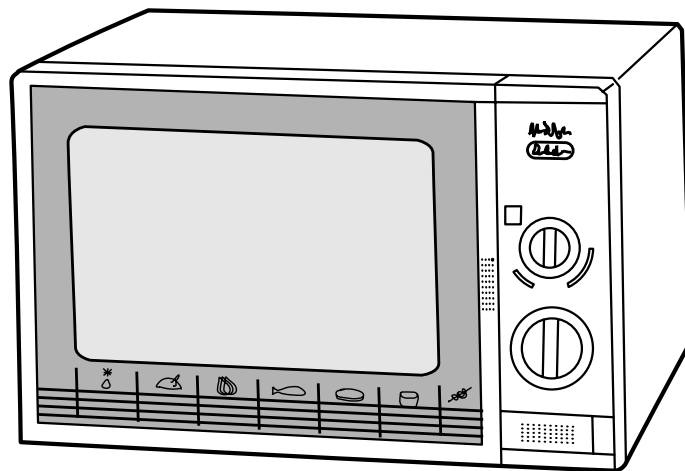

DIRECTIONS FOR USE CONVECTION OVEN-BROILER

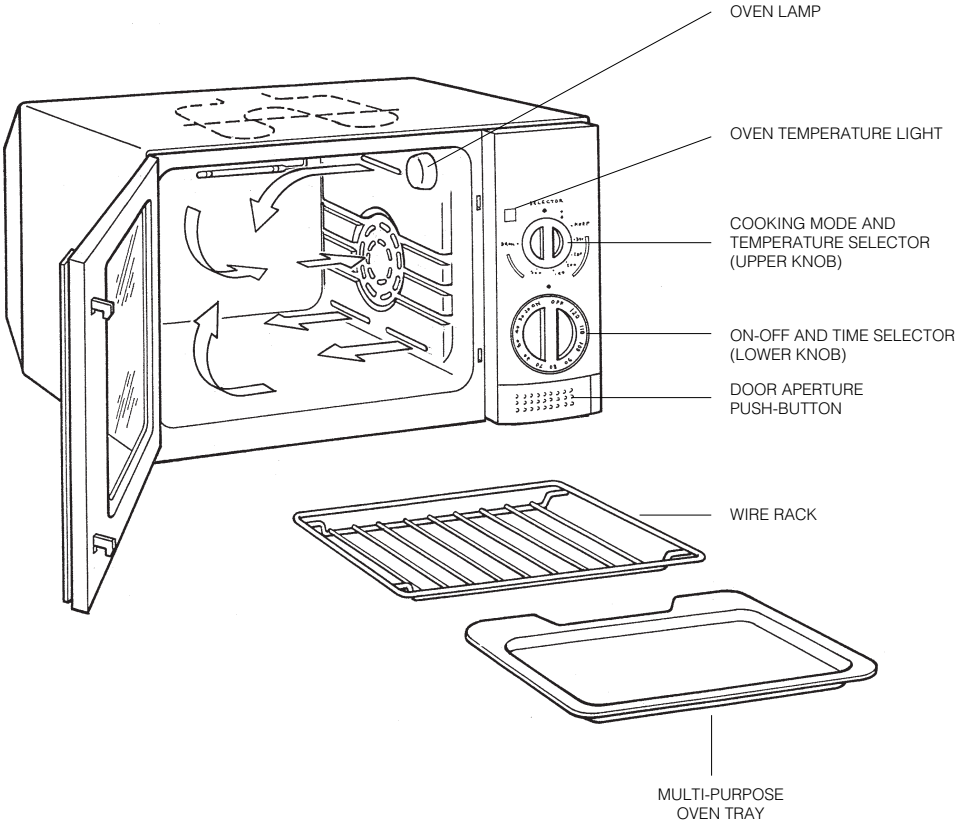
MODE D'EMPLOI FOUR A CONVECTION-GRIL

HORNO DE CONVECCIÓN-PARRILLA INSTRUCCIONES PARA EL USO

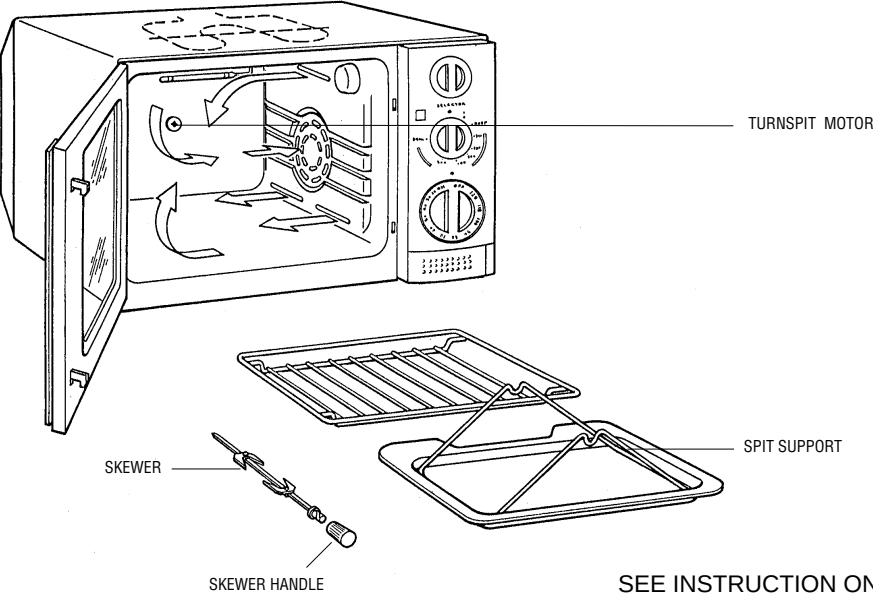


*Please read this booklet carefully to ensure that you obtain the fullest benefit from your appliance.
Veuillez lire attentivement la présente notice afin de profiter au maximum des possibilités de votre four.
Para obtener los mejores resultados, lea este manual atentamente.*

DESCRIPTION

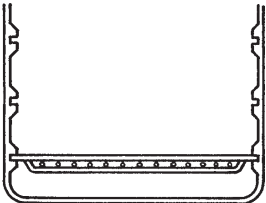
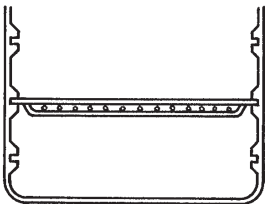
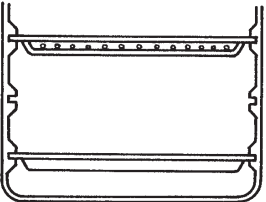
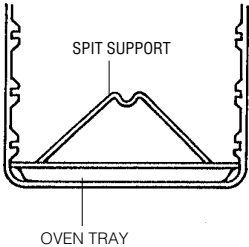


ONLY FOR "ROTISSERIE" MODELS (with turnspit)



SEE INSTRUCTION ON PAGE 8

COOKING PROGRAMMES

Program		Cooking mode and temperature selector	Position of wire rack/ oven tray
Defrost	ON or up to 120 min.	Defrost	 1
Keep warm	ON	Keep warm	
Convection	ON or up to 120 min.	Convection up to 450°F	 2
Broil	ON or up to 120 min.	Broil	 3 1
ONLY FOR "ROTISSERIE" MODELS (with turnspit)			
Broil with Turnspit	ON or up to 120 min.	Broil 	 SPIT SUPPORT OVEN TRAY

IMPORTANT SAFEGUARDS

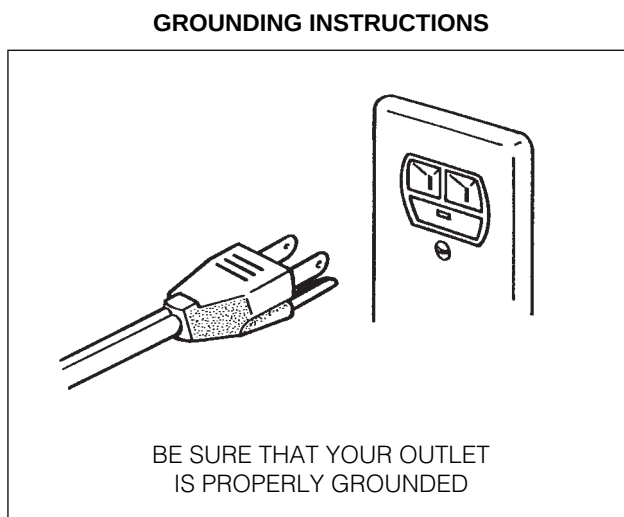
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces: Use handles or dials.
3. Before using this appliance, move it two to four 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 cause a problem.
4. To protect against electrical shock, do not place unit in or under water. See instructions for cleaning.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Always turn the unit OFF before unplugging. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. If the plug gets hot, please call a qualified electrician.
14. Do not use this appliance for other than intended use.
15. Use extreme caution when removing the broiling tray or disposing of hot grease.
16. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
17. To assure safe operation, oversized foods or utensils must not be inserted into the oven.
18. A fire may occur if this appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation.
19. CAUTION: Never leave the convection-oven-broiler unattended when baking and broiling.
20. When broiling, always use the oven tray and wire rack.
21. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
22. Do not store any materials, other than the manufacturer's recommended accessories, in the oven when not in use.
23. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic and the like.
24. Do not cover any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
25. To switch off the convection-oven-broiler, turn the ON/OFF knob to "OFF" and the cooking mode knob to "●".

