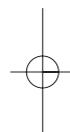




# CONTENIDO

1.	GENERAL	
1.1	Panel de control	.41
1.2	Descripción y accesorios incluidos	.42
1.3	Precauciones importantes	.43
1.4	Resumen de funcionamiento	.44
1.5	Posiciones correctas de la rejilla	.45
1.6	Instalación	.46
1.7	Sugerencias importantes y técnicas	.46
2.	EMPLEO DE LOS MANDOS Y SELECCIÓN DE MODALIDADES	
2.1	Reloj	.47
2.2	Modalidad cocción y ventilador/cocción	.48
2.3	Modalidad grill	.52
2.4	Modalidad tostador	.54
2.5	Modalidad descongelación	.55
2.6	Modalidad deshidratación	.56
3.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	
3.1	Mantenimiento y limpieza	.57



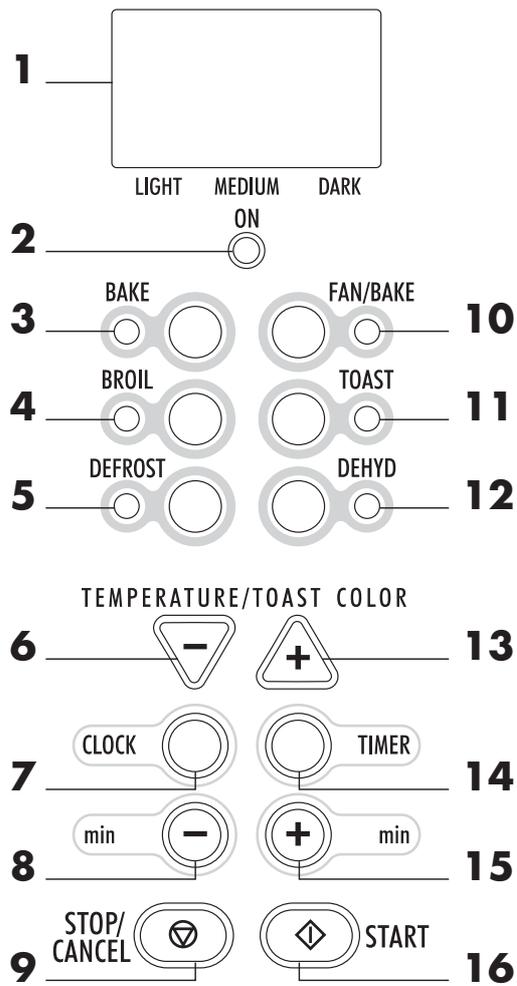
## CONEXIÓN ELÉTRICA

- 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.



# 1 GENERAL

## 1.1 – PANEL DE CONTROL

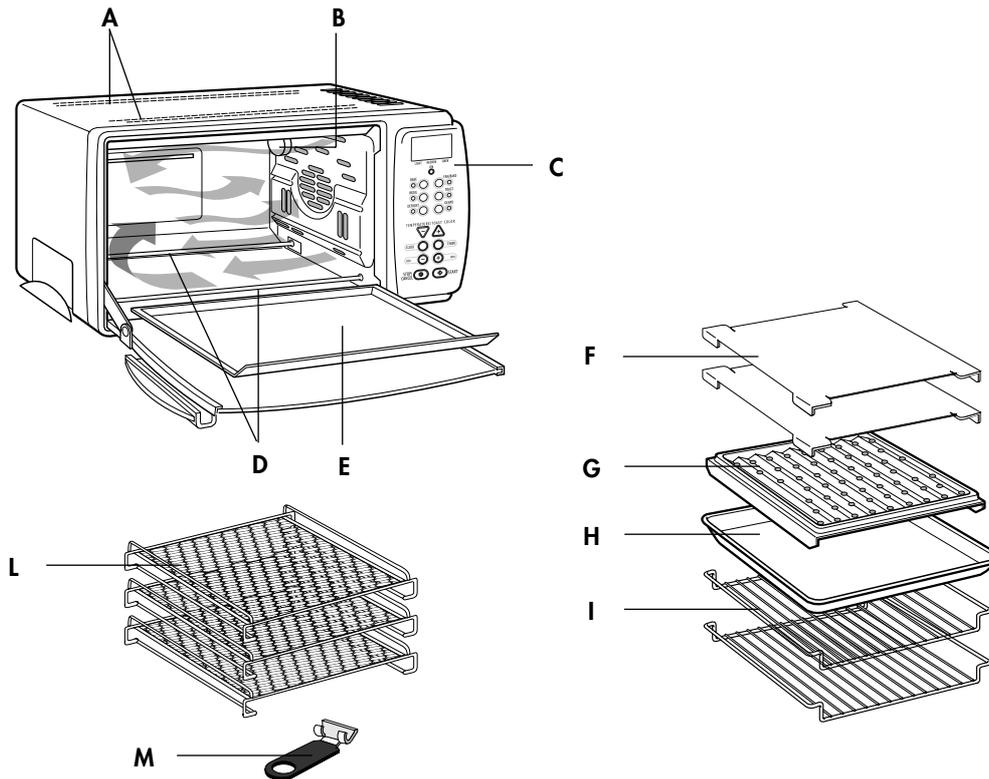


- 1 Display
- 2 Luz piloto ON (encendido)
- 3 Botón/luz piloto BAKE
- 4 Botón/luz piloto BROIL
- 5 Botón/luz piloto DEFROST
- 6 Ajuste TEMPERATURE/TOAST COLOR
- 7 Botón CLOCK
- 8 Botón "min -"

- 9 Botón STOP/CANCEL
- 10 Botón/luz piloto FAN/BAKE
- 11 Botón/luz piloto TOAST
- 12 Botón/luz piloto DEHYDRATE
- 13 Ajuste TEMPERATURE/TOAST COLOR
- 14 Botón TIMER
- 15 Botón "min +"
- 16 Botón START

# 1 GENERAL

## 1.2 - DESCRIPCIÓN Y ACCESORIOS INCLUIDOS



- A** Elemento calentador superior
- B** Luz del horno
- C** Panel de control
- D** Elemento calentador inferior
- E** Recogemigas
- F** Placa para galletas (incluidas dos)
- G** Parrilla
- H** Bandeja
- I** Rejilla (incluidas dos)
- L** Kit de deshidratación (opcional)
- M** Mango desmontable (opcional)

# 1 GENERAL

## 1.3 - PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos siempre se deben seguir las medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

