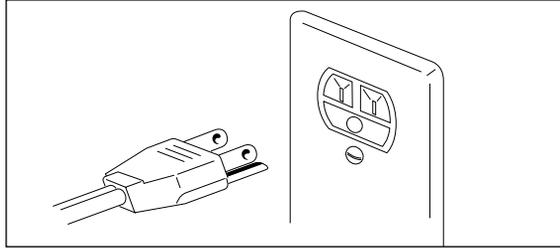


INSTALACIÓN

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.

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

ÍNDICE

CAP. 1 GENERAL

1.1	Panel de mandos	45
1.2	Descripción del aparato	46
1.3	Advertencias	47
1.4	Tabla resumen	48
1.5	Posición correcta de la parrilla	49
1.6	Instalación	49
1.7	Sugerencias útiles y técnicas de cocción	50

CAP. 2 USO DE LOS MANDOS Y PROGRAMACIÓN DE LAS FUNCIONES

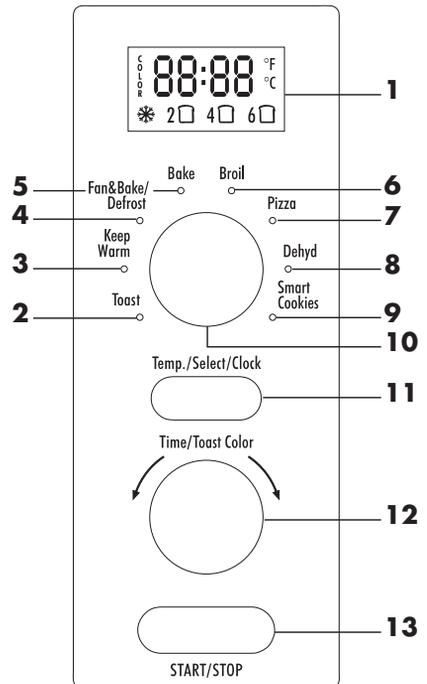
2.1	Programación del reloj	50
2.2	Cocción con horno tradicional o ventilado	51
2.3	Cocción de galletas	55
2.4	Función de deshidratación	56
2.5	Función pizza	57
2.6	Función descongelación	59
2.7	Cocción con grill	60
2.8	Tostado	61
2.9	Función de mantener los alimentos calientes	62