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTALLATION

Your convection oven can be used in your kitchen or any other room. It can be placed on a countertop or on a mobile cart. All it requires is a nearby 120 Volt 60 Hz three-prong grounded power socket.



This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug.

The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

WARNING: IMPROPER USE OF THE GROUNDING PLUG CAN RESULT IN A RISK OF ELECTRIC SHOCK.

If you are uncertain that your outlets are properly grounded, please contact a qualified electrician or serviceman.

If it is necessary to use an extension cord, use only a three-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

- The cord length of this product has been selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more cord length is needed, an extension cord may be used. It should be rated no less than 15 amps., 120 volts, and have Underwriters Laboratories/CSA listing.
- A six feet long, 15 amp. extension cord may be purchased from your local authorized service facility. When using a longer cord, be sure not to let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally pull or trip over it.
- Handle the cord carefully for longer life; avoid jerking or straining the cord at the plug and appliance connections.

NOTE: Initial start 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 factory.

USING THE CONTROLS

DOOR OPENING BUTTON

Press this button to open the door.

THERMOSTAT KNOB/PROGRAM SELECTOR (UPPER KNOB)

This knob is used to select the DEFROST, KEEP WARM and BROIL programs and to select the temperature for the BAKE function.

THERMOSTAT PILOT LAMP

The thermostat pilot lamp lights when the KEEP WARM, BAKE or BROIL functions are selected. When the temperature set using the upper knob has been reached, the pilot lamp switches off.

TIMER KNOB (LOWER KNOB)

The timer knob is used to select the times for each of the cooking programs. By turning the timer knob clockwise to the ON position, it is possible to extend the cooking time indefinitely (i.e. the oven will not switch off automatically).

N.B. When cooking is complete, turn the timer knob to "●" and the thermostat knob to "●".

AUTOMATIC SWITCH-OFF

Switch on the oven and select the desired temperature as described above. Select the cooking time (maximum 120 minutes) by turning the timer dial to the right from the ON position to the desired time. When this time has elapsed, the oven will switch off automatically. A bell sounds when the cooking time has elapsed.

COOKING PROGRAMMES

The pilot lamp lights when the appliance is switched on. The lamp switches off when the oven has reached the selected temperature.

1) DEFROSTING

Place the food to be defrosted on the oven tray or in a dish with the wire rack in position 1 or 2 (see "Cooking Programmes"). Turn the upper knob to "DEFROST" and the lower knob to "ON" or to the desired time (max. 120 minutes).

The fan switches on automatically and circulates warm air inside the oven for faster defrosting.

Meat and fish lose liquid during defrosting. It is therefore advisable to defrost in a dish.

2) HOW TO KEEP FOOD WARM

Place the food to be kept warm on the wire rack (in position 1 or 2). Turn the lower knob to "ON". Turn the upper knob to "KEEP WARM". This feature is designed to keep foods warm after they are cooked for short periods of time without overcooking. We do not recommend keeping foods warm for prolonged periods or using this feature to re-heat frozen or cold foods.

3) INSTRUCTIONS FOR BAKING

You can bake foods in your oven, just as in your regular oven. Casseroles or baking dishes may be placed directly on the removable wire rack. Use the convenient oven tray provided with your oven for baking such items as cookies, biscuits, rolls and uncovered casserole dishes. Insert the oven tray or the wire rack in the guides on the inner wall of the oven (position 1 or 2 - see "Cooking Programmes").

1. Close the door.
2. Set the upper knob to the desired position (200 - 450°F).
3. Turn the lower knob to "ON" or to the desired time (maximum 120 minutes).
4. When baking is finished turn the lower knob to "OFF" and the upper knob to position "●".

NOTE: We do not recommend the use of glass covers on casseroles. Glass cooking dishes should never be closer than two inches from the heating element.

HELPFUL BAKING HINTS

To obtain best performance from this convection-oven-broiler:

- Do not overfill the oven. Whenever possible, place foods in center of oven.
- Avoid opening the door too frequently to prevent heat loss.
- Aluminium foil may be used to cover the baking dish or pan. Be sure the ends of foil are tucked closely against the edge of the baking dish/pan.

4) INSTRUCTIONS FOR BROILING

Always use the oven tray with the removable wire rack for broiling.

Do not leave the broiler unattended when in use. Before using the broiler for the first time and after use, wash the tray and the rack with warm, sudsy water. Do not cover the oven tray or the oven wire rack with foil. This prevents fat and oils from draining, causing spatter and smoking, and also restricts air circulation for proper ventilation.

BROILING

1. Position the oven tray in the lower shelf position (position 1).
2. Place the food to be broiled on the wire rack and insert the wire rack in the upper shelf position (position 3).
3. Turn the upper knob to "BROIL".
4. Turn the lower knob to "ON" or to the desired time (maximum 120 minutes).
5. When broiling is finished, turn the lower knob to "OFF" and the upper knob to position "●". Care should be taken when removing the broiler pan and disposing of the grease collected while broiling.

NOTE: While smoke is an inherent characteristic of good broiling, the following tips should eliminate or greatly reduce smoking.

- Trim excess fat from meat and score the edges to prevent curling.
- For best results, thaw frozen meats before broiling. These two precautions will reduce or eliminate smoke from the broiler.
- Pour a little water into the oven tray in order to reduce the amount of smoke.
- If frozen steaks and chops are broiled, allow 1½ to 2 times the required broiling time as that required for unfrozen meat.
- If grease "pops" during broiling, turn the temperature control dial to a lower setting.
- Remove grease from the tray and wash the tray and rack after use.
- The broiler should be cleaned inside after each use. Too much grease accumulation causes smoking. Use any non-abrasive cleaner and hot water.

BROILING WITH TURNSPIT (ONLY FOR "ROTISSERIE" MODEL)

Recommended for poultry, roast pork and roast veal.

Procedure:

- 1) Position the spit support and the oven tray at the bottom of the oven (see "cooking programmes").
Place the food on the turnspit and block in position by tightening the forks (be sure that the forks are firmly fixed). Insert the tip of the turnspit into the slot on the rear wall of the oven and lower the turnspit onto the turnspit support. Remove the turnspit handle and close the door.
- 2) Turn the upper knob to  .
- 3) For cooking times of less than 120 minutes, the oven can be programmed to switch off automatically by turning the lower knob clockwise to the desired time. When the cooking time has elapsed, a buzzer will sound. After cooking, remember to turn the upper knob to "●".
For cooking times in excess of 120 minutes, turn the timer knob clockwise to position "ON". When the timer knob is in this position, the oven will NOT switch off automatically. For this reason, the food being cooked should be checked during the cooking times. After cooking, the oven must be switched off MANUALLY by turning the lower knob to "●" and the upper knob to "●".
- 4) When the food is cooked, or if you want to check how it is cooking, replace the skewer handle before removing the turnspit.

