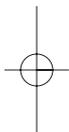




## ÍNDICE

---

|  |    |
|--|----|
| Panel de mandos .....  | 33 |
| Descripción del horno y de los accesorios .....              | 34 |
| Advertencias importantes.....                                | 35 |
| Tabla resumen .....  | 36 |
| Instalación .....  | 37 |
| Consejos generales .....                                     | 37 |
| Modalidad BAKE (cocción en el horno).....                    | 38 |
| Modalidad KEEP WARM (mantener los alimentos calientes) ..... | 41 |
| Modalidad BROIL (cocción con grill).....                     | 42 |
| Modalidad TOAST (Tostado).....                               | 44 |
| Bloqueo de seguridad para niños.....                         | 45 |
| Limpieza y mantenimiento .....                               | 45 |



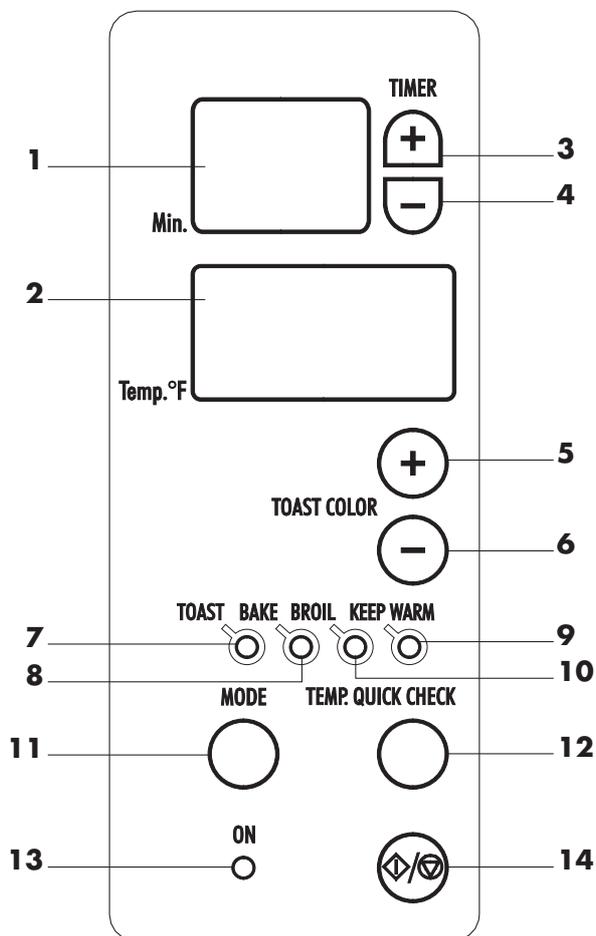
## CONEXIONES ELÉCTRICAS

---

- Este producto tiene una clavija de corriente alterna polarizada (una clavija con un polo con dimensiones mayores que las del otro). Esta clavija entra en el enchufe únicamente en un modo. Si no consigue introducir perfectamente la clavija en el enchufe, gire la clavija. Si la clavija no entrase tampoco así, solicite la intervención de un electricista para sustituir la clavija obsoleta. No intente modificar la clavija eliminando la función de seguridad.
- Introduzca el cable de alimentación en un enchufe de CA de 120 volt.
- La longitud del cable de alimentación reduce el peligro de enredarse o de tropezar en él. Si necesita un cable más largo, puede utilizar un alargador de 15 amp, 120 V aprobado UL/CSA.
- El distribuidor autorizado puede suministrarle un alargador de 15 amp de 180 cm de longitud. Cuando use un cable más largo, asegúrese de que no cuelgue en el área de trabajo u oscile en un lugar donde alguien accidentalmente pudiera enredarse o tropezar en él.
- Manipule el cable con cuidado evitando arrancar o tirar del cable cerca de la clavija y del acoplamiento al aparato.