CAP. 3 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

3.1	Limpeza y mantenimiento	63
-----	-------------------------	----

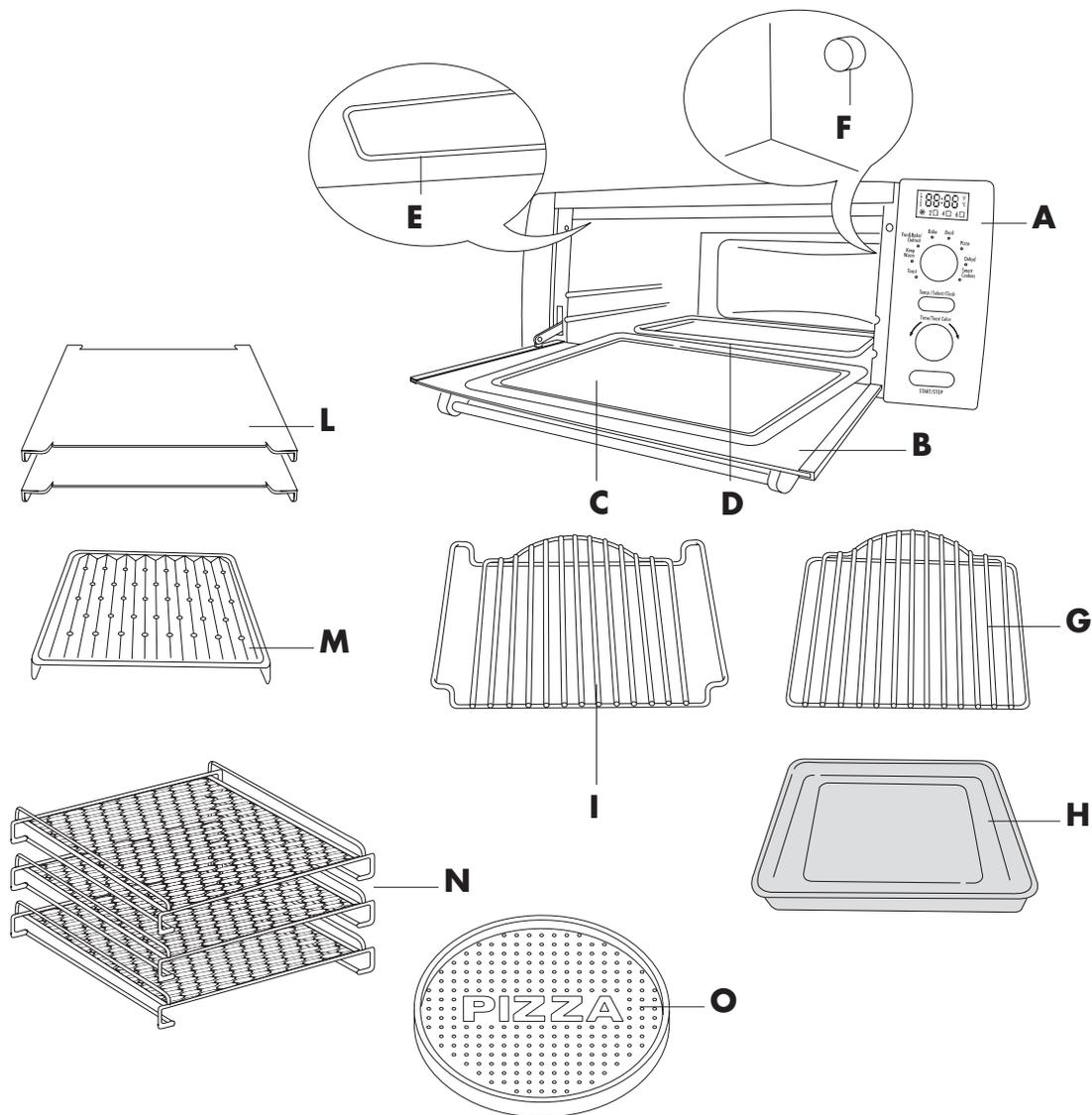
1.1 PANEL DE MANDOS

- 1 Display
- 2 Piloto TOAST
- 3 Piloto KEEP WARM
- 4 Piloto FAN & BAKE / DEFROST
- 5 Piloto BAKE
- 6 Piloto BROIL
- 7 Piloto PIZZA
- 8 Piloto DEHYD
- 9 Piloto SMART COOKIES
- 10 Mando del selector de funciones
- 11 Botón TEMP./SELECT/CLOCK
- 12 Mando del selector TIME/TOAST COLOR
- 13 Botón START/STOP



1.2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A** panel de mandos
- B** puerta de cristal
- C** bandeja para migajas color plata mate
- D** resistencia inferior
- E** resistencia superior
- F** luz interna
- G** parrilla de alambre en forma de pizza de 12"
- H** bandeja de horneado Durastone negra
- I** parrilla de alambre reversible en forma de pizza de 12"
- L** bandeja de repostería color plata mate
- M** parrilla para asar Durastone negra
- N** parrilla para deshidratación
- O** bandeja para pizza



1.3 ADVERTENCIAS

Cuando utiliza un electrodoméstico debe tomar algunas simples precauciones de seguridad que facilitamos a continuación:

