



ÍNDICE

CAP. 1	GENERAL	
1.1	Panel de mandos	43
1.2	Descripción y accesorios disponibles	44
1.3	Advertencias importantes	45
1.4	Tabla resumen	46
1.5	Montaje	47
CAP. 2	USO DE LOS MANDOS Y PROGRAMACIÓN DE LOS MODOS	
2.1	Programación del reloj	42
2.2	Función: Pizza	49
2.3	Funciones: Hornear y Ventilación/Hornear	50
2.4	Función: Asar a la parrilla	53
2.5	Función: Mantener los alimentos calientes	55
2.6	Función: Descongelar	56
2.7	Función: Asar	57
2.8	Función: Deshidratar	59
CAP. 3	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	
3.1	Cuidados y limpieza	60

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



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 - PANEL DE MANDOS

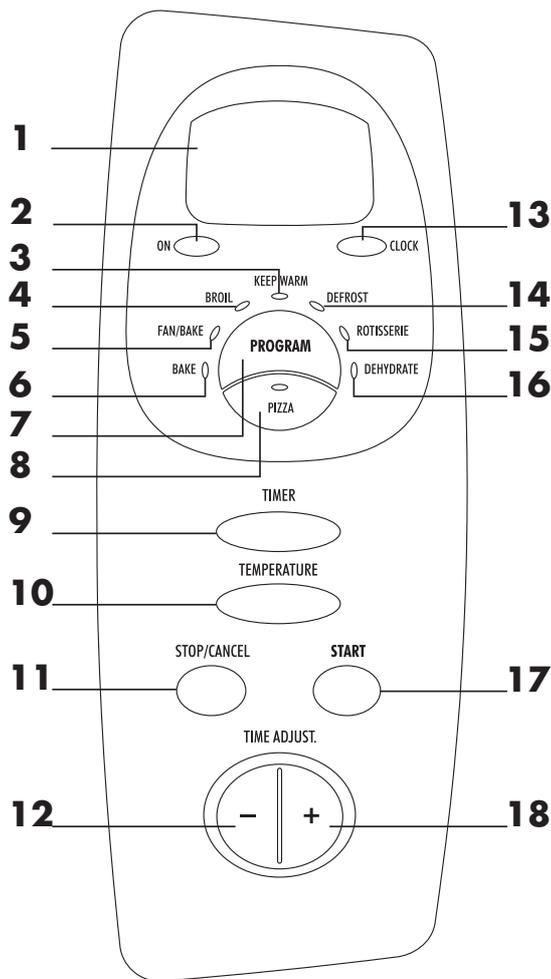


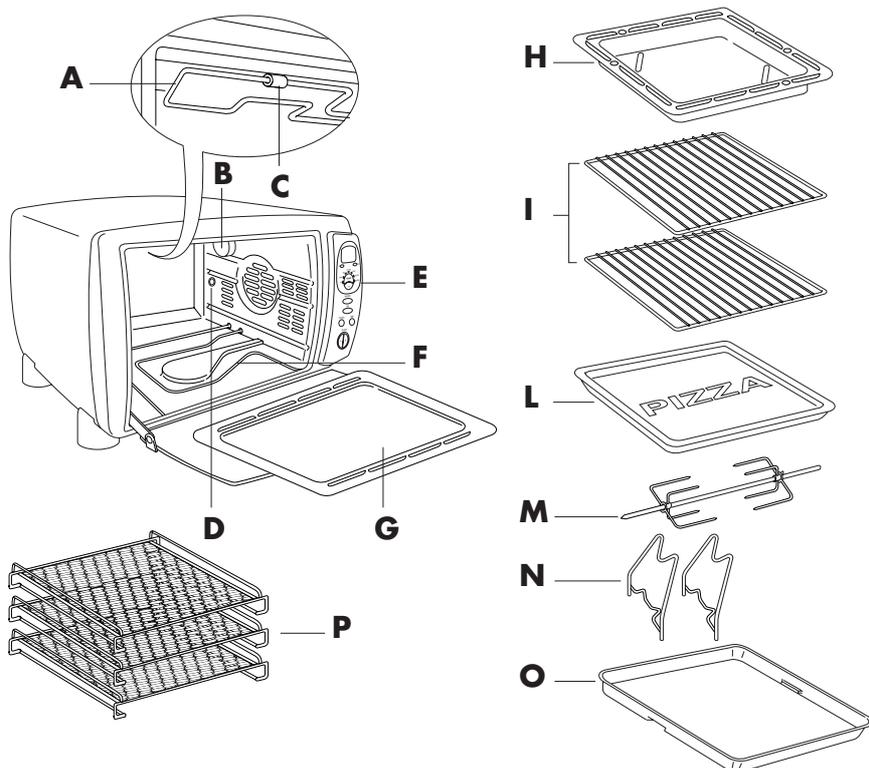
TABLA DE CONVERSIÓN:

°C	°F
120	250
135	275
150	300
163	325
177	350
190	375
205	400
218	425
233	450
245	475

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 Visualización | 10 Botón TEMPERATURA |
| 2 Indicador de encendido ON | 11 Botón STOP/CANCEL |
| 3 Indicador luminoso MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES | 12 Botón "-" |
| 4 Indicador luminoso ASAR A LA PARRILLA | 13 Botón RELOJ |
| 5 Indicador luminoso VENTILACIÓN/HORNEAR | 14 Indicador luminoso DESCONGELAR |
| 6 Indicador luminoso HORNEAR | 15 Indicador luminoso ASAR |
| 7 Botón PROGRAMA | 16 Indicador luminoso DESHIDRATAR |
| 8 Indicador luminoso/botón PIZZA | 17 Botón START |
| 9 Botón TEMPORIZADOR | 18 Botón "+" |