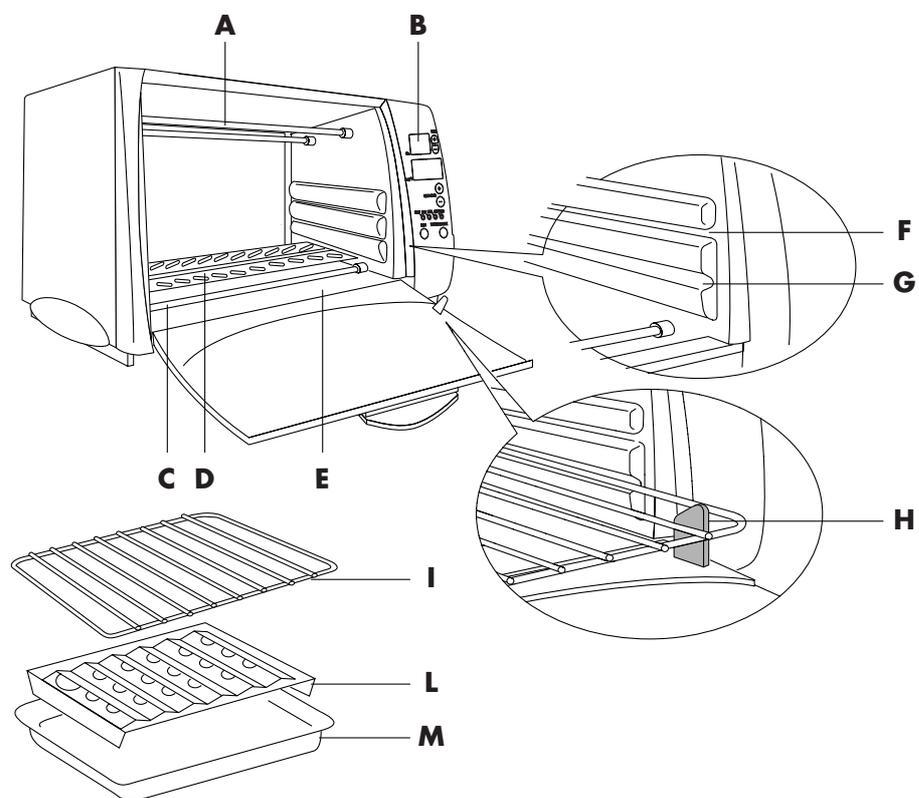


## PANEL DE MANDOS



- 1 Pantalla del timer
- 2 Pantalla temperatura/tostado
- 3-4 Botones +/- TIMER (tiempo)
- 5-6 Botones +/- "TOAST COLOR" (nivel de tostado)
- 7 Indicador luminoso "TOAST" (tostado)
- 8 Indicador luminoso "BAKE" (cocción en el horno)
- 9 Indicador luminoso "KEEP WARM" (mantener los alimentos calientes)
- 10 Indicador "BROIL" (cocción con grill)
- 11 Botón "MODE"
- 12 Botón "TEMP. QUICK CHECK"
- 13 Indicador luminoso "ON" (encendido)
- 14 Botón encendido/apagado

## DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y DE LOS ACCESORIOS



- A** Resistencia superior
- B** Panel de mandos
- C** Resistencia inferior
- D** Reflector para resistencias inferiores
- E** Puerta de la base aprible
- F** Guía superior
- G** Guía inferior
- H** Gancho extracción parrilla
- I** Parrilla
- L** Parrilla dietética (\*)
- M** Grasea

(\*) No para todos los modelos

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, debe respetar algunas normas de seguridad fundamentales, entre las que se incluyen las siguientes:

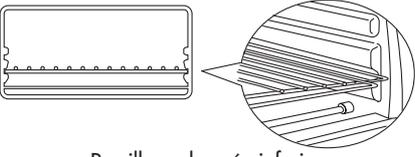
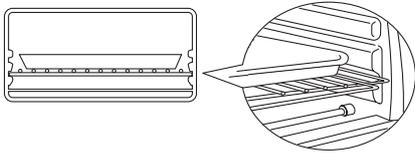
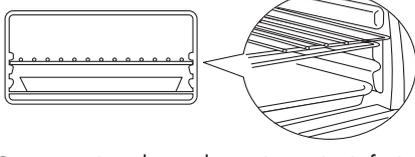
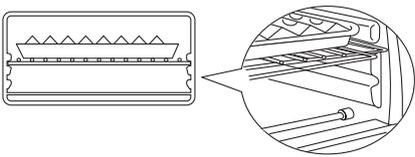
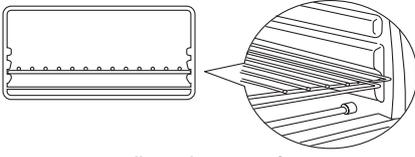
1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice solamente los mandos o las asas para manipular el aparato.
3. Antes de utilizar el aparato, sitúelo a 2-3 inches (5/10 cm) de la pared y de cualquier otro objeto colocado en la misma superficie. Quite los eventuales objetos situados sobre el aparato. No lo utilice sobre superficies que podrían estropearse con el calor.
4. Para evitar descargas eléctricas no introduzca el aparato en el agua. Consulte las instrucciones para la limpieza.
5. Cuando use el aparato con niños en las proximidades, preste una atención particular ya que las paredes metálicas del horno y la puerta se ponen muy calientes.  
El aparato no debe ser usado por niños o por personas enfermas sin supervisión.  
Tenga cuidado de que los niños no jueguen con el aparato.
6. **Desenchufe el aparato de la corriente cuando no lo use o antes de limpiarlo.**  
Apague siempre el aparato con el botón Encendido/Apagado (14) antes de desenchufarlo de la corriente. Deje enfriar el aparato antes de montar o desmontar partes de éste.
7. No haga funcionar nunca el aparato con el cable o la clavija estropeados, o si se ha producido algún funcionamiento incorrecto, o si el aparato resulta en cualquier modo estropeado. Lleve el aparato al centro de asistencia autorizado más cercano para que lo examine y, si es necesario, lo regule o repare.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar accidentes.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cable de alimentación cuelgue en la superficie de trabajo o que entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de hornillos de gas o eléctricos.
12. Extreme las precauciones cuando debe mover un aparato con aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Si la clavija se calienta, póngase en contacto con un electricista cualificado.
14. No utilice este aparato para objetivos que sean distintos a los objetivos para los que ha sido concebido.
15. Extreme las precauciones al extraer la graseras o si debe tirar grasa caliente.
16. No utilice estropajos metálicos para limpiar el aparato. Podrían desprenderse pequeñas partículas que, al entrar en contacto con las partes eléctricas, provocarían descargas.
17. Para poder obtener un funcionamiento seguro del aparato, no ponga nunca en el horno alimentos o utensilios con dimensiones demasiado grandes para el horno.
18. Si el aparato, durante el funcionamiento, está cubierto o entra en contacto con material inflamable tal como cortinas, telas o revestimientos murales etc... puede producirse un incendio.
19. **ADVERTENCIA: No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando está funcionando (especialmente cuando está cocinando con grill o tostando).**
20. Cuando esté cocinando con grill, use la parrilla dietética, los otros accesorios opcionales (si suministrados) y la parrilla según las instrucciones de la pág. 36.
21. Extreme las precauciones cuando use recipientes que no sean de vidrio, metal o cerámica para horno.
22. No guarde nada en el horno cuando no lo use, a excepción de los accesorios recomendados por el fabricante.
23. No ponga ninguno de estos materiales en el horno o encima de éste: papel, cartón, plástico y materiales similares.
24. No cubra partes del horno con papel metálico para evitar el recalentamiento del horno.
25. Para apagar el aparato, presione el botón encendido/apagado (14).
26. Sitúe todos los mandos en la posición "off" (apagado) antes de desenchufar la clavija para desconectar el aparato.
27. No apoyar ningún objeto sobre el aparato durante el funcionamiento.