1. LEA DETENIDAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES

2. No toque las superficies calientes. Para encender el aparato utilice solamente los mandos y las asas.
3. Antes de utilizar el aparato, aléjelo 2 pulgadas (5/10 cm) de la pared y de cualquier objeto situado en la misma superficie que éste.
Quite eventuales objetos situados sobre el horno.
No utilice el aparato en superficies que podrían estropearse con el calor.
4. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el aparato en el agua. Lea las instrucciones para la limpieza.
5. Cuando utilice el aparato con niños en las proximidades, preste una atención especial ya que las paredes metálicas y la puerta del horno se ponen muy calientes.
El aparato no debe ser usado por niños sin vigilancia.
No permita que niños jueguen con el aparato.
6. Desenchufe el aparato de la corriente cuando no lo use o antes de limpiarlo.
Antes de desenchufarlo, sitúe el selector TIME/TOAST COLOR (12) en "OFF".
Espere hasta que el horno se enfríe antes de montar o desmontar cualquier componente.
7. No encienda el aparato si el cable o la clavija están estropeados, si no funciona correctamente o si ha sufrido desperfectos. Lleve el aparato al centro de asistencia autorizado más cercano para que lo examine y, si es necesario, lo ajuste o repare.
8. El uso de accesorios no aconsejados por el fabricante puede ser peligroso.
9. No utilice el aparato al aire libre.
10. No deje que el cable sobresalga de la superficie de trabajo o entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el aparato encima o cerca de hornillos eléctricos o a gas.
12. Extreme al máximo las precauciones cuando cambie de lugar el aparato si contiene aceite u otro líquido hirviendo.
13. Si la clavija se recalienta, póngase en contacto con un electricista cualificado.
14. No use el aparato para fines diferentes a los fines para los que ha sido proyectado.
15. Extreme las precauciones al retirar la bandeja del horno o cuando elimine la grasa caliente de la cocción.
16. Para limpiar el aparato no utilice estropajos metálicos: podrían desprenderse fragmentos, con el riesgo de producirse descargas eléctricas.
17. Para garantizar un funcionamiento en condiciones de seguridad, no introduzca alimentos o enseres de dimensiones excesivas dentro del horno.
18. Si se tapa el aparato o entra en contacto con materiales inflamables cortinas, tejidos o revestimientos mientras que está funcionando existe el peligro de incendio.
19. **ATENCIÓN: No deje el aparato sin vigilancia mientras está funcionando (sobre todo cuando está asando o tostando).**
20. Para asar a la parrilla, use la bandeja del horno y las parrillas siguiendo las indicaciones de la página 60.
21. Extreme las precauciones si usa recipientes que no son de vidrio, metal o cerámica de horno.
22. No guarde nada en el horno cuando no lo usa, a excepción de los accesorios aconsejados por el fabricante.
23. No ponga papel, cartón, plástico ni materiales similares dentro o encima del horno.
24. No tape partes del horno con hojas de aluminio para evitar el recalentamiento.
25. Para apagar el aparato, sitúe el selector TIME/TOAST COLOR (12) en "OFF".

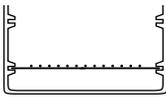
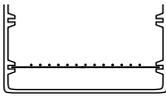
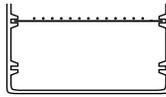
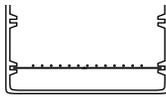
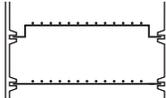
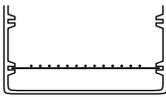
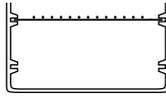
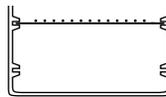
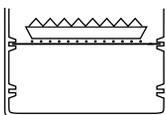
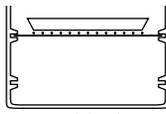
Este producto está destinado exclusivamente al uso doméstico.

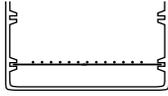
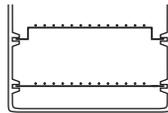
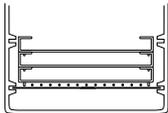
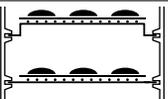
CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES

ATENCIÓN: Tras haber desembalado el horno, compruebe la integridad de la puerta.

La puerta del horno es de cristal y, por consiguiente, es muy frágil. Si aparece visiblemente astillada, rayada o arañada deberá sustituirse. No cierre la puerta o impacte de forma violenta contra ésta durante la utilización, las operaciones de limpieza y el cambio de lugar del horno. No derrame líquidos fríos sobre el cristal con el aparato aún caliente.

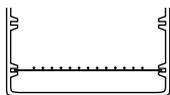
1.4 TABLA RESUMEN

Programa	Funciones	Programación de la temperatura/indicación del display	Posición de la parrilla y de los accesorios	Notas/Consejos
Descongelación	FAN & BAKE/DEFROST	DEFR 		-
Mantener los alimentos calientes	KEEP WARM	180 °F		-
Cocción horno ventilado	FAN & BAKE/DEFROST	200 °F - 450 °F		Ideal para lasañas, carnes, pizzas, tartas en general, alimentos que deben estar crocantes en la superficie (gratinados) y pan. Para ulteriores detalles sobre el uso de los accesorios, consulte la tabla de la página 54.
				