- 1) Lea todas las instrucciones.
- 2) La temperatura de la puerta o de las superficies exteriores del horno puede ser muy alta cuando el aparato funciona: nunca toque los botones de plástico ni los tiradores.
- 3) Para protegerse contra posibles descargas eléctricas, en ningún caso introduzca cables o enchufes en el agua o cualquier otro líquido. Vea las instrucciones de limpieza.
- 4) El aparato no está pensado para ser usado por niños ni enfermos sin vigilancia alguna. Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- 5) Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utiliza o antes de limpiarlo. Antes de desenchufarlo, pulse siempre el botón STOP/CANCEL. Ventile el interior del aparato antes de introducir o sacar alguna pieza y antes de limpiarlo.
- 6) No utilice ningún aparato con los cables o el enchufe dañados o después de un funcionamiento defectuoso o cualquier tipo de daño. Devuelva el aparato al servicio de instalación autorizada más próximo para su inspección, reparación o cambio.
- 7) El uso de accesorios no recomendados por parte del fabricante del aparato puede provocar daños.
- 8) No lo utilice al aire libre.
- 9) No coloque objetos pesados en la superficie de la puerta abierta. No abra enérgicamente la puerta hacia abajo. No apoye cazuelas calientes/moldes para pasteles (apenas sacados del horno) en la superficie de la puerta.
- 10) No permita que el cable cuelgue fuera de la mesa o el mostrador, ni que esté en contacto con superficies calientes.
- 11) No lo coloque encima o cerca de gas caliente o un quemador eléctrico, ni en un horno caliente. No apoye ningún objeto sobre el horno cuando está encendido.
- 12) Extreme las precauciones cuando mueva el aparato si éste contiene aceite caliente o algún otro líquido caliente.
- 13) Por favor, si el enchufe se calienta, llame a un electricista cualificado.
- 14) No use este aparato para otro fin que no sea el suyo propio.
- 15) Extreme las precauciones cuando retire la bandeja recoge-grasas (H) o tire grasa caliente.
- 16) No limpie el horno con estropajos metálicos. Si se desprenden partes del estropajo y tocan alguna zona eléctrica, existe el riesgo de una descarga eléctrica.
- 17) Pulse el botón STOP/CANCEL para desconectar el aparato. Desenchufe el cable de la toma de corriente de la pared.
- 18) Para realizar una operación segura, no se deben introducir utensilios muy grandes o comida en el interior del horno.
- 19) Se pueden formar condensación y un depósito de grasa alrededor de la puerta y en las salidas de las rejillas de ventilación del aire y el humo. Esto es normal.
- 20) ADVERTENCIA: nunca desatienda el horno mientras esté en funcionamiento (especialmente si está asando a la parrilla).
- 21) Debe extremar las precauciones cuando utilice recipientes salvo que sean de metal, vidrio o cerámica refractarios.
- 22) Excepto los accesorios recomendados por el fabricante, no guarde ningún otro material en el interior del horno cuando no lo use.
- 23) No guarde ninguno de los siguientes materiales en el interior del horno: papel, cartón, plástico y semejantes.
- 24) Evite tapar la bandeja recolectora de migas o cualquier parte del horno con papel de aluminio, pues podría provocar el recalentamiento del horno. Utilice papel de aluminio debajo o encima de la comida sólo como se explica en las instrucciones del aparato.

**ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE**

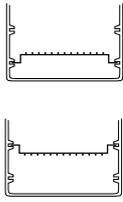
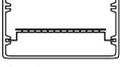
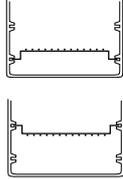
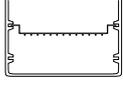
## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ATENCIÓN: Tras haber desembalado el aparato, controlar la puerta y su integridad. Al ser la puerta de cristal es, por lo tanto, frágil. Aconsejamos solicitar su sustitución si resultase visiblemente astillada, rayada o arañada. Además, durante la utilización del aparato, las operaciones de limpieza y los desplazamientos, evitar cerrar la bruscamente, golpearla violentamente y derramar líquidos fríos sobre el cristal del aparato caliente.

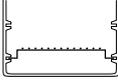
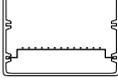
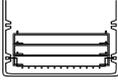
# 1

## GENERAL

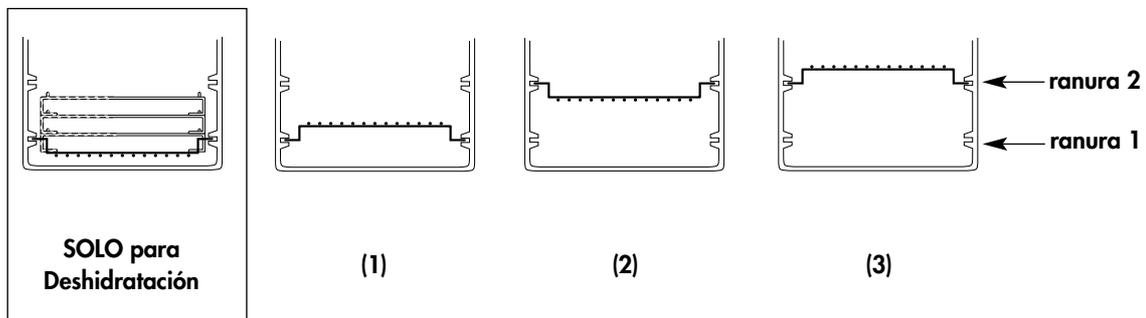
### 1.4 - RESUMEN DE FUNCIONAMIENTO

PROGRAMA	MODALIDADES	AJUSTE TEMPERATURA/ INDICACIÓN DISPLAY	POSICIÓN DE LA REJILLA/ ACCESORIOS	NOTAS/ SUGERENCIAS
COCCIÓN POR CONVECCIÓN	FAN/BAKE	140° - 450°F		Ideal para carnes, repostería en general y alimentos que deban quedar crujientes en su superficie (como platos gratinados). Asa carnes y aves con rapidez. El empleo de un termómetro para carnes le resultará de utilidad para que no queden demasiado hechos.
		300° - 350°F	Una bandeja  Con planchas para galletas	HORNEADOS: Seleccione una o dos rejillas con las placas para galletas, en función de la cantidad
COCCIÓN POR CONVECCIÓN. COCCIÓN SIMULTÁNEA EN DOS BANDEJAS	PULSE DOS VECES FAN/BAKE	2 tr	Dos bandejas  Con planchas para galletas	Alimentos horneados (pasteles, tartas, galletas, etc). (ver página 51)
COCCIÓN AL HORNO TRADICIONAL	BAKE	140° - 470°F		Guisados, pizzas, postres de frutas, pescado, verduras cocidas, puddings y otros alimentos jugosos que no tienen que dorarse ni quedar crujientes
GRILL Y GRATINADO	BROIL	brl		Utilice siempre la parrilla sobre la bandeja. Colóquelo sobre la rejilla, de modo que el alimento quede situado a unas dos pulgadas del elemento superior, y algo más para piezas grandes de alimentos, como un pollo. Alimentos de tipo hamburguesas, entrecots, kebabs, salchichas, pueden colocarse directamente sobre la parrilla. Utilice la modalidad de grill para gratinar sandwiches, fundir queso, canapés...
TOSTADO	TOAST	t1 A t7		Algunos panes, bollos, etc, necesitan mayor tiempo de cocción que otros. Vuelva a graduar el dial si ve que todavía no están hechos. Coloque el alimento a tostar siguiendo las instrucciones de la Pág. 54.