CONVECTION OVEN: COOKING TABLE

FOOD	THERMOSTAT SETTING (°F)	COOKING TIME (MIN)	GRILLE POSITION	OVEN TRAY POSITION
Pizza	450	18	-	2
Bread	400	40	-	2
Soufflé	350	35	1	-
Fish fillets	400	20	-	1
Fish "au gratin"	400	22	-	2
Trout	400	20	-	2
Roast pork (1 kg)	400	75	1	-
Roast veal (1 kg)	400	75	1	-
Chicken (1.2 kg)	400	75	1	-
Turkey (1.2 kg)	400	70	1	-
Quails (1 kg)	400	60	1	-
Vegetables "au gratin"	400	40	1	-
Potatoes "au gratin" with Béchamel	400	50	1	-
Lasagne	400	35	1	-
Fruit tart	400	27	-	1
Fruit cake	350	70	1	-
Meringues	300	30	-	1

The cooking times indicated above are approximate, and will vary according to the temperature and the quality of the food. Also, variations in the local power supply will affect the cooking times. Add 5 minutes to the cooking time for pre-heating the oven.

GRILLING TABLE

FOOD	THERMOSTAT SETTING	COOKING TIME (MIN)	GRILLE POSITION	OVEN TRAY POSITION
Pork chop	BROIL	7 min each side	3	1
Beef chop	BROIL	7 min each side	3	1
Lamb chop	BROIL	8 min. each side	3	1
Hamburgers	BROIL	7 min. each side	3	1
Kebabs	BROIL	9 min.	3	1
Steak	BROIL	3 min. each side	3	1
Toasted sandwiches	BROIL	1½ min. each side	3	1

Add 5 minutes to the cooking time for pre-heating the oven.

CLEANING

Always unplug the oven-broiler and allow it to cool before cleaning.

This unit has been designed and engineered with your safety in mind. To assure maximum safe operation, keep unit clean free of grease and build-up of food particles.

1. Remove the wire oven rack and oven tray.
2. To clean the glass door, use a glass cleaner or a damp cloth. Wipe dry with a clean cloth.
3. Clean the oven floor and oven walls after use to avoid build-up of residue, as this will affect the cooking performance. Brush off crumbs or wipe the oven floor with a damp cloth. For stubborn stains, use a nylon or plastic scouring pad or a powdered, non-caustic cleaner. Dry thoroughly before closing.
4. To clean the exterior finish, use a damp, sudsy cloth. For stubborn stains, a non-abrasive liquid cleaner or spray glass cleaner may be used. Do not use metal scouring pads, as they might mar the finish. Always remove cleaning agents by polishing with a dry cloth.
Do not use ammonia-based detergents.

NOTE: Do not clean interior with metal scouring pads. Pieces can break off and touch electrical parts, creating risk of electrical shock.

INTERNAL LIGHT

During oven operation, the internal light remains on.

If the bulb should require replacing, proceed as follows: unplug the oven, remove the protective glass and replace the burnt lamp with a new one of the same type (i.e. resistant to high temperatures). Then replace the protective glass.

OTHER SERVICING

Any servicing requiring disassembly should be performed by an authorized service representative.



Limited Warranty

What Does This Warranty Cover? We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to replacement or repair, free of charge at our factory or authorized service centers, of any defective part or parts thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation prepaid. 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 from the date of delivery and applies only to the original purchaser for use.

What Does This Warranty Not Cover? This 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 damages 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 damages, so the above limitation may not apply to you.

How Do You Get Service? If repairs become necessary or spare parts are needed, please write to:

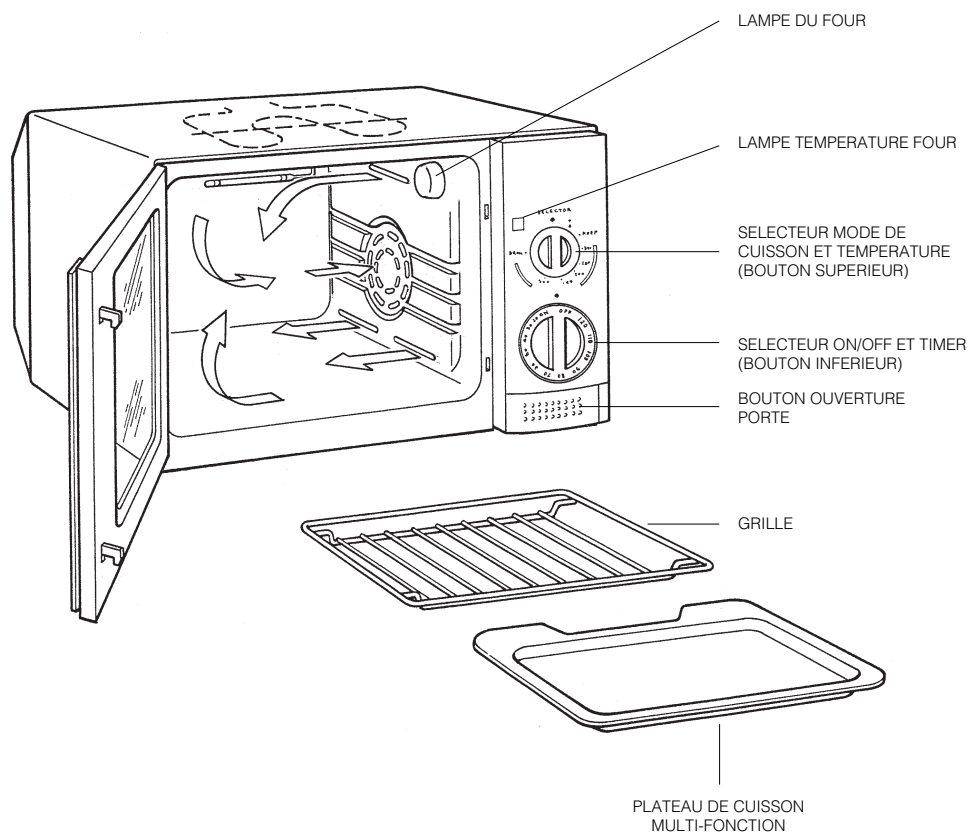
De' Longhi America Inc.
625, Washington Avenue
Carlstadt N.J. 07072

or call Service Tel. No. 1-800-322-3848

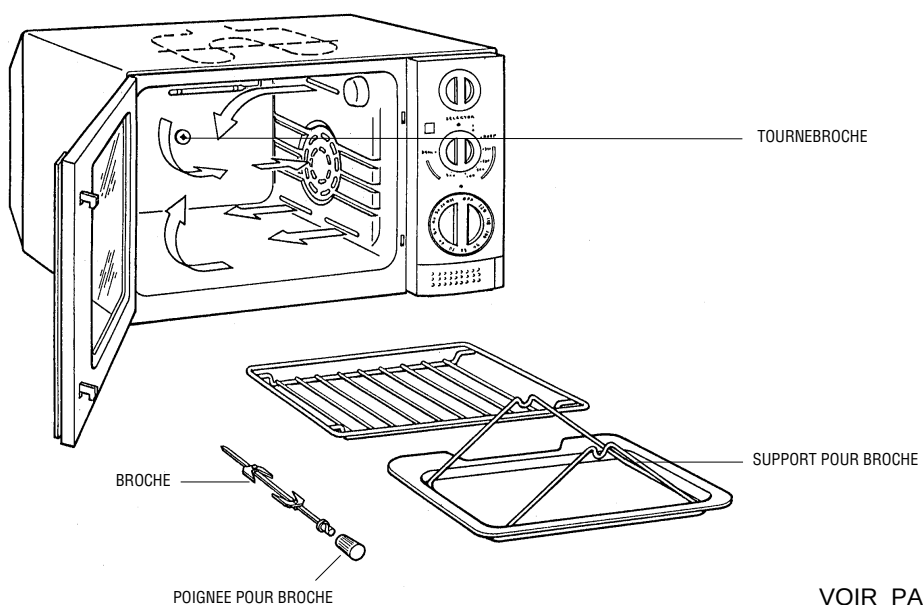
The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does apply if you enter into an extended warranty with De' Longhi. Some states do not allow limitations on how long 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.

