

ÍNDICE

CAP. 1	GENERAL	
1.1	Descripción y accesorios disponibles	27
1.2	Advertencias importantes	28
1.3	Tabla resumen	29
1.4	Montaje	30
CAP. 2	USO DE LOS MANDOS Y PROGRAMACIÓN DE LOS MODOS	
2.1	Funciones: Hornear y Ventilación/Hornear	31
2.2	Función: Asar a la parrilla y gratinar	33
2.3	Función: Mantener la comida en caliente	34
2.4	Función: Descongelar	34
2.5	Función: Asar	34
CAP. 3	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	
3.1	Cuidados y limpieza	36

INSTALACIÓN

El horno de convección puede utilizarse en la cocina o en cualquier otra estancia, y se puede colocar sobre una encimera o en una mesa rodante. Solamente se requiere una toma de corriente de tres bocas para 120V-60 Hz, dotada de una apropiada descarga a tierra.

INSTRUCCIONES PARA LA PUESTA A TIERRA



ASEGÚRESE DE QUE LA TOMA DE CORRIENTE ESTÉ CONVENIENTEMENTE CONECTADA A TIERRA.

El aparato debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito, la corriente saldrá por el cable de tierra y se reducirá el riesgo de recibir una descarga eléctrica.

El cable y el enchufe del aparato incluyen la derivación a tierra.

Cuide que la toma de corriente esté convenientemente instalada y conectada a tierra.

ADVERTENCIA: EL USO INADECUADO DEL ENCHUFE PARA TIERRA PUEDE CAUSAR UNA DESCARGA ELÉCTRICA.

Si no está seguro de que las tomas de corriente están debidamente conectadas a la tierra, contacte con un electricista cualificado o un técnico.

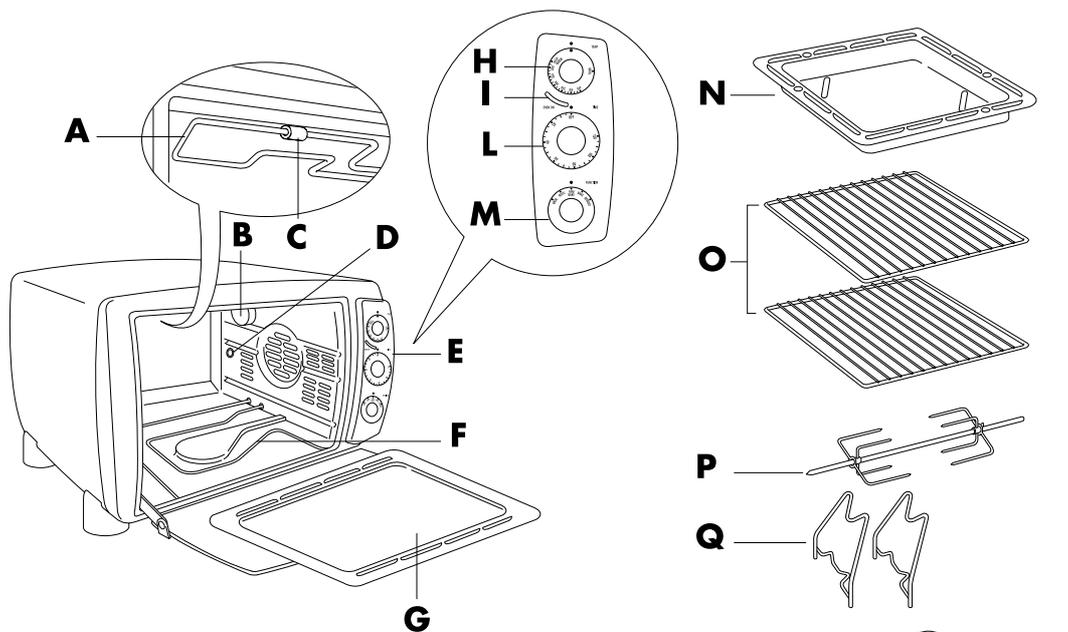
Si precisa usar un cable de extensión, utilice únicamente un cable de extensión de tres hilos que tenga un enchufe tripolar de toma de tierra que se pueda conectar a un aparato provisto de un enchufe de base con tres orificios.

La potencia indicada en el cable de extensión debe ser igual o superior a la potencia eléctrica del aparato.

- La longitud del cable de este producto ha sido calculada para reducir las posibilidades de que se enrede o se enganche. De ser necesaria una longitud mayor, se puede utilizar una extensión de al menos 15A-120V que cuente con la aprobación de las asociaciones de aseguradores y la CSA.
- En los puntos de servicio autorizado de De'Longhi puede adquirirse una extensión de 15A, de 1,80 m de longitud. Si utiliza un cable más largo, compruebe que no cuelgue sobre la zona de trabajo ni donde alguien pueda engancharse.
- Utilice el cable con precaución. No tire de en el punto de conexión con el aparato, ni para extraerlo del enchufe.