Cocción horno tradicional	BAKE	200 °F - 450 °F		Además, esta función es ideal para cocer contemporáneamente en dos niveles. La página 52 contiene sugerencias útiles al respecto.
				
Cocción horno tradicional	BAKE	200 °F - 450 °F		Ideal para la cocción de verduras rellenas, pescado y pequeños volátiles. Para ulteriores detalles sobre el uso de los accesorios, consulte la tabla de la página pagina 54.
				
Tostado	TOAST	COLOR 1-7 2 ☐ - 6 ☐ 		Ideal para tostar rebanadas de pan.
Cocción con grill y gratinado	BROIL	BRL	 Para asar a la parrilla	La función de cocción con grill es perfecta para todo tipo de alimentos: hamburguesas, wüstel, pinchos, etc. Utilice esta función para dorar sandwiches y refrigerios y para gratinar.
			 Para el dorado	

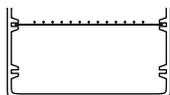
Programa	Funciones	Programación de la temperatura/indicación del display	Posición de la parrilla y de los accesorios	Notas/Consejos
Pizza	PIZZA	P1 - P3 1 level 		Lea las instrucciones de la página 57.
		2P1 - 2P3 2 level 		
Deshidratación	DEHYD	DEH		Coloque los alimentos preparados en el kit para la deshidratación sin taparlos con película para alimentos. Los alimentos se deshidratan en 8-14 horas gracias al ventilador y a la temperatura no elevada. Le aconsejamos consultar un libro sobre las diferentes técnicas de deshidratación de los alimentos.
Galletas variadas	SMART COOKIES	1TR	 1 level	Esta función es ideal para la cocción de las galletas. Para informaciones más detalladas, lea el párrafo de la página 55.
		2TR	 2 level	

1.5 POSICIÓN CORRECTA DE LA PARRILLA

Para cocer un único plato.

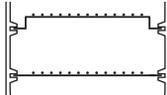


(1)



(2)

Para cocer dos platos contemporáneamente.



(3)

1.6 INSTALACIÓN

- 1) Antes de usar el aparato, compruebe que no haya sufrido daños durante el transporte.
- 2) Coloque el aparato sobre una superficie plana y sólida fuera del alcance de los niños (la puerta de cristal se calienta mucho cuando el horno está funcionando).
- 3) Antes de encender el aparato, aléjelo 2 pulgadas (5/10 cm) de la pared y de cualquier otro objeto situado sobre la misma superficie. Quite cualquier objeto situado encima del aparato.
No lo utilice sobre superficies que pueden estropearse con el calor.
- 4) Es normal que el horno eche olor a "nuevo" y que salga algo de humo (durante 15 min. aproximadamente) cuando lo encienda por primera vez.
Elo es debido a la presencia de sustancias protectoras aplicadas en las resistencias antes del transporte.
- 5) Al seleccionar una función, el botón START/STOP se enciende.

1.7 SUGERENCIAS ÚTILES Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

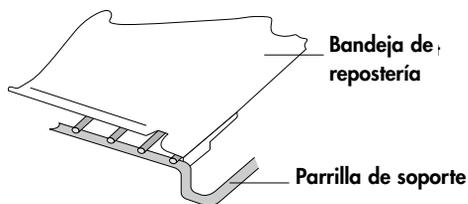
ACCESORIOS Y ENSERES

La bandeja del horno (**H**) ha sido proyectada para permitir una circulación más eficaz del calor alrededor de los alimentos (a excepción de por la solera). Puede utilizarla como una bandeja normal para repostería o asados. También puede utilizar otras bandejas pero debe siempre dejar un par de centímetros libres para permitir la circulación del calor.

No utilice tapaderas y coloque las bandejas de horno de vidrio a 2 pulgadas (5 cm) por lo menos de la resistencia superior.

La bandeja de repostería (**L**) incluida en el suministro debe colocarse centrada respecto a la repisa de apoyo.

Si usa ambas bandejas sobre dos parrillas de soporte, coloque la parrilla perfilada en el nivel superior.



PRECALENTAR EL HORNO

Para precalentar el horno, seleccione una función (BAKE, FAN & BAKE) y programe la temperatura (solamente para BAKE y FAN & BAKE).