DESCRIPTION

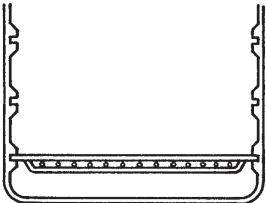
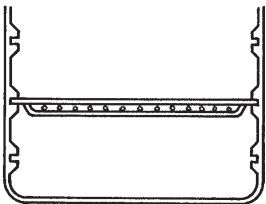
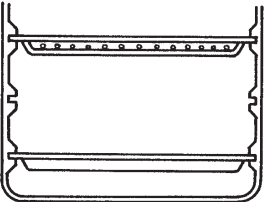
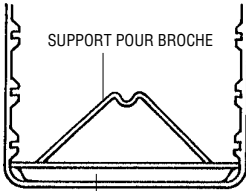


UNIQUEMENT POUR LES MODELES "ROTISSERIE" (avec tournebroche)



VOIR PAG. 18

PROGRAMMES DE CUISSON

Programme	Sélecteur ON/OFF et timer	Sélecteur mode de cuisson/température	Position grille et plateau de cuisson
Décongeler	ON ou jusqu'à 120 min.	Defrost	 1
Garder au chaud	ON	Keep warm	
Convection	ON ou jusqu'à 120 min.	Convection jusqu'à 450°F	 2
Griller	ON ou jusqu'à 120 min.	Broil	 3 1
UNIQUEMENT POUR LES MODELES "ROTISSERIE" (avec tournebroche)			
Griller + tournebroche	ON ou jusqu'à 120 min.	Broil 	 SUPPORT POUR BROCHE PLATEAU DE CUISSON

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Il est toujours de mise de prendre certaines précautions lorsqu'on utilise un appareil électrique. Le four ne fait pas exception à la règle :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes ; utilisez les poignées ou les boutons de réglage.
3. Avant d'utiliser cet appareil, déplacez-le à une distance de 5 - 10 cm du mur ou de tout objet se trouvant sur le dessus du comptoir. Si un objet se trouve sur le dessus, retirez-le. Ne le placez pas sur une surface qui risque d'être endommagée par la chaleur.
4. N'immergez pas l'appareil et ne le placez pas sous l'eau, afin d'éviter les risques d'électrocution. Reportez-vous à la section portant sur le nettoyage.
5. Si l'appareil est utilisé par des enfants, ou en présence d'enfants, une surveillance étroite est de rigueur.
6. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas. Fermez l'appareil avant de le débrancher et laissez-le refroidir avant de mettre ou de retirer une pièce et avant de nettoyer l'appareil.
7. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il est défectueux ou s'il a subi quelque dommage que se soit. Dans un tel cas, expédiez l'appareil à un centre de service après-vente autorisé pour examen, réparation ou réglage.
8. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des dommages.
9. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon traîner sur la table, ou toucher des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas le four sur une source de gaz chaud ou à proximité d'une telle source.
12. Soyez extrêmement prudent si vous transportez l'appareil lorsqu'il contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
13. Si la fiche devient chaude, contactez un électricien qualifié.
14. Ne soumettez pas l'appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
15. Faites preuve de beaucoup de prudence pour retirer le plateau ou pour évacuer de la graisse bouillante.
16. Afin d'éviter les accidents reliés à l'électricité, ne nettoyez pas le four avec des tampons métalliques. Des particules risqueraient de se détacher et d'entrer en contact avec des éléments électriques.
17. Afin d'assurer le fonctionnement en toute sécurité de l'appareil, n'y introduisez pas d'aliments ou ustensiles de très grandes dimensions.
18. Ne recouvrez pas l'appareil pendant le fonctionnement, et assurez-vous qu'il ne soit pas en contact avec des matériaux inflammables, y compris des rideaux, tentures, murs, etc. Cette précaution permet d'éviter les risques d'incendie.
19. Mise en garde: Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en mode "griller" ou "rôtir".
20. Utilisez toujours le plateau de cuisson et la grille lorsque vous vous servez du mode "rôtir".
21. Faites attention si vous utilisez l'appareil avec des récipients qui ne soient pas en verre ou en métal.
22. Ne placez pas dans le four des récipients autres que les accessoires fournis par le constructeur, quand l'appareil n'est pas en fonction.
23. Ne placez pas des récipients en papier, carton, plastique ou similaire dans le four.
24. Ne recouvrir aucune partie du four avec du film métallique, car cela peut provoquer un surchauffage de l'appareil.
25. Pour arrêter le four, tourner le sélecteur ON/OFF dans la position "OFF" et le sélecteur cuisson dans la position "●".

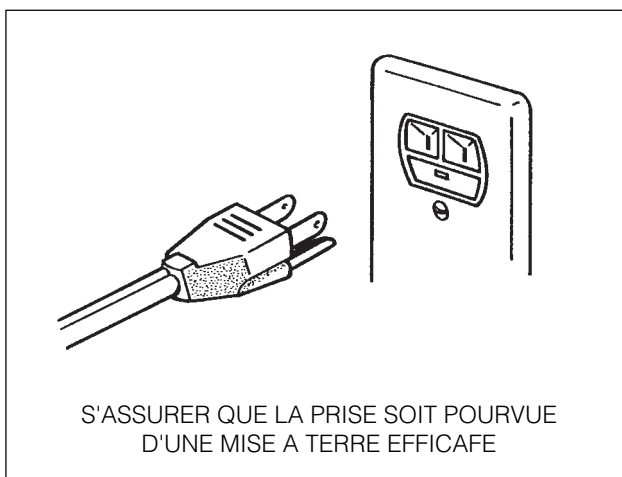
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS

INSTALLATION

Votre four à convection peut être utilisé dans la cuisine ou dans n'importe quelle autre pièce. 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



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.

Remarque: Lors de la première utilisation un peu de fumée et d'odeur désagréables pourraient se dégager (environ 15 min.). Cela est normal. En effet, les éléments chauffants sont revêtus d'une substance qui les protège contre les effets du sel pendant le transport maritime de l'usine.

UTILISATION DES COMMANDES

BOUTON OUVERTURE PORTE

Presser ce bouton pour ouvrir la porte du four.

COMMANDE THERMOSTAT/SELECTEUR PROGRAMMES (SÉLECTEUR SUPÉRIEUR)

Cette commande peut être utilisée pour sélectionner les programmes DECONGELER (DEFROST), GARDER AU CHAUD (KEEP WARM) et GRILLER (BROIL), et pour choisir la température de la CUISSON AU FOUR (BAKE).

LAMPE TEMOIN DU THERMOSTAT

Cette lampe témoin s'allume lorsqu'on sélectionne la fonction BAKE, la fonction KEEP WARM ou la fonction BROIL.

Quand le four aura rejoint la température appropriée, la lampe témoin s'éteint.

SELECTEUR TIMER (SÉLECTEUR INFÉRIEUR)

On peut utiliser le sélecteur du timer pour choisir le temps de chaque programme de cuisson. En tournant le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ON, on peut prolonger le temps de cuisson sans limite (c'est-à-dire, le four ne s'éteint pas automatiquement).

N.B. A la fin de chaque cuisson, il faut tourner le sélecteur du timer sur la position "●" et celui du thermostat sur la position "●".

DEBRANCHAGE AUTOMATIQUE

Allumer le four et sélectionner la température désirée (voir ci-dessus). Sélectionner le temps de cuisson (maximum 120 minutes) en tournant le sélecteur du timer vers la droite, de la position "ON" jusqu'au temps désiré. Lorsque ce temps est terminé, le four s'éteint automatiquement. Un signal acoustique sonne à la fin du temps de cuisson.

PROGRAMMES DE CUISSON

La lampe témoin n'indique pas que le four a rejoint la température sélectionnée, mais qu'il est branché.

1) POUR DECONGELER LES ALIMENTS

Placer les aliments à décongeler sur le plateau de cuisson ou dans un récipient, la grille dans la position 1 ou 2 (voir "Programmes de cuisson"). Placer le bouton supérieur sur la position "DEFROST" (DECONGELER) et le bouton inférieur sur la position "ON" ou sur le temps désiré (maximum 120 minutes).

2) POUR GARDER LES ALIMENTS AU CHAUD

Placez les aliments sur la grille (en position 1 ou 2). Placez le bouton inférieur sur la position "ON" et le bouton supérieur sur la position "KEEP WARM" (GARDER AU CHAUD). Cette fonction est conçue pour conserver la chaleur d'aliments qui ont été cuits rapidement, sans qu'ils deviennent trop cuits. Toutefois, il est déconseillé de garder des aliments au chaud pendant de longues périodes. De même, il est déconseillé d'utiliser cette fonction pour réchauffer des aliments congelés ou froids.