CAPÍTULO 1 - GENERAL

1.1 - DESCRIPCIÓN Y ACCESORIOS DISPONIBLES



- A Resistencia superior
- B Luz interna del horno
- C Cierre para abatir la resistencia superior
- D Base del asador
- E Panel de mandos
- F Resistencia inferior
- G Bandeja recolectora de migas
- H Mando del termostato
- I Indicador luminoso
- L Mando del temporizador
- M Mando de funciones
- N Bandeja recoge-grasas
- O Parrilla (se suministran 2 unidades)
- P Espetón
- Q Soporte para asador
- R Bandeja para lasaña

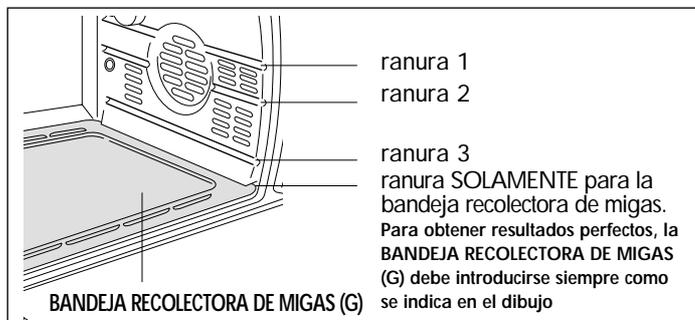


TABLA DE CONVERSIÓN:	
°C	°F
95	200
107	225
120	250
135	275
150	300
163	325
177	350
190	375
205	400
218	425
233	450
240	470



capítulo 1 - general

1.2 - ADVERTENCIAS 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 utilice o antes de limpiarlo. Para desconectar el aparato, sitúe el mando del temporizador (L) a "O" y el mando del termostato (H) en la posición "●". A continuación, desenchufe el cable de la toma de corriente de la pared. 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 otro daño. Devuelva el aparato al servicio de instalación autorizado más próximo para su inspección, reparación o cambio.
- 7) El uso de accesorios no aconsejados 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 (N) 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) Para realizar una operación segura, no se deben introducir utensilios muy grandes o comida en el interior del horno.
- 18) Si el aparato está cubierto o en contacto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, telas, paredes, etc, mientras está funcionando, se puede producir un incendio.
- 19) **ADVERTENCIA:** nunca desatienda el horno mientras esté funcionando (especialmente si está asando a la parrilla).
- 20) Debe extremar las precauciones cuando utilice recipientes, salvo que sean de metal, vidrio o cerámica refractarios.
- 21) Excepto los accesorios recomendados por el fabricante, no guarde ningún otro material en el interior del horno cuando no lo use.
- 22) No guarde ninguno de los siguientes materiales en el interior del horno: papel, cartón, plástico y semejantes.
- 23) 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 ES ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

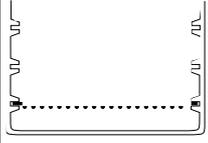
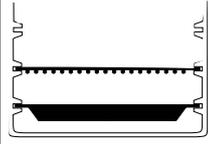
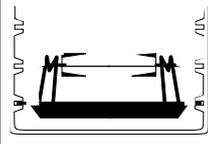


capítulo 1 - general

1.3 - TABLA RESUMEN

PROGRAMA	MANDO DE FUNCIONES	MANDO DEL TERMOSTATO	POSICIÓN DE LA PARRILLA / ACCESORIOS	RANURA	NOTAS/CONSEJOS
BAKE (HORNEAR)	BAKE	200° - 470° F (ver tabla en la página 32)		1 2 3 1 2 3	Cuando utilice la función hornear puede cocinar con la BANDEJA RECOGE-GRASAS (N) colocada en las ranuras 2 o 3 o con un recipiente refractario encima de la PARRILLA (O), situada también en las ranuras 2 o 3. La BANDEJA PARA LASAÑA (R) también puede ir encima de la PARRILLA (O). Cazuela de cocción, postre de frutas, pescado, vegetales rellenos, puddings u otros alimentos tiernos que no precisan dorarse ni tostarse.
FAN/BAKE (VENTILADOR/ HORNEAR) UNA POSICIÓN	FAN/BAKE	200° - 470° F (ver tabla en la página 32)		1 2 3 1 2 3	Cuando utilice la función ventilador/hornear puede cocinar con la BANDEJA RECOGE-GRASAS (N) colocada en las ranuras 2 o 3 o con un recipiente refractario encima de la PARRILLA (O), situada también en las ranuras 2 o 3. La BANDEJA PARA LASAÑA (R) también puede ir encima de la PARRILLA (O). La carne asada y de aves se cocinará más rápido. El uso de un termómetro para carnes le ayudará a evitar que se pasen.
FAN/BAKE (VENTILADOR/ HORNEAR) DOS POSICIONES	FAN/BAKE	200° - 470° F		1 2 3 1 2 3	Puede cocinar simultáneamente en dos niveles, insertando los accesorios como se indica en el dibujo. Se puede colocar un recipiente refractario o la BANDEJA PARA LASAÑA (R) encima de la PARRILLA (O). Es ideal para comida que puede removerse o voltear durante la cocción (por ejemplo, patatas asadas en una parrilla y piezas de pollo en la segunda parrilla).
BROIL AND TOP BROWN (ASAR A LA PARRILLA Y GRATINAR)	BROIL	BROIL		1 2 3 1 2 3	Cuando ase hamburguesas, salchichas, kebabs o filetes, coloque siempre la PARRILLA (O) con la comida en la ranura 1 y la BANDEJA RECOGE-GRASAS (N) en la ranura 2 para recoger la grasa que se desprenda.
				1 2 3	Use esta función para gratinar bocadillos abiertos, queso, entremeses.