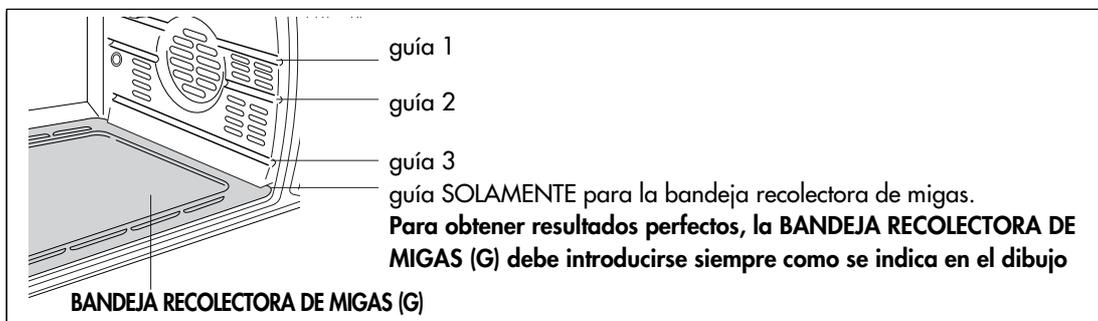
Capítulo 1 - General

1.2 - 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 con deflectores de calor

- H Bandeja recoge-grasas
- I Parrilla (se suministran 2 unidades)
- L Bandeja para pizzas
- M Espetón
- N Soportes para asador
- O Bandeja para lasaña
- P Kit de deshidratación (opcional)





Capítulo 1 - General

1.3 - 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 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 ES ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

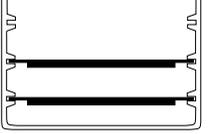
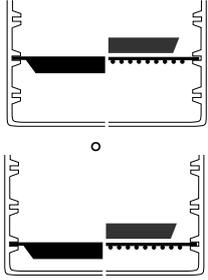
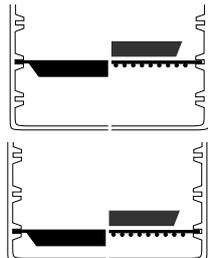
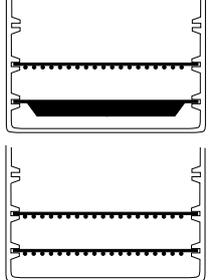
ATENCIÓN: Tras haber desembalado el aparato, controlar la puerta y su integridad. Al ser la puerta de cristal es, por lo tanto, frágil. Aconsejamos solicitar su sustitución si resultase visiblemente astillada, rayada o arañada. Además, durante la utilización del aparato, las operaciones de limpieza y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





Capítulo 1 - General

1.4 - TABLA RESUMEN

FUNCIONES	PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA /VISUALIZACIÓN	POSICIÓN DE LA PARRILLA /ACCESORIOS	GUIAS	TEMPORIZADOR	NOTAS/CONSEJOS
PIZZA (UNA POSICIÓN)	P1		1	15 min. (+5')	Use siempre la BANDEJA PARA PIZZAS (L) colocada en la ranura 3. Seleccione unos de los programas para PIZZA disponibles y pulse repetidamente el botón para la pizza (8) de acuerdo con el tipo de pizza introducida deseada.
	P2		2	20 min. (+5')	
	P3		3	25 min. (+5')	
FAN/BAKE PARA COCINAR DOS PIZZAS SIMULTANEAMENTE	375° F		1 2 3	20-30 min.	Para cocinar dos pizzas de modo simultáneo es preciso colocarlas directamente en las dos rejillas del horno, en las posiciones 2 y 3. A la mitad del proceso, es necesario cambiar la posición de la bandeja (ver página 49)
BAKE HORNEAR	250° - 475° F (ver la tabla de la página 52)		1 2 3 1 2 3	hasta 3 horas	Cuando utilice la función hornear puede cocinar con la BANDEJA RECOGE-GRASAS (H) colocada en las ranuras 2 o 3 o con un recipiente refractario encima de la PARRILLA, situada también en las ranuras 2 o 3. La BANDEJA PARA LASANA (O) también puede ir encima de la PARRILLA (I). Cazuela de cocción, postre de frutas, pescado, vegetales rellenos, puddings u otros alimentos tiernos que no precisan ser dorados ni tostados
FAN/BAKE VENTILACIÓN/ HORNEAR (UNA POSICIÓN)	250° - 450° F (ver la tabla de la página 52)		1 2 3 1 2 3	hasta 3 horas	Cuando utilice la función ventilación/hornear puede cocinar con la BANDEJA RECOGE-GRASAS (H) colocada en las ranuras 2 o 3 o con un recipiente refractario encima de la PARRILLA, situada también en las ranuras 2 o 3. La BANDEJA PARA LASANA (O) también puede ir encima de la PARRILLA (I). 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 VENTILACIÓN/ HORNEAR (DOS POSICIONES)	250° - 450° F		1 2 3 1 2 3	hasta 3 horas	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 LASANA (O) encima de la PARRILLA (I). 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).





Capítulo 1 - General

FUNCIONES	PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA /VISUALIZACIÓN	POSICIÓN DE LA PARRILLA /ACCESORIOS	GUÍAS	TEMPORIZADOR	NOTAS/CONSEJOS
BROIL ASAR A LA PARRILLA	brl		1 2 3	hasta 2 horas	Cuando ase hamburguesas, salchichas, kebabs o filetes, coloque siempre la PARRILLA (I) con la comida en la ranura 1 y la BANDEJA RECOGE-GRASAS (H) en la ranura 2 para recoger la grasa que se desprenda.
			1 2 3		Coloque un recipiente refractario (por ejemplo, la BANDEJA PARA LASANA (O)) en la PARRILLA (I) introducida en la ranura 2.
KEEP WARM MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES	140°F		1 2 3	hasta 2 horas	Seleccione esta función para mantener la comida caliente. No mantenga en esta función por más de una hora los alimentos preparados, ni trate de recalentar comida fría. Si no está lo suficientemente caliente para servir, pulse el botón STOP/CANCEL.
DEFROST DESCONGELAR	dEF		1 2 3	hasta 3 horas	Para descongelar comida congelada en el interior de embalajes de congelación, colóquela en la parrilla o en la bandeja recoge-grasas para recoger cualquier jugo. No intente descongelar asados grandes o permita descongelar demasiado cualquier alimento.
ROTISSERIE ASAR	rot		1 2 3	hasta 3 horas	Coloque la broqueta y los soportes en la BANDEJA RECOGE-GRASAS (H) como se indica en la página 17. Después, introduzca la BANDEJA RECOGE-GRASAS (H) en la ranura 3. Ideal para aves, ternera, etc.
DEHYDRATE DESHIDRATAR	dEH		1 2 3	hasta 14 horas	Utilice mallas metálicas o estantes para el deshidratador. Coloque la comida preparada en los estantes y éstos encima de la PARRILLA (I) que está en la ranura 3, evitando cubrir los estantes con film transparente. La comida se secará entre 8 a 14 horas gracias al ventilador y el bajo calor. Consulte un libro sobre el secado de alimentos para el tratamiento de varios de éstos.