Si no programa un tiempo de cocción, tras haber pulsado el botón START/STOP en el display aparece la cuenta atrás a partir del tiempo preprogramado de 30 minutos.

Cuando el horno alcanza la temperatura programada, se emiten 3 "beeps" 3 veces.

UTILIZACIÓN DEL PAPEL DE ALUMINIO

El papel **NO** debe tocar las paredes o las resistencias del horno. Puede utilizar el papel para tapar los alimentos o la bandeja del horno (para facilitar su limpieza) siempre y cuando lo fije correctamente en el alimento o en los bordes de la bandeja del horno o del plato.

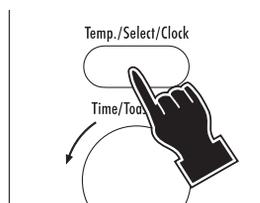
NO tape la parrilla. La grasa acumulada podría incendiarse.

NO tape la bandeja recogemigas (**C**).

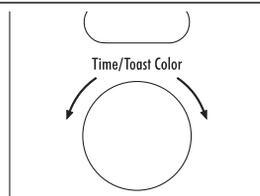
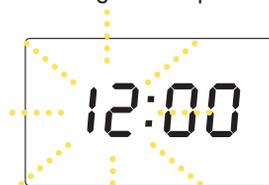
A diferencia de los hornos eléctricos normales, el horno DE'LONGHI tiene 8 funciones: cocción con horno ventilado/descongelación, cocción tradicional, mantener los alimentos calientes, tostado, asar a la parrilla, deshidratación, cocción de las galletas y cocción de pizzas.

2.1 PROGRAMACIÓN DEL RELOJ

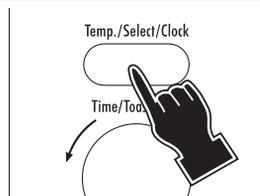
- Cuando enchufe el aparato por primera vez a la corriente o después de un corte de corriente, en el display aparecerán cuatro guiones (--:--). Para programar la hora, efectúe las siguientes operaciones:



- 1 Pulse el botón TEMP./SELECT/CLOCK (11) (las horas parpadean en el display).

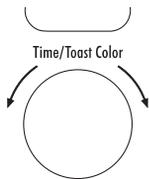


- 2 Sitúe el selector TIME/TOAST COLOR (12) en la hora elegida. La hora programada aparece en el display.

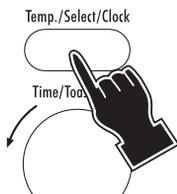


- 3 Pulse el botón TEMP./SELECT/CLOCK (11) (los minutos parpadean en el display).

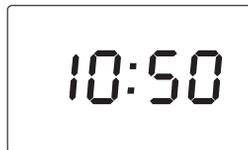




4 Sitúe el selector TIME/TOAST COLOR (12) en la hora elegida. La hora programada aparece en el display.

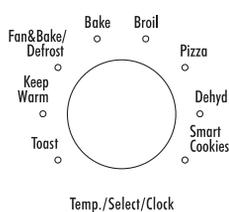


5 Pulse el botón TEMP./SELECT/CLOCK (11) en cualquier momento durante la cocción para ver la hora. (En el display aparece la hora programada).

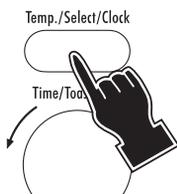


- Si quiere cambiar la hora tras haber programado el reloj, pulse el botón TEMP./SELECT/CLOCK (11) y siga las instrucciones facilitadas anteriormente.
- Incluso puede ver la hora después de haber activado una función pulsando el botón TEMP./SELECT/CLOCK (11) (la hora aparece durante 2 segundos).

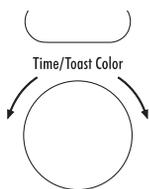
2.2 COCCIÓN CON HORNO TRADICIONAL O VENTILADO



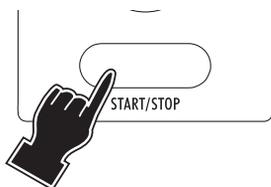
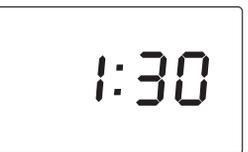
1 Gire el selector de funciones (10) sobre la función elegida. BAKE (5) & FAN & BAKE /DEFROST (4). En el display aparece la temperatura preprogramada (350°F)



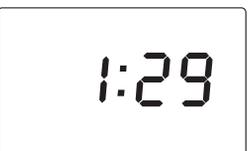
2 Si es necesario, puede modificar la temperatura pulsando el botón TEMP./SELECT/CLOCK (11). Las temperaturas previstas son: 200 - 250 - 275 - 300 - 325 - 350 - 375 - 400 - 425 - 450°F. En el display aparece la temperatura seleccionada.