capítulo 1 - general

PROGRAMA	MANDO DE FUNCIONES	MANDO DEL TERMOSTATO	POSICIÓN DE LA PARRILLA / ACCESORIOS	RANURA	NOTAS/CONSEJOS
KEEP WARM (MANTENER LA COMIDA EN CALIENTE)	FAN BAKE	KEEP WARM		1 2 3	Seleccione esta función para mantener la comida en caliente. Para alimentos preparados, no mantenga esta función durante más de una hora, ni trate de recalentar comida fría. Si no está lo suficientemente caliente para servir, gire el dial de la temperatura hacia arriba.
DEFROST (DESCONGELAR)	DEFROST	Asegúrese de mantener el mando en esta posición. Sólo funcionará el ventilador.		1 2 3	Para descongelar comida congelada en el interior de embalajes de congelación, colóquela en la parrilla o en la bandeja recoge-grasas para recoger el jugo. No intente descongelar asados grandes o permita que los alimentos se descongelen demasiado.
ROTISSERIE (ASAR)	ROTIS.	BROIL		1 2 3	Coloque la broqueta y los soportes en la BANDEJA RECOGE-GRASAS (N) como se indica en la página 35. Después, introduzca la BANDEJA RECOGE-GRASAS (N) en la ranura 3. Ideal para aves, ternera, etc.

1.4 - MONTAJE

- 1) Compruebe que el aparato no ha sufrido ningún daño durante el transporte.
- 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 calienta mucho).
- 3) Antes de usar el aparato, retírelo entre 2 y 4 inches (5 y 10 cm.) de la pared o de cualquier objeto de encima de la superficie sobre la cual se encuentra. **Retire cualquier objeto situado encima del aparato.** No lo utilice sobre superficies donde el calor pueda resultar problemático.
- 4) El indicador luminoso (I) se enciende cada vez que se inicia una función (excepto para la función Descongelar).
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.

**POR FAVOR, LEA Y GUARDE ESTE FOLLETO A MANO.
LAS IDEAS E INSTRUCCIONES QUE APARECEN EN ÉL, LE PERMITIRAN UNA UTILIZACIÓN COMPLETA DEL HORNO**

CAPÍTULO 2 - USO DE LOS MANDOS Y PROGRAMACIÓN DE LOS MODOS

2.1 - FUNCIONES: HORNEAR Y VENTILADOR/HORNEAR

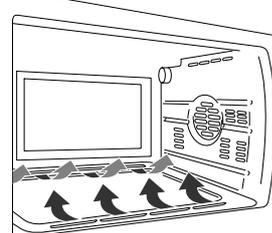
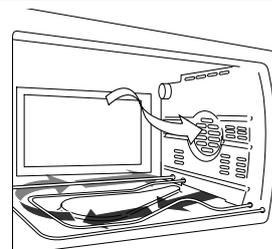
CONVECCIÓN DE LA CIRCULACIÓN DEL CALOR CON EL MODO VENTILADOR/HORNEAR

Para sacarle el máximo provecho a la cocción por convección, el horno De'Longhi incorpora nuestro diseño patentado Heat Circ.

¿Cómo funciona? Cuando utilice el modo convección, en primer lugar, el diseño Heat Circ conduce el aire hasta las resistencias inferiores, por donde circula y alcanza temperaturas muy altas. A continuación, el aire calentado pasa a la cámara de cocción y circula en su interior para mejorar los resultados de la cocción como únicamente la cocción por convección puede hacerlo. La bandeja recolectora de migas está diseñada con unos deflectores de calor especiales para llevar a cabo el proceso con precisión. Esto permite el ahorro de tiempo durante la cocción por convección. Este sistema ha sido probado mediante pruebas de cocina para poder ofrecerle unos excelentes resultados de cocción.