**Este producto está destinado exclusivamente al uso doméstico.**

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA: Después de haber extraído el aparato de su embalaje, controle que la puerta esté intacta. La puerta es de cristal por lo que es frágil y deberá sustituirla si presenta marcas visibles de desportilladuras, grietas o rayas. Además, durante el empleo normal, la limpieza o cuando cambie de lugar el aparato, no cierre la puerta bruscamente, evite los impactos ni vierta líquidos fríos sobre el cristal caliente.

**TABLA RESUMEN**

| PROGRAMA                         | BOTÓN DE MODE (MODALIDAD) | TEMPERATURA/INDICACIONES PANTALLA   | POSICIÓN PARRILLA / ACCESORIOS   | NOTAS/CONSEJOS  |
|----------------------------------|---------------------------|---|--|---|
| TOSTADO                          | PRESIONE 1 VEZ            | De<br>E1<br>a<br>E6   | <br>Parrilla en la guía inferior   | Algunos tipos de pan y de dulces requieren tiempos más largos que otros. Regule de nuevo el mando si el resultado no es aún suficiente. Coloque el pan para tostar siguiendo las instrucciones contenidas en la pág. 44.  |
| COCCIÓN EN HORNO TRADICIONAL     | PRESIONE 2 VECES          | 200° F-450°F  | <br>Grasera en la parrilla colocada en la guía inferior.   | Ideal para la cocción de carne, budín, pizza, dulces con fruta, pescado, verduras rellenas, flanes, tortas y otros alimentos que no requieren dorarse o ponerse crocantes.  |
| COCCIÓN CON GRILL Y DORADO       | PRESIONE 3 VECES          |  | <br>Grasera situada en la resistencia inferior reflectante y parrilla situada en la guía superior.<br><br><br>Si su horno tiene una parrilla dietética | Si su horno tiene una parrilla dietética, utilícela siempre con la grasera. Coloque a continuación la grasera sobre la parrilla del horno de forma que el alimento se encuentre a 2 inches (5 cm) aproximadamente de la resistencia superior. Coloque los alimentos más gruesos más alejados. Use la función cocción con grill para dorar sandwiches, coberturas de queso, tapas. |
| MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES | PRESIONE 4 VECES          |  | <br>Parrilla en la guía inferior   | Elija esta función para mantener los alimentos calientes. No deje los alimentos calentándose durante más de una hora ni use esta función para calentar alimentos fríos.   |

Durante las funciones de cocción en el horno y de tostado, no ponga nunca la grasera (o cualquier otro accesorio o recipiente) directamente sobre la resistencia inferior.





