sur le grill et gratins	BROIL	BRL	 Pour cuire sur le grill	La fonction de cuisson sur le grill est parfaite pour tous les aliments: hamburgers, hot dogs, brochettes, etc. Utilisez cette fonction pour dorer les sandwiches et pour gratiner.
			 Pour dorer	
Pizza	PIZZA	P1 - P3 1 niveau 		Lisez les instructions page 29
		P1 - P3 2 niveau 		
Séchage	DEHYD	DEH		Disposez les aliments préparés sur le kit de séchage sans couvrir avec un film pour aliments. Les aliments séchent en 8-14 heures grâce au ventilateur et à la température modérée. Il est conseillé de consulter un livre sur les diverses techniques de séchage des aliments.
Biscuits	SMART COOKIES	1TR	 1 niveau	Cette fonction est idéale pour cuire les biscuits Pour en savoir plus, lisez le paragraphe page 28.
		2TR	 2 niveau	

### 1.5 POSITION CORRECTE DE LA GRILLE

Pour cuire un seul plat:

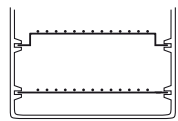


(1)



(2)

Pour cuire deux plats en même temps:



(3)



## 1.6 INSTALLATION

- 1) Assurez-vous que l'appareil n'a pas subi de dommages pendant le transport.
- 2) Installez l'appareil sur un plan horizontal et solide, hors de la portée des enfants (la porte en verre devient très chaude pendant le fonctionnement du four).
- 3) Avant de mettre l'appareil en marche, respectez une distance de 2 pouces (5/10 cm) du mur et tout objet se trouvant sur le même plan de travail. Retirez tout objet se trouvant sur l'appareil. Évitez de l'utiliser sur des surfaces que la chaleur pourrait détériorer.
- 4) Il est normal, lors de la première utilisation, que le four émette une odeur de "neuf" et un peu de fumée (pendant environ 15 minutes). Cela est dû aux substances protectrices dont les résistances sont recouvertes avant le transport.
- 5) Quand une fonction est sélectionnée, la touche START/STOP s'éclaire.
- 6) Si *ERR* message s'affiche sur l'écran, le four a été endommagé. S'il vous plaît contacter un centre de service agréé.

## 1.7 CONSEILS IMPORTANTS ET TECHNIQUES DE CUISSON

### ACCESSOIRES ET USTENSILES

La lèche-frite (H) est conçue de manière à permettre une meilleure circulation de la chaleur autour de l'aliment (sauf au fond). Utilisez-la comme un plat à gâteaux ou à rôtis.

Vous pouvez utiliser également d'autres plats pourvu qu'il reste environ 1 pouce (2 centimètres) tout autour pour laisser circuler la chaleur. Évitez les couvercles et placez les plats en verre à au moins 2 pouces (5 cm) de la résistance supérieure.

### PRÉCHAUFFER LE FOUR

Pour préchauffer le four, sélectionnez la fonction désirée (BAKE, FAN & BAKE) et programmez la température (seulement pour BAKE et FAN & BAKE). Sans programmation de temps de cuisson, une fois que vous aurez appuyé sur la touche START/STOP, l'écran affichera le compte à rebours à partir du temps préprogrammé de 30 minutes. Quand le four atteint la température programmée, il émet 3 fois 3 "bips".

### UTILISATION DU PAPIER D'ALUMINIUM

Faites en sorte que le papier NE touche PAS les parois ni les résistances du four. Le papier peut être utilisé pour couvrir les aliments ou la lèche-frite (pour faciliter le nettoyage) pourvu qu'il soit bien fixé autour des aliments ou sur les bords de la lèche-frite ou du plat. Ne couvrez pas la grille. La graisse accumulée pourrait prendre feu. Ne couvrez pas le plateau ramasse-miettes (C). Contrairement aux autres fours électriques, le four

DE'LONGHI est doté de 8 fonctions : cuisson chaleur tournante/décongélation, traditionnelle, maintien au chaud, grillage, cuisson sur le gril, séchage, cuire les biscuits et cuisson pizza.

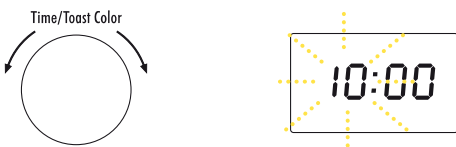
## 2.1 RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Quand l'appareil est branché la première fois sur la prise de courant ou après une coupure, l'écran affiche quatre tirets (----). Pour régler l'horloge, opérez de la façon suivante:

- 1 Appuyez sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (11) (les heures et les minutes clignotent à l'écran)



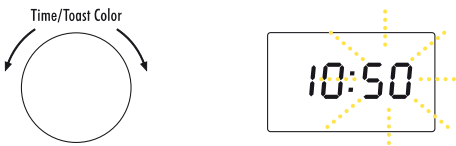
- 2 Mettez le sélecteur TIME/TOAST COLOR (12) sur l'heure désirée. L'heure programmée est affichée



- 3 Appuyez sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (11) (les minutes clignotent à l'écran)



- 4 Mettez le sélecteur TIME/TOAST COLOR (12) sur l'heure désirée. L'heure programmée est affichée.



- 5 Appuyez sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (11) à tout moment pendant la cuisson pour afficher l'heure. (l'écran

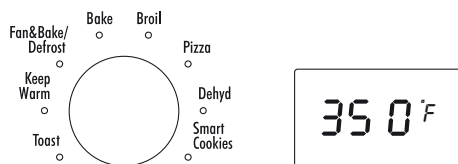
affiche l'heure programmée).



- Si vous désirez changer une heure déjà programmée, appuyez sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (11) et suivez les instructions susmentionnées.
- Il est également possible d'afficher l'heure après avoir activé une fonction, en appuyant sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (11) (l'heure est affichée pendant 2 secondes)

## 2.2 FONCTION BAKE ET FAN/BAKE

- 1 Tournez le sélecteur fonctions (10) sur la fonction désirée. BAKE (5) & FAN & BAKE /DEFROST (4). L'écran affichera la température préprogrammée (350°F)



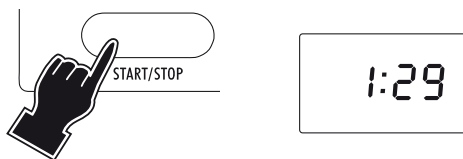
- 2 Si besoin est, la température désirée peut être modifiée en appuyant sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (11). Les températures prévues sont: 200 - 250 - 275 - 300 - 325 - 350 - 375 - 400 - 425 - 450°F. L'écran affichera la température sélectionnée.



- 3 Programmez le temps de cuisson (max. 2 heures) en tournant le sélecteur TIME/TOAST COLOR (12).



- 4 Appuyez sur la touche START/STOP (13). Le four commence le compte à rebours. Le temps programmé étant écoulé, l'appareil émet 3 "bips" et l'écran se remet en veille (affichant l'heure, si elle a été programmée précédemment).

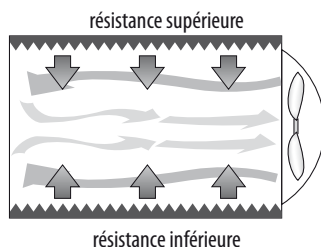


### Remarques:

- Sans programmation de temps de cuisson (en sautant le point 3), l'écran affichera le compte à rebours à partir du temps préprogrammé de 30 minutes.
- Le four doit toujours être préchauffé. Attendez le signal sonore (trois séries de trois bips courts) avant d'introduire le plat avec les aliments. Pour modifier le temps programmé, il suffit de répéter le point 3. Le compte à rebours redémarrera automatiquement 3 secondes après le dernier réglage.
- Pour afficher la température (pendant la cuisson) il suffit d'appuyer sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (11)
- Pour modifier la température programmée, appuyez à nouveau sur les touches dans les 3 secondes jusqu'à ce que la programmation désirée soit affichée.
- Si dans les 3 minutes qui suivent la programmation précédente vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP (13), le processeur se remettra en veille.

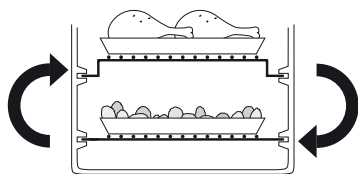
## CUISSON SIMULTANÉE SUR DEUX NIVEAUX CHALEUR TOURNANTE

The convection oven function allows different foods to be cooked at the same time, placed on 2 levels. The heat provided by the 2 heating elements, is distributed inside the oven by the air, circulated by the fan. In this way, the heat reaches every part of the oven uniformly and quickly; the air inside the oven is very dry, preventing the mixing of flavors.



Pour cuire deux plats simultanément, il suffit de respecter quelques règles générales.

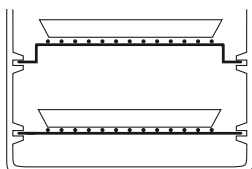
1. Les temps pour la cuisson simultanée de recettes différentes sont plus longs que ceux d'une cuisson individuelle.
2. À mi-cuisson environ, intervertissez les 2 lèchefrites, en posant celle du haut sur la grille inférieure et celle du bas sur la grille supérieure.



De plus, toujours à mi-cuisson, il faut tourner les lèchefrites de 180 degrés.

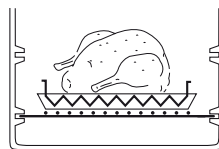


Nota: les grilles doivent être positionnées comme le montre la figure.



## AVERTISSEMENTS

Avec la fonction FAN & BAKE / DEFROST, le ventilateur fait circuler l'air chaud dans le four et assure une répartition homogène de la température. C'est un système utilisé depuis des années dans les grands fours commerciaux et il assure des aliments cuits et dorés de manière uniforme. La ventilation déplace la couche d'air froid autour de l'aliment, qui est souvent cuit plus rapidement ou à une température inférieure. Les viandes et la volaille sont prêtes plus rapidement (il est conseillé d'utiliser un thermomètre à rôtis pour éviter une cuisson excessive) tandis que les gâteaux et les biscuits peuvent cuire à une température inférieure (voir tableaux). La fonction BAKE est utile quand le doré et le croquant sont des facteurs secondaires ou non exigés. Utilisez la fonction pour préparer, avec les recettes traditionnelles, des plats en sauce, des légumes farcis, du poisson, des lasagnes, des tartes aux fruits, des tartes à la ricotta et similaires. Cuissez les poulets, les rôtis et la petite volaille directement sur la grille diététique posée sur la lèchefrite (voir figure) pour empêcher la graisse de gicler contre les parois et de couler au fond du four. Pour plus de détails, lisez les paragraphes suivants.



## CUISSON CHALEUR TOURNANTE POUR 'ALIMENTS PRÊTS

De nombreux aliments prêts peuvent être parfaitement cuits ou réchauffés avec la fonction FAN & BAKE / DEFROST. Suivez les indications sur l'emballage pour la température et le temps de cuisson. Dans tous les cas, baissez la température indiquée de 25 °F. Le marché offre désormais un choix tellement vaste d'aliments prêts présentant un emballage, une quantité et une température initiale différents (surgelés, réfrigérés ou à température ambiante) qu'il vaut mieux suivre les indications sur l'emballage. Contrôlez l'aliment 5 – 10 minutes avant la fin du temps conseillé : pour un excellent résultat, il faut parfois ajuster le temps ou la température de cuisson.