En general, las carnes y las aves se pueden cocinar en menos tiempo (un termómetro para carnes le ayudará a evitar que se pasen). Los pasteles, tartas, galletas, etc. pueden hornearse a temperaturas bajas (ver las tablas y las recetas).

Cuando no sea muy importante o no desee dorar o tostar un alimento, utilice el **modo BAKE (HORNEAR)**. Utilícelo para recetas convencionales, para guisos, lasañas, tartas de fruta, pasteles de queso y otras mezclas tiernas.



COCCIÓN POR CONVECCIÓN DE COMIDA PRECOCINADA

Mucha comida precocinada puede hornearse o calentarse muy bien por convección usando el modo FAN/BAKE (VENTILADOR/HORNEAR). Por lo general, siga las instrucciones del envoltorio para conocer la temperatura y el tiempo de cocción. **De todos modos, reste 25°F a la temperatura indicada en el envase** para una cocción uniforme de platos grandes, comida congelada (a excepción de gofres y crêpes) y guisos preparados envasados. Existe una variedad tan amplia de comida precocinada en el mercado y tal variedad de envases, cantidades y temperaturas iniciales (congelado, refrigerado y temperatura ambiente) que es mejor seguir las instrucciones de los envases. Compruebe la comida de entre 5 a 10 minutos antes de que se acabe el tiempo, pues es posible que precise ajustar el tiempo y/o la temperatura para conseguir un mejor resultado.

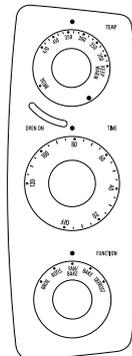
Algunos consejos para diferentes tipos de comida precocinada:

- Si en las instrucciones le indican que debe colocar el recipiente de comida en una bandeja metálica o sobre papel para horno, utilice la bandeja recoge-grasas para evitar derrames o incluso ayudar en la cocción. Use la bandeja o el papel para horno para alimentos como panecillos, pastelitos rellenos o patatas fritas congeladas, pescado empanado o piezas de pollo que se colocan directamente sobre la bandeja o el papel para horno.
- Algunos alimentos congelados vienen en envases de plástico refractario o de papel que pueden utilizarse en un horno microondas y, dentro de ciertos límites, en un horno convencional. Asegúrese de seguir las instrucciones para una temperatura de cocción máxima. El recipiente puede fundirse o quemarse si se usa una temperatura muy alta. Para mayor seguridad, sitúe el horno 25°F por debajo de la temperatura recomendada.
- Cuando cocine envasados preparados (como por ejemplo patatas al gratén, macarrones y queso, pasteles de chocolate y nueces, pan de cereales, pastel de café y pasteles preparados) compruebe las instrucciones del envase para saber el tamaño de la cacerola, cacerola o plato recomendados y los tiempos de cocción adecuados para cada uno de ellos. En el horno se pueden colocar una cacerola circular de 9-inch (22 cm) o una rectangular de 11/7 hasta 11/2 inch (29/18 cm hasta 28/5 cm) dejando un espacio en los lados para la circulación del aire. Los pasteles de varias capas pueden hornearse capa por capa en un molde redondo de 8- o 9-inch (20 cm. o 22 cm.) o toda la mezcla en un molde pastelero de 9-inch (22 cm.) de diámetro y 3-inch (7 cm.) de hondo o un molde de savarin desmontable.

Consejos para hornear y asar por convección

Para hornear:

- Gire el mando del termostato (H) hasta la posición de la temperatura del horno deseada.
- Gire el mando del temporizador (L) hasta el tiempo de cocción deseado.
- Gire el mando de funciones (M) hasta la posición FAN/BAKE (VENTILADOR/HORNEAR) cocinar por convección o hasta BAKE (HORNEAR) para cocinar de un modo tradicional.
- Cuando termine de cocinar, gire el mando del termostato (H) hasta la posición "●" y el del temporizador (L) hasta la posición "O".



capítulo 2 - uso de los mandos y programación de los modos

TEMPERATURA Y TIEMPO DE COCCIÓN PARA PLATOS CORRIENTES

Las temperaturas y tiempos sugeridos variarán de acuerdo con la temperatura de la comida introducida en el horno, la cantidad y las preferencias personales. Los tiempos para las carnes y las aves son para temperaturas de refrigerador. **Añada cinco minutos para precalentar el horno.**