# 1 GENERAL

PROGRAMA	MODALIDADES	AJUSTE TEMPERATURA/ INDICACIÓN DISPLAY	POSICIÓN DE LA REJILLA/ ACCESORIOS	NOTAS/ SUGERENCIAS
MANTENER CALIENTE	FAN/BAKE	140°F		Utilice esta modalidad para mantener calientes los alimentos. No deje los alimentos en esta modalidad durante más de una hora ni la utilice para recalentar platos ya fríos. En caso de que la temperatura resulte insuficiente para servir el plato, gire el dial de temperatura hacia arriba.
DESCONGELACIÓN	DEFROST	d Fr		Para descongelar alimentos congelados en su envase colóquelos sobre una rejilla o sobre la bandeja para no dejar escapar sus jugos. No intente descongelar grandes asados ni deje los alimentos durante demasiado tiempo en esta modalidad (ver Pág. 55)
DESHIDRATACIÓN	DEHYD	d Eh		Coloque el alimento preparado en el kit de deshidratación (si incluido) sin tapar las bandejas con film plástico. El ventilador y la temperatura moderada secarán los alimentos en 8 a 14 horas. Consulte algún manual de deshidratación de alimentos para sus diferentes tiempos y características.

## 1.5 - POSICIONES CORRECTAS DE LA REJILLA



# 1

## GENERAL

### 1.6 - INSTALACIÓN

- 1) Compruebe que el aparato no ha sufrido ningún daño en el proceso de transportación.
- 2) Coloque el aparato en una superficie plana y estable, fuera del alcance de los niños (cuando el aparato funciona, la puerta de cristal se pone muy caliente).
- 3) Antes de usar el aparato, retírelo entre 5 y 10 cm. de la pared o de cualquier objeto de encima de la superficie sobre la cual se encuentra. **Retire cualquier objeto que pueda estar colocado encima del aparato.** No lo utilice sobre superficies donde el calor pueda resultar problemático.
- 4) El indicador luminoso (2) se enciende cada vez que se inicia una función.  
**Nota: La operación inicial de puesta en marcha puede producir un mínimo de olor y de humo (cerca de 15 min.). Esto es normal. Se debe a la sustancia protectora de los elementos de calor que les protege de los efectos de la sal durante el envío desde la fábrica.**
- 5) Se pueden formar condensación y un depósito de grasa alrededor de la puerta y en las salidas de las rejillas de ventilación del aire y el humo. Esto es normal.
- 6) Antes de utilizar el aparato por primera vez, saque todos los papeles de su interior: protecciones de cartón, instrucciones de uso, bolsas de plástico u otros.

### 1.7 - SUGERENCIAS IMPORTANTES Y TÉCNICAS

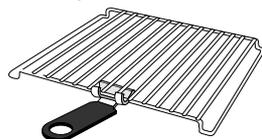
#### POSICIÓN DE LAS REJILLAS:

Existen dos ranuras en los laterales del horno. Deslice una o ambas rejillas en estas posiciones. La rejilla superior puede girarse, permitiendo tres niveles diferentes. Cada receta sugerirá la mejor disposición (1 a 3; ver página 7) necesaria para obtener los mejores resultados. La rejilla invertida en la ranura 1 debe emplearse únicamente con el kit de deshidratación L (opcional).

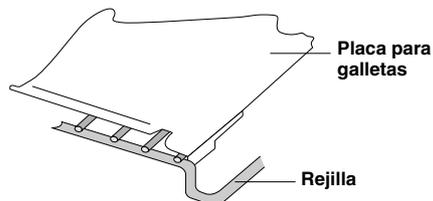
#### ACCESORIOS Y UTENSILIOS:

La bandeja **H** está diseñada para permitir la circulación de calor por todo el alimento (excepto en la superficie inferior) con mayor eficacia. Utilícela igual que cualquier otra bandeja de horno o de asar. Puede utilizar otros utensilios siempre que dispongan de aprox. una pulgada de espacio libre para permitir la circulación del calor impulsado por el ventilador. No utilice tapas en las cazuelas, y los recipientes de cristal aptos para el horno no deben colocarse a menos de dos pulgadas del elemento calentador superior.

Las planchas para galletas **F** incluidas también **deben** quedar centradas en la rejilla.



Cuando utilice ambas placas sobre las dos rejillas, coloque las rejillas en posición 1 y 3. Utilice el mango (si incluido) para sacar la rejilla del horno cuando esté caliente.



#### PRECALENTAMIENTO DEL HORNO

Para precalentar el horno pulse la función elegida (BAKE, FAN/BAKE, BROIL) y ajuste la temperatura deseada (solo para BAKE, FAN/BAKE). Tras pulsar START, si no se ha establecido ningún tiempo de duración, el display mostrará el contador que se inicia en el valor por defecto de 1:00 (una hora). Al alcanzar la temperatura deseada, el control emitirá 3 zumbidos 3 veces. La luz ON (2) permanecerá encendida.

#### USO DE PAPEL DE ALUMINIO

NO deje que el papel de aluminio entre en contacto con los laterales del horno o los elementos calentadores. El papel de aluminio puede usarse para cubrir los alimentos o la bandeja (para facilitar su limpieza), siempre que el film quede firmemente sujeto a los bordes del recipiente o sobre los alimentos. NO cubra la parrilla porque la grasa quedaría acumulada y podría encenderse. NO cubra la placa recogemigas (E).

A diferencia de los hornos convencionales, el Horno DE'LONGHI incluye 8 funciones: cocción por convección y convencional, asado, tostado, grill, conservador del calor, descongelación de alimentos congelados y deshidratador de frutas en láminas para aperitivos llenos de vitaminas.