1.5 - MONTAJE

- 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.

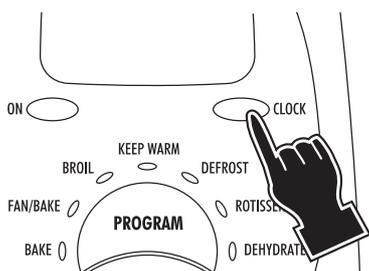
POR FAVOR, LEA Y GUARDE ESTE FOLLETO A MANO. LAS IDEAS E INSTRUCCIONES QUE APARECEN EN ÉL, LE PERMITIRÁN UNA UTILIZACIÓN COMPLETA DEL HORNO



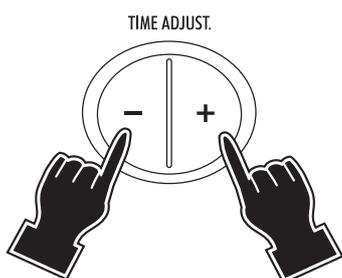
CAPÍTULO 2 - USO DE LOS MANDOS Y PROGRAMACIÓN DE LOS MODOS

2.1 - PROGRAMACIÓN DEL RELOJ

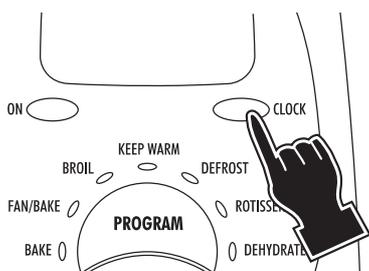
- Cuando conecte el aparato a la alimentación eléctrica por primera vez o después de un corte eléctrico, aparecerán 4 guiones (----) en la pantalla.
Para poner en hora el reloj, siga los pasos descritos a continuación:



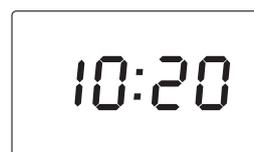
- 1 Pulse el botón CLOCK (13) (las horas y los minutos aparecerán en la pantalla)



- 2 Programe la hora deseada pulsando los botones "+" o "-" (12-18). La hora programada empezará a parpadear en la pantalla.



- 3 Pulse el botón CLOCK (13) en cualquier momento de la cocción para saber la hora actual (en la pantalla aparecerá la hora programada)



- Si desea cambiar la hora del dial una vez ya programada, pulse el botón CLOCK (13) antes de programar la nueva hora como se ha descrito anteriormente.
- Existe la posibilidad de visualizar la hora actual incluso después de iniciar la función, pulsando el botón del reloj (13) (aparecerá la hora durante 3 segundos).



Capítulo 2 - Uso de los mandos y programación de los modos

2.2 - FUNCIÓN: PIZZA

Este horno está programado con una función especial para pizzas de De'Longhi. El programa ha sido diseñado específicamente para conseguir esa masa crujiente que más le guste. Para cocinar las pizzas puede utilizar la bandeja suministrada por De'Longhi, o bien cocinarlas directamente sobre las rejillas del horno (si desea conseguir una pizza más crujiente, le recomendamos colocarla directamente sobre la rejilla).

Nota importante: colocar la pizza siempre en la guía inferior del horno (ver página 46). Recuerde que NO es necesario precalentar el horno cuando use el programa especial para pizzas.

	<p>1 Pulse el botón PIZZA y seleccione el programa deseado (ver la tabla inferior). En la pantalla aparecerá el mensaje "P1", "P2" o "P3".</p>	
	<p>2 Pulse el botón START (17). El tiempo seleccionado se reducirá en 1 minuto cuando pulse el botón START. El horno empezará la cuenta atrás. Cuando llegue al final del tiempo programado, el mando emitirá 4 pitidos y la pantalla regresará a la posición de reposo (mostrando la hora actual si ha sido programada previamente).</p>	
	<p>3 If, during the cooking, you think to need a longer duration for your pizza, press the TIMER button (9) and then add the desired time (for a maximum of 5 minutes more) by repeatedly pressing the "+" button (18).</p>	

- Si no pulsa el botón START (17) durante los 3 minutos a partir de la programación anterior, el mando regresará a su posición de reposo.
- Si desea parar el proceso de cocción en cualquier instante, pulse el botón STOP/CANCEL (11).

NOTAS/CONSEJOS PARA COCINAR PIZZAS

- Si el horno ya está caliente (por ejemplo, si se han cocinado pizzas de manera continua), el mando electrónico reducirá o ajustará automáticamente el tiempo de cocción.
- Sitúe siempre la pizza en la BANDEJA PARA PIZZAS (L) suministrada e introdúzcala en la ranura 3.
- Pizza congelada: retire la pizza del envoltorio y colóquela directamente sobre la BANDEJA PARA PIZZAS (L). Pizza casera con masa fresca: prepare la pizza en la BANDEJA PARA PIZZAS (L) bien untada con mantequilla o cubra la bandeja con papel refractario. Le aconsejamos que le añada mozzarella o queso suave cinco minutos antes del final de la cocción: el queso se fundirá perfectamente sin llegar a quemarse.
- Para seleccionar el programa correcto, consulte la tabla siguiente:
- Los resultados pueden variar de acuerdo con el programa de cocción seleccionado, según sus preferencias.

VISUALIZACIÓN	NOTAS/CONSEJOS
P1	Ideal para pizzas pequeñas 200-250 gr (6,5 - 9 ounce)
P2	Ideal para pizzas medianas congeladas 250-500 gr (9 - 18 ounce)
P3	Ideal para pizzas grandes congeladas 500-800 gr. (18 - 28 ounce) o pizzas caseras.