### Quelques conseils pour plusieurs types d'aliments prêts:

- si les instructions conseillent de poser le produit sur un plat en métal pour éviter de faire couler le jus et pour améliorer l'uniformité de la cuisson, utilisez la lèchefrite fournie avec le four. Elle est utile pour les sandwichs, les biscuits, les tartelettes ou les frites surgelées, les filets de poisson panés ou les morceaux de poulet.
- Certains aliments surgelés sont vendus dans des récipients en papier ou en plastique "allant au four" et ils peuvent être cuits directement au four à micro-ondes ou, dans certaines limites, au four traditionnel. Ne dépassez pas la température maximale de cuisson indiquée : à une température trop élevée, le récipient pourrait fondre ou brûler. Par mesure de sécurité, programmez une température plus basse de 25 °F.
- Avant de cuire plusieurs aliments prêts (rondelles de pommes de terre, macaronis gratinés, biscuits, gâteau au café) lisez attentivement les indications sur l'emballage au sujet de la taille du plat, de la casserole ou de l'assiette à utiliser et des temps respectifs de cuisson. Un plat rond de 9 pouces (22 cm) ou rectangulaire de 11 x 7 pouces (28x18 cm) entrent parfaitement dans le four et laissent suffisamment de place à la circulation de l'air de chaque côté. Les gâteaux à couches peuvent être cuits une couche à la fois dans une tourtière ronde de 8-9 pouces (20-22 cm) de diamètre, ou toute la pâte peut être versée dans un moule rond à gâteaux, de 3 pouces (7 cm) de hauteur 9 (22 cm) de largeur ou dans une tourtière avec un bord à charnière.

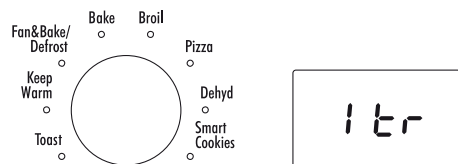
## TEMPÉRATURES ET TEMPS DE CUISSON POUR PRÉPARATIONS TYPIQUES (CUISSON CHALEUR TOURNANTE)

Ingrédients	Fonctions	Programmation de la température /affichage	Temps de cuisson indicatif	Notes et conseils
Poulet entier de 3-3,5 livres (1 – 1,5 kg) sans farce	FAN & BAKE / DEFROST	350°F	75 min ou jusqu'à atteindre une température interne de 175°F dans les cuisses et dans le blanc	Utiliser la lèche-frite avec la grille profilée renversée introduite dans la glissière 1 (voir page 26).
Longe de porc ou côtelettes de rôti 2-4 livres (1-1,8 kg)	FAN & BAKE / DEFROST	325°F	90 min ou jusqu'à atteindre une température interne de 170°F	Cuire comme pour le poulet entier. Si l'espace disponible le permet, introduire la grille tout en haut.
Échine de porcelet 1,75 - 2 livres (0,8 – 1 kg) en lanières de 6-10 pouces (15-25 cm)	FAN & BAKE / DEFROST	300°F pendant 20 min puis BROIL pendant 30 min	Total 50 min ou jusqu'à ce que la viande soit dorée et bien tendre.	Utiliser la lèche-frite recouverte d'une feuille d'aluminium et introduite en dans la glissière 1 (sans grille de support)
Échine de porc ou côtelettes de rôti 3 - 5 livres (1,5 - 3 kg)	FAN & BAKE / DEFROST	350°F	20 min /livre saignante 25 min/livre à point 30 min /livre bien cuite	Pour une cuisson plus uniforme, ficeler les rôtis. Utiliser la grille diététique, introduite en haut ou en bas (1 ou 2) selon l'espace disponible (voir page 23)
Poules (de Cornouaille) de 1.5 livres (750g) chacune. Deux, coupées en deux	FAN & BAKE / DEFROST	350°F	45 – 50 min ou jusqu'à ce que la viande soit tendre et qu'il ne sorte plus de sang quand on la pique avec une fourchette	Cuire sur la grille diététique introduite en haut (2), la peau de la volaille tournée vers le haut. Enduire de confiture d'orange ou de miel. Retourner et enduire à plusieurs reprises jusqu'à la fin de la cuisson.
Pommes de terre au four, 1-4 grandes	BAKE	450°F	45 – 50 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres si on les pique avec une fourchette	Laver les pommes de terre et les piquer avec une fourchette. Éventuellement, passer de l'huile sur la peau. Utiliser la grille introduite dans la glissière 1
Pâtes à gâteaux: disques pour gâteaux à couches ou Panettoni. Gâteaux farcis aux fruits, avec base de 9 pouces (22 cm)	FAN & BAKE / DEFROST	300°F to 350°F	Pâtisseries: Se conformer à la recette classique mais en baissant la température de 25 - 50 °F Biscuits: après le signal de préchauffage 20-30 minutes, selon le type de biscuits	Pâtisseries : Utiliser la grille dans la glissière 1 Contrôler la cuisson 5 - 10 min avant la fin du temps prévu. Laisser refroidir pendant 5 - 10 min avant de démouler.
Biscuits Pâtisseries:	FAN & BAKE / DEFROST	300°F to 350°F	Pâtisseries: Se conformer à la recette classique mais en baissant la température de 25 - 50 °F Utiliser une tourtière de 7x11 pouces (18x28 cm) ou carrée de 8 ou 9 pouces (20-22 cm) ou un plat allant au four. Biscuits: après le signal de préchauffage 20-30 minutes, selon le type de biscuits	Biscuits: Disposer les biscuits en les espaçant de 1 pouce, sur une lèche-frite ou deux. Si l'espace disponible le permet, introduire la grille tout en haut. Avec les deux lèche-frites, introduire les grilles dans la glissière 3. Si la recette le prévoit, graisser les plaques. Poser immédiatement sur la grille de refroidissement.

## 2.3 FONCTION SMART COOKIES

Cette fonction est conçue pour cuire de manière parfaite des aliments délicats, comme les biscuits et les pâtisseries, en utilisant deux plaques. Pour accéder à cette fonction, tournez le sélecteur fonctions (10) jusqu'à ce que l'écran affiche *TR1* et que le témoin SMART COOKIES s'allume. La fonction est programmée à une température fixe. On ne peut régler que le temps de cuisson. Suivez les instructions ci-après. Le four doit toujours être préchauffé.

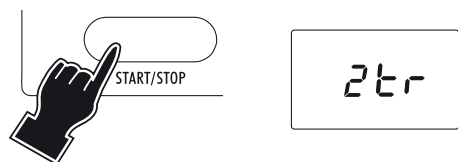
- 1 Tournez le sélecteur fonctions (10) jusqu'à ce que l'écran affiche *TR1* et que le témoin correspondant s'allume.



- 2 Appuyez sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (11) pour choisir entre 1 et 2 niveaux de cuisson.



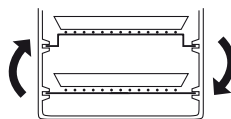
- 3 Appuyez sur la touche START/STOP (13). Le four commence la phase de préchauffage.



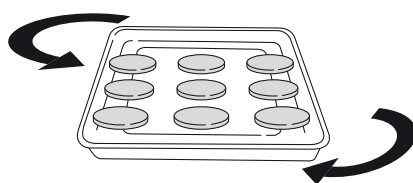
- Quand le four atteint la température idéale pour la cuisson, on entend le signal sonore (trois séries de trois "bips" courts) et le temps de cuisson commence à clignoter.
- Enfourez les biscuits et appuyez sur la touche START/STOP ; le four commence son compte à rebours.
- Si, pendant la cuisson, vous désirez augmenter ou diminuer de 5 minutes le temps programmé, tournez le bouton TIME/TOAST COLOR (12).

Seulement pour la cuisson sur deux niveaux: aux 3/4 du temps de cuisson, un signal sonore vous avertira qu'il faut intervertir les plaques à biscuits (L) et les tourner de 180 degrés (Voir figure à droite).

Après quoi, appuyez sur la touche START/STOP pour terminer la cuisson.

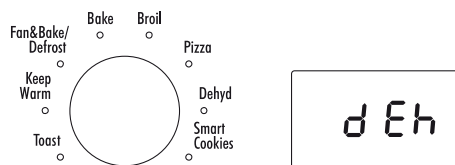


Si vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP dans les 3 minutes qui suivent les "bips", la fonction démarrera automatiquement et terminera la cuisson dans les délais programmés.

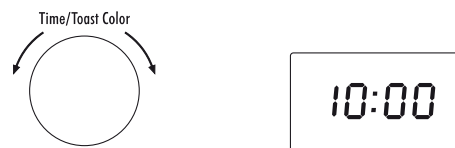


## 2.4 FONCTION DEHYD

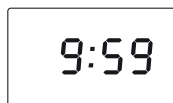
- 1 Tournez le sélecteur de fonctions (10) jusqu'à ce que l'écran affiche *DEH* et que le témoin correspondant DEHYD s'allume.



- 2 Programmez le temps de cuisson (max. 14 heures) en tournant le sélecteur TIME/TOAST COLOR (12).



- 3 Appuyez sur la touche START/STOP (13). Le four commence le compte à rebours. À la fin du temps programmé, l'appareil émet 3 "bips" et l'écran se remet en veille (en affichant l'heure si elle a été réglée au préalable).

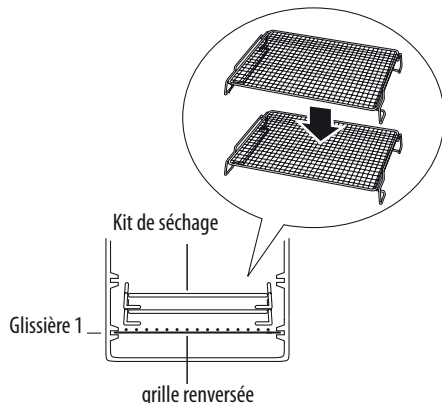


Disposez directement sur les grilles de séchage (L) les tranches de pomme, d'ananas, de pêche ou de banane. La circulation d'air modérément chaud les déshydratera en 8-14 heures.

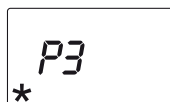
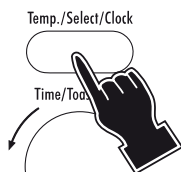
Le temps nécessaire pour le séchage complet dépend de la quantité de jus des fruits. On peut sécher également des herbes aromatiques. Mais comme on ne peut sécher qu'une petite quantité à la fois, cela ne vaut peut-être pas la peine. Pour avoir des précisions sur les temps, les températures, le prétraitement et la conservation des aliments séchés, il est conseillé de consulter un livre spécifique sur le séchage des aliments.

### POUR SÉCHER:

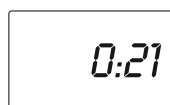
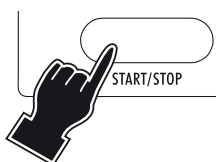
- Préparez les aliments et utilisez les grilles de séchage (L) de la manière suivante :
- introduisez la grille plate (G) dans la glissière 1
- posez sur la grille le kit de séchage (voir figure).



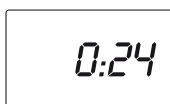
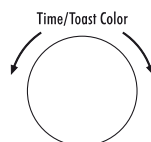
- 2 Sélectionnez le programme désiré (voir tableau à la page suivante) en appuyant à plusieurs reprises sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (11). Enfourez la pizza.



- 3 Appuyez sur la touche START/STOP (13). L'écran affichera le compte à rebours. À la fin du temps programmé, l'appareil émet 3 "bips" et l'écran affiche à nouveau l'heure, si elle a été réglée au préalable.



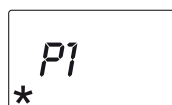
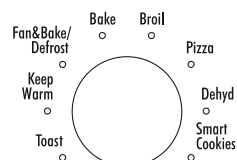
- 4 Si, pendant la cuisson, vous désirez augmenter ou diminuer de 5 minutes le temps programmé, tournez le bouton TIME/TOAST COLOR (12). L'opération n'est possible que si vous avez d'abord appuyé sur la touche START/STOP (13).



- Si vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP (13) dans les 3 minutes qui suivent la programmation précédente, le processeur se remettra en veille.
- Vous pouvez interrompre la cuisson à tout moment en appuyant sur la touche START/STOP (13).

## 2.5 FONCTION PIZZA

- 1 Tournez le sélecteur de fonctions (10) jusqu'à ce que l'écran affiche \*P 1 et que le témoin correspondant s'allume.