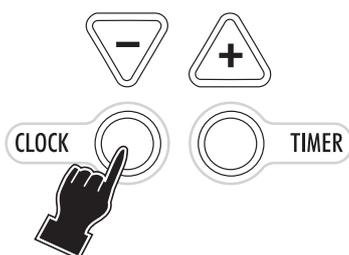


## EMPLEO DE LOS MANDOS Y SELECCIÓN DE MODALIDADES

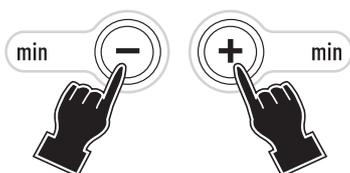
# 2

### 2.1 - RELOJ

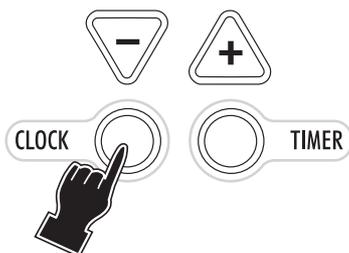
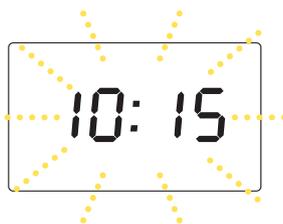
- Cuando conecte el aparato a una toma de corriente por primera vez, o tras un fallo de electricidad, aparecerán cuatro guiones en el display (--:--).  
Para establecer la hora correcta, proceda del modo siguiente:



- 1 Pulse el botón CLOCK (7).  
(aparecerán las horas y los minutos en el display)



- 2 Establezca la hora deseada pulsando los botones "min+" o "min-" (8-15).  
La hora establecida empezará a parpadear en el display.



- 3 Pulse el botón CLOCK (7) en cualquier momento durante la cocción para ver la hora.  
(el display muestra la hora establecida).



- Si desea modificar la hora tras haberla establecido, pulse el botón CLOCK (7) antes de proceder a establecer la nueva hora, según descrito anteriormente.
- Puede consultar la hora incluso después de haberse iniciado el funcionamiento pulsando el botón CLOCK (7) (La hora será mostrada durante 2 segundos).

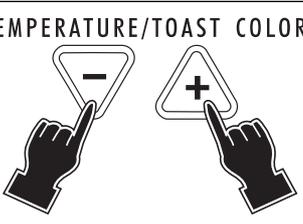
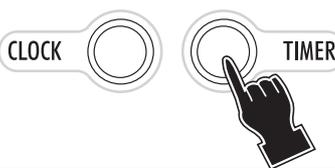
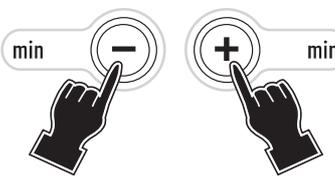
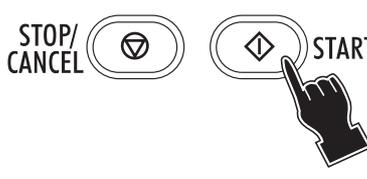
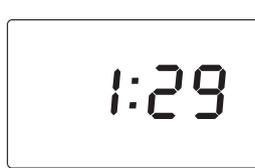




## EMPLEO DE LOS MANDOS Y SELECCIÓN DE MODALIDADES

# 2

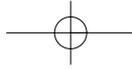
### 2.2 - MODALIDAD BAKE Y FAN/BAKE

	<p>1 Pulse el botón asociado con la función requerida: BAKE (3) o FAN/BAKE (10). El display mostrará la temperatura por defecto (350°F)</p>	
	<p>2 En caso necesario podrá modificar la temperatura pulsando los botones de temperatura -/+ (6) o (13). Las temperaturas disponibles son: 140 - 250 - 275 - 300 - 325 - 350 - 375 - 400 - 425 - 450°F (con la modalidad BAKE hasta 470°F). El display mostrará la temperatura seleccionada.</p>	
	<p>3 Pulse el botón del TIMER (14). El display mostrará 0:00.</p>	
	<p>4 Establezca el tiempo (máx. 2 horas) Pulsando los botones "min-" (8) y "min+" (15). Mantenga pulsado el botón durante más de 2 segundos para cambiar más rápidamente el tiempo hacia delante o hacia atrás. Con cada pulsación el tiempo se incrementa o se reduce en 1 minuto.</p>	
	<p>5 Pulse el botón START (16). El tiempo seleccionado se reducirá en 1 minuto cuando pulse el botón START. El horno iniciará el contador. Una vez transcurrido el tiempo establecido, el control emitirá 4 zumbidos y el display volverá a su posición de espera (mostrando la hora del día, si anteriormente establecida)</p>	

#### Notas:

- Si no se establece tiempo de cocción (omitir puntos 3 y 4), el display mostrará el contador iniciándose a partir del tiempo establecido por defecto de 1:00 (1 hora).
- El horno deberá siempre ser pre-calentado. Espere a escuchar la indicación sonora (3 zumbidos breves tres veces) antes de colocar la bandeja (5) con alimentos en el horno.
- El tiempo establecido puede ser modificado durante la cocción simplemente repitiendo los pasos 3 y 4. El contador se reiniciará automáticamente 3 segundos después del último ajuste.
- Para mostrar la temperatura actual (durante la cocción), pulse los botones -/+ (6) o (13). Para modificar la temperatura establecida pulse de nuevo, durante los 3 segundos siguientes, uno de los dos botones hasta que el nuevo valor deseado aparezca en el display.
- Si no se pulsa el botón START durante los 3 minutos siguientes al ajuste previo, el control retomará su posición de espera.





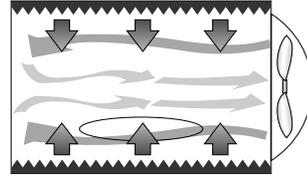
## EMPLEO DE LOS MANDOS Y SELECCIÓN DE MODALIDADES

# 2

### DIRECTRICES GENERALES

En la modalidad **FAN/BAKE** el ventilador hace circular uniformemente el aire caliente en el interior del horno, proporcionando una temperatura constante a todos los alimentos. Este sistema, empleado en los grandes hornos industriales desde hace años, da lugar a una cocción más uniforme de los alimentos – pastelería, carnes y aves. El aire impulsado también desplaza el aire frío que desprenden los alimentos, permitiendo una cocción más rápida en muchos casos con menor temperatura. En general, las carnes y aves pueden cocinarse en menor tiempo (un termómetro para carnes y aves puede resultar de ayuda para evitar un exceso de cocción). Los pasteles, tartas, galletas, etc. pueden cocerse a una temperatura inferior (ver tablas y recetas).

**Modalidad BAKE:** se emplea cuando no es necesario el gratinado. Utilícela en recetas convencionales, guisos, verduras, pescados, lasañas, tartas de frutas, pasteles de queso y otros alimentos jugosos.