COCINAR DOS PIZZAS SIMULTANEAMENTE

Nota: el programa Especial para pizzas ha sido diseñado para cocinar una pizza cada vez, siguiendo las instrucciones anteriores. Para cocinar dos pizzas simultáneamente: El programa especial para pizzas no puede ser utilizado para cocinar dos pizzas simultáneamente, pero sin embargo, siguiendo estas instrucciones usted podrá conseguir unos resultados óptimos: utilice las dos bandejas del horno y sitúe una pizza en la posición inferior y la segunda en la posición intermedia (ver página 46). Usar el programa Ventilador/Hornear (y no el programa especial para pizzas) y PRECALENTAR el horno a 375 grados. Hornear las pizzas durante 15 minutos y darle la vuelta a las bandejas durante un tiempo adicional de entre 10-15 minutos.





Capítulo 2 - Uso de los mandos y programación de los modos

2.3 - FUNCIONES: HORNEAR Y VENTILADOR/HORNEAR

	<p>1 Pulse el botón PROGRAM (7) hasta que se encienda el programa deseado. En la pantalla aparecerá la temperatura por defecto de 350°F</p>	
	<p>2 Si es necesario, puede modificar la temperatura deseada pulsando los botones de temperatura -/+ (12) o (18). Las temperaturas existentes son: 250 - 275 - 300 - 325 - 350 - 375 - 400 - 425 - 450° F (para la función BAKE hasta los 475° F). En la pantalla aparecerá la temperatura escogida.</p>	
	<p>3 Pulse el botón TIMER (9). En la pantalla aparecerá 1:00.</p>	
	<p>4 Programe la hora (máx. 3 horas) pulsando los botones "-" (12) y "+" (18). Mantenga el botón presionado durante más de 2 segundos para que el tiempo se desplace hacia arriba o hacia abajo más rápidamente. Cada vez que pulse el botón, el tiempo se incrementará o disminuirá en 1 minuto.</p>	
	<p>5 Pulse el botón START (17). El tiempo seleccionado se reducirá en 1 minuto cuando pulse el botón START. El horno empezará la cuenta atrás. Cuando se llegue al final del tiempo programado, el mando emitirá 4 pitidos y la pantalla regresará a la posición de reposo (mostrando la hora actual si ha sido programada previamente).</p>	

- Si el tiempo de cocción no está programado (ignorando los puntos 3 y 4), en la pantalla aparecerá el comienzo de la cuenta atrás desde una duración por defecto de 1:00 (1 hora).
- El horno siempre se debe precalentar. Espere a oír la señal audible (3 veces 3 pitidos cortos) antes de colocar la bandeja recoge-grasas (H) con comida en el horno.
- La programación del tiempo puede modificarse durante la cocción sencillamente repitiendo los puntos 3 y 4. La cuenta atrás se volverá a poner en marcha automáticamente 3 segundos después de la última programación.
- Para visualizar la temperatura actual (durante la cocción), pulse el botón TEMPERATURE (10). Para modificar la programación de la temperatura, pulse de nuevo, dentro de 3 segundos, uno de los botones (12 o 18) antes de que la nueva programación deseada aparezca.
- Si no pulsa el botón START (17) dentro de 3 minutos desde la anterior programación, el mando regresará a la posición de reposo.



Capítulo 2 - Uso de los mandos y programación de los modos

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

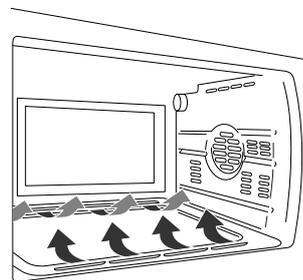
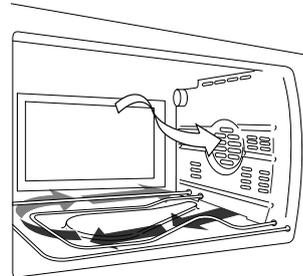
El exclusivo diseño Heat Circ le ofrece lo máximo del Horno de convección de De'Longhi. El aire entra por la rejilla de ventilación y va hasta la cámara de la resistencia, situada debajo de la bandeja recolectora de migas.

El diseño de la superficie inferior del horno está patentado. Este diseño fuerza el movimiento del aire alrededor de la resistencia de tal modo que el aire MÁS CALIENTE del horno es el que circula en esta zona. El aire se recalienta y circula constantemente.

El aire caliente sale de la cámara de la calefacción mediante deflectores de calor termales situados en la parte anterior y posterior de la bandeja recolectora de migas. Además de su atractivo diseño, la puerta curvada facilita un flujo de aire ideal en el interior del horno.

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**. 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. 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 las medidas de la cazuela, cacerola o plato recomendados y los tiempos de cocción adecuados para cada uno de ellos. En el horno se pueden colocar una cazuela circular de 9-inch (22 cm) o una rectangular de 11/7 hasta 11/2 inch (29 cm - 28 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 (20-22 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.