3 Gire el selector TIME/TOAST COLOR (12) para programar el tiempo de cocción (máx. 2 horas).



4 Pulse el botón START/STOP (13). El horno empieza la cuenta atrás. Al final del tiempo programado se emiten 3 "beeps" y el display vuelve a estar en stand-by (muestra la hora, si ha sido previamente programada).



Notas:

- Si no programa un tiempo de cocción (saltando el punto 3), en el display aparece la cuenta atrás a partir del tiempo preprogramado de 30 minutos.
- Precaliente siempre el horno. Espere oír la señal acústica (tres series de tres beeps breves) antes de introducir la bandeja con los alimentos.
- Para modificar el tiempo programado sólo debe repetir el punto 3. La cuenta atrás se reanuda automáticamente cuando transcurran 3 segundos de la última programación.
- Para ver la temperatura (durante la cocción), pulse simplemente el botón TEMP./SELECT/CLOCK (11).
- Para modificar la temperatura programada, pulse de nuevo los botones en los 3 segundos siguientes para ver la programación elegida.
- Si cuando pasan 3 minutos de la precedente programación no ha pulsado el botón START/STOP (13), el procesador vuelve a estar en stand-by.

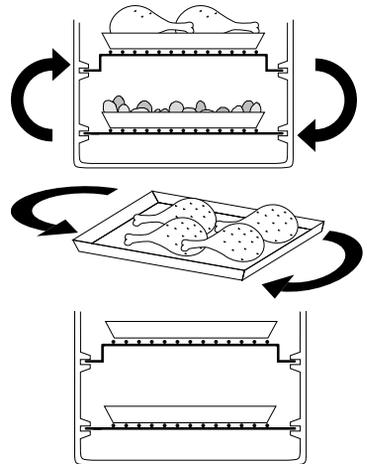
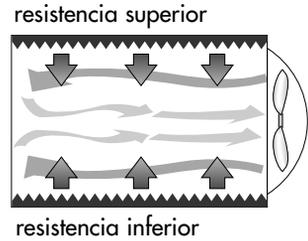
Cocer contemporáneamente en dos niveles con horno ventilado

La función horno ventilado le permite cocer contemporáneamente en dos niveles, alimentos incluso diferentes. El calor producido por las dos resistencias es distribuido dentro del horno mediante el aire que el ventilador hace circular forzosamente. De esta forma el calor llega **rápida y uniformemente** a todas las partes del horno; el aire en la cavidad es muy seco por lo que se impide que se mezclen olores y sabores.

Para cocer dos platos contemporáneamente, sólo debe tener en consideración algunas reglas generales simples:

1. Los tiempos para la cocción contemporánea de recetas diferentes son más largos que los tiempos para una única cocción.
2. En la mitad del ciclo de cocción, debe intercambiar las dos bandejas del horno, ponga la superior sobre la parrilla del nivel inferior y viceversa. También, en la mitad de la cocción, debe **girar las bandejas del horno a 180 grados**.

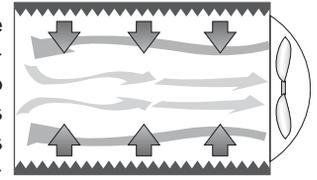
NOTA: debe colocar las parrillas siguiendo las indicaciones de la figura de al lado.



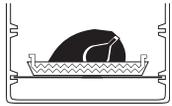
ADVERTENCIAS GENERALES

En la función **FAN & BAKE / DEFROST**, el ventilador pone en circulación el aire caliente dentro del horno, obteniendo una óptima distribución de la temperatura. Es un sistema usado desde hace tiempo en los hornos comerciales de grandes dimensiones que garantiza una cocción uniforme y alimentos dorados. La ventilación desplaza la capa de aire frío alrededor de los alimentos que en muchos casos se cuecen más rápidamente o con una temperatura inferior. Carnes y aves necesitan menos tiempo (aconsejamos el uso de un termómetro para asados para evitar una cocción excesiva), mientras que tartas y galletas pueden cocerse a una temperatura inferior (consulte las tablas). Use la función **BAKE** cuando dorar los alimentos y que éstos sean crocantes son factores secundarios o no requeridos.