**IMPORTANTE**



Recomendamos que cuando prepare pollo, asados y aves de pequeño tamaño directamente sobre la parrilla, coloque esta última sobre la bandeja recogemigas (ver ilustración a la izquierda) para evitar que la grasa se derrame por los lados y caiga sobre la base del horno. Ver las secciones siguientes para más detalles.

### COCCIÓN POR CONVECCIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

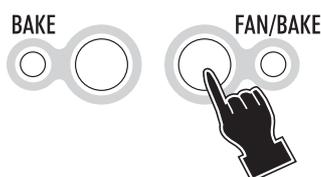
Muchos platos preparados pueden calentarse adecuadamente por convección en modalidad **FAN/BAKE**. En general, siga las instrucciones del envase para temperatura y tiempo de cocción. Sin embargo, reduzca la temperatura en 25°F para una cocción más uniforme de grandes cantidades, alimentos congelados (excepto crepes y similares) y guisos preparados. Existe una amplia variedad de platos 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; puede que necesite regular el tiempo/la temperatura para un mejor resultado.

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

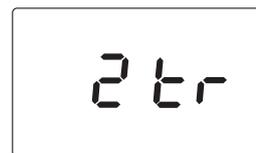
- Si las instrucciones indican la colocación del recipiente del alimento sobre una bandeja metálica o placa para evitar que se derrame o para mejorar su cocción, utilice la bandeja incluida. Emplee ésta o las placas para galletas incluidas para alimentos como rollitos, galletas, patatas fritas congeladas, pescado rebozado o piezas de pollo, y colóquelos directamente sobre la misma.
- Algunos alimentos congelados se sirven en bolsas de plástico "para el horno" o en recipientes de papel que pueden colocarse 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. El envase puede fundirse o quemarse si se aplica una temperatura demasiado elevada. Para asegurarse, sitúe el horno a unos 25°F menos de los indicados en el envase.
- Cuando caliente platos envasados (como patatas guisadas, macarrones con queso, galletas de chocolate, pan de maíz, pastel de café y otros productos de pastelería) compruebe el tamaño recomendado para las bandejas, cazuelas o platos y el tiempo de cocción adecuado para cada uno de ellos. Una bandeja redonda de 9 pulgadas o una rectangular de 11/7 por 11/2 resulta perfectamente adecuada para el horno, permitiendo la libre circulación de aire alrededor de la misma.  
Las diferentes capas de un pastel pueden cocerse al mismo tiempo en una bandeja redonda de 8 o 9 pulgadas o en un molde de 3 por 9 pulgadas de profundidad.

### COCCIÓN POR CONVECCIÓN EN DOS BANDEJAS SIMULTÁNEAMENTE

Esta función especial está diseñada para obtener unos resultados perfectos empleando dos bandejas para cocer alimentos delicados, como galletas, pasteles de chocolate, tartas, etc. (ver notas adicionales en Pág. 13). La función se selecciona pulsando el botón **FAN/BAKE** dos veces hasta que vea aparecer **2 tr** en el display. Siga las instrucciones indicadas anteriormente. El horno deberá siempre precalentarse. Espere a oír la señal (3 veces 3 zumbidos breves) antes de colocar las bandejas con alimentos en el horno.



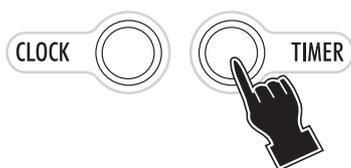
- 1 Pulse el botón **FAN/BAKE** (10) dos veces. El display mostrará el mensaje. **2 tr**



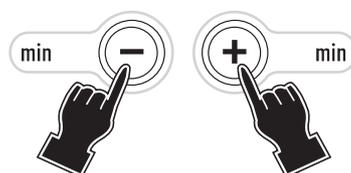


## EMPLEO DE LOS MANDOS Y SELECCIÓN DE MODALIDADES

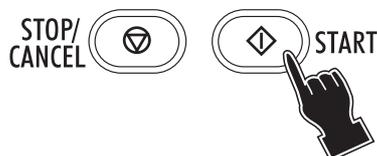
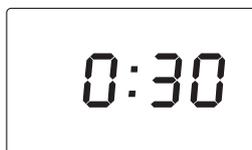
# 2



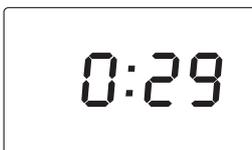
- 3 Pulse el botón TIMER (14). El display mostrará 0:00.



- 4 Establezca el tiempo (máx. 2 horas) pulsando los botones "min-" (8) y "min+" (15). Mantenga los botones pulsados durante más de 2 segundos para hacer transcurrir el tiempo con mayor rapidez hacia adelante o hacia atrás. Para cada pulsación del botón, el tiempo se incrementará o reducirá en 1 minuto.



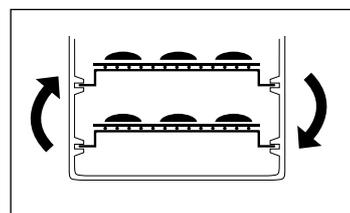
- 5 Pulse el botón START (16). El tiempo seleccionado se reducirá en 1 minuto cuando pulse el botón START. El horno iniciará el contador. Al transcurrir el tiempo establecido, el control emitirá 4 zumbidos y el display se situará en espera (mostrando la hora actual, si establecida previamente).



### Nota:

Transcurridas las 3/4 partes del tiempo establecido intercambie la posición de las "placas para galletas" (F). Ver ilustración a la derecha.

Por ejemplo, si desea cocer galletas durante 20 minutos, intercambie la posición de las placas (la de arriba abajo y viceversa) transcurridos 15 minutos para unos mejores resultados.