## NOTES ET CONSEILS POUR CUIRE LA PIZZA

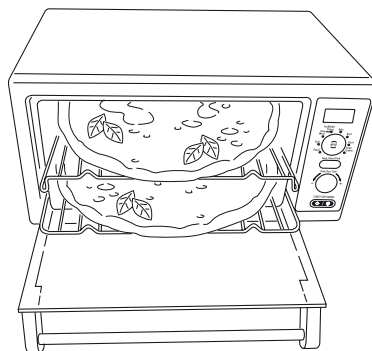
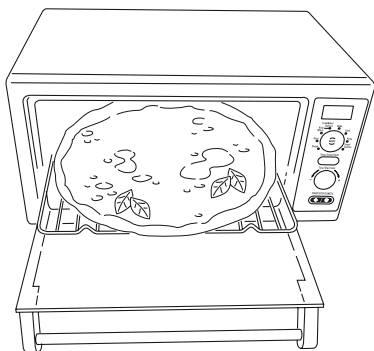
- Si le four est déjà chaud (dans le cas de cuisson en séquence de plusieurs pizzas), le processeur réduira/réglera automatiquement le temps de cuisson.
- Disposez toujours la pizza sur la grille plate (G). Enfourez en bas (1) (voir page 23).
- Pizza surgelée: sortez la pizza et posez-la directement sur la grille plate (G).
- Pizza maison avec une pâte fraîche : étendez la pâte sur la

lèche-frite bien huilé (H) ou recouvert de papier sulfurisé  
 Nous suggérons d'ajouter la mozzarella ou le fromage cinq minutes avant la fin de la cuisson. Le fromage fondra de manière parfaite sans brûler.

- Pour choisir le programme le plus approprié, consultez le tableau suivant
- Le résultat peut varier; réglez les programmations selon votre goût.

Indication de l'écran	Notes/conseils
* P1	Idéal pour petites pizzas surgelées pesant 6,5 – 9 oz (185 – 250 g)
* P2	Idéal pour pizzas surgelées moyennes pesant 9 – 18 oz (250 – 500 g)
* P3	Idéal pour grandes pizzas surgelées pesant 18 – 28 oz (500 – 800 g)
P1	Idéal pour une pizza fraîche
2P1	Idéal pour deux pizzas fraîches
* 2P1	Idéal pour 2 petites pizzas surgelées pesant 6,5 - 9 oz (185 – 250 g)
* 2P2	Idéal pour 2 pizzas surgelées moyennes pesant 9 - 18 oz (250 – 500 g)
* 2P3	Idéal pour 2 grandes pizzas surgelées pesant 18 - 28 oz (500 – 800 g)

## POSITION CORRECTE DE LA GRILLE



### Pour cuire une seule pizza

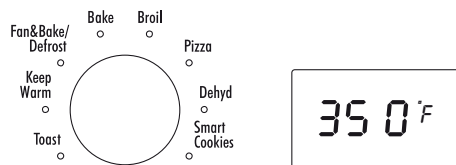
### Pour cuire deux pizzas

Aux 2/3 du temps de cuisson, un signal sonore vous avertira qu'il faut intervertir les deux pizzas et les tourner de 180 degrés. Après quoi, appuyez sur la touche START/STOP pour terminer la cuisson.

Si vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP dans les 3 minutes qui suivent les bips, la fonction démarrera automatiquement.

## 2.6 FONCTION DEFROST

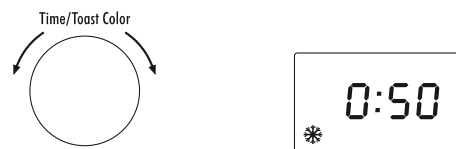
- 1 Tournez le sélecteur fonctions (10) jusqu'à ce que le témoin FAN BAKE/DEFROST s'allume.



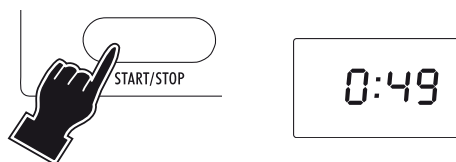
- 2 Appuyez sur la touche TEMP/SELECT/CLOCK (11) jusqu'à ce que l'écran affiche **DEFR** ❄️



- 3 Programmez le temps de cuisson (max. 2 heures) en tournant le sélecteur TIME/TOAST COLOR (12).



- 4 Appuyez sur la touche START/STOP (13). Le four commence le compte à rebours. A la fin du temps programmé, l'appareil émet 3 "bips" et l'écran se remet en veille (en affichant l'heure si elle a été réglée au préalable).



### Remarques

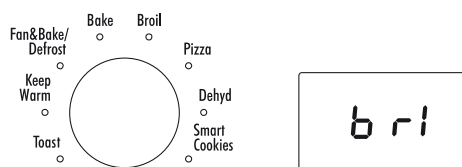
- Sans programmation de temps de décongélation (en sautant le point 3), l'écran affichera le compte à rebours à partir du temps préprogrammé de 30 minutes.
- Si vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP (13) dans les 3 minutes qui suivent la programmation précédente, le

processeur se remettra en veille.

Portions et pièces de viande crue, volaille et poisson, soupes, pâtisseries, fruits ou restes surgelés décongèlent plus vite de cette façon qu'à température ambiante ou au réfrigérateur. Décongelez seulement des portions ou des tranches suffisamment petites pour décongeler en une heure au maximum, et évitez que l'aliment n'arrive à température ambiante. L'aliment décongelé gardé trop longtemps à température ambiante peut être toxique. Les quantités supérieures à celles indiquées doivent être décongelées au réfrigérateur.

## 2.7 FONCTION BROIL

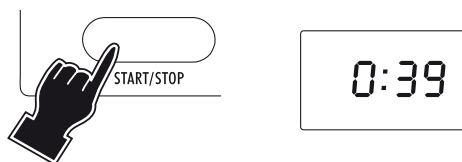
- 1 Tournez le sélecteur fonctions (10) jusqu'à ce que le témoin BROIL s'allume. L'écran affichera **BRL**.



- 2 Programmez le temps de cuisson (max. 2 heures) en tournant le sélecteur TIME/TOAST COLOR (12).



- 3 Appuyez sur la touche START/STOP (13). Le four commence le compte à rebours. A la fin du temps programmé, l'appareil émet 3 "bips" et l'écran se remet en veille (en affichant l'heure si elle a été réglée au préalable).



### Remarques

- Sans programmation de temps de cuisson, l'écran affichera le compte à rebours à partir du temps préprogrammé de 15 minutes.
- Si vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP (13) dans

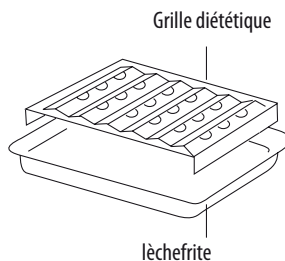


les 3 minutes qui suivent la programmation précédente, le processeur se remettra en veille.

- Éliminez de la viande l'excédent de graisse. Essayez la viande, le poisson et la volaille avec du papier-torchon.
- Disposez les aliments sur la grille diététique posée dans la lèche-frite (voir figure). Positionnez la grille de manière à ce que les aliments soient à environ à 2 pouces (5 cm) de la résistance supérieure. Les morceaux de poulet et autres aliments très compacts doivent être placés à 3 - 4 pouces (8 - 10 cm) de la résistance.
- Utilisez toujours la grille diététique, si besoin en la retournant. Autrement, la graisse de cuisson pourrait fumer, voire prendre feu.
- Pour simplifier les opérations de nettoyage, enveloppez la lèche-frite d'une feuille d'aluminium. Assurez-vous que la feuille d'aluminium ne couvre pas la grille diététique et ne déborde pas de la lèche-frite.
- Faites très attention en tournant l'aliment ou en retirant la lèche-frite. Utilisez un gant à four pour éviter de renverser la graisse fondue.
- Ne couvrez pas les résistances avec le papier d'aluminium.
- Pour gratiner les tourtes saupoudrées de chapelure ou de fromage, posez le plat directement sur la grille à 2 - 3 pouces (5 - 8 cm) de la résistance supérieure. Refermez la porte et surveillez la cuisson pour éviter que la surface ne brûle.

REMARQUE : les plats en verre ne doivent pas être exposés directement à la chaleur du grill.

Quand le bouton du thermostat et le sélecteur fonctions sont sur BROIL, seule la résistance supérieure est active, au maximum de la température. La grille sur laquelle est posée la lèche-frite contenant la grille diététique doit être introduite dans la glissière 2 (voir page 7) de manière à ce que l'aliment soit suffisamment près de la résistance supérieure. Pour les morceaux de poulet et autres aliments très compacts, introduisez la grille dans la glissière 1. Si besoin est, retournez la grille diététique. La grille-diététique limite le contact direct de la graisse de cuisson avec la chaleur, réduisant les éclaboussures, la fumée et le risque de prendre feu. Pour griller des aliments gras, utilisez toujours la lèche-frite.



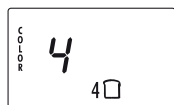
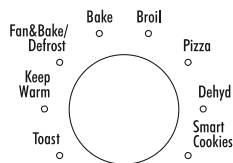
Ingrédients	Poids ou épaisseur	Temps de cuissons indicatif (retourner à mi-cuisson)
Longe ou côte de bœuf	1- 1 1/2 pouces (2,5-3,75 cm)	saignant 12 - 15 min. à point 16 - 18 min.
Bifteck de gîte de bœuf, filet	3/4 - 1 pouce (1,5 - 2,5 cm)	saignant 10 - 12 min. à point 13 - 16 min.
Hamburger	1 pouce (2,5 cm)	à point- bien cuit 15 - 18 min.
Côte de porc	3/4 pouce (1,5 cm)	bien cuit 18 - 22 min.
Filets de poisson, bifteck (voir note)	1/2 - 1 pouce (1,25-2,5 cm)	10 - 16 min.
Morceaux de poulet, petits poulets	3 - 4 livres (1,5 - 1,8 kg)	40 - 50 min jusqu'à ce qu'il ne sorte plus de sang si on le pique avec une fourchette.
Lard maigre, saucisses, boulettes de viande	Autant que peut en contenir la grille	10 - 15 min pour que le lard soit croquant et les saucisses bien cuites.

Le poisson n'étant pas gras, il peut être grillé directement sur la lèche-frite. Cuisez jusqu'à ce qu'il se défasse facilement à la fourchette. Si les filets sont minces, ce n'est pas la peine de les

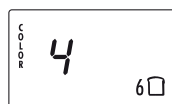
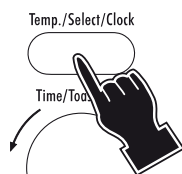
retourner.

## 2.8 FONCTION TOAST

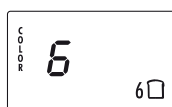
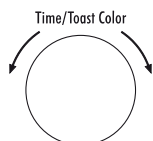
- 1 Tournez le sélecteur fonctions (10) jusqu'à ce que le témoin TOAST s'allume.



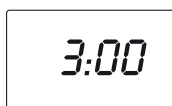
- 2 Appuyez sur la touche TEMP./SELECT/CLOCK (11) pour modifier le nombre de tranches.




- 3 Programmez le temps de grillage désiré en tournant le sélecteur TIME/TOAST COLOR (12).



- 4 Appuyez sur la touche START/STOP (13). L'écran affichera le temps de grillage. A la fin du temps programmé, l'appareil émet 3 "bips" et l'écran se remet en veille (en affichant l'heure si elle a été réglée au préalable).



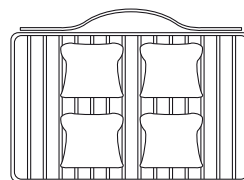
### REMARQUE

- Vous pouvez choisir parmi sept niveaux de grillage (indiqués à l'écran comme "color 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7")
- Vous pouvez programmer le nombre de tranches à griller (2-4-6 ) et leurs conditions initiales; si les tranches sont fraîches, sélectionnez le nombre sans (\*), si elles sont surgelées, sélectionnez (\*) avant de sélectionner le nombre.

