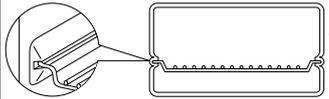
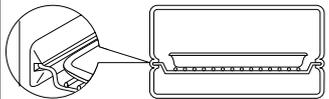
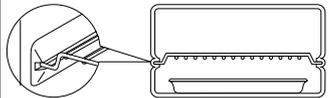
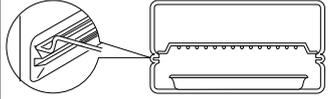
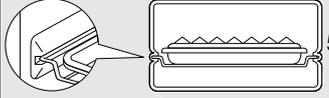
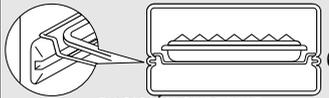
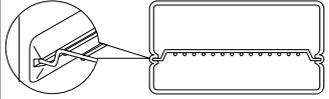
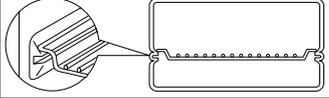
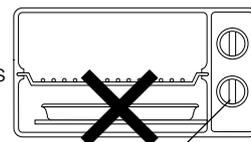


Programas de cocción



Programa	Posición del selector ON/OFF y grado de tostadura	Posición del selector en la función de cocción y de la temperatura	Posición de la parrilla/ plancha	
Calienta alimentos	Siempre encendido	KEEP WARM	 1	
Cocción al horno	Siempre encendido	HASTA 450 °F	 2	
Emparrillar	Siempre encendido	BROIL	 3	
			 4	
			Si el horno es provisto de PARILLA PARA EL GRILL	
			 5	
			POSICIÓN INFERIOR Para parrilla (si provisto) introducida en la grasera	
			 6	
POSICIÓN SUPERIOR Para parrilla (si provisto) introducida en la grasera				
Tostar	Hasta 7 minutos	TOST	 7	
Bocadillos	Hasta 7 minutos	TOST	 8	

ATENCIÓN: No utilizar el "Alfredo Pizza Stone" con este modelo. Este tipo de piedra puede ser utilizada con otros hornitos electricos fabricados por De' Longhi. Durante la cocción al horno y el programa tostador no poner la plancha multiuso (o cualquier otro acesorio) directamente sobre la resistencia inferior.



Cocinar o Tostar

AVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre hay que tener en cuenta las fundamentales reglas de seguridad y también las siguientes operaciones

1 - **LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES.**

- 2 - No tocar las superficies calientes: servirse de las empuñaduras o de los selectores.
- 3 - Antes de utilizar el aparato, apartarlo unos 5-10 cm de la pared o de cualquier otro objeto que se encuentre encima de la mesa. Quitar cualquier objeto que se haya colocado encima del aparato. No utilizar el aparato encima de superficies que podrían estropearse con el calor.
- 4 - Para evitar sacudidas eléctricas, no sumergir el aparato en el agua. Ver las instrucciones para la limpieza.
- 5 - Si se utiliza el aparato cerca de los niños, hay que vigilarlo atentamente.
- 6 - Desenchufen el aparato cuando no deben utilizarlo o también para limpiarlo. Antes de quitar el enchufe, colocar el selector en OFF. Dejar enfriar el aparato antes de poner o quitar partes y antes de empezar las operaciones de limpieza.
- 7 - No utilizar un aparato que tenga defectos en el enchufe o en el cable, que presente anomalías o que resulte estropeado de alguna manera. Devolver el aparato al centro de asistencia autorizado más cercano para que lo controlen, reparen, o regulen.
- 8 - El empleo de empalmes accesorios no aconsejados por el productor puede causar daños.
- 9 - No utilicen el aparato al aire libre.
- 10 - No dejar el cable colgando de la mesa o a contacto con superficies calientes.
- 11 - No coloquen el aparato cerca de hornillos, de gas o eléctricos, cuando están calientes.
- 12 - Tener mucho cuidado al desplazar el aparato cuando contiene aceite muy caliente.
- 13 - Si se calienta el enchufe, dirigirse a un electricista especializado
- 14 - No utilizar el aparato para usos diferentes del previsto.
- 15 - Prestar mucha atención cuando se quita la grasera multiuso o se elimina la grasa hirviendo.
- 16 - No limpiar con estropajos metálicos. Podrían soltarse piezas y entrar en contacto con las partes eléctricas provocando sacudidas eléctricas.
- 17 - Para garantizar la seguridad del funcionamiento del aparato, evitar introducir platos o utensilios de grandes dimensiones.
- 18 - Se corre el riesgo de provocar un incendio si, durante el funcionamiento, se cubre el aparato o entra en contacto con material inflamable, incluidas las cortinas, tapicerías, alfombras, etc.
- 19 - CUIDADO: No dejen de controlar el tostador-horno-grill cuando está en función, y en particular durante las funciones de cocción a la parrilla o de tostadura.
- 20 - Para la cocción a la parrilla o al horno hay que utilizar sea la plancha que la parrilla metálica.
- 21 - Poner mucha atención en los recipientes que se utilizan si no son de metal o de cristal.
- 22 - No guardar en el horno otros materiales que no sean los accesorios aconsejados por el fabricante, cuando no se utiliza el aparato.
- 23 - No colocar en el horno objetos de: papel, cartón, plástico o materiales parecidos.
- 24 - No recubrir ninguna parte del tostador-horno-grill con papel transparente, el aparato podría calentarse excesivamente.
- 25 - Para apagar el tostador-horno-grill, colocar en OFF el selector ON/OFF y el de elegir la función en "●".