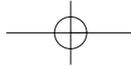
## EMPLEO DE LOS MANDOS Y SELECCIÓN DE MODALIDADES

# 2

ALIMENTO	MODALIDAD	TEMPERATURA /INDICADOR DISPLAY	TIEMPO APROX.	NOTAS Y SUGERENCIAS
Pollo entero 3-3.5 lb. Sin relleno.	FAN/BAKE	350°F	75 min. o hasta que la temperatura interior para pechuga y pata alcance los 175°F	Colocar en la bandeja con la parrilla invertida, y la rejilla en posición 1 (ver Pág. 7)
Lomo de cerdo o costillar, 2-4 lb.	FAN/BAKE	325°F	90 min. o hasta que la temperatura interior alcance los 170°F	Igual que para el pollo. La parrilla debe situarse en la posición superior si el espacio lo permite.
Costillas lechón 1.75-2 lb. en porciones de 6 a 10 pulgadas.	FAN/BAKE	300°F para 20 min. y luego BROIL durante 30 min.	Tiempo total 50 min. o hasta que se doren por fuera.	Usar la bandeja sin la parrilla, recubierta con papel de aluminio con la rejilla en posición 1. Ver receta para seguir instrucciones.
Solomillo de buey o entrecot 3-5 lb. , con hueso.	FAN/BAKE	350°F	20 min./lb. si poco hecho, 25 min./lb. en su punto, 30 min/lb muy hecho.	Atar la pieza para una cocción más uniforme. Usar la parrilla en posición superior o inferior, según espacio.
Aves, 1.5 lb. , troceadas a cuartos.	FAN/BAKE	350°F	45-50 min. o hasta que al pinchar con un tenedor se note tierno y el jugo sea claro.	Asar en cazuela sobre la parrilla en posición superior, con la piel hacia arriba. Rocíar con mermelada de naranja o miel. Girar y repartir el jugo, hasta que se haga del todo.
Patatas al horno, de 1 a 4 grandes	BAKE	450°F	45-50 min. o hasta que al pincharlas con el tenedor aparezcan tiernas.	Lavar y pinchar las patatas crudas con un tenedor. Rocíar con un poco de aceite, si se desea. Cocer sobre la rejilla en posición 1 o 2.
Pizza casera	BAKE	450°F a 470°F	20-25 min. dependiendo del tamaño y del contenido. Hornear hasta que se funda el queso y la superficie aparezca ligeramente tostada.	Colocar la pizza sobre una placa para pizzas o bandeja sobre la rejilla en posición 1.
Pasteles, pan, tartas: frutas, 9 pulgadas dos capas.	FAN/BAKE 1 placa	300°F a 350°F	Siga el tiempo indicado en la receta tradicional, pero reduzca la temperatura en 25 a 50°F.	Coloque la rejilla en posición 1. Compruebe el estado del pastel unos 5-10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. Dejar enfriar 5-10 min. antes de retirar del molde.
	Pulsar dos veces FAN/BAKE Dos placas	2 tr	Tras escuchar la señal de precalentamiento, 20-30 minutos dependiendo del tipo de pastel.	
Galletas, pastel de chocolate.	FAN/BAKE una placa	300 a 325°F	Siga la receta tradicional, pero reduzca la temperatura en 25 a 50° F. Utilice una bandeja cuadrada de 7 x 11 pulgadas o 8-9 o un plato de cristal	Coloque los alimentos en 1 o 2 placas para galletas, con 1 pulgada de separación. Para 1 placa, coloque la rejilla en posición 1. Para 2, coloque las placas en posición 1 y 3. Unte las placas con mantequilla o aceite si la receta así lo indica. Retire enseguida y deje enfriar.
	Pulsar dos veces FAN/BAKE Dos placas	2 tr	Tras escuchar la señal de precalentamiento, 20-30 minutos dependiendo del tipo de pastel.	

### MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES

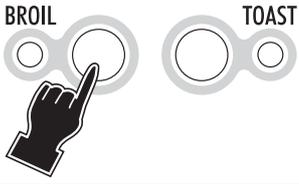
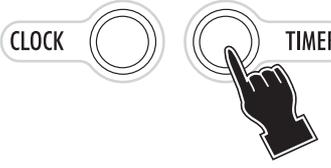
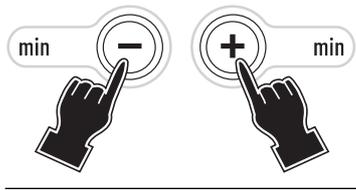
Esta función permite mantener los alimentos recién hechos calientes sin secarlos (también sugerimos cubrir la cazuela con papel de aluminio). Seleccionar la función FAN/BAKE a 140°F durante el tiempo deseado.



## EMPLEO DE LOS MANDOS Y SELECCIÓN DE MODALIDADES

# 2

### 2.3 - MODALIDAD BROIL

	<p>1 Pulse el botón BROIL (4). El display mostrará el mensaje <i>brl</i>.</p>	
	<p>2 Pulse el botón TIMER (14). El display mostrará <i>0:00</i>.</p>	
	<p>3 Establezca el tiempo (máx. 2 horas) pulsando los botones "min-" (8) y "min+" (15).</p>	
<p>4 Pulse el botón START (16). El tiempo seleccionado se reducirá en 1 minuto cuando pulse el botón START. El horno iniciará el contador. Al transcurrir el tiempo establecido, el control emitirá 4 zumbidos y el display se situará en espera (mostrando la hora actual, si se ha establecido previamente).</p>		

#### Notas:

- Si no se ha establecido ningún tiempo de cocción, el display mostrará el contador iniciándose en el período de duración por defecto de *1:00* (1 hora).
- Si no se pulsa el botón START durante los 3 minutos siguientes al valor establecido, el control regresará automáticamente a su posición de espera.
- **Deje siempre la puerta abierta en posición de paro** (según ilustración 1)
- Precaliente 1 a 10 minutos en BROIL
- Retire el exceso de grasa de los alimentos antes de introducirlos en el horno. Seque los alimentos como pescado, pollo y carnes con un papel absorbente.
- Coloque los alimentos sobre la parrilla dentro de la bandeja, como en la ilustración 2). Coloque la rejilla de manera que los alimentos se encuentren a unas 2 pulgadas del elemento calentador superior. Las piezas grandes deberán situarse a 3-4 pulgadas de dicho elemento.
- La parrilla puede invertirse en caso necesario, pero no intente utilizar la modalidad de grill sin la parrilla, dado que la grasa podría humear o inflamarse.
- Para facilitar la limpieza, la bandeja puede recubrirse con papel de aluminio. Asegúrese de no cubrir la parrilla ni dejar que el aluminio sobresalga de los bordes de la bandeja.
- Tenga cuidado cuando gire los alimentos o cuando retire la bandeja. Utilice protectores y evite que se derramen los jugos.

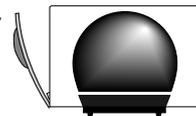


fig. 1

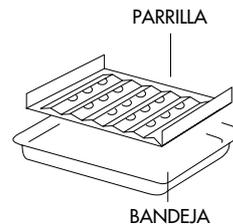


fig. 2



## USING THE CONTROL AND SETTING THE MODES

# 2

- **No cubra nunca los elementos calentadores con papel de aluminio.**
- Para gratinar coloque el plato directamente sobre la rejilla a unas 2-3 pulgadas del elemento calentador superior. Deje la puerta del horno abierta en posición de paro y observe atentamente para evitar que se queme. NOTA: Los platos de vidrio para horno no deben exponerse al calor directo del BROIL.