Capítulo 2 - Uso de los mandos y programación de los modos

TEMPERATURA Y TIEMPO PARA COCINAR PLATOS COMUNES

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.**

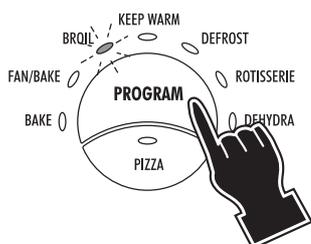
COMIDA	FUNCION	PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA	TIEMPO APROX.	NOTAS Y CONSEJOS
Un pollo entero de 11-12 lbs. (4,9-5,2 Kg) Sin relleno.	FAN/BAKE VENTILADOR/HORNEAR	De 350°F a 400°F	120 min. o hasta que la temperatura interior sea de 175°F en el muslo y el pecho	Ponga el pollo o la carne directamente en la BANDEJA RECOGE-GRASAS (H) situada en la ranura 3. Si desea cocinar con un recipiente refractario, coloque el recipiente en la PARRILLA (I), en la ranura 3.
Lomo de cerdo o Costillas asadas, 3 - 6 lbs (1,3-2,6 Kg)	FAN/BAKE VENTILADOR/HORNEAR	De 350°F a 400°F	90 min. o hasta alcanzar una temperatura interior de 170°F.	
Costillas traseras de cochinitillo 1,75-2 lbs (800g - 1kg), en tiras de 6 hasta 10 inch (15-25 cm)	FAN/BAKE VENTILADOR/HORNEAR	300°F durante 25 min. y después asar a la parrilla durante 30 min.	Tiempo total: 50 min. o hasta que se dore y esté muy tierno.	Utilice la BANDEJA RECOGE-GRASAS (H) forrada con papel de aluminio y colóquela en la ranura 3.
Solomillo de ternera o Costillas asadas, 3-7 lbs (2,2-3 Kg) con hueso.	FAN/BAKE VENTILADOR/HORNEAR	De 350°F a 400°F	25 min./lbs crudo, 30 min./lbs al punto 35 min./lbs bien hecho.	Coloque las costillas de manera bien organizada para una cocción uniforme. Utilice la BANDEJA RECOGE-GRASAS (H) en las ranuras 2 o 3.
Gallinas de Cornualles 1,5 lbs (700 g) cada una, partidas en 4 mitades	FAN/BAKE VENTILADOR/HORNEAR	De 350°F a 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 (H), situada en la ranura 2, con la parte de la piel hacia arriba. Untelas con mermelada de naranja o miel. Deles la vuelta y úntelas varias veces hasta que estén hechas.
Patatas al horno	BAKE HORNEAR	De 400°F a 450°F	Para 6 a 8 patatas grandes: 45 - 50 min. o hasta que pinchando con el tenedor compruebe que están firmes.	Lave y agujeree las patatas crudas con un tenedor. Si lo desea, puede fregar la piel con aceite para ensaladas. Hornéelas en la BANDEJA RECOGE-GRASAS (H) en la ranura 3.
Pizza, casera	BAKE HORNEAR	De 400°F a 450°F	20 - 25 min. según el tamaño y los ingredientes. Hornéela hasta bulla y la masa esté crujiente.	Coloque la BANDEJA PARA PIZZAS (L) en la ranura 3 (ver el dibujo de la página 46)
	PIZZA	P3	25 min. programa automático	
Pasteles: en capas, milhojas o pan de molde	FAN/BAKE VENTILADOR/HORNEAR	De 350°F a 400°F	Siga el tiempo de cocción de la receta original, reduciendo la temperatura indicada entre 25 a 50°F.	Coloque la PARRILLA (I) encima de la BANDEJA RECOGE-GRASAS (H) en la ranura 2. En el caso de tratarse de pasteles que suben mucho, coloque la bandeja en la ranura 3.
Tartas: Frutas, 9 inch (23 cm) doble masa.				
Pasteles de chocolate y nueces, tabletas de chocolate, galletas	FAN/BAKE VENTILADOR/HORNEAR	De 350°F a 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 8x9 inch (20-22cm).	Introduzca la PARRILLA (I) o la BANDEJA RECOGE-GRASAS (H) en la ranura 2. Si la receta lo requiere, unte la bandeja con mantequilla.

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.

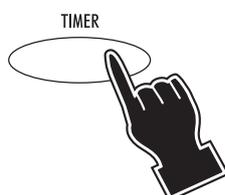


Capítulo 2 - Uso de los mandos y programación de los modos

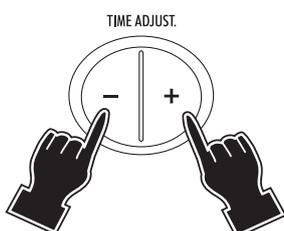
2.4 - FUNCIÓN: ASAR A LA PARRILLA



- 1 Seleccione la función ASAR A LA PARRILLA pulsando el botón PROGRAM (7) hasta que se encienda el indicador luminoso BROIL (4). En la pantalla aparecerá el mensaje *b r l*



- 2 Pulse el botón TIMER (9). En la pantalla aparecerá *1:00*.



- 3 Programe el tiempo (máx. 2 horas) pulsando los botones "-" (12) y "+" (18). Mantenga el botón presionado durante más de 2 segundos para que el tiempo se desplace hacia arriba o hacia abajo más rápidamente. Cada vez que pulse el botón, el tiempo se incrementará o disminuirá en 1 minuto



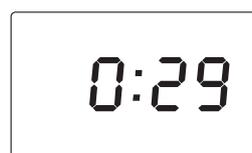
STOP/CANCEL



START



- 4 Pulse el botón START (17). El tiempo seleccionado se reducirá en 1 minuto cuando pulse el botón START. El horno empezará la cuenta atrás. Cuando llegue al final del tiempo programado, el mando emitirá 4 pitidos y la pantalla regresará a la posición de reposo (mostrando la hora actual si ha sido programada previamente).



- Si el tiempo de cocción no está programado (ignorando los puntos 2 y 3), en la pantalla aparecerá el comienzo de la cuenta atrás desde una duración por defecto de *1:00* (1 hora).
- La programación del tiempo puede modificarse durante la cocción sencillamente repitiendo los puntos 2 y 3. La cuenta atrás se volverá a poner en marcha automáticamente 3 segundos después de la última programación.
- Si no pulsa el botón START (17) durante los 3 minutos a partir de la programación anterior, el mando regresará a su posición de reposo.





Capítulo 2 - Uso de los mandos y programación de los modos

Precalentar 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 (I), dejando aproximadamente 1 cm. de espacio vacío en la zona junto a la puerta (ver la figura 2).

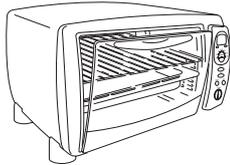


fig. 1

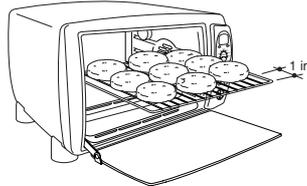


fig. 2

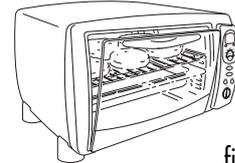


fig. 3

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.