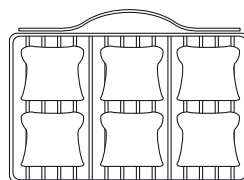
- Pendant que les tranches grillent, l'horloge affiche le compte à rebours du temps de cuisson. Le temps de grillage varie selon les programmations sélectionnées. N'oubliez pas que le temps est réglé par le thermostat du four. Par conséquent, si le four est déjà chaud, l'opération demandera moins de temps.
- Pour interrompre la cuisson à tout moment, appuyez sur la touche START/STOP (13). L'écran affichera à nouveau l'horloge
- Si vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP (13) dans les 3 minutes qui suivent la programmation précédente, le processeur se remettra en veille.
- Disposition correcte des tranches à griller selon leur nombre.



2 tranches



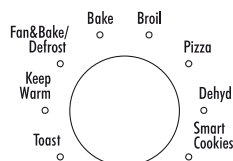
4 tranches



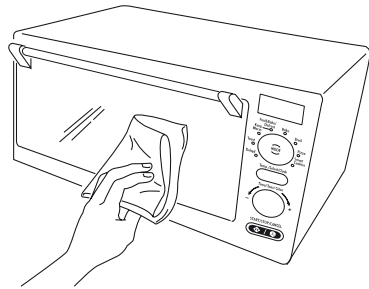
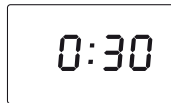
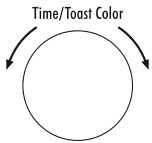
6 tranches

## 2.9 FONCTION KEEP WARM

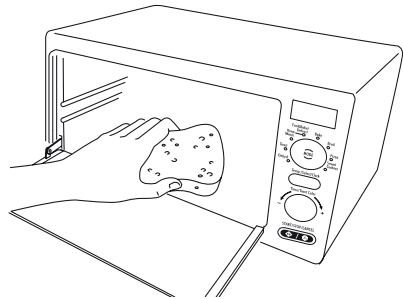
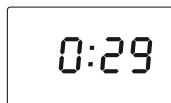
- 1 Tournez le sélecteur fonctions (10) jusqu'à ce que le témoin Keep Warm s'allume. L'écran affichera 180°F.



- 2 Programmez le temps en tournant le sélecteur TIME/TOAST COLOR (12).



- 3 Appuyez sur la touche START/STOP (13). Le four commence le compte à rebours. A la fin du temps programmé, l'appareil émet 4 "bips" et l'écran se remet en veille (en affichant l'heure si elle a été réglée au préalable)



## Remarques

- Sans programmation de temps (en sautant le point 2), l'écran affichera le compte à rebours à partir du temps préprogrammé de 30 minutes.
- Si vous n'appuyez pas sur la touche START/STOP (13) dans les 3 minutes qui suivent la programmation précédente, le processeur se remettra en veille.

## 3.1 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage fréquent évitera la formation de fumées et de mauvaises odeurs pendant la cuisson. Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.

Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez le four et laissez-le refroidir. Nettoyez la porte, les parois intérieures et les surfaces émaillées ou laquées du four avec une solution d'eau savonneuse. Essayez soigneusement. Pour nettoyer l'intérieur du four, n'utilisez jamais de produits corrosifs pour l'aluminium (détergents en sprays) et évitez de gratter les parois avec des objets pointus ou coupants.

Pour nettoyer la surface extérieure, utilisez toujours une éponge humide. Évitez les produits abrasifs qui abîmeraient la peinture.

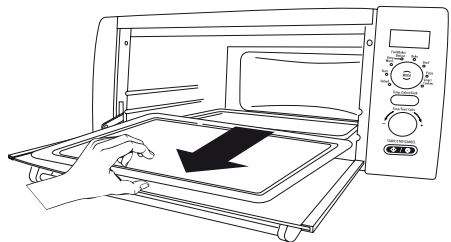
Veillez à ce qu'il ne pénètre pas d'eau ni de savon liquide dans les fentes au-dessus du four.

Évitez d'immerger l'appareil dans l'eau et de le laver sous un jet d'eau.

Tous les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle ordinaire, à la main ou à la machine.

## PLATEAU RAMASSE-MIETTES

Sortez le plateau du four. Lavez-le à la main. Si la saleté ne part pas facilement, rincez le plateau à l'eau chaude savonneuse et, si besoin est, frottez-le délicatement sans le rayer.



## ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR

La lampe du four est toujours allumée quand le four est en marche.

Pour remplacer l'ampoule, procédez comme suit : débranchez l'appareil, dévissez le verre de protection et remplacez l'ampoule grillée par une neuve du même type (qui résiste aux températures élevées). Remontez le verre de protection.

## GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?

Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matière et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société. Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?

Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?

Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous :

Résidents des États-Unis :

Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

Résidents du Canada :

Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

com.

Résidents du Mexique :

Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-800-711-8805 ou connectez-vous à notre site Web à [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

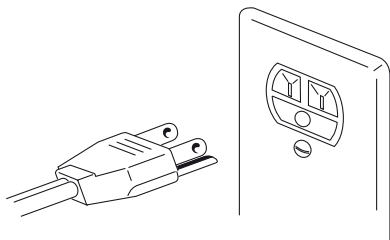
Comment s'appliquent les lois de l'état ou de la province?

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre ou d'une province à une autre.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

Solamente se requiere una toma de corriente de tres bocas para 120V-60 Hz, dotada de una apropiada descarga a tierra.

### INSTRUCCIONES PARA LA PUESTA A TIERRA



**ASEGÚRESE DE QUE LA TOMA DE CORRIENTE ESTÉ CONVENIENTEMENTE CONECTADA A TIERRA**

El aparato debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito, la corriente saldrá por el cable de tierra y se reducirá el riesgo de recibir una descarga eléctrica.

El cable y el enchufe del aparato incluyen la derivación a tierra. Cuide que la toma de corriente esté convenientemente instalada y conectada a tierra.

**ADVERTENCIA: EL USO INADECUADO DEL ENCHUFE PARA TIERRA PUEDE CAUSAR UNA DESCARGA ELÉCTRICA.**

Si no está seguro de que las tomas de corriente están debidamente conectadas a la tierra, contacte con un electricista cualificado o un técnico.

Si precisa usar un cable de extensión, utilice únicamente un cable de extensión de tres hilos que tenga un enchufe tripolar de toma de tierra que se pueda conectar a un aparato provisto de un enchufe de base con tres orificios.

La potencia indicada en el cable de extensión debe ser igual o superior a la potencia eléctrica del aparato.

- La longitud del cable de este producto ha sido calculada para reducir las posibilidades de que se enrede o se enganche. De ser necesaria una longitud mayor, se puede utilizar una extensión de al menos 15A-120V que cuente con la aprobación de las asociaciones de aseguradores y la CSA.
- En los puntos de servicio autorizado de De'Longhi puede adquirirse una extensión de 15A, de 1,80 m de longitud. Si utiliza un cable más largo, compruebe que no cuelgue sobre la zona de trabajo ni donde alguien pueda engancharse.
- Utilice el cable con precaución. No tire de en el punto de conexión con el aparato, ni para extraerlo del enchufe.

## TABLA DE CONVERSIÓN

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

## ÍNDICE

### CAP. 1 GENERAL

1.1 Panel de mandos.....	37
1.2 Descripción del aparato .....	37
1.3 Advertencias .....	38
1.4 Tabla resumen .....	39
1.5 Posición correcta de la parrilla.....	40
1.6 Instalación .....	41
1.7 Sugerencias útiles y técnicas de cocción .....	41

### CAP. 2 USO DE LOS MANDOS Y PROGRAMACIÓN DE LAS FUNCIONES

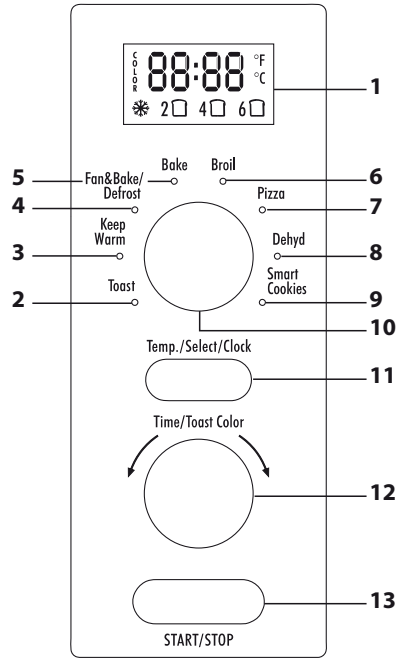
2.1 Programación del reloj .....	41
2.2 Función BAKE e FAN/BAKE (Cocción con horno tradicional o ventilado).....	42
2.3 Función SMART COOKIES (Cocción de galletas).....	45
2.4 Función DEHYD (Función de deshidratación).....	45
2.5 Función PIZZA.....	46
2.6 Función DEFROST (Función descongelación) .....	48
2.7 Función BROIL (Cocción con grill).....	48
2.8 Función TOAST (Tostado) .....	50
2.9 Función KEEP WARM (Función de mantener los alimentos calientes).....	50

### CAP. 3 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

3.1 Limpieza y mantenimiento .....	51
------------------------------------	----

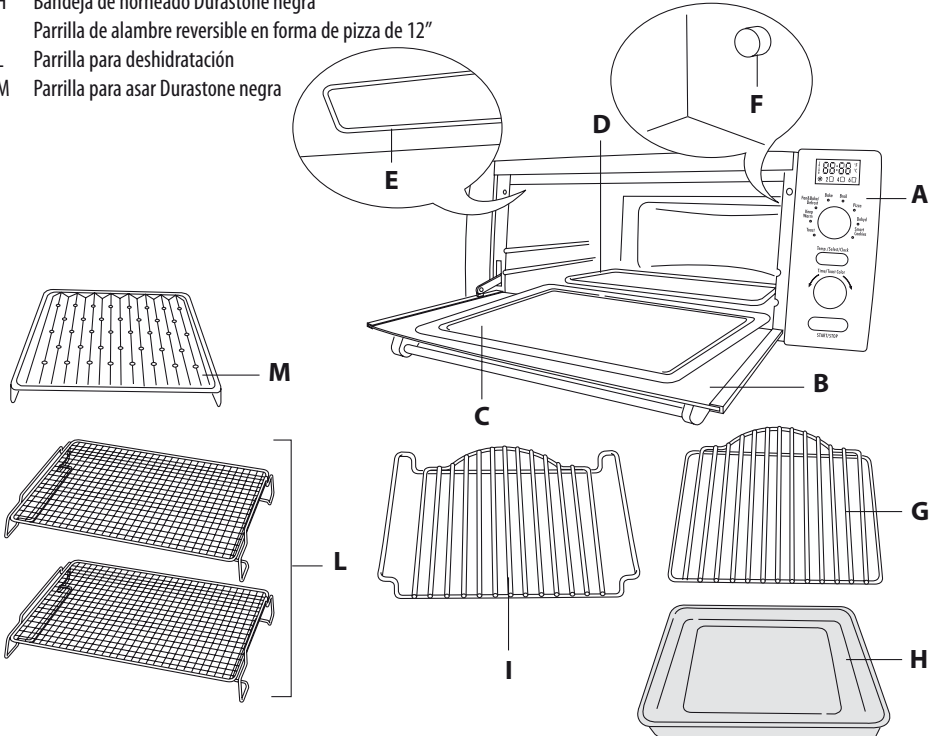
## 1.1 PANEL DE MANDOS

- 1 Display
- 2 Piloto TOAST
- 3 Piloto KEEP WARM
- 4 Piloto FAN & BAKE / DEFROST
- 5 Piloto BAKE
- 6 Piloto BROIL
- 7 Piloto PIZZA
- 8 Piloto DEHYD
- 9 Piloto SMART COOKIES
- 10 Mando del selector de funciones
- 11 Botón TEMP./SELECT/CLOCK
- 12 Mando del selector TIME/TOAST COLOR
- 13 Botón START/STOP