Si establece la función BROIL únicamente el elemento superior se pondrá en pleno funcionamiento. Asegúrese de dejar la puerta abierta sólo en posición de paro, según se muestra en la ilustración 1 de la página 52. Coloque la parrilla sobre la bandeja recogemigas y sobre la rejilla en posición 2 o 3 (ver Pág. 45) para que el alimento se sitúe a pocas pulgadas del elemento calentador superior. Para piezas grandes, coloque la rejilla en posición 1. En caso necesario, la parrilla puede ser invertida sobre la bandeja. La parrilla aleja la grasa del calor directo, reduciendo las salpicaduras, los humos y la posibilidad de llama. Utilice siempre la bandeja cuando prepare alimentos grasos con el grill.

### TIEMPOS DE ASADO SUGERIDOS

ALIMENTO	PESO O GROSOR	TIEMPO APROX. (girar a la mitad)
Filete de buey, bistec, entrecot	1 - 1 1/2 in.	Poco hecho 12- 15 min En su punto 16- 18 min.
Falda de ternera, filete	3/4 - 1 in.	Poco hecho 10 -12 min. En su punto 13-16 min.
Hamburguesa	1 in.	En su punto-hecha 15-18 min.
Cerdo	3/4 - in.	Hecho 18-22 min.
Pescado (ver notas)	1/2 - 1 in.	10 - 16 min.
Pollo (pieza), asado-frito	3 - 4 lb.	40-50 min. , hasta que los jugos aparezcan claros y esté tierno al pincharlo con un tenedor.
Bacon, salchichas, empanadas	Hasta capacidad de la parrilla	10-15 min. para bacon crujiente, salchichas muy hechas.

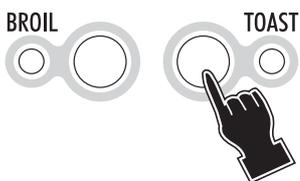
Puesto que el pescado no tiene grasa puede ser colocado directamente sobre la bandeja. Asar hasta que salte la piel con facilidad al pasar un tenedor. Las piezas pequeñas no necesitan ser giradas.



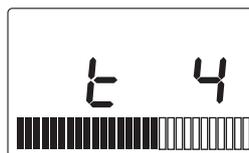
## EMPLEO DE LOS MANDOS Y SELECCIÓN DE MODALIDADES

# 2

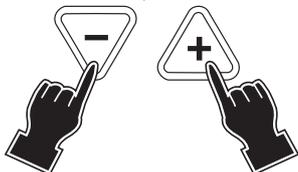
### 2.4 - MODALIDAD TOAST



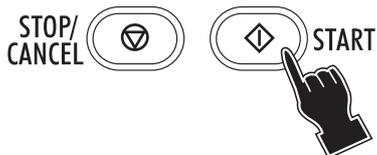
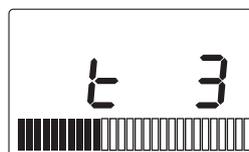
1 Pulse el botón TOAST (11). El display mostrará  $t\ 4$ .



TEMPERATURE/TOAST COLOR



2 Pulse los botones de ajuste TEMPERATURE/TOAST COLOR -/+ (6) y (13) para graduar el nivel de tostado.

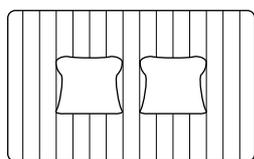


3 Pulse el botón START (16). El tiempo seleccionado se reducirá en 1 minuto cuando pulse el botón START. El horno iniciará el contador. Al transcurrir el tiempo establecido, el control emitirá 4 zumbidos y el display se situará en espera (mostrando la hora actual, si establecida previamente).

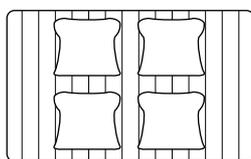


**Nota:**

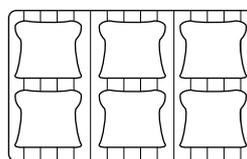
- El horno dispone de siete niveles de tostado (indicado en el display mediante "  $t\ 1 - t\ 2 - t\ 3 - t\ 4 - t\ 5 - t\ 6 - t\ 7$  ")
- Cuando seleccione esta modalidad, el tiempo de tostado se contabilizará en el reloj del display. El tiempo será diferente para cada valor que Ud. seleccione. Recuerde que el tiempo viene ajustado por el termostato del horno, por lo que si el horno ya está caliente, el tiempo de tostado será inferior que si el horno está frío.
- Si por cualquier razón tuviera que interrumpir la cocción, basta con pulsar STOP/CANCEL (9). El display pasará a mostrar el reloj.
- Si no se pulsa el botón START durante los 3 minutos siguientes al valor establecido, el control regresará a su posición de espera.
- Coloque correctamente las rebanadas según el número.



2 rebanadas



4 rebanadas



6 rebanadas

Lógicamente, para tostar un número menor de rebanadas deberá elegir un nivel de tostado bajo.  
Ejemplo:

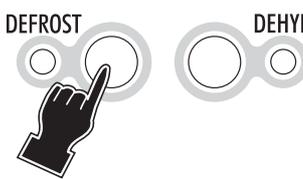
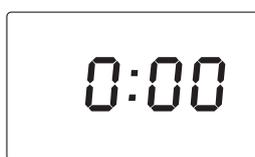
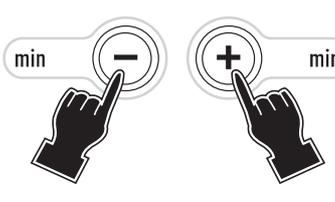
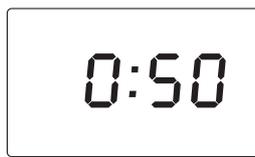
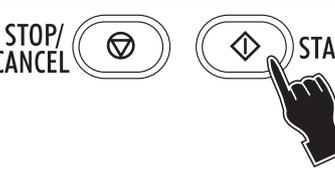
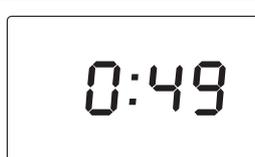
2 rebanadas	ligero	$t\ 2$
6 rebanadas	ligero	$t\ 4$



## EMPLEO DE LOS MANDOS Y SELECCIÓN DE MODALIDADES

# 2

### 2.5 - MODALIDAD DEFROST

	<p>1 Pulse el botón DEFROST (5). En el display aparecerá <i>d Fr</i></p>	
	<p>2 Pulse el botón TIMER (14). El display mostrará <i>0:00</i>.</p>	
	<p>3 Establezca el tiempo (máx. 2 horas) pulsando los botones "min-" (8) y "min+" (15). Mantenga los botones pulsados durante más de 2 segundos para hacer transcurrir el tiempo con mayor rapidez hacia adelante o hacia atrás. Para cada pulsación del botón, el tiempo se incrementará o reducirá en 1 minuto.</p>	
	<p>4 Pulse el botón START (16). El tiempo seleccionado se reducirá en 1 minuto cuando pulse el botón START. El horno iniciará el contador. Al transcurrir el tiempo establecido, el control emitirá 4 zumbidos y el display se situará en espera (mostrando la hora actual, si establecida previamente).</p>	

#### Notas:

- Si no establece ningún tiempo de descongelación (omitir puntos 2 y 3), el display mostrará el contador, iniciándose en el período establecido por defecto de *1:00* (1 hora).
- Si no se pulsa el botón START durante los 3 minutos siguientes al valor establecido, el control regresará a su posición de espera.