ESTE APARATO ESTÁ FABRICADO SÓLO PARA USO DOMÉSTICO
CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

- Su producto está dotado de una clavija polarizada para línea de corriente alternada (clavija que tiene un diente más largo que el otro). Dicha clavija se adapta a la toma de corriente sólo en una posición. Ésta es una característica de seguridad. Si no consiguen introducir la clavija perfectamente en la toma, prueben nuevamente por el otro lado. Si todavía no entra, llamen a su electricista para que les sustituya la clavija vieja. No olviden la finalidad de seguridad de la clavija polarizada.
- Introducir el cable en una toma de 120V a c.a.
- La longitud del cable de este producto ha sido calculada de forma que se reduzca el riesgo de que se líe o de tropezar en él. Si se hiciese necesario un cable más largo, se puede utilizar una prolonga. Ésta no debe ser inferior a 15 amp, 120V y tiene que corresponder a la homologación UL/CSA.
- Podrán adquirir en su local centro de asistencia autorizado una prolonga de 15 amp de 6 pies de longitud. Si se usa una prolonga más larga, cerciórense de que no se líe en la superficie de trabajo o de que no cuelgue pues alguien podría tirar de ella o tropezar.
- Para una mayor duración, manejen bien el cable; no someterlo a fuertes tirones o tensiones sobre todo en el punto en que se une con el enchufe o con la clavija del aparato.

NOTE: Es posible que el horno emita humo mientras se está calentando cuando lo utilizan por primera vez: se debe al uso de aceites en la fabricación.

PROGRAMAS DE COCCIÓN

La lámpara piloto se enciende cuando se conecta la clavija con la red de alimentación eléctrica. Esto no significa que el horno haya alcanzado la temperatura seleccionada.

1) CÓMO MANTENER CALIENTES LOS ALIMENTOS

Colocar la comida que se desea mantener caliente en la parrilla metálica (en la posición 1). Girar el selector superior hasta "ON". Girar el selector inferior hasta "KEEP WARM". Esta función ha sido concebida para mantener calientes los alimentos, durante breves periodos de tiempo después de la cocción, sin que éstos se cuezan demasiado. Aconsejamos no mantener calientes los alimentos por demasiado tiempo y no servirse de esta función para calentar alimentos congelados o fríos. Cuando no se necesita usar más la función "KEEP WARM", poner el selector inferior en "●" y el selector superior en OFF

2) INSTRUCCIONES PARA LA COCCIÓN EN EL HORNO

Pueden cocinar alimentos en su horno como hacen generalmente con el horno normal. Recipientes de pirex o platos de horno pueden ser colocados directamente en la parrilla metálica móvil. Utilizar la plancha adecuada para la cocción al horno/parrilla, en dotación con el aparato, para cocer en el horno alimentos como pequeños dulces, bizcochos, panecillos dulces y otros platos de horno destapados. Poner la plancha para la cocción al horno/parrilla directamente en la parrilla metálica móvil (posición 2).