COMIDA	FUNCTION	TEMPERATURE SETTING	APPROX. TIME	NOTES AND TIPS
Un pollo entero de 11 – 12 libras (4,9-5,4 Kg.). Sin relleno.	FAN BAKE (VENTILADOR/ HORNEAR)	De 350°F a 400°F	120 min. o hasta que la temperatura interior sea de 175°F en el muslo y el pecho.	Ponga el pollo o la carne directamente en la BANDEJA RECOGE-GRASAS (N) situada en la ranura 3. Si desea cocinar con un recipiente refractario, coloque el recipiente en la PARRILLA (O), en la ranura 3.
Lomo de cerdo o costillas asadas, 3 – 6 libras (1,3 -2,7 Kg.) .	FAN BAKE (VENTILADOR/ HORNEAR)	De 350°F a 400°F	90 min. o hasta que alcance una temperatura interior de 170°F.	
Costillas traseras de cochinito de 1,75 - 2 libras (800g - 1kg) en tiras de 6-10-inches (15 hasta 25 cm.)	FAN BAKE (VENTILADOR/ HORNEAR)	300°F durante 25 min. y después BROIL durante 30 min.	Tiempo total: 50 min. o hasta que se dore y esté muy tierno.	Utilice la BANDEJA RECOGE-GRASAS (N) cubierta con papel de aluminio situada en la posición inferior. Siga todas las instrucciones indicadas en la receta.
Solomillo de ternera o costillas asadas de 5 – 7 libras (2,2-3 Kg) , con hueso.	FAN BAKE (VENTILADOR/ HORNEAR)	350°F to 400°F	25 min/lb. crudo, 30 min/lb. al punto y 35 min/lb. bien hecho.	Coloque las costillas de manera bien organizada para una cocción uniforme. Utilice la BANDEJA RECOGE-GRASAS (N) situada en las posiciones central o inferior, según se lo permita el espacio del horno.
Gallinas de Cornualles de 1,5 libras (700 g) cada una, partidas en 4 mitades	FAN BAKE (VENTILADOR/ HORNEAR)	350°F to 400°F	45 – 50 min. o hasta que pinchando con un tenedor compruebe que la carne está tierna y jugosa.	Áselas en la BANDEJA RECOGE-GRASAS (N) cubierta con papel de aluminio situada en la posición central, con la piel hacia arriba. Untelas con mermelada de naranja o miel. Deles la vuelta y untelas varias veces hasta que estén hechas.
Patatas al horno	BAKE (HORNEAR)	400°F to 450°F	Para 6 a 8 patatas grandes: 45 – 50 min. o hasta que pinchando con el tenedor compruebe que están tiernas.	Lave y pinche las patatas crudas con un tenedor. Si lo desea, puede fregar la piel con aceite para ensaladas. Hornéelas en la BANDEJA RECOGE-GRASAS (N) en la posición inferior.
Pizza casera.	BAKE (HORNEAR)	400°F to 450°F	20 – 25 min. según el tamaño y los ingredientes. Hornéela hasta que hierva y la masa esté crujiente.	Coloque la BANDEJA RECOGE-GRASAS (N) en la ranura 3. Unte la bandeja o use un papel especial para hornos.
Pasteles: en capas, milhojas o pan de molde.	FAN BAKE (VENTILADOR/ HORNEAR)	350°F to 400°F	Siga el tiempo de cocción de la receta original, reduciendo la temperatura indicada entre 25 a 50°F.	Coloque la PARRILLA (O) encima de la BANDEJA RECOGE-GRASAS (N) en la ranura 2. En el caso de tratarse de pasteles que suben mucho, coloque la bandeja en la ranura 3.
Tartas: Frutas, 22 cm. doble masa.				
Pasteles de chocolate y nueces, tabletas de chocolate, galletas	FAN BAKE (VENTILADOR/ HORNEAR)	350°F to 400°F	Siga el tiempo de cocción de la receta original, reduciendo la temperatura indicada entre 25 a 50°F. Utilice un molde cuadrado o una fuente de vidrio refractaria de 7x11 inch (18x28cm) o de 8-9 inch (20-22cm).	Introduzca la PARRILLA (O) o la BANDEJA RECOGE-GRASAS (N) en la ranura 2. Si la receta lo requiere, unte debidamente la bandeja.

La tabla y las recetas abarcan varios tipos de comida. Si sigue las instrucciones para un tipo de alimentos similares, podrá adaptar sus recetas y comidas preferidas.

capítulo 2 - uso de los mandos y programación de los modos

2.2 - FUNCIONES: ASAR A LA PARRILLA Y GRATINAR

Consejos para asar a la parrilla platos corrientes

- Gire el mando del termostato (H) hasta la posición BROIL
- Gire el mando del temporizador (L) hasta el tiempo de cocción deseado.
- Gire el mando de funciones (M) hasta la posición BROIL
- La resistencia superior sólo funcionará al máximo cuando los mandos de funciones y del termostato (M) estén programados en la posición BROIL.