## 1.2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A Panel de mandos
- B Puerta de cristal
- C Bandeja para migajas color plata mate
- D Resistencia inferior
- E Resistencia superior
- F Luz interna
- G Parrilla de alambre en forma de pizza de 12"
- H Bandeja de horneado Durastone negra
- I Parrilla de alambre reversible en forma de pizza de 12"
- L Parrilla para deshidratación
- M Parrilla para asar Durastone negra



## 1.3 ADVERTENCIAS

Cuando utiliza un electrodoméstico debe tomar algunas simples precauciones de seguridad que facilitamos a continuación:

1. LEA DETENIDAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES
2. No toque las superficies calientes. Para encender el aparato utilice solamente los mandos y las asas.
3. Antes de utilizar el aparato, aléjelo 2 pulgadas (5/10 cm) de la pared y de cualquier objeto situado en la misma superficie que éste.  
Quite eventuales objetos situados sobre el horno.  
No utilice el aparato en superficies que podrían estropearse con el calor.
4. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el aparato en el agua. Lea las instrucciones para la limpieza.
5. Cuando utilice el aparato con niños en las proximidades, preste una atención especial ya que las paredes metálicas y la puerta del horno se ponen muy calientes.  
El aparato no debe ser usado por niños sin vigilancia.  
No permita que niños jueguen con el aparato.
6. Desenchufe el aparato de la corriente cuando no lo use o antes de limpiarlo.  
Espere hasta que el horno se enfríe antes de montar o desmontar cualquier componente.
7. No encienda el aparato si el cable o la clavija están estropeados, si no funciona correctamente o si ha sufrido desperfectos. Lleve el aparato al centro de asistencia autorizado más cercano para que lo examine y, si es necesario, lo ajuste o repare.
8. El uso de accesorios no aconsejados por el fabricante puede ser peligroso.
9. No utilice el aparato al aire libre.
10. No deje que el cable sobresalga de la superficie de trabajo o entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el aparato encima o cerca de hornillos eléctricos o a gas.
12. Extreme al máximo las precauciones cuando cambie de lugar el aparato si contiene aceite u otro líquido hirviendo.
13. Si la clavija se recalienta, póngase en contacto con un electricista cualificado.
14. No use el aparato para fines diferentes a los fines

para los que ha sido proyectado.


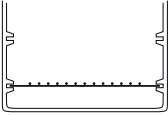
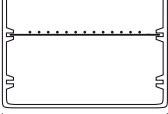
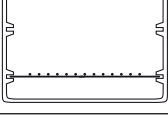
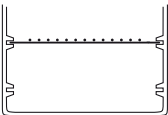

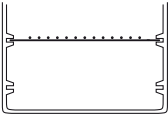
15. Extreme las precauciones al retirar la bandeja del horno o cuando elimine la grasa caliente de la cocción.
16. Para limpiar el aparato no utilice estropajos metálicos: podrían desprenderse fragmentos, con el riesgo de producirse descargas eléctricas.
17. Para garantizar un funcionamiento en condiciones de seguridad, no introduzca alimentos o enseres de dimensiones excesivas dentro del horno.
18. Si se tapa el aparato o entra en contacto con materiales inflamables cortinas, tejidos o revestimientos mientras que está funcionando existe el peligro de incendio.
19. ATENCIÓN: No deje el aparato sin vigilancia mientras está funcionando (sobre todo cuando está asando o tostado).
20. Para asar a la parrilla, use la bandeja del horno y las parrillas siguiendo las indicaciones de la página 48.
21. Extreme las precauciones si usa recipientes que no son de vidrio, metal o cerámica de horno.
22. No guarde nada en el horno cuando no lo usa, a excepción de los accesorios aconsejados por el fabricante.
23. No ponga papel, cartón, plástico ni materiales similares dentro o encima del horno.
24. No tape partes del horno con hojas de aluminio para evitar el recalentamiento.
25. Para apagar el aparato, pulse el botón START/STOP.  
Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique.

## CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES

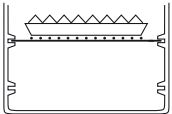
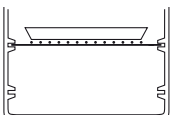

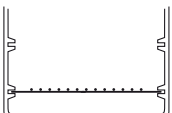

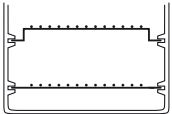
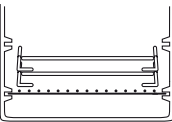
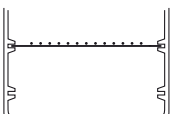
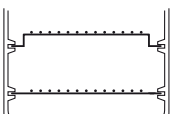
ATENCIÓN: Tras haber desembalado el horno, compruebe la integridad de la puerta.

La puerta del horno es de cristal y, por consiguiente, es muy frágil. Si aparece visiblemente astillada, rayada o arañada deberá sustituirse. No cierre la puerta o impacte de forma violenta contra ésta durante la utilización, las operaciones de limpieza y el cambio de lugar del horno. No derrame líquidos fríos sobre el cristal con el aparato aún caliente.

## 1.4 TABLA RESUMEN

Programa	Funciones	Programación de la temperatura/indicación del display	Posición de la parrilla y de los accesorios	Notas/Consejos
Descongelación	FAN & BAKE/ DEFROST	DEFR 		-
Mantener los alimentos calientes	KEEP WARM	180 °F		-
Cocción horno ventilado	FAN & BAKE/ DEFROST	200°F - 450°F		Ideal para lasañas, carnes, pizzas, tartas en general, alimentos que deben estar crocantes en la superficie (gratinados) y pan. Para ulteriores detalles sobre el uso de los accesorios, consulte la tabla de la página 44.
				
Cocción horno tradicional	BAKE	200°F - 450°F		Ideal para la cocción de verduras rellenas, pescado y pequeños volátiles. Para ulteriores detalles sobre el uso de los accesorios, consulte la tabla de la página 44.
Tostado	TOAST	COLOR 1-7 2 ☐ - 6 ☐ 		Ideal para tostar rebanadas de pan.

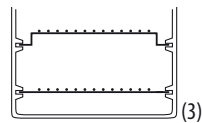
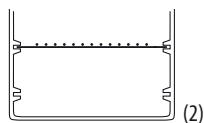
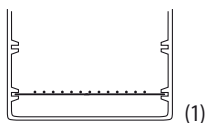


Programa	Funciones	Programación de la temperatura/indicación del display	Posición de la parrilla y de los accesorios	Notas/Consejos
Cocción con grill y gratinado	BROIL	BRL	 Para asar a la parrilla	La función de cocción con grill es perfecta para todo tipo de alimentos: hamburguesas, wüstel, pinchos, etc. Utilice esta función para dorar sandwiches y refrigerios y para gratinar.
			 Para el dorado	
Pizza	PIZZA	P1 - P3 1 niveau 		Lea las instrucciones de la página 46
		2P1 - 2P3 2 niveau 		
Deshidratación	DEHYD	DEH		Coloque los alimentos preparados en el kit para la deshidratación sin tapparlos con película para alimentos. Los alimentos se deshidratan en 8-14 horas gracias al ventilador y a la temperatura no elevada. Le aconsejamos consultar un libro sobre las diferentes técnicas de deshidratación de los alimentos.
Galletas variadas	SMART COOKIES	1TR	 1 level	Esta función es ideal para la cocción de las galletas. Para informaciones más detalladas, lea el párrafo de la página 45.
		2TR	 2 level	

### 1.5 POSICIÓN CORRECTA DE LA PARRILLA

Para cocer un único plato.

Para cocer dos platos contemporáneamente.



## 1.6 INSTALACIÓN

- 1) Antes de usar el aparato, compruebe que no haya sufrido daños durante el transporte.
- 2) Coloque el aparato sobre una superficie plana y sólida fuera del alcance de los niños (la puerta de cristal se calienta mucho cuando el horno está funcionando).
- 3) Antes de encender el aparato, aléjelo 2 pulgadas (5/10 cm) de la pared y de cualquier otro objeto situado sobre la misma superficie. Quite cualquier objeto situado encima del aparato. No lo utilice sobre superficies que pueden estropearse con el calor.
- 4) Es normal que el horno eche olor a "nuevo" y que salga algo de humo (durante 15 min. aproximadamente) cuando lo encienda por primera vez. Ello es debido a la presencia de sustancias protectoras aplicadas en las resistencias antes del transporte.
- 5) Al seleccionar una función, el botón START/STOP se enciende.
- 6) Si *ERR* mensaje aparece en la pantalla, el horno está dañado. Por favor, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.

## 1.7 SUGERENCIAS ÚTILES Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

### ACCESORIOS Y ENSERES

La bandeja del horno (H) ha sido proyectada para permitir una circulación más eficaz del calor alrededor de los alimentos (a excepción de por la solera). Puede utilizarla como una bandeja normal para repostería o asados.

También puede utilizar otras bandejas pero debe siempre dejar un par de centímetros libres para permitir la circulación del calor.

No utilice tapaderas y coloque las bandejas de horno de vidrio a 2 pulgadas (5 cm) por lo menos de la resistencia superior.

### PRECALENTAR EL HORNO

Para precalentar el horno, seleccione una función (BAKE, FAN & BAKE) y programe la temperatura (solamente para BAKE y FAN & BAKE).

Si no programa un tiempo de cocción, tras haber pulsado el botón START/STOP en el display aparece la cuenta atrás a partir del tiempo preprogramado de 30 minutos.

Cuando el horno alcanza la temperatura programada, se emiten 3 "beeps" 3 veces.

### UTILIZACIÓN DEL PAPEL DE ALUMINIO

El papel NO debe tocar las paredes o las resistencias del horno. Puede utilizar el papel para tapar los alimentos o la bandeja del horno (para facilitar su limpieza) siempre y cuando lo fije

correctamente en el alimento o en los bordes de la bandeja del horno o del plato.

NO tape la parrilla. La grasa acumulada podría incendiarse.

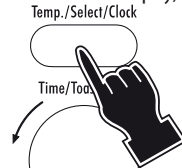
NO tape la bandeja recogemigas (C).

A diferencia de los hornos eléctricos normales, el horno DE'LONGHI tiene 8 funciones: cocción con horno ventilado/descongelación, cocción tradicional, mantener los alimentos calientes, tostado, asar a la parrilla, deshidratación, cocción de las galletas y cocción de pizzas.

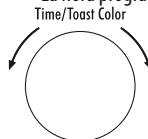
## 2.1 PROGRAMACIÓN DEL RELOJ

Cuando enchufe el aparato por primera vez a la corriente o después de un corte de corriente, en el display aparecerán cuatro guiones (---:--). Para programar la hora, efectúe las siguientes operaciones:

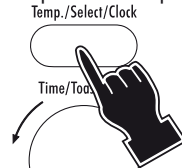
- 1 Pulse el botón TEMP./SELECT/CLOCK (11) (las horas parpadean en el display).



- 2 Sitúe el selector TIME/TOAST COLOR (12) en la hora elegida. La hora programada aparece en el display.

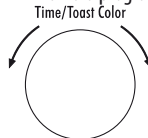


- 3 Pulse el botón TEMP./SELECT/CLOCK (11) (los minutos parpadean en el display).



- 4 Sitúe el selector TIME/TOAST COLOR (12) en la hora elegida.

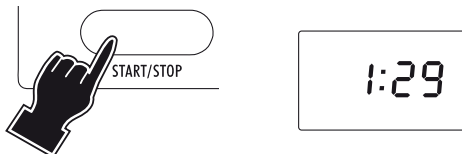
La hora programada aparece en el display.



- 5 Pulse el botón TEMP./SELECT/CLOCK (11) en cualquier momento durante la cocción para ver la hora. (En el display aparece la hora programada).