3) INSTRUCTIONS POUR CUIRE AU FOUR

Le four peut jouer le même rôle qu'un four ordinaire. Des plats à four ou des ustensiles de cuisine peuvent être placés directement sur la grille amovible. Pour faire de la pâtisserie ou pour des plats à four non couverts, utilisez le plateau livré avec le four. Introduire le plateau ou la grille dans les guides sur les parois intérieures du four (position 1 ou 2 - voir "Programmes de cuisson").

1. Fermez la porte du four.
2. Réglez le bouton supérieur sur la position désirée (200 - 450°F).
3. Placez le bouton inférieur sur la position "ON" ou sur le temps désiré (max. 120 minutes).
4. Lorsque la cuisson est terminée, ramenez le bouton inférieur sur la position "OFF" et le bouton supérieur sur la position "●".

NOTE : Il est déconseillé d'utiliser un couvercle en verre pour couvrir les plats à four. En outre, maintenez tout ustensile en verre à une distance minimale de 5 cm. des éléments chauffants.

QUELQUES CONSEILS

Observez les principes ci-dessous pour tirer le maximum de votre four :

- Ne mettez pas trop d'aliments dans le four. Dans la mesure du possible, disposez les aliments au centre de la grille.
- Evitez d'ouvrir la porte trop souvent, afin d'éviter les pertes de chaleur.
- Vous pouvez recouvrir le plat de papier aluminium. Dans ce cas, assurez-vous que les extrémités du papier aluminium soient bien repliées sur les bords du plat.

4) INSTRUCTIONS POUR GRILLER

Utilisez toujours le plateau et la grille amovible lorsque vous faites griller des aliments.

Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous utilisez la fonction "Griller". Avant d'utiliser cette fonction pour la première fois, et chaque fois par la suite, lavez les plateaux et la grille avec de l'eau chaude savonneuse. Ne recouvrez ni les plateaux, ni la grille de papier aluminium. Ceci empêche l'écoulement des huiles et des autres corps gras et cause des éclaboussures et de la fumée. En outre, la présence de papier aluminium nuit à la circulation de l'air qui est importante pour une bonne ventilation.

GRILLAGE

1. Placez le plateau en position inférieure (position 1).
2. Disposez l'aliment qui doit être grillé sur la grille. Introduire la grille amovible dans la position supérieure (position 3).
3. Tournez le bouton supérieur sur la position "BROIL".
6. Tournez le bouton inférieur sur la position "ON" ou sur le temps désiré (maximum 120 minutes).
7. Lorsque l'aliment est grillé, ramenez le bouton inférieur sur la position "OFF" et le bouton supérieur sur la position "●". Soyez prudent lorsque vous sortez l'aliment du four et lorsque vous videz les graisses accumulées durant la cuisson.

NOTE : Tout aliment qui grille produit de la fumée. Toutefois, voici quelques principes qui, s'ils sont observés, permettent de réduire, voire d'éliminer cet inconvénient :

- Enlevez l'excédent de gras de la viande et pratiquez des fentes sur les côtés pour l'empêcher de se relever.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, faites décongeler les viandes congelées avant de les faire griller.
- Afin de réduire la quantité de fumée, versez un verre d'eau dans le plateau de cuisson.
- Pour griller les biftecks et les côtelettes congelés, le temps de cuisson doit être 1 1/2 ou 2 fois supérieur à celui des aliments non congelés.
- Si la graisse gicle pendant la cuisson, placez le bouton de réglage de la température sur une position inférieure.
- Videz la graisse du plateau et lavez le plateau et la grille après chaque utilisation.
- Lavez le four après chaque utilisation, afin d'éviter l'accumulation de corps gras qui cause de la fumée. Utilisez de l'eau chaude et un produit de nettoyage non abrasif.

CUISSON AU GRIL AVEC LE TOURNEBROCHE (UNIQUEMENT POUR LE MODELE "ROTISSERIE")

Conseillée pour les volailles, les rôtis de porc et de veau.

Utilisation:

- 1) Placer le support de broche et la lèchefrite sur le fond du four (voir "programmes de cuisson").
Placer les pièces à rôtir sur la broche et bloquer les en serrant les fourchettes (vérifier que les fourchettes soient bien fixées). Engager la pointe de la broche dans la fente située sur la paroi arrière du four et poser la broche dans son support. Enlever la poignée de la broche et fermer la porte du four.
- 2) Tourner le bouton supérieur sur la position .
- 3) Pour des temps de cuisson inférieurs à 120 minutes, le four peut être programmé afin de s'éteindre automatiquement en tournant le bouton inférieur dans le sens des aiguilles d'une montre sur le temps de cuisson souhaité. A la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentira. Après la cuisson, il est indispensable d'amener le bouton supérieur sur la position "●".
Pour des temps de cuisson supérieurs à 120 minutes, tourner le minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "ON". Lorsque le minuteur se trouve dans cette position, le four ne s'éteint PAS automatiquement. Par conséquent, il est opportun de contrôler les mets pendant la cuisson. A la fin du temps de cuisson, le four doit être éteint MANUELLEMENT en amenant le bouton inférieur sur la position "O" et le bouton supérieur sur la position "●".
- 4) Lorsque les pièces sont cuites ou si l'on souhaite contrôler le degré de cuisson, remettre en place la poignée de la broche avant d'enlever la broche.

FOUR A CONVECTION: TABLEAU DE CUISSON

ALIMENT	THERMOSTAT (°F)	TEMPS DE CUISSON (MIN)	POSITION GRILLE	POSITION PLATEAU
Pizza	450	18	-	2
Pain	400	40	-	2
Soufflé	350	35	1	-
Filets de poisson	400	20	-	1
Poisson "au gratin"	400	22	-	2
Truite	400	20	-	2
Rôti de porc (1 kg)	400	75	1	-
Rôti de veau (1 kg)	400	75	1	-
Poulet (1.2 kg)	400	75	1	-
Dinde (1.2 kg)	400	70	1	-
Cailles (1 kg)	400	60	1	-
Légumes "au gratin"	400	40	1	-
Pommes de terre "au gratin" avec Béchamel	400	50	1	-
Lasagne	400	35	1	-
Tarte aux fruits	400	27	-	1
Plum cake	350	70	1	-
Meringues	300	30	-	1

Les temps de cuisson indiqués ci-dessus sont approximatifs, et pourront varier selon la température et la qualité des aliments. Les variations dans la tension d'alimentation peuvent également modifier les temps de cuisson.

Ajouter au temps de cuisson 5 minutes de préchauffage.

TABLEAU DE GRILLAGE

ALIMENT	POSITION DU THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON (MIN)	POSITION GRILLE	POSITION PLATEAU
Côtelette de porc	BROIL	7 min chaque côté	3	1
Côtelette de boeuf	BROIL	7 min chaque côté	3	1
Côtelette d'agneau	BROIL	8 min. chaque côté	3	1
Hamburgers	BROIL	7 min. chaque côté	3	1
Brochettes	BROIL	9 min.	3	1
Bifteck	BROIL	3 min. chaque côté	3	1
Toasts farcis	BROIL	1½ min. chaque côté	3	1

Ajouter au temps de cuisson 5 minutes de préchauffage.

NETTOYAGE

Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de commencer.

Ce four a été conçu pour la sécurité de l'utilisateur. Afin d'éviter les accidents, gardez-le propre, ôtez les corps gras et les particules d'aliments accumulés durant la cuisson.

1. Retirez la grille.
2. Pour nettoyer la porte, utilisez un nettoyeur à vitre ou un chiffon humide. Essuyez ensuite avec un chiffon sec.
3. Nettoyez la partie inférieure du compartiment après chaque utilisation, afin d'éviter l'accumulation de particules d'aliments qui risqueraient de nuire au fonctionnement de l'appareil. Enlevez les miettes en utilisant une brosse ou un chiffon humide. Si certaines taches résistent, frottez-les avec un tampon en nylon ou en plastique, ou utilisez un produit de nettoyage en poudre non caustique. Essuyez convenablement avant de refermer.
4. Pour nettoyer la partie externe, utilisez un chiffon humide et savonneux. Si certaines taches résistent, utilisez un produit de nettoyage liquide non abrasif ou un produit pour vitres en vaporisateur. Ne frottez pas la surface sale avec des tampons métalliques qui risqueraient de l'abîmer. Essuyez toujours en utilisant un chiffon sec.

Ne jamais utiliser de produits avec ammoniaque.