1 - Cerrar la puertecilla

2 - Girar el selector hasta la posición deseada.

3 - Colocar el selector superior en "ON".

4 - Se enciende la resistencia del fondo y la de arriba. De todas formas el calor procede sobre todo de la resistencia inferior.

5 - **Cuando se ha terminado la cocción, conducir el selector hasta "OFF" y el selector inferior hasta la posición "●"**

NOTE: Aconsejamos no utilizar tapaderas de cristal encima de los recipientes de pirex. Los platos de cristal para cocinar deben estar por lo menos a 2 cm de distancia de las resistencias

Cuando utilizan la función TOAST/BAKE, no apoyen la grasera (o cualquier otro accesorio/recipiente) directamente sobre el elemento calefactor inferior.

CONSEJOS ÚTILES PARA UNA BUENA COCCIÓN EN EL HORNO

Para obtener un buen resultado con este tostador-horno-grill:

- No llenar el horno demasiado. Si es posible colocar la comida en el centro del horno.
- Evitar abrir demasiado a menudo la puertecilla para que no haya pérdidas de calor.
- Se puede utilizar papel transparente para envolver el plato o el recipiente de pirex. Cerciórense de que las orillas del papel estén bien recogidas debajo del borde del plato/recipiente de pirex.

DORADURA

La función de la doradura es ideal para derretir, "gratinar" o tostar la superficie de los alimentos. Utilizarla para los bocadillos abiertos, rebanadas con mantequilla o platos cocidos que desea dorar.

- 1 - Colocar la comida en el recipiente de pirex y poner éste encima de la parrilla metálica (posición 2).
- 2 - Cerrar la puertecilla, colocar el selector inferior en "BROIL" y el selector superior en "MEDIUM".
- 3 - Cuando prueban una función por primera vez, observen el horno para evitar que el alimento se queme. Si es necesario, el ciclo de doradura puede abreviarse girando el selector superior hacia una posición más ligera
- 4 - Un avisador acústico indica el fin del tiempo planteado. El ciclo de soasado ha terminado. Los elementos de calentamiento se apagarán automáticamente.
- 5 - Cuando el ciclo de soasado termina, regular el selector inferior en la posición "●".

3) INSTRUCCIONES PARA EMPARRILLAR

Utilizar siempre la plancha para horno/grill con la parrilla metálica móvil del horno para emparrillar. No es necesario calentar previamente el grill.

No dejar el grill sin vigilancia cuando está funcionando. Antes de usar el grill por primera vez y después del uso, lavar la plancha y la parrilla con agua caliente y detergente. No tapar con papel de aluminio la plancha para horno/grill ni la parrilla metálica del horno, éste impide que la grasa y los condimentos se deslicen, provocando salpicaduras y humo, limitan además la circulación del aire y por lo tanto la ventilación.

PARA EMPARRILLAR

1. Disponer los accesorios del siguiente modo:

- **Si el horno no está provisto de parrilla para asador**

- Poner la parrilla del horno en la posición 3 o 4 (ver pag. 3).
- Colocar la grasera multiuso directamente en el elemento inferior.
- Disponer el alimento a cocinar sobre la parrilla del horno.

- **Si el horno está provisto de parrilla para asador**

- Poner la parrilla para asador dentro de la grasera multiuso, como indicado en la figura 1.
- Disponer el alimento a cocinar sobre la parrilla para asador
- Colocar la parrilla del horno en la posición 5 o 6 (ver pag. 3), luego apoyar todo, con el alimento, sobre la parrilla del horno.

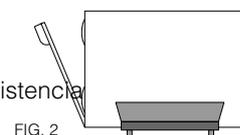
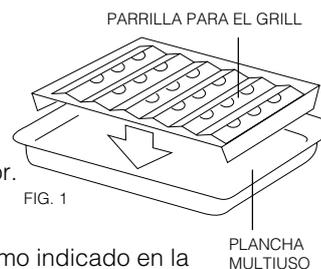
Los alimentos deben estar por lo menos a 2 cm de distancia de la resistencia.

- 2 - Dejar la puertecilla del horno entreabierta (fig. 2).
- 3 - Girar el selector inferior hasta "BROIL".
- 4 - Girar el selector inferior hasta "ON".
- 5 - Acabada la cocción, girar el selector superior hasta "OFF" y el inferior hasta "●".