## INSTALACIÓN

---

- 1) Compruebe que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte.
- 2) Coloque el aparato sobre una superficie llana y sólida, fuera del alcance de los niños (la puerta de cristal se pone muy caliente cuando el horno está funcionando).
- 3) Antes de utilizar el aparato, sitúelo a 2-4 inches 5/10 cm de la pared y de cualquier otro objeto colocado en la misma superficie. **Quite los eventuales objetos situados sobre el aparato.** No lo utilice sobre superficies que podrían estropearse con el calor.
- 4) Cuando inicia una función, el indicador luminoso ON (13) se enciende.
- 5) Es normal que se forme condensación y depósitos de grasa alrededor de la puerta.
- 6) Antes de utilizar el aparato por primera vez, quite el eventual cartón de protección, instrucciones para el uso, bolsas de plástico, etc contenidos en el interior.

### Nota:

**Durante el primer encendido (durante 15 minutos aproximadamente) pueden producirse olores y humo. Esto es normal y es debido a la presencia de sustancias de protección aplicadas en la resistencia antes del transporte.**

## CONSEJOS GENERALES

---

### Pre calentamiento del horno

Para precalentar el horno, presione el botón MODE (11) hasta la función elegida (BAKE, BROIL), programe la temperatura (solamente para BAKE) y el tiempo elegidos. Con la función BAKE, cuando se alcanza la temperatura programada se oyen 2 "beeps".

El indicador luminoso ON (13) sigue encendido.

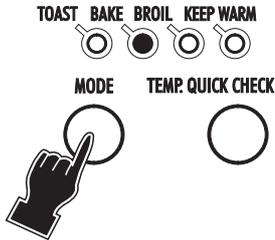
### Uso de papel de aluminio

Cuando coloque el papel de aluminio no debe tocar las paredes del horno o las resistencias. Puede utilizar el papel para cubrir los alimentos o revestir la grasera (para facilitar su limpieza) pero el papel debe plegarlo correctamente alrededor de los alimentos o en los bordes de la bandeja o del plato. NO tape la parrilla dietética para no causar acumulaciones de grasa que podrían incendiarse.

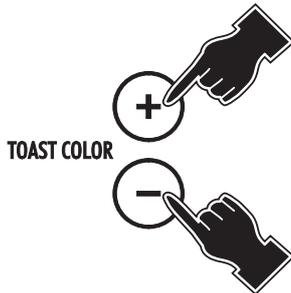
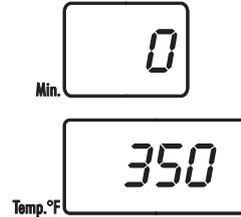
Contrariamente a un horno tradicional, el horno DE'LONGHI tiene 4 funciones: horno tradicional, tostado, cocción con grill y mantener los alimentos calientes.



## BAKE (COCCIÓN EN EL HORNO)



- 1 Presione el botón MODE (11) 2 veces. La pantalla superior (1) indica "0", mientras que en la pantalla inferior (2) aparece la temperatura pre-programada "350".



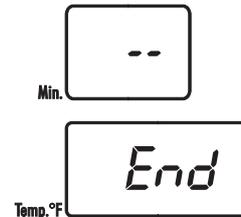
- 2 Si es necesario, puede modificar la temperatura presionando los botones TOAST COLOR +/- (5) y (6). Las temperaturas disponibles son 200 - 250 - 300 - 350 - 400 - 450° F. La pantalla inferior (2) indica la temperatura programada.



- 3 Programe el tiempo (máx. 99 minutos) presionando los botones TIMER +/- (3) y (4). Mantenga presionado el botón durante más de 2 segundos para recorrer el tiempo rápidamente hacia delante o hacia atrás. Con cada presión del botón el tiempo aumenta o disminuye un minuto.



- 4 Presione el botón Encendido/Apagado (14). El horno empezará la cuenta atrás. Al final del tiempo programado se oyen 9 "beeps" y la pantalla indicará "END". Presionando el botón Encendido/Apagado o esperando 3 minutos, la pantalla se apaga.

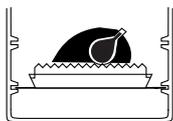


### Notas:

- Debe calentar siempre el horno. Espere la señal (2 "beeps" y 3 parpadeos del indicador luminoso On (13)) antes de colocar la graseira (M) con los alimentos en el horno.
- El tiempo programado puede modificarse durante la cocción repitiendo sencillamente lo descrito en el punto 3.
- Para visualizar la temperatura programada (durante la cocción) presione el botón TEMP. QUICK CHECK (12).
- Para modificar la temperatura programada, presione uno de los dos botones (5 o 6) TOAST COLOR hasta que aparezca la nueva programación.
- Para interrumpir la cocción en cualquier momento, presione el botón Encendido/Apagado (14).

### Cocción de alimentos preparados

En general, siga las instrucciones que aparecen en el envase para la temperatura y el tiempo de cocción. **Sin embargo, reduzca la temperatura 5°C** para una cocción más uniforme de alimentos de grandes dimensiones, alimentos congelados (excepto para barquillos y pancake) y mezclas preparadas para budín. Existe una amplia variedad de alimentos preparados en el mercado, y diversidad de envases, cantidades y temperaturas iniciales (congelados, refrigerados y temperatura ambiente), por lo que deberá seguir las instrucciones del envase. Compruebe el estado del alimento 5-10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción; puede que necesite adaptar el tiempo/la temperatura para obtener un mejor resultado.



