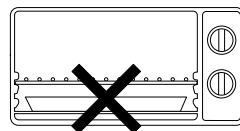


FICHA DE TRABAJO

Programa	Posición del selector ON/OFF y grado de tostadura (selector inferior)	Posición del selector en la función de cocción y de la temperatura (upper knob)	Indicator light	Posición de la parrilla/grasera
OFF				
KEEP WARM				 Parilla en posición inferior
BAKE				 Grasera posicionada en la parrilla introducida en posición inferior
BROIL				 Grasera posicionada en el deflector elemento calefactor inferior y la parrilla introducida en posición Si el horno es provisto de PARRILLA PARA EL GRILL Si el horno es provisto de PARRILLA PARA EL GRILL
TOAST				 Parilla en posición inferior

Durante la cocción al horno y el programa tostador no poner la plancha multiuso (o cualquier otro accesorio) directamente sobre la resistencia inferior.



IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, es necesario tomar siempre algunas precauciones fundamentales para la seguridad, como las siguientes:

1. **LEAN TODAS LAS INSTRUCCIONES**
2. No toquen las superficies calientes. Usen las asas y los selectores.
3. Antes de utilizar este aparato, sepárenlo unos dos o cuatro pulgadas de la pared o de cualquier otro objeto colocado en el mismo lugar. Quiten cualquier objeto hayan puesto encima del aparato. No lo utilicen en superficies que se puedan estropear al colocar a su lado una fuente de calor.
4. Para evitar sacudidas eléctricas, no pongan el aparato en el agua ni debajo del grifo. Lean las instrucciones para la limpieza.
5. Hay que prestar mucha atención cuando el aparato es utilizado por niños o está cerca de ellos.
6. Desenchufen el aparato cuando no debe funcionar o antes de limpiarlo. Antes de ello, regulen el selector inferior ON/OFF en OFF y el selector superior de la temperatura en "■". Esperen hasta que el aparato se haya enfriado, antes de quitar, introducir o limpiar las partes.
7. No utilicen aparatos que presenten cables o enchufes estropeados, o después de que se hayan verificado problemas de funcionamiento, o que estos aparatos hayan sido estropeados de alguna forma. Lleven el aparato al Centro de Asistencia más cercano, para que lo controlen, lo reparen y lo calibren.
8. Utilizar accesorios no aconsejados por el fabricante puede causar daños
9. No utilicen el aparato al aire libre
10. No dejen que el cable cuelgue de la mesa o del rellano, o esté en contacto con superficies calientes.
11. No coloquen el aparato cerca o encima de un hornillo, de gas o eléctrico, caliente.
12. Presten la máxima atención cuando mueven un aparato que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Si el enchufe se calienta diríjase a un electricista especializado.
14. No utilicen este aparato para fines diferentes de los previstos.
15. Presten la máxima atención cuando mueven la grasera o eliminan aceite caliente.
16. No utilicen estropajos metálicos para limpiar el aparato. Trocitos metálicos de éste podrían desprenderse y entrar en contacto con partes eléctricas, creando el riesgo de sacudidas eléctricas.
17. Con el fin de garantizar un funcionamiento seguro, no introduzcan en el horno comidas o recipientes de grandes dimensiones.
18. Es posible causar un incendio si tapan el aparato o entra en contacto con materiales inflamables como cortinas, tejidos, paredes etc, cuando está funcionando.
19. **ATENCIÓN:** No dejen nunca el tostador-horno-grill sin vigilar cuando está funcionando (sobre todo si se trata del tostador o del grill).
20. Cuando está en la función grill, la grasera, la parrilla para grill (solo si pedida) y la parrilla deben ser utilizadas según las instrucciones de la pág. 20.
21. Presten la máxima atención cuando están utilizando recipientes de un material diferente del metal, cristal o cerámica para horno.
22. Cuando el horno no está funcionando, no coloquen nada en su interior, con excepción de los accesorios aconsejados por el productor.
23. No pongan en el horno los siguiente materiales: papel, cartón, plástico o cosas parecidas.
24. No cubran partes del horno con hojas de aluminio. Podrían provocar un excesivo sobrecalentamiento del horno.
25. Para apagar el tostador-horno-grill, regulen el selector inferior ON/OFF en OFF y el selector superior de la temperatura en "■".