Prestar atención al quitar la grasera para eliminar la grasa recogida durante la cocción con grill.

NOTA: Aunque el humo es una característica peculiar de la comida cocinada con el grill, las siguientes sugerencias deberían eliminar, o reducir mucho, la emisión de humo:

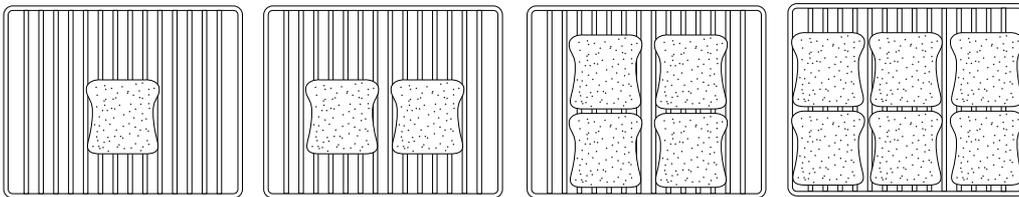
- Quitar a la carne la grasa excesiva y hacerle unos cuantos cortes en los lados para impedir que se curve levantándose.
- Para obtener los mejores resultados, descongelar los alimentos congelados antes de emparrillarlos. Estas dos precauciones eliminan el humo del grill.
- El colocar el alimento encima de la parrilla sobre la plancha, consiente a las salsas y a la grasa chorrear en la grasera y disminuye las salpicaduras durante la cocción.
- Si se emparrillan bistec o chuletas congeladas, dejar la carne por lo menos un tiempo de 1 1/2 a 2 veces superior al requerido para emparrillar carne no congelada.
- Si durante la cocción la grasa "chisporrotea", colocar el selector de temperatura en una posición más baja.



- Quitar la grasa de la grasera y tras el uso, lavar la grasera y la parrilla.
- Es necesario limpiar el interior del horno tras cada emparrillada. La acumulación de demasiada grasa provoca humo. Usar un detergente cualquiera no abrasivo y agua caliente.
- Para bistec muy gordos u otros alimentos de notable espesor, sugerimos utilizar la parrilla en la posición inferior.

4) INSTRUCCIONES PARA HACER EMPAREDADOS DE JAMÓN DE YORK Y QUESO EN VERSIÓN AUTOMÁTICA

- La parrilla es muy espaciosa pues pueden tostar contemporáneamente 6 rebanadas de pan. De todas formas los mejores resultados los obtienen con 4.
- Para hacer los emparedados hay que disponer las rebanadas de pan de molde como indicamos a continuación:



Tostadura de una rebanada

Tostadura de dos rebanadas

Tostadura de cuatro rebanadas

Tostadura de seis rebanadas

Para hacer emparedados continuamente poner el selector "PUESTA EN MARCHA DE EMPAREDADOS" en una posición inferior.

INSTRUCCIONES PARA HACER LOS EMPAREDADOS

Usar siempre la parrilla del horno para tostar automáticamente pan, bocadillos, panecillos dulces ingleses, productos confeccionados y obleas congeladas..

- 1 - Poner la parrilla en la posición superior (posición 7 para los emparedados y 8 para los bocadillos tostados).
- 2 - Colocar la comida que desean tostar en el centro de la parrilla. Cerrar la puertecilla.
- 3 - Conducir el selector inferior hasta "TOAST". Durante la tostadura se encienden a m b a s resistencias, superior e inferior, para tostar contemporáneamente los dos lados del alimento. Puede ser que se forme condensación en el interior de la puertecilla de cristal. Esto es normal. La condensación se evapora más tarde, durante el ciclo de tostadura.
- 4 - Girar el selector superior hasta el grado de tostadura deseado.
Cuando se usa por primera vez un tostador-horno-grill, es mejor regular el selector superior en una posición intermedia. Tostar trocitos de pan para verificar el grado de tostadura deseado. Si es necesario, regular el mando según el propio gusto.
- 5 - Un indicador acústico señala el final del tiempo programado. El ciclo de tostadura se ha terminado y las resistencias se paran automáticamente.