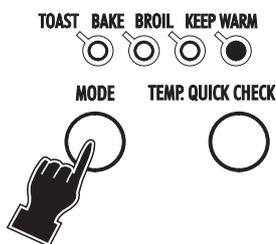
Recomendamos que cuando prepare pollo, asados y aves de pequeño tamaño los ponga directamente sobre la parrilla, dietética situada sobre la grasera (consulte la ilustración de la izquierda) para evitar salpicaduras de la grasa en las paredes del horno y que caiga sobre la base del horno. Consulte las secciones siguientes para más detalles.

### Algunos consejos para diferentes tipos de alimentos preparados:

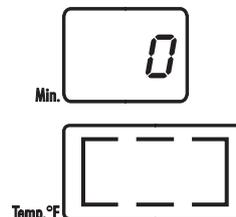
- Si las instrucciones indican la colocación del recipiente del alimento sobre una bandeja metálica o bandeja de repostería para evitar que se derrame o para favorecer una cocción uniforme, utilice la grasera incluida. Use la grasera para alimentos como rollitos, galletas, hogazas rellenas o patatas fritas congeladas, pescado rebozado o trozos de pollo.
- Algunos alimentos congelados se venden en recipientes de plástico o de papel "para el horno" que pueden meterse en un horno de microondas y, dentro de unos límites, en un horno convencional. Asegúrese de seguir las instrucciones para la temperatura de cocción máxima. En caso contrario, el envase puede fundirse o quemarse. Por razones de seguridad, programe una temperatura de 25°F inferior a la aconsejada.
- Cuando prepara envases de alimentos mixtos (tales como patatas gratinadas, pasta con queso, tartas de chocolate, pan de maíz, pastel de café y otros mezclas de repostería) respete las instrucciones indicadas en el envase en lo que se refiere a las dimensiones de la fuente, de la cazuela o del plato y los tiempos correctos de cocción para cada uno de ellos. Una fuente redonda de 9 inches (23 cm) o rectangular de 10x7 (25x17 cm) por 10x2 (25x6 cm) cm dejan en el horno espacio suficiente para la circulación de aire. Para las mezclas para tartas de capas, puede cocer una capa cada vez en una fuente redonda de 8 (20 cm) o 9 inches (23 cm) o todas las masas juntas en un molde para flanes de 3 inches (7,5 cm) de altura y con un diámetro de 9 inches (23 cm).

| ALIMENTOS  | TEMPERATURA/<br>INDICACIÓN DE LA<br>PANTALLA                             | TIEMPOS DE<br>COCCIÓN<br>APROXIMATIVOS  | NOTAS Y CONSEJOS  |
|--|--|---|---|
| Pollo entero 3- 3.5 lbs (1,3-1,5 kg). Sin relleno.   | 350°F  | 75 min. o hasta que la temperatura interior para muslo y pechuga alcance los 175°F.   | Ase en la grasera con parrilla dietética (si prevista) en la posición 1.  |
| Costilla o lomo de cerdo 2-4 lbs (0,9-1,8 kg).   | 350°F  | 90 min. o hasta que la temperatura interior alcance los 170°F.  | Ase como el pollo entero.   |
| Costillas de lechón 1.75 - 2 lbs (0,8-0,9 kg) en trozos de 6 a 10 inches (15-25 cm).                     | 300°F durante 20 minutos, a continuación cocción (BROIL) durante 30 min. | Tiempo total 50 min. o hasta que la carne se ponga dorada y muy tierna.   | Use la grasera sin parrilla, recubierta con papel de horno en la posición 1. Consulte la receta para obtener las instrucciones completas.   |
| Solomillo o lomo de buey 3 - 5 lbs (1,3-2,2 kg), con hueso.  | 350°F  | 20 min/lb.poco hecho, 25 min/lb.en su punto, 30 min/lb. muy hecho   | Ate la pieza para obtener una cocción uniforme. Use la parrilla dietética (si prevista)   |
| Gallinas jóvenes de 1.5 lbs (0,7 kg) cada uno, dos gallos troceados a cuartos.                           | 350°F  | 45-50 min. o hasta que al pinchar con un tenedor la carne esté tierna y el jugo salga claro.  | Ase en la grasera con la parrilla dietética en la posición superior, con la piel hacia arriba. Pinte con mermelada de naranja o miel. Gire y pinte con frecuencia hasta el final de la cocción.                                     |
| Patatas al horno de 1 a 4 grandes  | 450°F  | 45-50 min. o hasta que al pincharlas con el tenedor resulten tiernas.   | Lave y pinche las patatas crudas con un tenedor. Unte la piel con aceite, si quiere. Cuezas sobre la parrilla en la posición 1.   |
| Pizza casera   | 450°F  | 20-25 min. dependiendo del tamaño y del relleno. Cuezas hasta que aparezcan burbujas en la superficie y la costra se ponga crocante.  | Ponga la grasera sobre la parrilla en la posición 1.  |
| Repostería: de capas, hojaldre o bizcocho.<br>Tartas: de fruta, con tapadera, diámetro 9 inches (23 cm). | de 300°F a 350°F   | Siga los tiempos de cocción de las recetas, pero reduzca la temperatura de 25-50°F.   | Póngalos distanciados entre ellos de 1 inch (2/3 cm) sobre la grasera (M) de repostería y ponga la parrilla en la posición 1. Unte la grasera (M) si la receta lo aconseja. Sáquelos en cuanto estén cocidos y deje que se enfríen. |
| Tartitas de chocolate, barras y galletas.  | de 300°F a 350°F   | Siga los tiempos de cocción de las recetas, pero reduzca la temperatura de 25-50°F. Use una bandeja de 7x11 inches (18 x 28 cm) o una cuadrada de 8 (20 cm) o 9 inches (23 cm) o un plato de pyrex. | Ponga la parrilla en la posición 1. Controle la cocción 5-10 minutos antes del final del tiempo. Córtelos aún calientes. Deje enfriar 5/10 minutos para que se solidifiquen antes de quitarlos de la bandeja o del plato.           |