- Si quiere cambiar la hora tras haber programado el reloj, pulse el botón TEMP./SELECT/CLOCK (11) y siga las instrucciones facilitadas anteriormente.
- Incluso puede ver la hora después de haber activado una función pulsando el botón TEMP./SELECT/CLOCK (11) (la hora aparece durante 2 segundos).

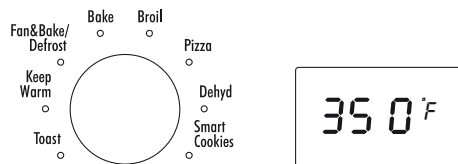


**Notas:**

- Si no programa un tiempo de cocción (saltando el punto 3), en el display aparece la cuenta atrás a partir del tiempo preprogramado de 30 minutos.
- Precaliente siempre el horno. Espere oír la señal acústica (tres series de tres beeps breves) antes de introducir la bandeja con los alimentos.
- Para modificar el tiempo programado sólo debe repetir el punto 3. La cuenta atrás se reanuda automáticamente cuando transcurran 3 segundos de la última programación.
- Para ver la temperatura (durante la cocción), pulse simplemente el botón TEMP./SELECT/CLOCK (11).
- Para modificar la temperatura programada, pulse de nuevo los botones en los 3 segundos siguientes para ver la programación elegida.
- Si cuando pasan 3 minutos de la precedente programación no ha pulsado el botón START/STOP (13), el procesador vuelve a estar en stand-by.

**2.2 COCCIÓN CON HORNO TRADICIONAL O VENTILADO**

1 Gire el selector de funciones (10) sobre la función elegida. BAKE (5) & FAN & BAKE / DEFROST (4). En el display aparece la temperatura preprogramada (350°F)



2 Si es necesario, puede modificar la temperatura pulsando el botón TEMP./SELECT/CLOCK (11).  
Las temperaturas previstas son:  
200 - 250 - 275 - 300 - 325 - 350 - 375 - 400 - 425 - 450°F.  
En el display aparece la temperatura seleccionada.



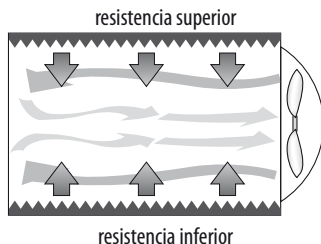
3 Gire el selector TIME/TOAST COLOR (12) para programar el tiempo de cocción (máx. 2 horas).



4 Pulse el botón START/STOP (13). El horno empieza la

**COCER CONTEMPORÁNEAMENTE EN DOS NIVELES CON HORNO VENTILADO**

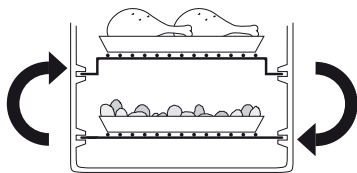
La función horno ventilado le permite cocer contemporáneamente en dos niveles, alimentos incluso diferentes. El calor producido por las dos resistencias es distribuido dentro del horno mediante el aire que el ventilador hace circular forzosamente. De esta forma el calor llega rápida y uniformemente a todas las partes del horno; el aire en la cavidad es muy seco por lo que se impide que se mezclen olores y sabores.



Para cocer dos platos contemporáneamente, sólo debe tener en

consideración algunas reglas generales simples:

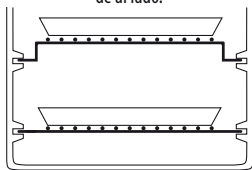
1. Los tiempos para la cocción contemporánea de recetas diferentes son más largos que los tiempos para una única cocción.
2. En la mitad del ciclo de cocción, debe intercambiar las dos bandejas del horno, ponga la superior sobre la parrilla del nivel inferior y viceversa.



También, en la mitad de la cocción, debe girar las bandejas del horno a 180 grados.



NOTA: debe colocar las parrillas siguiendo las indicaciones de la figura de al lado.



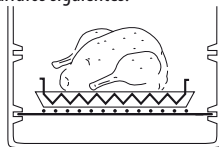
## ADVERTENCIAS GENERALES

En la función FAN & BAKE / DEFROST, el ventilador pone en circulación el aire caliente dentro del horno, obteniendo una óptima distribución de la temperatura. Es un sistema usado desde hace tiempo en los hornos comerciales de grandes dimensiones que garantiza una cocción uniforme y alimentos dorados. La ventilación desplaza la capa de aire frío alrededor de los alimentos que en muchos casos se cuecen más rápidamente o con una temperatura inferior. Carnes y aves necesitan menos tiempo (aconsejamos el uso de un termómetro para asados para evitar una cocción excesiva), mientras que tartas y galletas pueden cocerse a una temperatura inferior (consulte las tablas). Use la función BAKE cuando dorar los alimentos y que éstos sean crocantes son factores secundarios o no requeridos.

Utilice la función para preparar, con las recetas tradicionales, platos estofados, verduras rellenas, pescado, lasañas, tartas de fruta, tartas de queso y similares.

Ponga a cocer pollos, asados y pequeños volátiles directamente sobre la parrilla dietética apoyada en la bandeja del horno (consulte la figura de la izquierda) para evitar que la grasa salpique las paredes y gotee por la solera del horno. Para ulteriores de-

talles, lea los párrafos siguientes.



## COCCIÓN DE ALIMENTOS PRECOCINADOS CON HORNO VENTILADO

Numerosos alimentos precocinados pueden cocerse o calentarse de forma óptima con la función FAN & BAKE / DEFROST. Siga las instrucciones indicadas en el envase para la temperatura y el tiempo de cocción. De todas formas, disminuya 25°F la temperatura indicada. El mercado propone una elección tan vasta de alimentos precocinados, con envases, cantidades y temperatura inicial diferentes (congelados, refrigerados o a temperatura ambiente) que es mejor seguir las instrucciones del envase.

Controle los alimentos 5-10 minutos antes de que acabe el tiempo aconsejado: para obtener un resultado óptimo, a veces es necesario regular el tiempo o la temperatura de cocción.

## Algunas sugerencias para diferentes tipos de alimentos precocinados:

- Si las instrucciones aconsejan poner el envase en una bandeja metálica o en una bandeja de repostería para evitar derrames de líquidos y mejorar la uniformidad de la cocción, utilice la bandeja del horno incluida en la dotación. Es útil para bocadillos, galletas, pasteles o patatas fritas congeladas, filetes de pescado rebozados o trozos de pollo.
- Algunos alimentos congelados se venden en envases de papel o plástico de horno y pueden cocerse directamente tanto en hornos microondas como en hornos tradicionales pero con algunos límites. No supere la máxima temperatura de cocción indicada: con temperaturas demasiado altas el envase podría derretirse o quemarse. Para no correr riesgos, programe una temperatura 25°F más baja.
- Para cocer diferentes alimentos precocinados (patatas a rodajas, macarrones gratinados, galletas, pan, tarta de café), lea detenidamente las indicaciones de cada envase en lo que se refiere a las dimensiones aconsejadas de la bandeja, de la cacerola o del plato que se utilizará y a los respectivos tiempos de cocción. Una bandeja redonda de 9 pulgadas (22 cm) o una bandeja rectangular de 11 x 7 pulgadas (28 x 18 cm) caben perfectamente en el horno y dejan espacio suficiente para la circulación del aire en cada lado. Los discos para tartas de capas pueden cocerse individualmente en una tartera circular de 8-9 pulgadas (20-22 cm) de diámetro, o bien puede echar toda la masa necesaria en un molde circular de repostería de 3 pulgadas de alto (7 cm) y ancho de 9 (22 cm) o en una tartera con borde regulable.

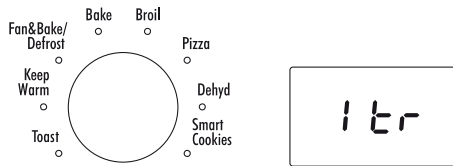
**TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCIÓN PARA PREPARACIONES TÍPICAS (COCCIÓN VENTILADA)**

INGREDIENTES	FUNCIONES	PROGR.TEMP/ INDICACIÓN DEL DISPLAY	TIEMPO DE COCCIÓN INDICATIVO	NOTAS Y CONSEJOS
Pollo entero de 3-3.5 lbs.(1 – 1,5 kg ) no relleno.	FAN & BAKE/ DEFROST	350°F	75 min. o hasta alcanzar una temp. interna de 175°F en el muslo y en la pechuga.	Utilice la bandeja del horno con la parrilla perfilada invertida en la guía 1 (véase la página 43).
Lomo de cerdo o costillas asado 2 - 4 lbs. (1-1,8 kg).	FAN & BAKE/ DEFROST	325°F	90 min. o hasta alcanzar una temperatura interna de 170°F.	Cocción igual que la de un pollo entero. Si queda espacio, coloque la parrilla en la guía más alta
Solomillo de lechón 1.75 - 2 lbs. (0,8 – 1 kg ) a tiras de 6-10 pulgadas (15-25 cm).	FAN & BAKE/ DEFROST	300°F durante 20 min. luego BROIL durante 30 min	Tiempo total 50 min. o hasta que se dore con carne muy blanda.	Utilice la bandeja del horno revestida con papel de aluminio y colocada en la guía 1 (sin parrilla de soporte). Consulte la receta para obtener instrucciones más completas.
Lomo de buey o costillas asado 3 - 5 lbs. (1,5 - 3 kg).	FAN & BAKE/ DEFROST	350°F	20 min./lb. para una cocción poco hecha; 25 min./lb. para una cocción intermedia; 30 min./lb. para carne bien hecha	Para obtener una cocción más uniforme, le aconsejamos atar los asados. Utilice la parrilla dietética colocada en la guía 1 o 2 dependiendo del espacio a disposición (véase la página 40).
Gallinas de Cornualles de 1.5 lbs.(750 g) la unidad. Dos, partidas por la mitad.	FAN & BAKE/ DEFROST	350°F	45 - 50 min. o hasta que la carne se ponga blanda y no salga sangre al pincharla con un tenedor.	Ase en la parrilla dietética colocada en la guía 2 con la piel del volátil orientada hacia arriba. Pinte con una brocha con mermelada de naranja o miel. Dé la vuelta y pinte con una brocha varias veces hasta el final de la cocción.
Patatas al horno, 1-4 grandes.	BAKE	450°F	45 - 50 min. o hasta que estén tiernas al pinchar con un tenedor.	Lave las patatas y pínchelas con un tenedor. Eventualmente, unte la piel con aceite para ensalada. Utilice la parrilla colocada en la guía 1.
Masas para repostería: discos para tartas de capas o panettoni. Tartas rellenas: tartas de fruta, con base de 9 pulgadas (22 cm).	FAN & BAKE/ DEFROST	300°F-350°F	Masas para repostería: Siga el tiempo de cocción indicado en la receta tradicional pero disminuya la temp. de 25 – 50°F. Galletas: después de la señal de precalentamiento 20-30 minutos dependiendo del tipo de galletas.	Masas para repostería: Utilice la parrilla colocada en la guía 1. Controle la cocción 5-10 minutos antes de que acabe el tiempo aconsejado. Deje enfriar durante 5-10 minutos antes de sacar de la tartera o del plato.
Galletas variadas Masas para repostería:	FAN & BAKE/ DEFROST	300°F to 350°F	Masas para repostería: Siga el tiempo de cocción indicado en la receta trad. pero disminuya la temp. de 25 – 50°F. Utilice una tartera de 7x11 pulgadas (18x28 cm) o cuadrada de 8 o 9 pulgadas (20-22 cm) de lado o un plato de horno. Galletas: después de la señal de precalentamiento 20-30 minutos dependiendo del tipo de galletas.	Galletas: Coloque las galletas dejando 1 pulgada entre ellas sobre una o dos bandejas de repostería. Si usa solamente una bandeja, coloque la parrilla en la guía 1. Si usa dos bandejas, coloque las parrillas en las guías 1 y 3. Si lo pone en la receta, unte las bandejas. Cambie inmediatamente a la parrilla de enfriamiento.