ESTE PRODUCTO ES ADECUADO EXCLUSIVAMENTE PARA UN USO DOMÉSTICO
CONSERVEN ESTAS INSTRUCCIONES

- Su producto está dotado de una clavija polarizada para corriente alternada (una clavija con un diente más largo). Dicha clavija se adapta a la toma sólo en un sentido. Se trata de una característica de seguridad. Si no consiguen introducir completamente la clavija en el enchufe, den la vuelta a la clavija. Si de todas formas no consiguen introducirla, llamen a su electricista para que sustituya la vieja toma de corriente. No traten de ignorar la función de seguridad de la clavija polarizada.
- Conecten la clavija con una toma de 120 Volt CA.
- La longitud del cable de este producto ha sido elegida con el fin de reducir el riesgo de que se enrede y alguien se caiga liándose en el cable que sobra. Si necesitan un cable más largo, pueden utilizar una prolonga. Esta debe ser calibrada para no menos de 15 amp., 120 Volt, y debe estar comprendida en la lista Underwrites Laboratories/CSA.
- Pueden comprar una prolonga de 6 pies, a 15 amp, en la tienda del representante más cercano a su casa. Si utilizan una prolonga más larga, no la dejen demasiado abundante en la zona donde trabajan, o colgando donde alguien, accidentalmente, podría tirar de ella o liarse en ella.
- Manejen el cable con prudencia para que pueda durar más: eviten tirarlo o arrancarlo en la zona cerca del enchufe o de la conexión con el aparato.

• Cuidado:

Notarán un blando olor o humo la primera vez que utilizarán este aparato (unos 15 minutos). Es normal. Se debe a las sustancias protectoras en los elementos de calentamiento, que los protegen de los efectos de la sal durante la expedición desde la fábrica.

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.

Antes de usar el horno por primera vez y cada vez que lo han utilizado, laven la grasera y la parrilla con agua caliente y detergente.

1) CÓMO MANTENER CALIENTES LOS ALIMENTOS

Colocar la comida que se desea mantener caliente en la parrilla metálica introducida en la posición inferior (pag. 17). Girar el selector inferior en sentido anti-horario hasta "OVEN/BROIL". Girar el selector inferior en sentido horario 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. **Quando no se necesita usar más la función "KEEP WARM", poner el selector superior en "OFF" 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 grasera adecuada para la cocción al horno, 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 grasera para la cocción al horno directamente en la parrilla metálica móvil introducida en la posición inferior (pag. 17).

1 - Cerrar la puertecilla

2 - Girar el selector superior en sentido horario hasta la posición deseada.

3 - Colocar el selector inferior en sentido anti-horario en "OVEN/BROIL".

4 - **Quando se ha terminado la cocción, conducir el selector inferior hasta "OFF" y el selector superior hasta la posición "OFF"**

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

Quando utilizan la función TOAST/BAKE, no apoyen la grasera (o cualquier otro accesorio/ recipiente) directamente sobre el deflector 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. Cerciérense de que las orillas del papel estén bien recogidas debajo del borde del plato/recipiente de pirex.

3) INSTRUCCIONES PARA COCINAR EN PARRILLA

Para cocinar en parrilla usen siempre la grasera con la parrilla para grill. No es necesario calentar previamente.

No dejen el grill sin vigilancia cuando está funcionando. No cubran la parrilla del horno con papel de aluminio pues impediría que las grasas y el aceite corran, causando además salpicaduras y humo y reduciendo la circulación de aire necesaria para 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 superior (ver pag. 17).
- Colocar la grasera multiuso directamente en el deflector elemento calefactor inferior (ver pag. 17).