NOTE : Ne nettoyez pas la partie interne en utilisant des produits métalliques. Des particules pourraient se détacher et entrer en contact avec les éléments électriques, ce qui risquerait d'entraîner un choc électrique.

LUMIERE INTERNE

La lumière interne est allumée lorsque le four fonctionne.

En cas de remplacement de la lampe, agir comme suit : débrancher le four, enlever le verre de protection, et remplacer la lampe brûlée par une lampe du même type (voire, résistante aux hautes températures). Enfin, remettre le verre de protection.

REPARATIONS

Faire effectuer toutes les réparations nécessitant un démontage par un agent autorisé.



GARANTIE

Nous garantissons que tous les APPAREILS ELECTRIQUES DE'LONGHI sont exempts de tout défaut de matériaux et de fabrication. Notre obligation vis-à-vis de cette garantie est limitée au remplacement ou à la réparation, gratuite dans notre usine, de toutes les pièces défectueuses autres que les pièces endommagées durant le transport, qui nous seront retournées - transport payé d'avance - endéans un an après la livraison à l'acheteur-utilisateur. Cette garantie ne sera applicable que si l'appareil a été utilisé selon les instructions du fabricant, lesquelles accompagnent l'appareil, et si l'appareil a été utilisé sur courant alternatif (AC). Cette garantie remplace toutes les autres garanties et représentations, exprimées ou implicites, et toutes autres obligations ou responsabilités de notre part. Nous n'autorisons aucune autre personne ou compagnie à assumer pour nous une quelconque responsabilité pour la vente ou l'utilisation de notre appareil.

Cette garantie ne s'appliquera ni aux appareils qui seront réparés ou endommagés hors de notre usine, ni aux appareils qui auront fait l'objet d'une mauvaise utilisation, d'une négligence ou d'un accident.

Si des réparations ou des pièces de rechange sont nécessaires, veuillez écrire à :

DE'LONGHI CANADA
1040 Ronsa Court
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4W4M6 CANADA



WARRANTY

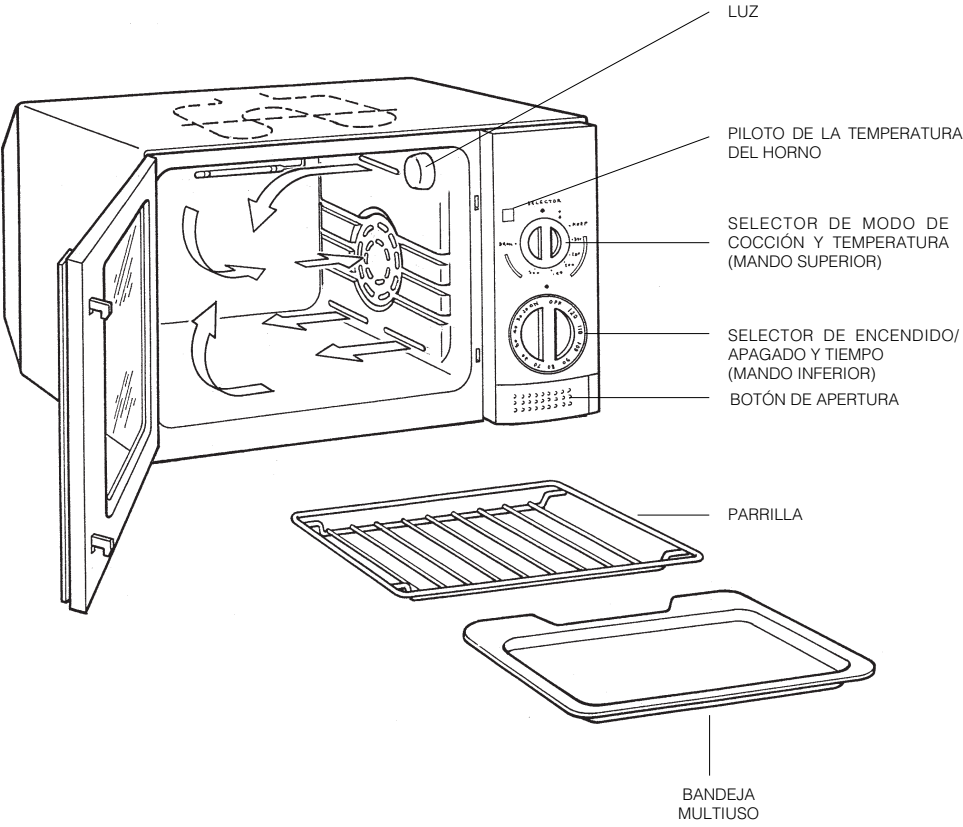
All DE' LONGHI electrical appliances are guaranteed to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to the replacement or repair, free of charge, at our factory or authorized Service Centers, of any defective part or parts thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation pre-paid, within one year from the date of delivery to the purchaser/user. 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. This warranty is in lieu of all other express or implied warranties and representations and any other obligation or responsibility of the manufacturer. No other person or company is authorized to assume for us any liability in connection with the sale or use of our products.

This warranty does not cover appliances that have been repaired or modified outside our factory, nor to appliances which have been subject to misuse, negligence or accidents.

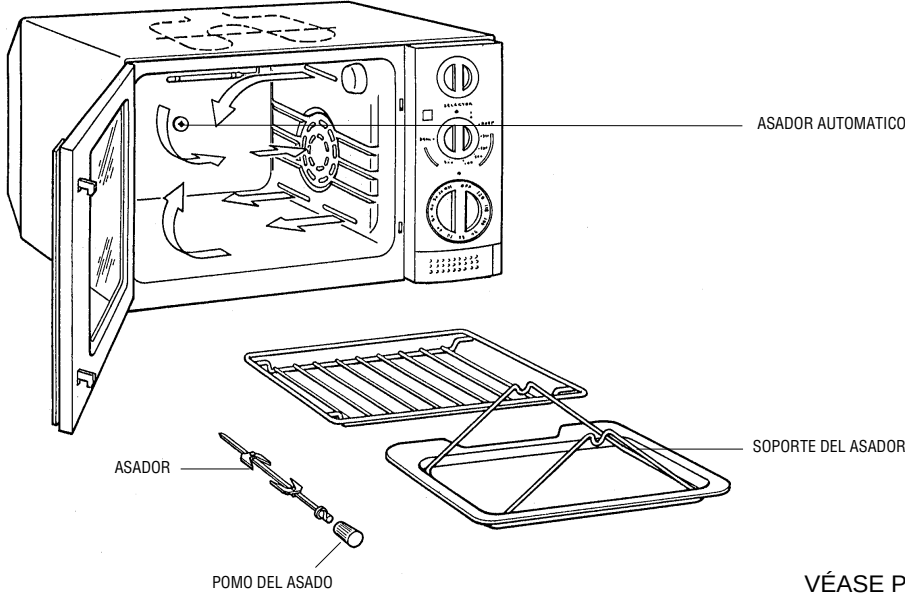
If repairs become necessary or spare parts are needed, please write to:

DE'LONGHI CANADA
1040 Ronsa Court
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4W4M6 CANADA

DESCRIPCIÓN

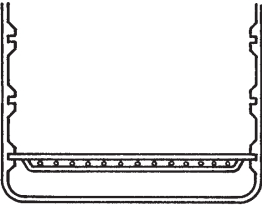
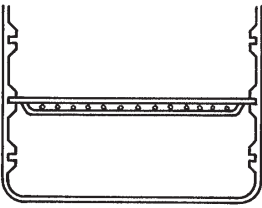
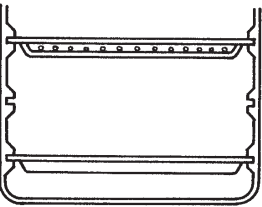
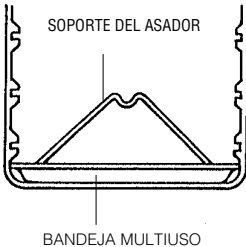


SÓLO PARA MODELOS “ROTISSERIE” (con asador automático)