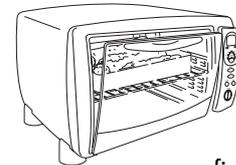


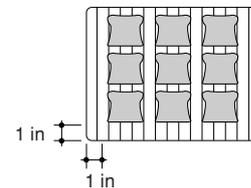
fig. 4

TIEMPOS PARA ASAR SUGERIDOS

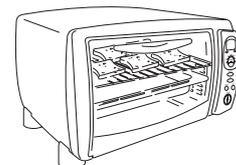
COMIDA	PESO O GROSOR	TIEMPO APROX. (Darle la vuelta a la mitad de tiempo)
Solomillo de ternera, Bistec de filete	1- 1 1/2 in. (2,5 - 3,5 cm)	Poco hecho 12 - 15 min. Al punto 16 - 18 min.
Bistec de ijada de ternera, Filete	3/4 - 1 in. (2 - 2,5 cm)	Poco hecho 10 - 12 min. Al punto 13 - 16 min.
Hamburguesa	1 in.	Al punto - bien 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 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.

Para tostar correctamente el pan, coloque las rebanadas siguiendo las indicaciones de la figura de al lado, es decir deje 1 in (2,5 cm) de espacio libre en las extremidades de la parrilla.



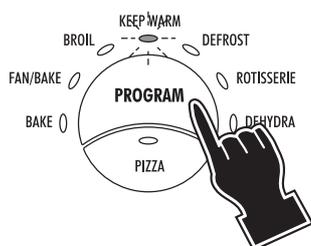
SOLAMENTE PARA TOSTAR PAN; cierre completamente la puerta del horno (como se indica en la figura de al lado).





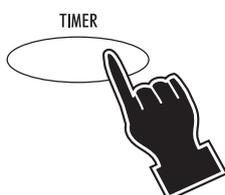
Capítulo 2 - Uso de los mandos y programación de los modos

2.5 - FUNCIÓN: MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES



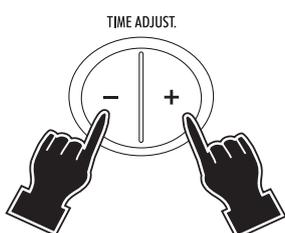
- 1 Seleccione la función MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES pulsando el botón PROGRAM (7) hasta que se encienda el indicador luminoso KEEP WARM (3). En la pantalla aparecerá una temperatura de 140°F.

14 0F



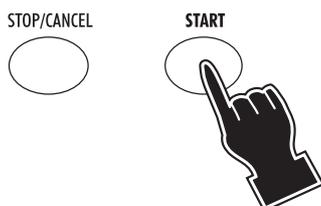
- 2 Pulse el botón TIMER (9). En la pantalla aparecerá 1:00.

1:00



- 3 Programe la hora (máx. 2 horas) pulsando los botones "-" (12) y "+" (18). Mantenga el botón presionado durante más de 2 segundos para que el tiempo se desplace hacia arriba o hacia abajo más rápidamente. Cada vez que pulse el botón, el tiempo se incrementará o disminuirá en 1 minuto.

0:30



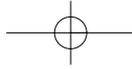
- 4 Pulse el botón START (17). El tiempo seleccionado se reducirá en 1 minuto cuando pulse el botón START. El horno empezará la cuenta atrás. Cuando llegue al final del tiempo programado, el mando emitirá 4 pitidos y la pantalla regresará a la posición de reposo (mostrando la hora actual si ha sido programada previamente).

0:29

- Para esta función, debe colocarse en la posición más inferior (ver la página 6).
- Si el tiempo de mantener caliente los alimentos no está programado (ignorando los puntos 2 y 3), en la pantalla aparecerá el comienzo de la cuenta atrás desde una duración por defecto de 1:00 (1 hora).
- La programación del tiempo puede modificarse durante la cocción sencillamente repitiendo los puntos 2 y 3. La cuenta atrás se volverá a poner en marcha automáticamente 3 segundos después de la última programación.
- Si no pulsa el botón START (17) durante los 3 minutos a partir de la programación anterior, el mando regresará a su posición de reposo.

Esta función fue diseñada para mantener caliente la comida que se ha preparado sin tener que estar pendiente de ella. No les aconsejamos utilizar esta función por más de una hora o para recalentar comida fría o congelada.



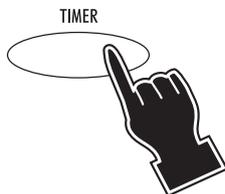
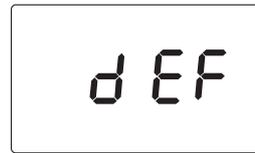


Capítulo 2 - Uso de los mandos y programación de los modos

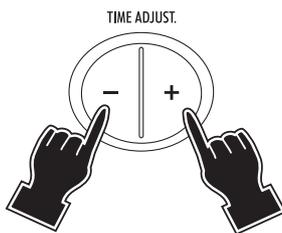
2.6 - FUNCIÓN: DESCONGELAR



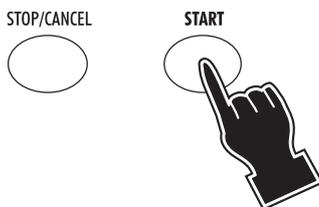
- 1 Seleccione la función DESCONGELAR pulsando el botón PROGRAM (7) hasta que se encienda el indicador luminoso DEFROST (14). En la pantalla aparecerá el mensaje DEF



- 2 Pulse el botón TIMER (9). En la pantalla aparecerá 1:00.



- 3 Programe la hora (máx. 3 horas) pulsando los botones "-" (12) y "+" (18). Mantenga el botón presionado durante más de 2 segundos para que el tiempo se desplace hacia arriba o hacia abajo más rápidamente. Cada vez que pulse el botón, el tiempo se incrementará o disminuirá en 1 minuto.



- 4 Pulse el botón START (17). El tiempo seleccionado se reducirá en 1 minuto cuando pulse el botón START. El horno empezará la cuenta atrás. Cuando llegue al final del tiempo programado, el mando emitirá 4 pitidos y la pantalla regresará a la posición de reposo (mostrando la hora actual si ha sido programada previamente).