Quando termine de asar, gire el mando del temporizador hasta la posición "O" y el del termostato hasta la posición "●"

Precalear el horno durante 5 minutos con la puerta ligeramente entreabierta (como se muestra en la figura 1). Una vez se haya terminado el tiempo de precalentado, coloque la comida que va a asar directamente en la parrilla (figura 2) y entorne la puerta como se indica en la figura 3. Acuérdesse de darle media vuelta a los alimentos mientras se están cocinando.

Importante: para obtener unos resultados óptimos, coloque los alimentos sobre la parrilla (O), dejando aproximadamente 1 cm. de espacio vacío en la zona junto a la puerta (ver la figura 2).



fig. 1

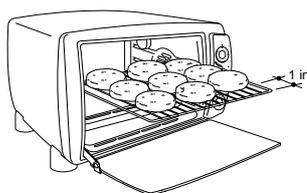


fig. 2

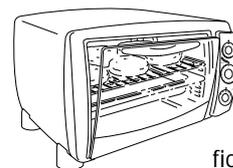


fig. 3

Para gratinar guisos con migas o queso, coloque la bandeja recoge-grasas directamente en la ranura 1; si ha preparado la comida en un recipiente, colóquelo en la parrilla que hay en la ranura 2 (como se indica en la figura 4).

NOTA: las bandejas de vidrio no deben ser expuestas directamente al calor de la parrilla.

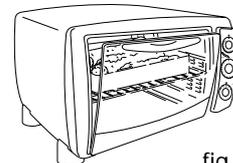


fig. 4

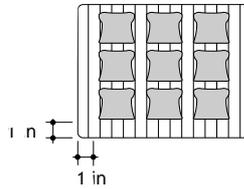
TIEMPOS PARA ASAR SUGERIDOS

COMIDA	PESO O GROSOR	TIEMPO APROX. (Darle la vuelta a la mitad de tiempo).
Solomillo de ternera, Bistec	1- 1 1/2 in. (2,5 - 3,5 cm)	Poco hecho 12 - 15 min. Al punto 16 - 18 min.
Bistec de ijada de ternera, Filete	3/4 - 1 in. (2 - 2,5 cm)	Poco hecho 10 - 12 min. Al punto 13 - 16 min.
Hamburguesa	1 in. (2,5 cm)	Hecho 15 - 18 min.
Chuleta de cerdo	3/4 in. (2 cm)	Bien hecho 18 - 22 min.
Filetes de pescado, Filete (ver nota)	1/2 - 1 in. (1,5 - 2,5 cm)	10 - 16 min.
Pieza de pollo a la parrilla/frito	3 - 4 lb. (1,3 - 1,7 Kg)	40 - 50 min. hasta que pinchando con el tenedor salga un jugo claro y la carne no esté cruda cuando la corte.
Bacon, salchichas, butifarras o empanadas	Hasta la capacidad de la parrilla para asar.	10 - 15 min. para bacon crujiente, salchichas muy hechas.

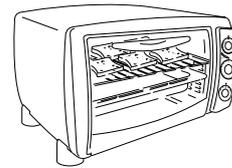
Como el pescado no es grasoso, lo puede asar directamente en la bandeja recoge-grasas. Áselo hasta que se pueda descamar fácilmente con el tenedor. A los filetes delgados no es necesario darles la vuelta.

capítulo 2 - uso de los mandos y programación de los modos

Para tostar correctamente el pan, coloque las rebanadas siguiendo las indicaciones de la figura de al lado; es decir, deje 1 cm de espacio libre en las extremidades de la parrilla.

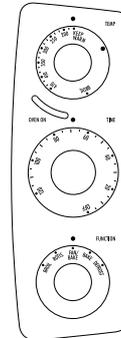


SOLAMENTE PARA TOSTAR PAN; cierre completamente la puerta del horno (como se indica en la figura de al lado).



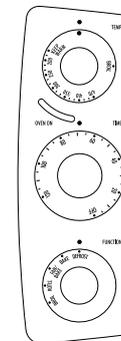
2.3 - FUNCIÓN: MANTENER LA COMIDA EN CALIENTE

- Gire el mando del termostato (H) hasta la posición KEEP WARM
- Gire el mando de funciones (M) hasta la posición FAN BAKE
- Gire el mando del temporizador (L) hasta el tiempo de cocción deseado.
- Cuando la comida haya sido cocinada, puede mantenerla hasta una hora en caliente mediante el ajuste del control de la temperatura. Si rebasa este tiempo, la comida puede secarse y corre el riesgo de echarse a perder. Si el ajuste de la temperatura del horno a 200°F le parece demasiado alta, para que la temperatura en el momento de servir sea inferior, gire el dial del termostato hasta la indicación de KEEP WARM. Con este programa, no intente mantener la comida durante mucho tiempo ni recalentar comida fría. Cuando termine, gire el mando del temporizador (H) hasta la posición "O" y el del termostato a la posición "●".