- 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.
- Disponer el alimento a cocinar sobre la parrilla para asador
- Colocar la parrilla del horno en la posición inferior (ver pag. 17), 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.

Para evitar formación de humo verter en la grasera medio vaso de agua.

2 - Girar el selector superior en sentido horario hasta "BROIL".

3 - Girar el selector inferior en sentido anti-horario hasta "OVEN/BROIL".

4 - Acabada la cocción, girar el selector inferior hasta "OFF" y el superior 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 1½ a 2 veces superior al requerido para emparrillar carne no congelada.
- 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.

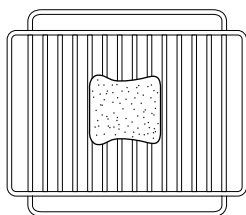
DORADURA

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 desean dorar.

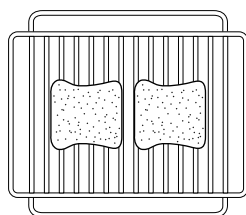
1. Colocar la comida en el recipiente de pirex y poner éste encima de la parrilla metálica (posición 2).
2. Cerrar la puertecilla, colocar el selector superior en sentido horario en "BROIL" y el selector inferior en sentido horario en "TOP BROWN".
3. Cuando prueban una función por primera vez, observen el horno para evitar que el alimento se queme. Si es necesario, el ciclo de doradura puede abreviarse girando el selector inferior 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 superior en la posición "■".

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

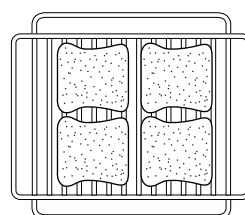
- La parrilla es muy espaciosa pues pueden tostar contemporáneamente 4 rebanadas de pan.
- Para hacer los emparedados hay que disponer las rebanadas de pan de molde como indicamos a continuación:



Tostar una rebanada



Tostar dos rebanadas



Tostar cuatro rebanadas

N.B.: Para hacer emparedados continuamente poner el selector "ON/OFF" (selector inferior) en una posición inferior.

INSTRUCCIONES PARA HACER LOS EMPAREADOS

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 en sentido horario hasta "toast". Durante la tostadura se encienden ambas 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 inferior 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.

- Es posible que se forme condensación en el interior del cristal de la puertecilla. Es normal. Durante el ciclo de tostadura la condensación se evapora.
- 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 abrillantando con un paño seco.
5. La parrilla metálica, la plancha multiuso y la parrilla para el gril (sólo si pedida) se pueden lavar como los otros vajillas.
6. No utilizar nunca detergentes de amoníaca.

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.

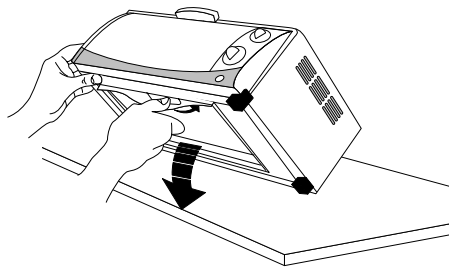


FIG. A

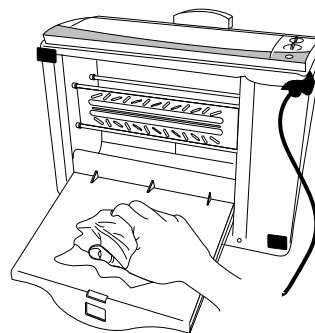


FIG. B

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 ou un detergente no abrasivo. Secar completamente antes de cerrar el horno.

ULTERIORES OPERACIONES DE CONSERVACIÓN

Cualquier operación de conservación que requiera el desmontaje del horno debe ser efectuada por personal de asistencia autorizado.

The De'Longhi logo is enclosed in a decorative oval frame with a repeating circular pattern.

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.

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