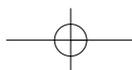
- Si el tiempo de descongelación no está programado (ignorando los puntos 2 y 3), en la pantalla aparecerá el comienzo de la cuenta atrás desde una duración por defecto de 1:00 (1 hora).
- La programación del tiempo puede modificarse durante la cocción sencillamente repitiendo los puntos 2 y 3. La cuenta atrás se volverá a poner en marcha automáticamente 3 segundos después de la última programación.
- Si no pulsa el botón START (17) durante los 3 minutos a partir de la programación anterior, el mando regresará a su posición de reposo.

Coloque la comida congelada directamente sobre la PARRILLA (II) situada en la ranura 2. Coloque la BANDEJA RECOGE-GRASAS (H) 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 en 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.

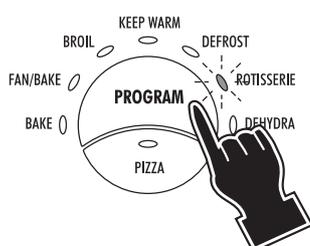
Para descongelar grandes cantidades de comida es mejor utilizar el frigorífico.



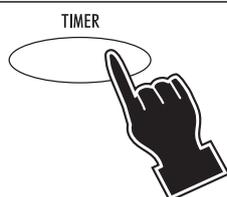
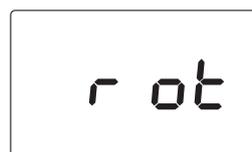


Capítulo 2 - Uso de los mandos y programación de los modos

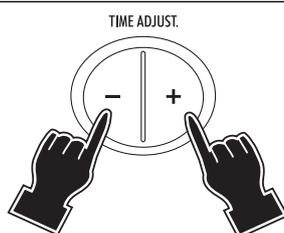
2.7 - FUNCIÓN: ASAR



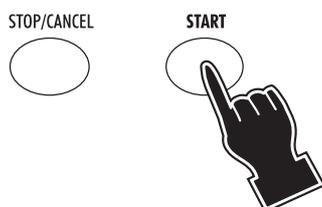
- 1 Seleccione la función ASAR pulsando el botón PROGRAM (7) hasta que se encienda el indicador luminoso ROTISSERIE (15). En la pantalla aparecerá el mensaje `rot`.



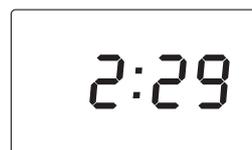
- 2 Pulse el botón TIMER (9). En la pantalla aparecerá `1:00`.



- 3 Programe la hora (máx. 3 horas) pulsando los botones "-" (12) y "+" (18). Mantenga el botón presionado durante más de 2 segundos para que el tiempo se desplace hacia arriba o hacia abajo más rápidamente. Cada vez que pulse el botón, el tiempo se incrementará o disminuirá en 1 minuto.



- 4 Pulse el botón START (17). El tiempo seleccionado se reducirá en 1 minuto cuando pulse el botón START. El horno empezará la cuenta atrás. Cuando llegue al final del tiempo programado, el mando emitirá 4 pitidos y la pantalla regresará a la posición de reposo (mostrando la hora actual si ha sido programada previamente).



- Si el tiempo de asar no está programado (ignorando los puntos 2 y 3), en la pantalla aparecerá el comienzo de la cuenta atrás desde una duración por defecto de `1:00` (1 hora).
- La programación del tiempo puede modificarse durante la cocción sencillamente repitiendo los puntos 2 y 3. La cuenta atrás se volverá a poner en marcha automáticamente 3 segundos después de la última programación.
- Si no pulsa el botón START (17) durante los 3 minutos a partir de la programación anterior, el mando regresará a su posición de reposo.



Capítulo 2 - Uso de los mandos y programación de los modos

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 los 10 lbs (4,5 Kg).**

Cómo operar:

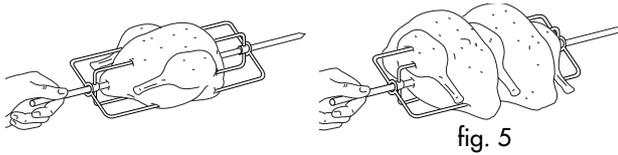


fig. 5

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).

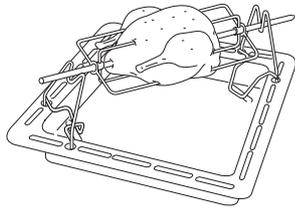


fig. 7

Apoye el espetón en los soportes.

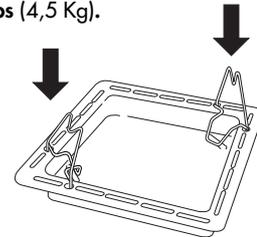


fig. 6

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

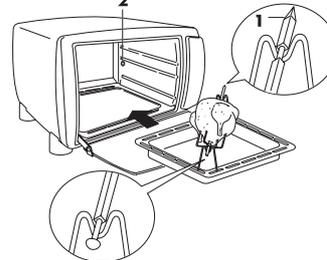


fig. 8

Introduzca la grasera con el alimento para cocer en la guía inferior (3), haciendo bascular los soportes del espetón (Q) hacia la izquierda. **Asegurarse de que la punta del asador 1 sobresalga e introducirla correctamente en el agujero 2.**

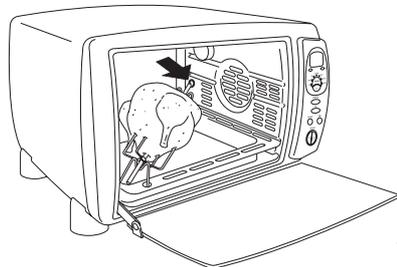


fig. 9

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

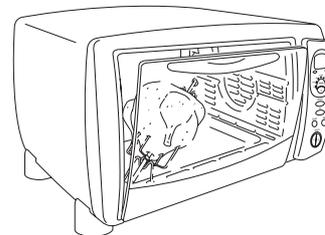


fig. 10

Entorne la puerta, como se muestra en la figura.

En cuanto al tiempo de cocción, consulte las indicaciones de la siguiente tabla.