## KEEP WARM (MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES)



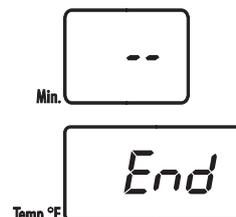
- 1 Presione el botón MODE (11) 4 veces. La pantalla superior (1) indica "0". La pantalla inferior (2) indicará



- 2 Programe el tiempo (máx. 99 minutos) presionando los botones TIMER +/- (3) o (4). Mantenga presionado el botón durante más de 2 segundos para recorrer el tiempo rápidamente hacia delante y hacia atrás. Con cada presión del botón, el tiempo aumenta o disminuye un minuto.



- 3 Presione el botón Encendido/Apagado (14). El horno empezará la cuenta atrás. Al final del tiempo programado se oyen 9 beeps y la pantalla indicará "END".  
  
Presionando el botón Encendido/Apagado o esperando 3 minutos, la pantalla se apaga.



Esta función sirve para mantener los alimentos calientes durante un breve período de tiempo después de la cocción sin que se recuezan. Le aconsejamos no dejarlos calentarse demasiado tiempo ni utilizar esta función para calentar alimentos congelados o fríos.

## BROIL (COCCIÓN A LA PARRILLA)

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>1 Presione el botón MODE (11) 3 veces. La pantalla superior (1) indica "0". La pantalla inferior (2) indicará </p>  |  |
|  | <p>2 Programe el tiempo (máx. 99 minutos) presionando los botones TIMER +/- (3) o (4). Mantenga presionado el botón durante más de 2 segundos para recorrer el tiempo rápidamente hacia delante y hacia atrás. Con cada presión del botón el tiempo aumenta o disminuye un minuto.</p> |  |
|  | <p>3 Presione el botón Encendido/Apagado (14). El horno empezará la cuenta atrás. Al final del tiempo programado se oyen 9 "beeps" y la pantalla indicará "END". Presionando el botón Encendido/Apagado o esperando 3 minutos, la pantalla se apaga.</p>                               |  |

- Precaliente durante 5/10 minutos en BROIL.
- Elimine el exceso de grasa de la carne. Seque la superficie de carne, pescado y aves con una hoja de papel.
- Ponga los alimentos sobre la parrilla dietética (si prevista) situada en la grasera o directamente sobre la parrilla (I). Coloque la parrilla de forma que el alimento se encuentre a unos 2 inches (5 cm) de la resistencia superior.  
Debe colocar alimentos de gran grosor tal como el pollo a 4 inches (7,5/10 cm) de la resistencia.
- Para simplificar la limpieza, puede revestir la grasera con papel de horno. Asegúrese de no cubrir la parrilla dietética o de que no sobresalga el papel por los bordes de la grasera.
- Tenga cuidado al dar la vuelta a los alimentos o al sacar la grasera. Use guantes para horno y evite derramar la grasa.
- **No tape nunca las resistencias con papel metálico.**
- Para dorar los budines con coberturas de pan rallado o queso, ponga el plato directamente sobre la parrilla (en la posición inferior) a 2 - 3 inches (5/7,5 cm) de la resistencia superior: tenga cuidado de no quemar las coberturas. NOTA: los platos de pyrex no deben exponerse directamente al calor de la resistencia.

Cuando los mandos de función y de temperatura están programados en BROIL, solamente la resistencia superior calienta con la máxima potencia. Ponga la parrilla dietética en la grasera en la parrilla en la posición 2 de forma que el alimento esté a pocos centímetros de la resistencia superior.