Las porciones y piezas de carnes crudas, aves y pescado, sopas congeladas, pasta, frutas o sobras se descongelarán con mayor rapidez en esta modalidad que a temperatura ambiente o en el refrigerador.

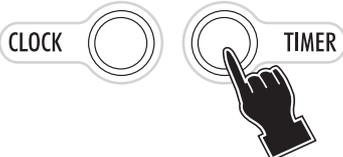
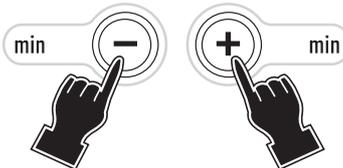
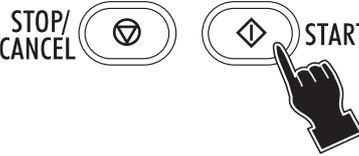
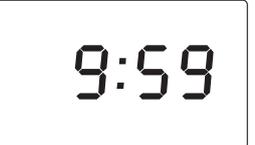
Dejar los alimentos durante demasiado tiempo a temperatura ambiente puede dar lugar a una proliferación bacteriana.

Las piezas grandes o una gran cantidad de alimentos deberán ser descongelados previamente en el refrigerador.

## EMPLEO DE LOS MANDOS Y SELECCIÓN DE MODALIDADES

# 2

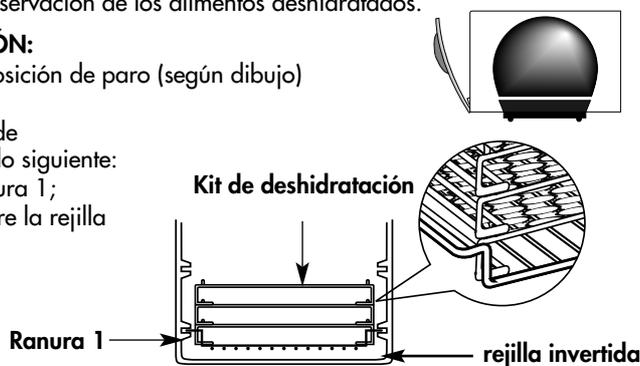
### 2.6 - MODALIDAD DEHYD

	<p>1 Pulse el botón DEHYD (12). En el display aparecerá d Eh  </p>	
	<p>2 Pulse el botón TIMER (14). El display mostrará 0:00.</p>	
	<p>3 Establezca el tiempo (máx. 2 horas) pulsando los botones "min-" (8) y "min+" (15). Mantenga los botones pulsados durante más de 2 segundos para hacer transcurrir el tiempo con mayor rapidez hacia adelante o hacia atrás. Para cada pulsación del botón, el tiempo se incrementará o reducirá en 1 minuto.</p>	
	<p>4 Pulse el botón START (16). El tiempo seleccionado se reducirá en 1 minuto cuando pulse el botón START. El horno iniciará el contador. Al transcurrir el tiempo establecido, el control emitirá 4 zumbidos y el display se situará en espera (mostrando la hora actual, si establecida previamente).</p>	

Las tajadas de manzana, piña, pera, melocotón o plátano, colocadas directamente en el kit de deshidratación (si incluido) se deshidratan en 8 a 14 horas. El tiempo dependerá de la cantidad de humedad que contengan las frutas. También resulta adecuado para secar hierbas y verduras. Sin embargo, debido a la cantidad limitada de verduras que pueden ser deshidratadas al mismo tiempo, puede que no resulte de interés para Ud. Consulte algún libro sobre deshidratación para alimentos específicos, así como para tiempos, temperaturas, pretratamiento y conservación de los alimentos deshidratados.

#### PARA PROCEDER A LA DESHIDRATACIÓN:

- Deje siempre abierta la puerta en posición de paro (según dibujo)
- Prepare los alimentos y utilice el kit de deshidratación DE'LONGHI del modo siguiente:
- coloque la rejilla invertida en la ranura 1;
- coloque el kit de deshidratación sobre la rejilla (ver ilustración).





## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

# 3

### 3.1 - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

**Desenchufe siempre el horno y déjelo enfriar antes de proceder a su limpieza.** Esta unidad ha sido diseñada y concebida pensando en su seguridad. Para garantizar un funcionamiento seguro, elimine los restos de grasa del aparato y todo resto de alimentos.

1. Retire la rejilla del horno.
2. Para limpiar las paredes interiores utilice un paño húmedo y una solución jabonosa suave. No utilice nunca productos abrasivos, corrosivos o detergentes en spray.

**Nota:**

No limpie el interior del horno con estropajos metálicos, podrían desprenderse algunas partículas y entrar en contacto con el circuito eléctrico, dando lugar a un cortocircuito.

3. Limpiar las partes de cristal, utilice un limpia cristales o un paño húmedo. Seque con un trapo seco.
4. Para limpiar el exterior utilice un paño húmedo o jabonoso. En caso de incrustaciones puede emplear un detergente no abrasivo o limpia cristales en spray. No utilice estropajos metálicos que pueden dañar la superficie de los acabados. Pase siempre después un paño seco para eliminar todo resto.
5. La rejilla, la bandeja y la parrilla pueden lavarse como cualquier otro artículo de menaje.

#### OTRO MANTENIMIENTO

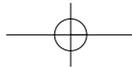
Todo mantenimiento que requiera el desmontaje del aparato deberá ser realizado por un servicio cualificado. Si el display muestra el mensaje **ER (error)**, significa que el aparato no funciona correctamente.

#### LUZ INTERIOR

Permanece encendida durante el funcionamiento. Para cambiar la bombilla fundida desatornille la tapa de vidrio protectora. Retire la bombilla y cámbiela por otra igual – bombilla para aparatos de alta temperatura.

**Nota:** 1 pulgada = 25,4 milímetros





**DeLonghi**

### **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 (5) 549 8362