### 2.3 COCCIÓN DE LAS GALLETAS

Esta función ha sido concebida para cocer con resultados óptimos alimentos delicados, tales como diferentes tipos de galletas y masas de repostería utilizando dos bandejas. Para acceder a esta función, gire el selector de funciones (10) hasta que en el display aparezca la indicación TR1 y el piloto Smart Cookies se encienda. La función ha sido programada para una temperatura fija. Puede regular solamente el tiempo de cocción. Siga las instrucciones indicadas a continuación. Precaliente siempre el horno.

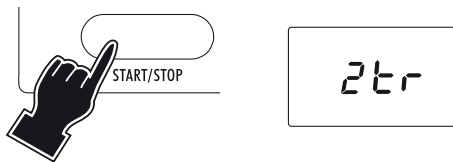
- 1 Gire el selector de funciones (10) hasta que en el display aparezca TR1 y el piloto Smart Cookies se encienda.



- 2 Pulse el botón TEMP./SELECT/CLOCK (11) para elegir entre 1 y 2 niveles de cocción.



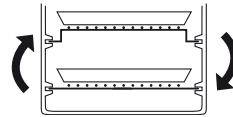
- 3 Pulse el botón START/STOP (13). El horno empieza la fase de precalentamiento.



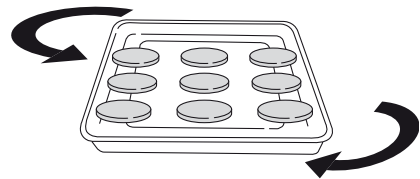
- Cuando el horno alcanza la temperatura ideal para la cocción, podrá oír una señal acústica (tres series de tres beeps breves) y el tiempo de cocción empieza a parpadear.
- Meta las galletas en el horno y pulse el botón START/STOP; el horno empezará la cuenta atrás.
- Si quiere aumentar o disminuir el tiempo programado de 5 minutos durante la cocción, gire el mando TIME/TOAST COLOR (12).

Solamente para la cocción en dos niveles: a 3/4 del tiempo

de cocción, una señal acústica le avisará que debe invertir las bandejas de repostería (L) entre ellas y girarlas a 180 grados (consulte la figura de la derecha). Tras haber invertido las dos bandejas, pulse el botón START/STOP para acabar la cocción.

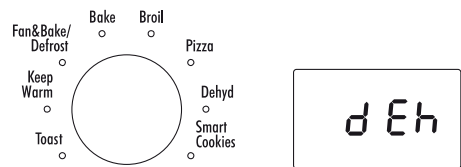


Si no pulsa el botón START/STOP en los 3 minutos que siguen a los beeps, la función se activará automáticamente y la cocción acabará en el tiempo programado.



### 2.4 FUNCIÓN DE DESHIDRATACIÓN

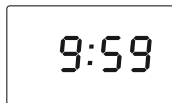
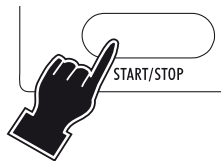
- 1 Gire el selector de funciones (10) hasta que en el display aparezca dehyd y el piloto relativo se encienda.



- 2 Gire el selector TIME/TOAST COLOR (12) para programar el tiempo de cocción (máx. 14 horas).



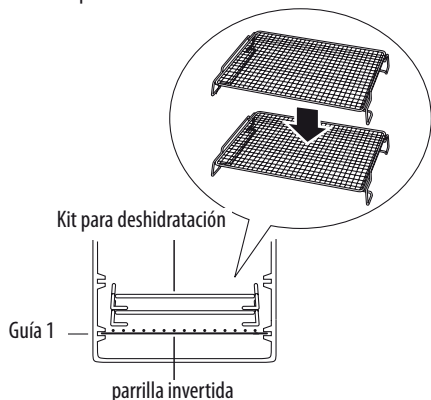
- 3 Pulse el botón START/STOP (13). El horno empieza la cuenta atrás. Al final del tiempo programado se emiten 3 "beeps" y el display vuelve a estar en stand-by (muestra la hora, si ha sido previamente programada).



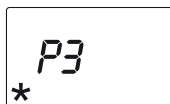
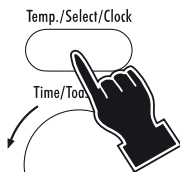
Coloque directamente en las parrillas para deshidratación rodajas de manzana, piña, melocotón o plátano. La circulación de aire moderadamente caliente las deshidratará en 8-14 horas. El tiempo necesario para la completa deshidratación depende de la jugosidad de la fruta. También se pueden deshidratar hierbas aromáticas. Aunque tal vez no sea conveniente ya que se pueden deshidratar únicamente pequeñas cantidades. Para obtener indicaciones precisas sobre tiempos, temperaturas, pretratamiento y conservación de los alimentos deshidratados, le aconsejamos consultar un libro dedicado específicamente a la deshidratación de los alimentos.

**PARA DESHIDRATAR:**

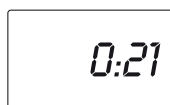
- Prepare los alimentos y utilice el kit de parrillas para deshidratación en el modo siguiente:
- coloque la parrilla plana (G) en la guía 1.
- apoye el kit para la deshidratación (consulte la figura) sobre la parrilla.



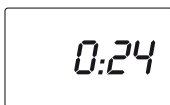
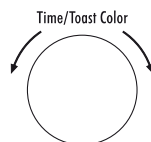
guiente) pulsando repetidamente el botón TEMP./SELECT/CLOCK (11); meta la pizza en el horno.



- 3 Pulse el botón START/STOP (13); en el display aparece la cuenta atrás.  
Al final del tiempo programado se emiten 3 “beeps” y en el display aparece de nuevo la hora, si ha sido previamente programada.



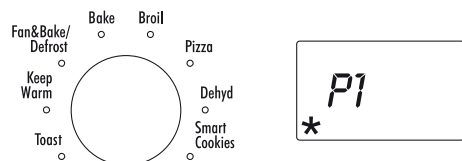
- 4 Si quiere aumentar o disminuir el tiempo programado de 5 minutos durante la cocción, gire el mando TIME/TOAST COLOR (12).  
Para poder efectuar esta operación debe haber pulsado antes el botón START/STOP (13).



- Si cuando pasan 3 minutos de la precedente programación no ha pulsado el botón START/STOP (13), el procesador vuelve a estar en stand-by.
- Puede interrumpir la cocción en cualquier momento pulsando el botón START/STOP (13).

**2.5 FUNCIÓN PIZZA**

- 1 Gire el selector de funciones (10) hasta que en el display aparezca \*P 1 y el piloto relativo se encienda.



- 2 Seleccione un programa (consulte la tabla de la página si-

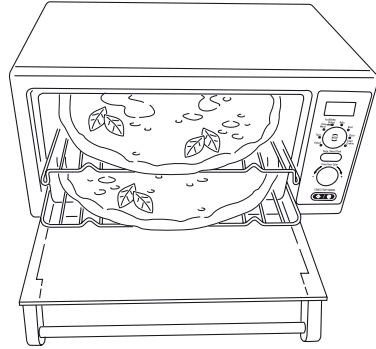
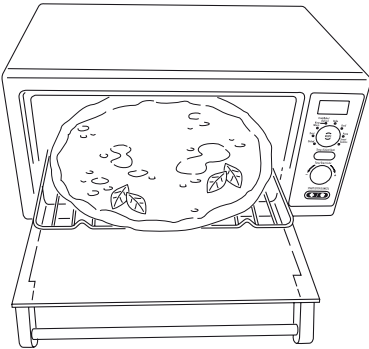
**NOTAS Y CONSEJOS PARA COCER LA PIZZA**

- Si el horno está ya caliente (por ejemplo cuando se cuecen dos pizzas seguidas), el procesador disminuirá/regulará automáticamente el tiempo de cocción.
- Coloque siempre la pizza en la bandeja específica para pizza en la parrilla plana (G); a continuación introduzca la bandeja en la guía 1.
- Pizza congelada: saque la pizza del envase y póngala directamente sobre la bandeja para pizza (O).

- Pizza casera con masa fresca; extienda la pizza en la bandeja para pizza untada con aceite (O) o revista la bandeja con papel de horno.
- Le aconsejamos añadir la mozzarella o el queso tierno cinco minutos antes del final de la cocción; el queso se derretirá perfectamente sin quemarse.
- Para elegir el programa más adecuado, consulte la tabla siguiente;
- El resultado puede variar; regule las programaciones en base a su gusto.

INDICACIÓN DEL DISPLAY	NOTAS/SUGERENCIAS
* P1	Ideal para pizzas congeladas pequeñas de 6.5 – 9 oz (185 – 250 g)
* P2	Ideal para pizzas congeladas medianas de 9 - 18 oz (250 – 500 g)
* P3	Ideal para pizzas congeladas grandes de 18 - 28 oz (500 – 800 g)
P1	Ideal para una pizza fresca
2P1	Ideal para dos pizzas frescas
* 2P1	Ideal para 2 pizzas congeladas pequeñas de 6,5 - 9 oz (185 – 250 g)
* 2P2	Ideal para 2 pizzas congeladas medianas de 9 - 18 oz (250 – 500 g)
* 2P3	Ideal para 2 pizzas congeladas grandes de 18 - 28 oz (500 – 800 g)

## POSICIÓN CORRECTA DE LA PARRILLA



### Para cocer solamente una pizza

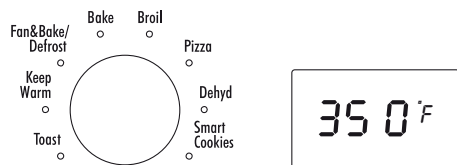
### Para cocer dos pizzas

A 2/3 del tiempo de cocción, una señal acústica le avisará que debe intercambiar las dos pizzas, coloque la superior sobre la parrilla inferior y viceversa. Gírelas también a 180 grados. Posteriormente, pulse el botón START/STOP para acabar la cocción. Si no pulsa el botón START/STOP en los 3 minutos siguientes a los beeps la función se activará automáticamente.



## 2.6 FUNCIÓN DESCONGELACIÓN

- 1 Gire el selector de funciones (10) hasta que el piloto FAN BAKE/DEFROST se encienda.



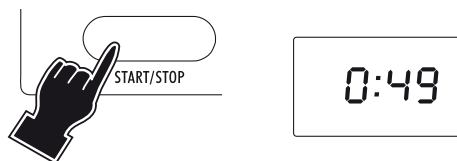
- 2 Pulse el botón TEMP./SELECT/CLOCK (11) hasta que en el display aparezca DEFROST ❄️



- 3 Gire el selector TIME/TOAST COLOR (12) para programar el tiempo de cocción (máx. 2 horas).



- 4 Pulse el botón START/STOP (13). El horno empieza la cuenta atrás. Al final del tiempo programado se emiten 3 "beeps" y el display vuelve a estar en stand-by (muestra la hora, si ha sido previamente programada).



### NOTAS

- Si no programa un tiempo de descongelación (saltando el punto 3), en el display aparece la cuenta atrás a partir del tiempo preprogramado de 30 minutos.
- Si cuando pasan 3 minutos de la precedente programación no ha pulsado el botón START/STOP (13), el procesador vuelve a estar en stand-by.  
Porciones y trozos de carne cruda, aves y pescado, sopas, pastas, fruta o sobras congeladas se descongelan más rápidamente de esta forma que a temperatura ambiente

o en el frigorífico.

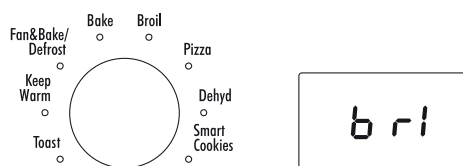
Descongele solamente porciones o trozos suficientemente pequeños para poder descongelarlos en una hora al máximo y no deje que los alimentos se pongan a la temperatura ambiente.