VÉASE PAG. 28

PROGRAMAS DE COCCIÓN

Programa	Selector de ENCENDIDO/ APAGADO y tiempo	Selector del modo de cocción y la temperatura	Posición de la parrilla y la bandeja
Descongelar	ON o hasta 120 minutos	Defrost	 1
Mantener caliente	ON	Mantener caliente	
Convección	ON o hasta 120 minutos	Convección hasta 450°F	 2
Parrilla	ON o hasta 120 minutos	Broil	 3 1
SÓLO PARA MODELOS "ROTISSERIE" (con asador automático)			
Parrilla + asador automatico	ON ou o hasta 120 minutos	Broil 	

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar dispositivos eléctricos se deben observar algunas medidas básicas de seguridad. He aquí algunas de ellas:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies: sírvase de las asas y los selectores.
3. Antes de utilizar el aparato, apártelo 5-10 cm de las paredes o de cualquier otro objeto. No deje nada encima del aparato. No lo utilice sobre superficies que puedan causar algún problema por el calor.
4. No moje el aparato, ya que podría ocasionar una descarga eléctrica. Siga las instrucciones que se dan para la limpieza.
5. Extreme los controles cuando el aparato sea utilizado por o cerca de los niños.
6. Desenchufe el aparato para limpiarlo y cuando esté fuera de uso. Antes de desenchufarlo, ponga el selector en APAGADO. Déjelo enfriar antes de colocarle o extraerle algún componente y para limpiarlo.
7. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están deteriorados, o si ha sufrido algún daño. Llévelo al servicio técnico más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados puede ser causa de accidentes.
9. No utilice el horno al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue de la encimera, ni que toque ninguna superficie caliente.
11. No coloque el aparato encima ni cerca de quemadores de gas o placas radiantes encendidos.
12. Ponga el mayor cuidado al desplazar el aparato cuando contenga aceite u otros líquidos calientes.
13. Si el enchufe se calienta, consulte a un electricista cualificado.
14. No utilice el aparato para usos diversos de los previstos.
15. Proceda cuidadosamente al extraer la parrilla y volcar la grasa caliente.
16. No utilice esponjas metálicas para la limpieza, ya que pueden engancharse con algún componente y tocar la instalación eléctrica, con riesgo de descarga.
17. No introduzca en el horno comidas ni utensilios de tamaño excesivamente grande.
18. No cubra ni deje en contacto el aparato con materiales inflamables como cortinas, paños de cocina, paredes, etc., ya que podría ocasionarse un incendio.
19. **Precaución:** no descuide el aparato cuando lo utilice para hornear o asar a la parrilla.
20. Utilice siempre la parrilla con la bandeja.
21. Tenga mucho cuidado cuando utilice recipientes que no sean de metal ni de vidrio.
22. No utilice el horno apagado para guardar ningún elemento, salvo aquéllos indicados por el fabricante.
23. No coloque en el horno ningún objeto de papel, cartón, plástico o similar.
24. No cubra ninguna parte del horno con papel de aluminio, ya que podría recalentarse.
25. Para apagar el horno, ponga el selector de ENCENDIDO/APAGADO en APAGADO, y el del modo de cocción en "●".

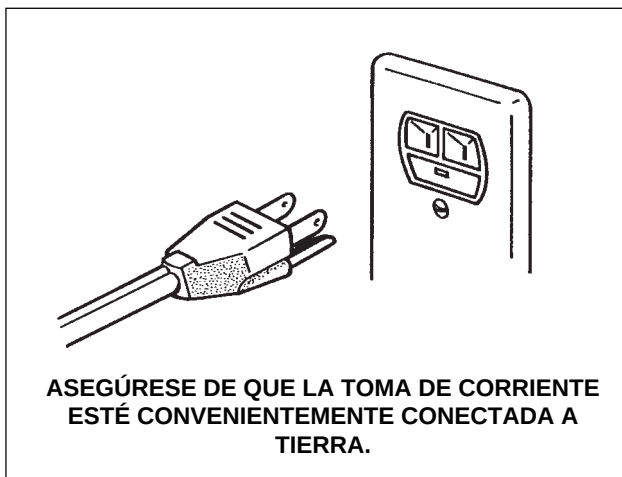
PRODUCTO APTO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTALACIÓN

El horno de convección puede utilizarse en la cocina o en cualquier otra estancia, y se puede colocar sobre una encimera o en una mesa rodante. 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



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.

If you are uncertain that your outlets are properly grounded, please contact a qualified electrician or serviceman.

If it is necessary to use an extension cord, use only a three-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

- 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.

NOTA: Al principio de la operación es posible que se cree un poco de olor y de humo (unos 15 minutos). Es normal. Se debe a la substancia protectora de los elementos que se calientan, ésta los protege de los efectos de la sal durante el transporte marítimo desde la fábrica.

USO DE LOS MANDOS

BOTÓN DE APERTURA

Pulsarlo para abrir la puerta

TERMOSTATO/PROGRAMA (SELECTOR SUPERIOR)

Se utiliza para seleccionar los programas de DESCONGELAR, MANTENER CALIENTE y PARRILLA, y para definir la temperatura de la función HORNEAR.

PILOTO DEL TERMOSTATO

Se enciende cuando se activan las funciones MANTENER CALIENTE, HORNEAR o PARRILLA, y se apaga al alcanzarse la temperatura deseada.

TEMPORIZADOR (SELECTOR INFERIOR)

Se utiliza para definir el tiempo deseado para cada programa de cocción. Si el selector se gira en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición ENCENDIDO, el horno no se apaga automáticamente y la cocción prosigue indefinidamente.

Nota: al finalizar la cocción, coloque el temporizador en la posición 'O' y el termostato en "●".

APAGADO AUTOMÁTICO

Encienda el horno y defina la temperatura deseada. Fije el tiempo de cocción (hasta 120 minutos), girando el selector hacia la derecha, desde la posición de ENCENDIDO hasta el tiempo deseado. Al concluir este tiempo, el horno se apagará automáticamente y sonará un timbre de advertencia.

PROGRAMAS DE COCCIÓN

Al activar el aparato el piloto se enciende, y se apaga al alcanzarse la temperatura programada.

1) DESCONGELAR

Coloque los alimentos congelados en la bandeja del horno, o en una fuente sobre la parrilla en posición 1 ó 2 (ver "Programas de cocción"). Gire el selector superior a la posición "DESCONGELAR", y el inferior a "ENCENDIDO" o al tiempo deseado (máximo 120 minutos).

El ventilador se activa automáticamente y hace circular el aire caliente en el interior del horno para acelerar el descongelamiento.

La carne y el pescado sueltan agua mientras se descongelan, por lo que se aconseja colocarlos en una fuente.

2) MANTENER CALIENTE

Coloque los alimentos en la parrilla, en posición 1 ó 2. Gire el selector inferior a "ENCENDIDO" y el superior a "MANTENER CALIENTE". Esta función está destinada a mantener caliente la comida recién cocida, durante tiempos breves y sin que se pase. No se aconseja mantener las comidas calientes durante mucho tiempo, ni utilizar esta función para calentar alimentos congelados o fríos.

3) INSTRUCCIONES PARA HORNEAR

El procedimiento es igual que para un horno tradicional. Los recipientes se pueden colocar directamente sobre la parrilla. Utilice la bandeja para hornear galletas, bizcochos, enrollados o recipientes que puedan gotear. Apoye la bandeja o la parrilla en las guías de la pared interna del horno (posición 1 ó 2, ver "Programas de cocción").

1. Cierre la puerta.
2. Coloque el selector superior en la posición deseada (95-230°C).
3. Gire el selector inferior a la posición "ENCENDIDO" o al tiempo deseado (máximo 120 minutos).
4. Al cumplirse el tiempo, vuelva a colocar el selector inferior en "APAGADO", y el superior en "●".

Nota: no se aconseja utilizar recipientes con tapas de vidrio. No deje los recipientes de vidrio a menos de 5 cm del elemento calefactor.

ALGUNOS CONSEJOS ÚTILES

Para conseguir los mejores resultados con este horno de convección-parrilla:

- No lo llene en exceso. Mientras sea posible, coloque los alimentos en el centro del horno.
- No abra la puerta muy frecuentemente, porque se producen pérdidas de calor.
- Los recipientes se pueden cubrir con papel de aluminio. Cuide que los extremos del papel queden bien apretados contra el borde del recipiente.

4) INSTRUCCIONES PARA COCER A LA PARRILLA

Utilice siempre la bandeja y la parrilla.