Utilice la función para preparar, con las recetas tradicionales, platos estofados, verduras rellenas, pescado, lasañas, tartas de fruta, tartas de queso y similares.



IMPORTANTE



Ponga a cocer pollos, asados y pequeños volátiles directamente sobre la parrilla dietética apoyada en la bandeja del horno (consulte la figura de la izquierda) para evitar que la grasa salpique las paredes y gotee por la solera del horno. Para ulteriores detalles, lea los párrafos siguientes.

COCCIÓN DE ALIMENTOS PRECOCINADOS CON HORNO VENTILADO

Numerosos alimentos precocinados pueden cocerse o calentarse de forma óptima con la función **FAN & BAKE / DEFROST**. Siga las instrucciones indicadas en el envase para la temperatura y el tiempo de cocción.

De todas formas, disminuya 25°F la temperatura indicada.

El mercado propone una elección tan vasta de alimentos precocinados, con envases, cantidades y temperatura inicial diferentes (congelados, refrigerados o a temperatura ambiente) que es mejor seguir las instrucciones del envase.

Controle los alimentos 5-10 minutos antes de que acabe el tiempo aconsejado: para obtener un resultado óptimo, a veces es necesario regular el tiempo o la temperatura de cocción.

Algunas sugerencias para diferentes tipos de alimentos precocinados:

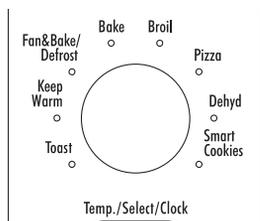
- si las instrucciones aconsejan poner el envase en una bandeja metálica o en una bandeja de repostería para evitar derrames de líquidos y mejorar la uniformidad de la cocción, utilice la bandeja del horno incluida en la dotación. Es útil para bocadillos, galletas, pasteles o patatas fritas congeladas, filetes de pescado rebozados o trozos de pollo.
- Algunos alimentos congelados se venden en envases de papel o plástico de horno y pueden cocerse directamente tanto en hornos microondas como en hornos tradicionales pero con algunos límites.
No supere la máxima temperatura de cocción indicada:
con temperaturas demasiado altas el envase podría derretirse o quemarse.
Para no correr riesgos, programe una temperatura 25°F más baja.
- Para cocer diferentes alimentos precocinados (patatas a rodajas, macarrones gratinados, galletas, pan, tarta de café), lea detenidamente las indicaciones de cada envase en lo que se refiere a las dimensiones aconsejadas de la bandeja, de la cacerola o del plato que se utilizará y a los respectivos tiempos de cocción.
Una bandeja redonda de 9 pulgadas (22 cm) o una bandeja rectangular de 11 x 7 pulgadas (28 x 18 cm) caben perfectamente en el horno y dejan espacio suficiente para la circulación del aire en cada lado. Los discos para tartas de capas pueden cocerse individualmente en una tartera circular de 8-9 pulgadas (20-22 cm) de diámetro, o bien puede echar toda la masa necesaria en un molde circular de repostería de 3 pulgadas de alto (7 cm) y ancho de 9 (22 cm) o en una tartera con borde regulable.

TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCIÓN PARA PREPARACIONES TÍPICAS (cocción ventilada)