2.4 - FUNCIÓN: DESCONGELAR

- Gire el mando del termostato (H) hasta la posición "●"
- Gire el mando de funciones (M) hasta la posición DEFROST
- Gire el mando del temporizador (L) hasta el tiempo de cocción deseado.
- Coloque la comida congelada directamente sobre la PARRILLA (O) situada en la ranura 2. Coloque la BANDEJA RECOGE-GRASAS (N) en la ranura 3 para contener las gotas de agua que caigan durante el proceso de descongelación.
- Las porciones y trozos de carne cruda, pollo o pescado, sopas congeladas, masas, frutas y sobras se descongelaran más rápidamente de este modo que en una mesa a temperatura ambiente o en el frigorífico.
- Descongele únicamente trozos o porciones lo suficientemente pequeños, que puedan descongelarse en una hora o menos, y no deje que la comida llegue a la temperatura ambiente. La comida descongelada conservada durante mucho tiempo o a una temperatura tibia puede provocar serias enfermedades. Para descongelar grandes cantidades de comida es mejor utilizar el frigorífico.

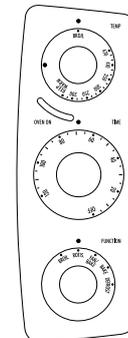


2.5 - FUNCIÓN: ASAR

Esta función es ideal para asar pollos en el espetón, volátiles en general, asados de cerdo y de ternera.

La cantidad máxima de comida que permite este tipo de cocción no debe superar las 10 libras.

- Gire el mando del termostato (H) hasta la posición BROIL
- Gire el mando de funciones (M) hasta la posición ROTIS
- Gire el mando del temporizador (L) hasta el tiempo de cocción deseado.



capítulo 2 - uso de los mandos y programación de los modos

Cómo operar:

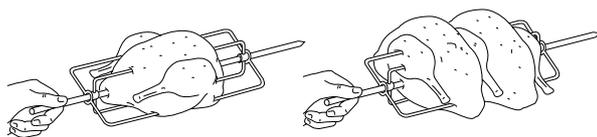


fig. 5

Introduzca el alimento en el espetón (P) y bloquéelo con las horquillas (ate correctamente la carne con hilo de cocina para obtener un resultado óptimo).

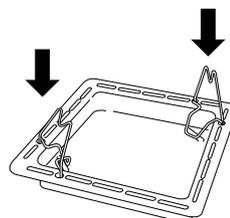


fig. 6

Coloque los soportes del espetón (Q) en la grasera, en los orificios previstos.

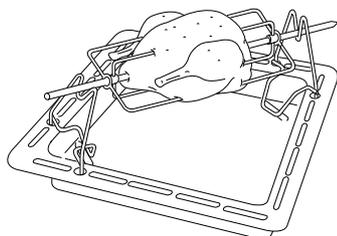


fig. 7

Apoye el espetón en los soportes.

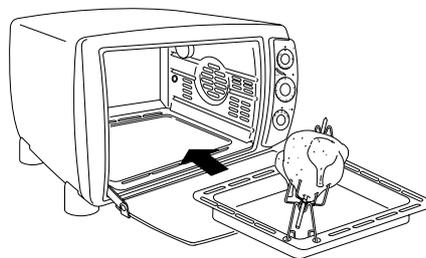


fig. 8

Introduzca la grasera con el alimento para cocer en la guía inferior (3), haciendo bascular los soportes del espetón (Q) hacia la izquierda.

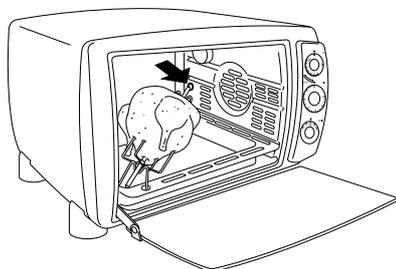


fig. 9

Cuando haya colocado la grasera, empuje el espetón hacia la sede del asador (D), haciendo bascular los soportes del espetón (Q) hacia la derecha.

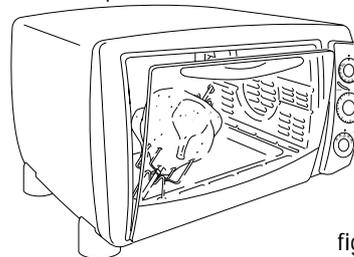


fig. 10

Entorne la puerta, como se muestra en la figura.

Para más información sobre el tiempo de cocción, consulte las indicaciones de la siguiente tabla.