Vigile frecuentemente el horno mientras lo utilice como parrilla. Antes de usarlo por primera vez, y al terminar cada uso, lave la bandeja y la parrilla con agua templada jabonosa. No cubra la bandeja ni la parrilla con papel de aluminio. De hacerlo, la grasa no podrá escurrirse, salpicará y hará humo, y además el aire no podrá circular correctamente para realizar una adecuada ventilación.

COCER A LA PARRILLA

1. Coloque la bandeja en el anaquel inferior (posición 1).
2. Coloque la comida sobre la parrilla, y ésta en el anaquel superior (posición 3).
3. Gire el selector superior a "PARRILLA".
4. Gire el selector inferior a "ENCENDIDO" o al tiempo deseado máximo 120 minutos).
5. Al finalizar la cocción, coloque el selector inferior en "APAGADO" y el superior en '●'. Ponga mucho cuidado al retirar la bandeja y volcar la grasa.

Nota: aunque el humo es un elemento característico de la cocción a la parrilla, siguiendo estos simples consejos podrá disminuirlo notablemente.

- Elimine de la carne la grasa en exceso y taje los extremos para que no se levanten.
- Para conseguir los mejores resultados, descongele los alimentos antes de asarlos a la parrilla. Estas dos precauciones permitirán reducir o incluso eliminar la formación de humo.
- Vierta un poco de agua en la bandeja para que la grasa se mantenga líquida.
- Si tiene que asar carne congelada (troceada o en bistecs), déjela 1½ veces más de tiempo que para la carne sin congelar.
- Si la grasa "estalla" durante la cocción, baje la - temperatura mediante el respectivo selector.
- Se recomienda limpiar el horno después de cada uso como parrilla, ya que la grasa acumulada produce humo al quemarse. Utilice agua caliente y un detergente no abrasivo.

COCINAR A LA PARRILLA CON EL ASADOR AUTOMÁTICO (SÓLO PARA EL MODELO "ROTISSERIE").

Aconsejado para asar aves, para asar cerdo y también carne de ternera

Cómo actuar.-

- 1) Colocar el soporte para el asador y la bandeja en el fondo del horno (consultar "Programas de cocción").
Colocar la carne en el asador y bloquear éste apretando los tenedores (comprobar que éstos estén bien sujetos). Introducir la punta del asador en la fisura que se encuentra en la pared posterior del horno y bajar el asador sobre su soporte. Quitar la empuñadura del asador y cerrar la puerta.
- 2) Girar el selector superior hasta  parrilla
- 3) Para tiempos de cocción inferiores a 120 minutos, el horno puede ser programado para el apagado automático, girando el selector inferior en el sentido de las agujas del reloj, hasta el punto deseado. Cuando la cocción está acabada, se oye una señal acústica. Después de la cocción, recuerden volver a girar el selector superior hasta la posición "●".
Para los tiempos de cocción superiores a los 120 minutos, girar el temporizador en el sentido de las agujas del reloj, hasta la posición "ON". Cuando el temporizador se encuentra en esa posición, el horno NO se apaga automáticamente. Por lo tanto, es importante vigilar la comida durante la cocción. Al final del asado el horno debe ser apagado MANUALMENTE, girando el selector inferior hasta la posición "O" y el superior hasta la posición "●".
- 4) Cuando la comida está asada o se desea controlar el nivel de cocción, colocar de nuevo la empuñadura en el asador antes de sacar éste del horno.

HORNO DE CONVECCIÓN - TABLA DE COCCIÓN

ALIMENTOS	POSICIÓN DEL TERMO-STATO (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN.)	POSICIÓN DE LA PARRILLA	POSICIÓN DE LA BANDEJA
Pizza	230	18	-	2
Pan	200	40	-	2
Soufflé	175	35	1	-
Filetes de pescado	200	20	-	1
Pescado gratinado	200	22	-	2
Truchas	200	20	-	2
Cerdo asado (1 kg)	200	75	1	-
Ternera asada (1 kg)	200	75	1	-
Pollo (1,2 kg)	200	75	1	-
Pavo (1,2 kg)	200	70	1	-
Codornices (1 kg)	200	60	1	-
Verduras gratinadas	200	40	1	-
Patatas gratinadas con bechamel	200	50	1	-
Lasañas	200	35	1	-
Pastel de frutas	200	27	-	1
Tarta de frutas	175	70	1	-
Merengues	150	30	-	1

Los tiempos de cocción indicados son aproximados, y pueden aumentar o disminuir según la calidad de los alimentos. Además, las variaciones de corriente modifican el tiempo de cocción. Agregue al tiempo de cocción los 5 minutos necesarios para precalentar el horno.

PARRILLA - TABLA DE COCCIÓN

ALIMENTOS	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN.)	COOKING TIME (MIN)	POSICIÓN DE LA PARRILLA	POSICIÓN DE LA BANDEJA
Cerdo troceado	BROIL	7 min de cada lado	3	1
Buey troceado	BROIL	7 min de cada lado	3	1
Cordero troceado	BROIL	8 min. de cada lado	3	1
Hamburguesas	BROIL	7 min. de cada lado	3	1
Broquetas	BROIL	9 min.	3	1
Bistecs	BROIL	3 min. de cada lado	3	1
Bocadillos tostados	BROIL	1 1/2 min. de cada lado	3	1

Agregue al tiempo de cocción los 5 minutos necesarios para precalentar el horno.

LIMPIEZA

Desenchufe siempre el horno-parrilla y déjelo enfriar antes de limpiarlo.

Este aparato ha sido proyectado y realizado pensando en su seguridad. Para asegurar las condiciones más seguras, manténgalo libre de todo tipo de residuos.

1. Extraiga la parrilla y la bandeja.
2. Para limpiar la puerta de vidrio, utilice un limpia-vidrios o un trapo húmedo. Seque con un paño limpio.
3. Limpie la solera y las paredes para evitar la acumulación de residuos, ya que ésta afecta la calidad de la cocción. Junte las migas con un cepillo o limpie la solera con un trapo húmedo. Para la suciedad más tenaz, frote con una esponja de nylon o de plástico, o utilice un limpiador no cáustico en polvo. Seque bien antes de cerrar el horno.
4. Para limpiar la superficie exterior, utilice un trapo humedecido en una solución jabonosa. Para las manchas más resistentes, utilice un limpiador líquido no abrasivo, o rocíe con un limpia-vidrios. No utilice esponjas metálicas porque pueden rayar el acabado. Elimine perfectamente los productos de limpieza con un paño seco.
No utilizar nunca detergentes de amoníaca.

Nota: no limpie el interior del horno con una esponja metálica, ya que podría romperse y tocar algún componente eléctrico, con riesgo de descarga.

LUZ INTERNA

Durante el funcionamiento, la luz interna permanece encendida.

Para cambiar la bombilla, proceda como sigue: desenchufe el horno, quite el vidrio protector y reemplácela por otra del mismo tipo (resistente a las altas temperaturas). Vuelva a colocar el vidrio protector.

OTRAS OPERACIONES

Todas las operaciones para las cuales se deba desmontar el horno deberán ser realizadas por el Servicio Técnico autorizado por el fabricante.



Garantía limitada

Garantizamos todo producto DE'LONGHI por defectos de material y mano de obra. Nuestra obligación dentro de esta garantía es proporcionar gratuitamente las refacciones y el servicio durante un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplicará únicamente si el producto se utiliza de acuerdo con las anexas instrucciones del fabricante y con un circuito de corriente alterna (AC). Esta garantía reemplaza a cualquier otra garantía y acuerdo, expreso o implícito y a todas las demás obligaciones o responsabilidades de nuestra parte. No autorizamos a ninguna otra persona o compañía a asumir nuestras responsabilidades relacionadas con la venta y el uso de nuestro producto. Esta garantía no implica ninguna responsabilidad de parte nuestra en relación con la venta o el uso de nuestro producto. Esta garantía no es válida para los productos que hayan sido reparados o alterados fuera de nuestra fábrica ni tampoco para los productos que hayan sido sometidos a uso inadecuado, negligencia o accidentes. Si se necesitan reparaciones o refacciones, se ruega escribir a:

Demotecnic de Mexico S.A. de C.V.

Av. del Convento No. 136

Col. Parque San Andrés Coyacán

C.P. 04120 México D.F.

Tel. de Servicio (5) 549-8362

Centro Nacional de Servicio De'Longhi Lada sin costo 01 800 711 88 05