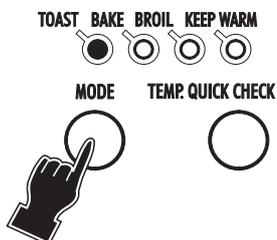
Si es necesario, puede poner la parrilla dietética invertida sobre la grasera. La parrilla dietética evita la exposición directa de las gotas de grasa al calor reduciendo así las salpicaduras, el humo y su eventual incendio. Utilice siempre la grasera cuando cueza alimentos grasos.

**Tiempos aconsejados para la cocción con grill**

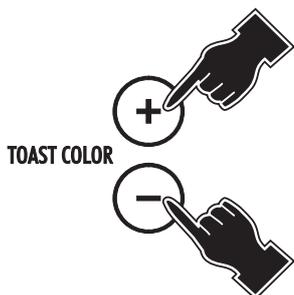
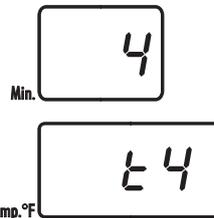
| <b>ALIMENTOS</b>                               | <b>PESO Y GROSOR</b>              | <b>TIEMPO APROXIMATIVO</b><br>(dé la vuelta en mitad del tiempo de cocción)                                    |
|--|-----------------------------------|--|
| Solomillo de buey, chuletón                    | 1- 1 1/2 in (2,5-3,8 cm)          | Poco hecho 12 - 15 min.<br>Medium 16 - 18 min.   |
| Centro de lomo, filete                         | 3/4 - 1 in (1,9-2,5 cm)           | Poco hecho 10 - 12 min.<br>Media-bien hecha 13 - 16 min.   |
| Hamburguesa                                    | 1 in (2,5 cm)                     | Media-bien hecha 15 - 18 min.  |
| Chuletas de cerdo                              | 3/4 - in (1,9 cm)                 | Ben cotte 18 - 22 min.   |
| Filetes de pescado, rodajas (consulte la nota) | 1/2 - 1 in. (1,3-2,5 cm)          | 10 - 16 min.   |
| Pollos en trozos para asar o freír             | 3 - 4 lb. (1,3-1,8 kg)            | 40-50 minutos hasta que pinchando la carne con un tenedor salga un jugo claro y al cortarla sea de color rosa. |
| Panceta, Salchichas, albóndigas                | Hasta la capacidad de la parrilla | 10-15 minutos para panceta crocante, salchichas bien hechas.   |

El pescado tiene una carne magra por lo que puede cocerlo directamente en la grasera. Deje cocer hasta que se corte fácilmente con un teneder. No debe dar la vuelta a los filetes finos.

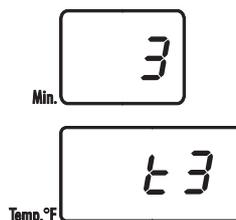
## TOAST (TOSTADO)



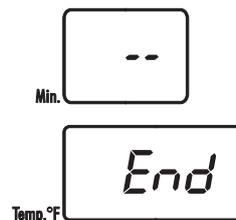
- 1 Presione el botón MODE (11) 1 vez. La pantalla superior (1) indica "4". La pantalla inferior (2) indicará "t4".



- 2 Presione los botones TOAST COLOR +/- (5) o (6) para programar el nivel de tostado. El tiempo de cocción indicado en la pantalla superior cambiará automáticamente.



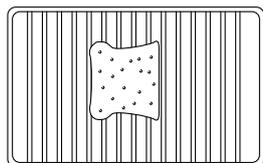
- 3 Presione el botón Encendido/Apagado (14). El horno empezará la cuenta atrás. Al final del tiempo programado se oyen 9 "beeps" y la pantalla indicará "END".



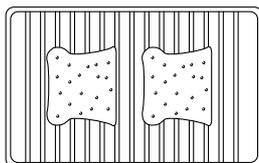
Presionando el botón Encendido/Apagado o esperando 3 minutos, la pantalla se apaga.

### Nota:

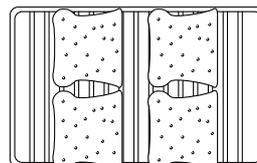
- Puede elegir entre seis niveles distintos de tostado (indicados en la pantalla con t1 - t2 - t3 - t4 - t5 - t6 )
- Ponga el alimento a tostar en el centro de la parrilla. Cierre la puerta.
- Puede formarse condensación dentro de la puerta de cristal, es normal. La condensación se evapora durante el tostado.
- Cuando está tostando, el tiempo es indicado hacia atrás por la pantalla del timer. El tiempo es diferente para cada programación elegida. No olvide que el tiempo es regulado por el termostato del horno. Por consiguiente, si el horno está ya caliente, el tiempo de tostado será más breve que si el horno estuviese frío.
- Si por cualquier motivo debe interrumpir la cocción, sólo debe presionar el botón Encendido/Apagado (14).
- Posición correcta de las rebanadas de pan dependiendo de su número.