NOTA: este tostador-horno-grill es capaz de tostar automáticamente con una amplia gama de graduaciones de tostadura, desde la clara hasta la oscura. De todas formas, si prefieren una matiz más claro del emparedado, es suficiente interrumpir el ciclo del emparedado girando el selector superior hasta la posición "OFF". De esta forma se apaga el aparato sin estropear el horno.

Si prefieren un matiz más oscuro, hay que volver a poner en marcha el ciclo de tostadura girando el selector superior en el sentido de las agujas del reloj, hasta obtener el grado de tostadura deseado.

Apagar luego manualmente, como se ha descrito anteriormente.

SUGERENCIAS PARA UNA BUENA TOSTADURA

Los tipos de pan más pesado o congelado requieren una programación de graduación más oscura. Una rebanada de pan requiere una programación de graduación más clara que la necesaria para varias rebanadas de pan.

MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA

Desenchufar siempre el horno y dejarlo enfriar antes de empezar las operaciones de limpieza. El aparato ha sido proyectado y concebido teniendo siempre en cuenta su seguridad. Para tener garantizado un funcionamiento totalmente seguro, es necesario mantener limpio el aparato de grasas o trocitos de comida acumulados.

- 1 - Quitar la parrilla metálica del horno.
- 2 - Para limpiar la cavidad interior del horno, usar un paño y un detergente líquido no abrasivo. No usar estropajos metálicos, detergentes abrasivos o detergentes bajo presión.
NOTA No limpiar el interior con estropajos metálicos. Podría separarse alguna pieza y entrar en contacto con las partes eléctricas, provocando el riesgo de sacudidas eléctricas.
- 3 - Para limpiar la puertecilla de cristal, usar un detergente para cristales o un paño húmedo. Secar con un paño limpio.
- 4 - Para limpiar el acabado externo, usar un paño húmedo con un poco de detergente. Para las manchas difíciles pueden usar un detergente no abrasivo o bien un detergente para cristales pulverizado. No usar estropajos metálicos, pues podrían estropear el acabado. Eliminar siempre los residuos de productos de limpieza abrigantando con un paño seco.
- 5 - La parrilla metálica, la planche multiuso y la parrilla para el gril (sólo si pedida) se pueden lavar como los otros vajillas.

LIMPIEZA DEL FONDO DEL HORNO

Para limpiar el fondo del horno abrir el panel de entrada empujando el resorte (Ver la fig.A/B). Poner el horno de lado sobre el panel posterior. Esto facilita las operaciones de limpieza.

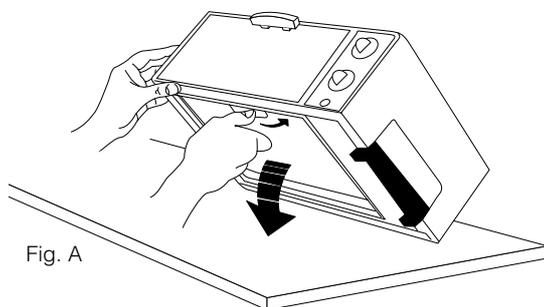


Fig. A

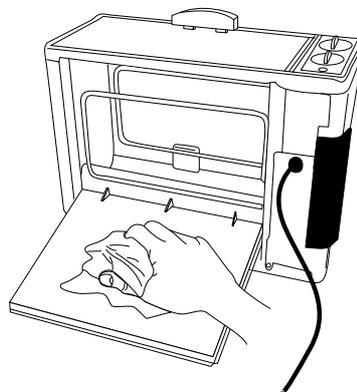


Fig. B

Limpiar el fondo del horno después cada uso para eliminar residuos que podrían provocar problemas durante las cocciones. Eliminar las migajas con un paño húmedo. Para las manchas difíciles pueden usar un tampón de nylon o de plástico o un detergente no abrasivo. Secar completamente antes de cerrar el horno.

Tras haber limpiado, cerrar el panel de entrada y cerciorarse de que esté bloqueado totalmente en la posición adecuada.

OTRAS OPERACIONES DE MANUTENCIÓN

Cualquier tipo de mantenimiento que comporte el desmontaje del aparato, debe ser efectuada por un agente autorizado.



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 S.A. DE C.V.
Col. Parque San Andrés
COYOACÁN
04120 MÉXICO, D.F.
Tel. de servicio 5-549-8362