COMIDA	PESO	TIEMPO APROX.
Pollo	4-5 lbs. (1,8-2,2 Kg)	120 min.
Pollos (2)	9-10 lbs. (4-4,5 Kg)	180 min.
Cerdo asado	3-4 lbs. (1,3-1,8 Kg)	90 min.
Pavo	8-10 lbs. (3,6-4,5 kg)	180 min.

La cantidad máxima de comida para la cual ha sido diseñada esta función no debe superar las 10 libras. Por ejemplo, en el caso de que cocinemos un pavo de unas 10 libras, probablemente deberemos atarlo y fijarlo para poder limpiar la grasera sin dificultades. Por lo tanto, le aconsejamos que sea prudente con los pesos cuando compre alguna ave para asar. En el caso de pesos superiores, le aconsejamos que utilice el modo Ventilador/Hornear.

CAPÍTULO 3 – LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

3.1 - CUIDADOS Y LIMPIEZA

Desenchufe siempre el horno-asador y airéelo antes de limpiarlo. Este aparato ha sido diseñado y creado pensando en su seguridad. Para asegurar el máximo de protección, mantenga el aparato limpio de grasa y recoja los restos de comida.

La limpieza del horno es muy sencilla gracias al hecho que el interior de su horno está cubierto con un esmalte especial al cual no se pegan ni las salpicaduras ni los restos de comida. No limpie el interior del horno con estropajos metálicos.

Si se desprenden partes del estropajo y tocan alguna zona eléctrica, existe el riesgo de una descarga eléctrica.

Para limpiar el cristal de la puerta, utilice un limpiacristales o un paño húmedo. Séquelo con un trapo limpio. Para limpiar el exterior del horno, utilice un paño húmedo con agua jabonosa. Para quitar manchas difíciles puede usar un detergente líquido no abrasivo o un limpiacristales. El uso de estropajos metálicos puede afectar directamente a los acabados. Siempre limpie los restos dejados por los limpiadores pasando un paño seco.

Extraiga la bandeja recolectora de migas (G) situada en la parte inferior de su horno (ver fig. 11). Lávela a mano. Si el ensuciado es difícil de sacar, enjuague la bandeja recolectora de migas con agua caliente con jabón y si es preciso fríéguela cuidadosamente, sin rasarla.

Para que le sea más fácil la limpieza del interior del horno, puede bajar la resistencia superior (A) tirando del cierre que existe para abatirla (C) (fig. 12-13).

IMPORTANTE: después de la limpieza, coloque y cierre de nuevo la resistencia (fig. 14). **No debe usar el horno con la resistencia en posición bajada.**

LUZ INTERNA DEL HORNO

Cuando el horno está encendido, la bombilla interna del horno (B) estará siempre encendida. Para sustituirla, efectúe las siguientes operaciones:

- desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- desenrosque el cristal de protección (X) dándole vueltas en el sentido contrario a las agujas del reloj y cambie la bombilla (Y) por otra de similar (ver fig. 15). Coloque de nuevo el cristal de protección (X).

Utilice sólo bombillas indicadas para hornos (T572°F)

NOTA: Si la bombilla se funde, el horno puede ser usado igualmente.

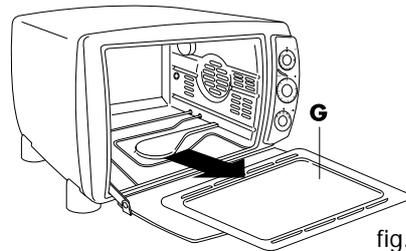


fig. 11

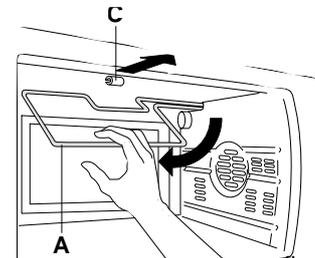


fig. 12

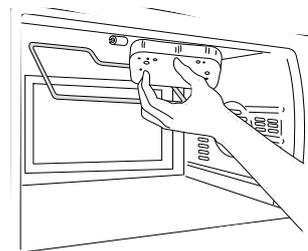


fig. 13

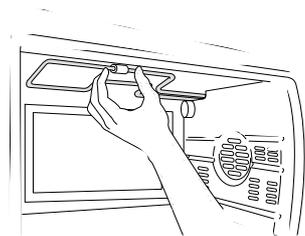


fig. 14

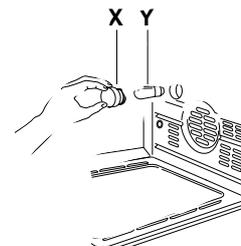
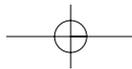


fig. 15



Garantía limitada

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

Demotecnic de Mexico S.A. de C.V.
Av. del Convento No. 136
Col. Parque San Andrés Coyacán
C.P. 04120 México D.F.
Tel. de servicio (5) 549-8362