Tostado de una rebanada



Tostado de dos rebanadas



Tostado de cuatro rebanadas

## BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

Este horno-tostador tiene una seguridad que inhabilita todas las funciones.

Para desactivar todos los botones:

- Mantenga presionado el botón Encendido/Apagado (14) durante más de 5 segundos.
- Podrá oír un "beep" y ambas pantallas del tiempo y de la temperatura indicarán  ; todas las funciones están inhabilitadas.
- Para eliminar el bloqueo de seguridad, sólo debe presionar el botón Encendido/Apagado (14) durante más de 5 segundos (se oye un "beep").

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**Antes de limpiar el horno, desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe.** Este aparato ha sido estudiado pensando sobre todo en la seguridad. Para garantizar un funcionamiento en condiciones de máxima seguridad, mantenga siempre el horno limpio, eliminando la grasa y las incrustaciones de alimentos.

1. Extraiga la parrilla del horno.
2. Para limpiar las paredes internas, use una esponja húmeda y una solución de detergente no agresiva. Evite emplear productos abrasivos, corrosivos y detergentes en spray.  
Nota: no use estropajos de metal para limpiar el interior del horno. Podrían desprenderse pequeñas partículas y entrar en contacto con las partes eléctricas con el riesgo de causar descargas eléctricas.
3. Para limpiar el cristal de la puerta, use un detergente para cristales o un paño húmedo. Seque con un paño limpio.
4. Para limpiar la superficie externa, utilice un paño húmedo con jabón. Para manchas resistentes, puede utilizar un detergente líquido no abrasivo o un detergente en spray para cristales. No use estropajos de metal que podrían rayar la superficie.  
Elimine cualquier resto de detergente frotando con un paño seco.
5. Puede lavar la parrilla del horno, la grasera y los accesorios opcionales (si suministrados) **no pueden lavarse en el lavavajillas.**

### Limpieza de la base del horno

Para limpiar la base del horno, abra la puerta (fig. A/B). Apoye el horno sobre su lado trasero para facilitar las operaciones de limpieza. Limpie la base del horno después de cada uso para evitar incrustaciones de restos de alimentos que podrían comprometer las cocciones sucesivas. Elimine las migas o frote la base del horno con un paño húmedo. Para manchas resistentes, utilice una esponja de nylon o de plástico o un detergente no cáustico. Seque con cuidado antes de volver a cerrar. Tras acabar la limpieza, cierre la puerta asegurándose de que esté correctamente enganchada.

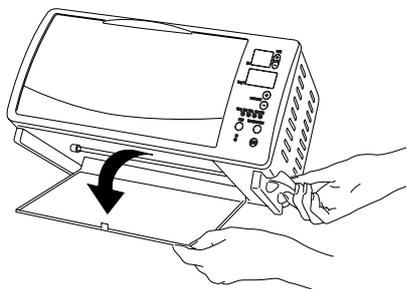


fig. A

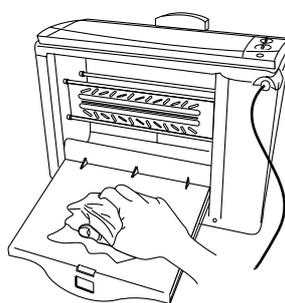


fig. B

### OTRAS INTERVENCIONES

Cualquier intervención que requiera desmontar partes del aparato debe ser efectuada por personal de la asistencia autorizada. **Si la pantalla indica "ERR" y oye 9 "beeps", significa que el sensor del horno está estropeado.** Lleve el horno al centro de asistencia más cercano.

## **GARANTÍA LIMITADA**

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

(para los Estados Unidos solamente)

### 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 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com). Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com) <<http://www.delonghi.com/>>.

Residentes de México: Refiera por favor a la garantía limitada para México.

Por favor vea la página trasera donde encontrará las direcciones de De'Longhi.

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 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 a otro.

## GARANTÍA

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

Garantizamos todo producto DE'LONGHI por defectos de fabricación, material y mano de obra. Nuestra obligación dentro de ésta 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 instrucciones anexas del fabricante y con un circuito de corriente alterna (ca). 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 se hará válida en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

Para hacer efectiva la garantía o si se necesitan reparaciones o refacciones, componentes, combustibles y accesorios llame, con su garantía sellada por el establecimiento, al Centro Nacional de Servicio para proporcionarle una cuenta de mensajería con la cual deberá remitir el producto y garantía. Los gastos que se deriven del cumplimiento de la presente garantía deberán ser absorbidos por el Centro Nacional de Servicio De'Longhi.

### 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 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com) <<http://www.delonghi.com/>>.

Residentes de México: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-800-711-88-05 (lada sin costo) / 56-62-53-68 y 69 (D.F.) o ingrese a nuestro sitio en el Internet [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com) <<http://www.delonghi.com/>>.

#### Centro Nacional de Servicio:

Fiducia Italiana S.A. de C.V.  
Hortencia 129 Col. Florida  
México D.F., C.P. 01030

FECHA DE COMPRA