Si se conserva un alimento descongelado demasiado tiempo a una temperatura demasiado elevada puede ser perjudicial para la salud.

Cantidades superiores a las indicadas deben descongelarse en el frigorífico.

## 2.7 COCCIÓN CON GRILL

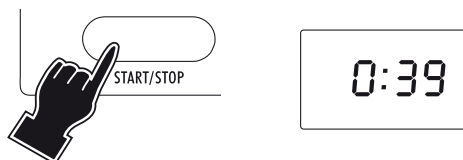
- 1 Gire el selector de funciones (10) hasta que el piloto BROIL se encienda. En el display aparecerá la indicación BRL.



- 2 Gire el selector TIME/TOAST COLOR (12) para programar el tiempo de cocción (máx. 1 hora).



- 3 Pulse el botón START/STOP (13). El horno empieza la cuenta atrás. Al final del tiempo programado se emiten 3 "beeps" y el display vuelve a estar en stand-by (muestra la hora, si ha sido previamente programada).



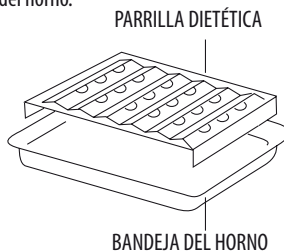
### NOTAS:

- Si no programa un tiempo de cocción, en el display aparece la cuenta atrás a partir del tiempo preprogramado de 15 minutos.
- Si cuando pasan 3 minutos de la precedente programación no ha pulsado el botón START/STOP (13), el procesador

- vuelve a estar en stand-by.
- Elimine la grasa excesiva de la carne. Seque la carne, el pescado y la carne de ave con papel absorbente.
- Coloque los alimentos sobre la parrilla dietética situada en la bandeja del horno siguiendo las indicaciones de la figura.
- Coloque la parrilla de forma que los alimentos estén a unas 2 pulgadas (5cm) de distancia de la resistencia superior.
- Los trozos de pollo y de otros alimentos muy compactos se colocarán a 3-4 pulgadas (8-10 cm) de distancia de la resistencia.
- Utilice siempre la parrilla dietética, si es necesario invirtiéndola. En caso contrario, la grasa de la cocción podría producir humo o incendiarse.
- Para facilitar las operaciones de limpieza, revista la bandeja del horno con una hoja de aluminio.
- Asegúrese de que la hoja de aluminio no cubra la parrilla dietética y no sobresalga de la bandeja del horno.
- Extreme las precauciones para darle la vuelta a los alimentos o para sacar la bandeja del horno.
- Use un guante de horno para no derramar la grasa derretida.
- No tape las resistencias con la película de aluminio.
- Para gratinar pasteles de pasta con pan rallado o queso espolvoreado, coloque la fuente pyrex directamente en la parrilla a 2 – 3 pulgadas (5-8 cm) de la resistencia superior. Cierre la puerta y controle la cocción para que la superficie no se queme.

NOTA: no exponga platos de horno de vidrio directamente al calor del grill.

Cuando el mando del termostato y del selector de funciones estén en BROIL, solamente estará activada la resistencia superior, a la temperatura máxima. La parrilla sobre la que se apoya la bandeja del horno que contiene la parrilla dietética debe colocarse en la guía 2 (consulte la pág.48) para que los alimentos estén suficientemente cerca de la resistencia superior. Para trozos de pollo y de otros alimentos muy compactos, coloque la parrilla en la guía 1. Si es necesario, invierta la parrilla dietética. La parrilla dietética limita el contacto directo de la grasa de cocción con el calor disminuyendo salpicaduras, humo o la posibilidad de incendiarse. Para asar alimentos grasos use siempre la bandeja del horno.



INGREDIENTES	PESO O GROSOR	TIEMPO DE COCCIÓN INDICATIVO (dé la vuelta en la mitad de la cocción)
Lomo o costilla de buey	1- 1 1/2 pulgadas (2,5-3,75 cm)	poco hecho 12 - 15 min. cocción intermedia 16 - 18 min.
Bistec de contratapa de buey, filete	3/4 - 1 pulgada (1,5 - 2,5 cm)	poco hecho 10 - 12 min. cocción intermedia 13 -16 min.
Hamburguesa	1 pulgada (2,5 cm)	cocción intermedia-bien hecha 15 - 18 min.
Chuleta de cerdo	3/4 pulgada (1,5 cm)	bien hecha 18 - 22 min
Filetes de pescado, bistec (consulte nota)	1/2 - 1 pulgada (1,25-2,5 cm)	10 - 16 min.
Trozos de pollo, pollo joven	3 - 4 lb. (1,5 -1,8 kg )	40 - 50 min. hasta que deje de salir sangre al pinchar con un tenedor.
Panceta, salchichas, albondigas de carne	Lo que quepa en la parrilla	10 - 15 min. para panceta crocante y salchichas bien hechas

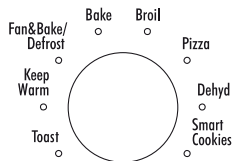
Puede asar el pescado directamente en la bandeja del horno ya que no es graso.

Cueza hasta que se deshaga fácilmente al pinchar con un tene-

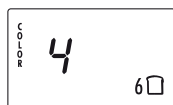
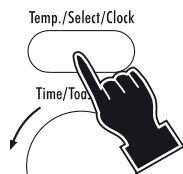
dor. Si los filetes son finos, no debe darles la vuelta.

## 2.8 TOSTADO

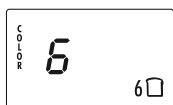
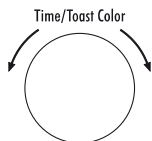
1 Gire el selector de funciones (10) hasta que el piloto TOAST se encienda.



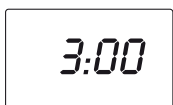
2 Pulse el botón TEMP/SELECT/CLOCK (11) para modificar el número de rebanadas.



3 Gire el selector TIME/TOAST COLOR (12) para programar el nivel de tostado



4 Pulse el botón START/STOP (13). En el display aparecerá el tiempo de tostado. Al final del tiempo programado se emiten 3 "beeps" y el display vuelve a estar en stand-by (muestra la hora, si ha sido previamente programada).

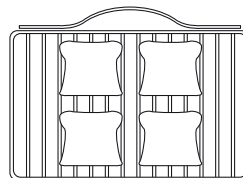


atrás del tiempo de cocción.

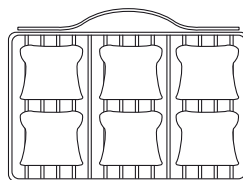
- El tiempo de tostado varía en función de las programaciones seleccionadas.
- Tenga en consideración que el termostato del horno regula el tiempo.
- Por consiguiente, si el horno está ya caliente, el tostado durará menos tiempo.
- Puede interrumpir la cocción en cualquier momento pulsando el botón START/STOP (13).
- En el display aparecerá de nuevo el reloj.
- Si cuando pasan 3 minutos de la precedente programación no ha pulsado el botón START/STOP (13), el procesador vuelve a estar en stand-by.
- Colocación correcta de las rebanadas en función de su número.



2 rebanadas



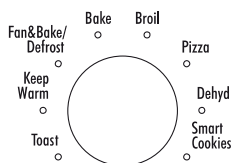
4 rebanadas



6 rebanadas

## 2.9 FUNCIÓN DE MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES

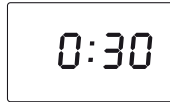
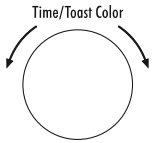
1 Gire el selector de funciones (10) hasta que el piloto Keep Warm se encienda y en el display aparezca 180°F.



## REMARQUE

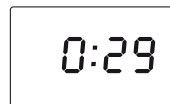
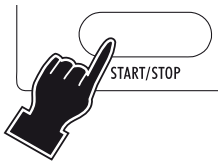
- Puede elegir entre siete niveles de tostado (indicados en el display con "color 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7")
- È possibile impostare il numero di fette da tostare (2-4-6 □) y sus condiciones iniciales; si las rebanadas son frescas, seleccione el número sin (\*) pero si están congeladas, antes de seleccionar el número, seleccione (\*).
- Durante el tiempo de tostado, en el reloj aparece la cuenta

- 2 Gire el selector TIME/TOAST COLOR (12) para programar el tiempo .



- 3 Pulse el botón START/STOP (13). El horno empieza la cuenta atrás.

Al final del tiempo programado se emiten 3 "beeps" y el display vuelve a estar en stand-by (muestra la hora, si ha sido previamente programada).



## NOTAS

- Si no programa un tiempo de cocción (saltando el punto 2), en el display aparece la cuenta atrás a partir del tiempo preprogramado de 30 minutos.
- Si cuando pasan 3 minutos de la precedente programación no ha pulsado el botón START/STOP (13), el procesador vuelve a estar en stand-by.

## 3.1 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Una limpieza frecuente evita la formación de humo y malos olores durante la cocción.

No deje que la grasa se acumule dentro del aparato.

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento y limpieza, desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe. Limpie la puerta, las paredes internas y las superficies esmaltadas o lacadas del horno con agua y jabón; séquelas meticulosamente. Para limpiar las superficies internas del horno no utilice productos que consuman el aluminio (detergentes en spray) ni raspe las paredes con objetos en punta o cortantes.

Para limpiar la superficie externa utilice siempre una esponja mojada.

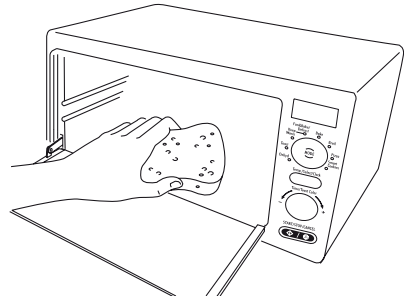
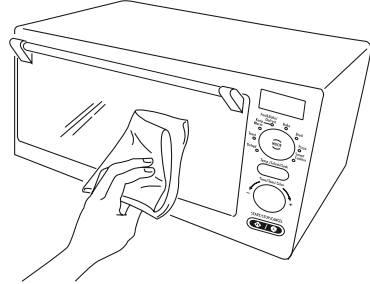
Evite usar productos abrasivos que estropean la pintura.

Tenga cuidado de que no penetre agua o jabón líquido dentro de las ranuras situadas sobre el horno.

No sumerja nunca el aparato en el agua ni lo lave bajo un chorro de agua.

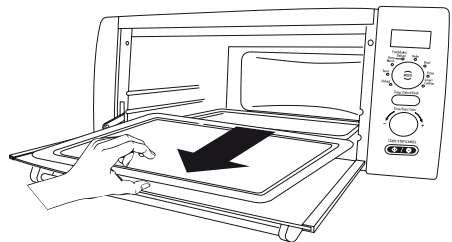
Puede lavar todos los accesorios como una vajilla normal tanto

a mano como en el lavavajillas.



## RECOGEMIGAS

Saque la bandeja de la solera del horno. Lávela a mano. Si la suciedad es resistente, enjuague la bandeja con agua caliente y jabón y, si es necesario, frote de forma delicada sin rayarla.



## LUZ INTERNA

Mientras que el horno está funcionando, la luz interna permanece siempre encendida. Para cambiar la lámpara, efectúe las siguientes operaciones: desenchufe el aparato de la corriente, desenrosque el cristal de protección y cambie la lámpara por otra similar (resistente a las altas temperaturas). Enrosque de nuevo el cristal de protección.

## GARANTIA LIMITATA

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

### Alcance de la garantía

Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El producto nuevo o reparado será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía.

Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

### Duración de la garantía

Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

### Exclusiones de la garantía

La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallas o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

### Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

#### Residentes de los Estados Unidos:

Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

#### Residentes de Canadá:

Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

#### Residentes de México:

Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-800-711-8805 o ingrese a nuestro sitio en el Internet [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De'Longhi. En algunos estados/países no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De'Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos.

#### Leyes estatales/provinciales

Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado/país a otro.

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>