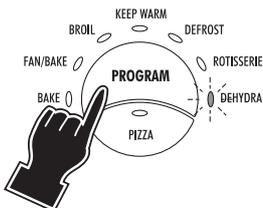
COMIDA	PESO	TIEMPO APROX.
Pollo	4-5 lbs. (1,8-2,2 Kg)	120 min.
Pollos (2)	9-10 lbs. (4-4,5 Kg)	180 min.
Cerdo asado	3-4 lbs. (1,3-1,8 Kg)	90 min.
Pavo	8-10 lbs. (3,6-4,5 kg)	180 min.



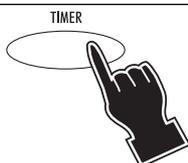
Capítulo 2 - Uso de los mandos y programación de los modos

2.8 - MODO DE DESHIDRATACIÓN

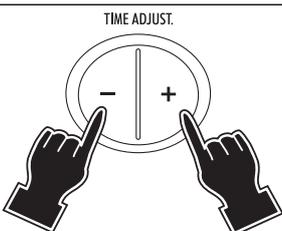
Atención: Puede ordenar fácilmente el kit de deshidratación a De'Longhi. Por favor, diríjase a la dirección y a los detalles indicados en la caja de cartón y/o en la tarjeta de la garantía.



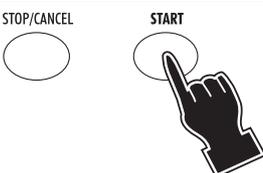
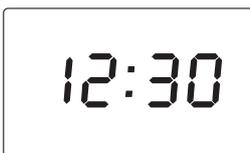
- 1 Seleccione la función DESHIDRATACIÓN pulsando el botón PROGRAM (7) hasta que se encienda el indicador luminoso DEHYDRATE (16). En la pantalla aparecerá el mensaje dEH



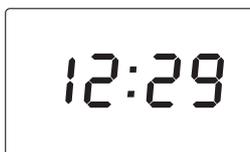
- 2 Pulse el botón TIMER (9). En la pantalla aparecerá 10:00.



- 3 Programe la hora (máx. 14 horas) pulsando los botones "-" (12) y "+" (18). Mantenga el botón presionado durante más de 2 segundos para que el tiempo se desplace hacia arriba o hacia abajo más rápidamente. Cada vez que pulse el botón, el tiempo se incrementará o disminuirá en 1 minuto.



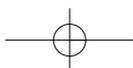
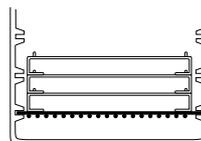
- 4 Pulse el botón START (17). El tiempo seleccionado se reducirá en 1 minuto cuando pulse el botón START. El horno empezará la cuenta atrás. Cuando llegue al final del tiempo programado, el mando emitirá 4 pitidos y la pantalla regresará a la posición de reposo (mostrando la hora actual si ha sido programada previamente).



- Si el tiempo de deshidratación no está programado (ignorando los puntos 2 y 3), en la pantalla aparecerá el comienzo de la cuenta atrás desde una duración por defecto de 10:00 (10 horas).
- La programación del tiempo puede modificarse durante la cocción sencillamente repitiendo los puntos 2 y 3. La cuenta atrás se volverá a poner en marcha automáticamente 3 segundos después de la última programación.
- Si no pulsa el botón START (17) durante los 3 minutos a partir de la programación anterior, el mando regresará a su posición de reposo.

PARA DESHIDRATAR

- Siempre debe precalentar el horno, antes de introducir la parrilla con la comida. Cuando finalice el precalentado, el horno emitirá tres pitidos.
- Los trozos de manzana, piña, pera, melocotón o plátano, colocados directamente en los estantes de deshidratación, se secarán en un espacio de tiempo entre 8 a 14 horas mediante la lenta circulación de aire caliente. El tiempo dependerá del grado de humedad de la fruta. Las hierbas también pueden secarse. De todos modos, debido a que la cantidad de vegetales que se pueden secar al mismo tiempo es muy limitada, tal vez no merezca la pena que pierda su tiempo y le dedique su atención. Consulte un libro de deshidratación de comida con instrucciones específicas, el tratamiento previo y el almacenaje de alimentos deshidratados.
- Introducir los estantes de deshidratación uno encima del otro y colocarlos encima de la parrilla.
- Espere a oír la señal audible (3 veces 3 pitidos cortos) antes de introducir la parrilla en la guía 3 (ver la figura).
- En la posición de stop, deje siempre la puerta abierta.



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 vidrio de la puerta, utilice un limpiacristales o un paño húmedo. Limpie 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. 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 rascarla.

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 la posición baja.**

LUZ INTERNA DEL HORNO

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

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

Utilice sólo lámparas indicadas para hornos (T572°F)

NB. Si la lámpara se funde, puede usar el horno igualmente.

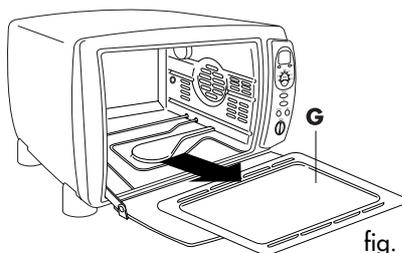


fig. 11

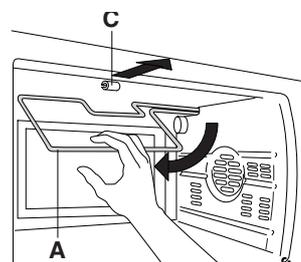


fig. 12

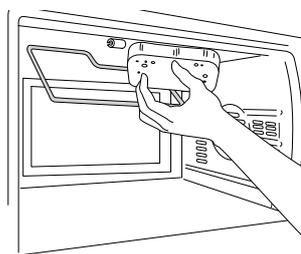


fig. 13

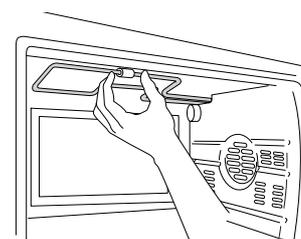


fig. 14

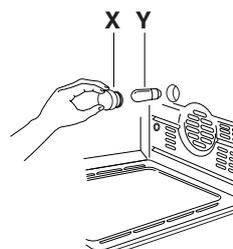


fig. 15



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.
Tel. de servicio (5) 549-8362