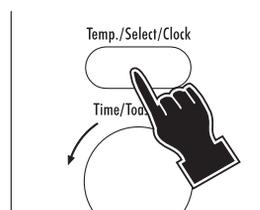
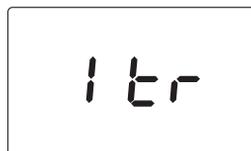
INGREDIENTES	FUNCIONES	PROGRAMACIÓN DE LA TEMPERATURA/INDICACIÓN DEL DISPLAY	TIEMPO DE COCCIÓN INDICATIVO	NOTAS Y CONSEJOS
Pollo entero de 3-3.5 lbs.(1 – 1,5 kg) no relleno.	FAN & BAKE / DEFROST	350 °F	75 min. o hasta alcanzar una temperatura interna de 175°F en el muslo y en la pechuga.	Utilice la bandeja del horno con la parrilla perfilada invertida en la guía 1 (véase la página 49).
Lomo de cerdo o costillas asado 2 - 4 lbs.(1-1,8 kg).	FAN & BAKE / DEFROST	325 °F	90 min. o hasta alcanzar una temperatura interna de 170°F.	Cocción igual que la de un pollo entero. Si queda espacio, coloque la parrilla en la guía más alta.
Solomillo de lechón 1.75 - 2 lbs.(0,8 – 1 kg) a tiras de 6-10 pulgadas (15-25 cm).	FAN & BAKE / DEFROST	300°F durante 20 min. luego BROIL durante 30 min.	Tiempo total 50 min. o hasta que se dore con carne muy blanda.	Utilice la bandeja del horno revestida con papel de aluminio y colocada en la guía 1 (sin parrilla de soporte). Consulte la receta para obtener instrucciones más completas.
Lomo de buey o costillas asado 3 - 5 lbs.(1,5 - 3 kg).	FAN & BAKE / DEFROST	350 °F	20 min./lb. para una cocción poco hecha 25 min./lb. para una cocción intermedia 30 min./lb. para carne bien hecha	Para obtener una cocción más uniforme, le aconsejamos atar los asados. Utilice la parrilla dietética colocada en la guía 1 o 2 dependiendo del espacio a disposición (véase la página 48).
Gallinas de Cornualles de 1.5 lbs.(750 g) la unidad. Dos, partidas por la mitad.	FAN & BAKE / DEFROST	350 °F	45 - 50 min. o hasta que la carne se ponga blanda y no salga sangre al pincharla con un tenedor.	Ase en la parrilla dietética colocada en la guía 2 con la piel del volátil orientada hacia arriba. Pinte con una brocha con mermelada de naranja o miel. Dé la vuelta y pinte con una brocha varias veces hasta el final de la cocción.
Patatas al horno, 1-4 grandes.	BAKE	450 °F	45 - 50 min. o hasta que estén tiernas al pinchar con un tenedor.	Lave las patatas y pinchelas con un tenedor. Eventualmente, unte la piel con aceite para ensalada. Utilice la parrilla colocada en la guía 1.
Masas para repostería: discos para tartas de capas o panettoni. Tartas rellenas: tartas de fruta, con base de 9 pulgadas (22 cm).	FAN & BAKE / DEFROST	300 °F to 350 °F	Masas para repostería: Siga el tiempo de cocción indicado en la receta tradicional pero disminuya la temperatura de 25 – 50°F. Galletas: después de la señal de precalentamiento 20-30 minutos dependiendo del tipo de galletas.	Masas para repostería: Utilice la parrilla colocada en la guía 1. Controle la cocción 5-10 minutos antes de que acabe el tiempo aconsejado. Deje enfriar durante 5-10 minutos antes de sacar de la tartera o del plato.
Galletas variadas Masas para repostería:	FAN & BAKE / DEFROST	300 °F - 325 °F	Masas para repostería: Siga el tiempo de cocción indicado en la receta tradicional pero disminuya la temperatura de 25 – 50°F. Utilice una tartera de 7x11 pulgadas (18x28 cm) o cuadrada de 8 o 9 pulgadas (20-22 cm) de lado o un plato de horno. Galletas: después de la señal de precalentamiento 20-30 minutos dependiendo del tipo de galletas.	Galletas: Coloque las galletas dejando 1 pulgada entre ellas sobre una o dos bandejas de repostería. Si usa solamente una bandeja, coloque la parrilla en la guía 1. Si usa dos bandejas, coloque las parrillas en las guías 1 y 3. Si lo pone en la receta, unte las bandejas. Cambie inmediatamente a la parrilla de enfriamiento.

2.3 COCCIÓN DE LAS GALLETAS

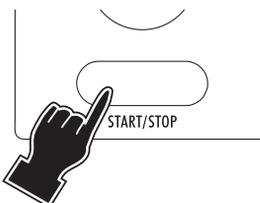
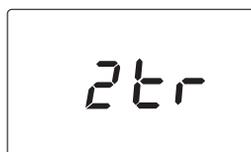
Esta función ha sido concebida para cocer con resultados óptimos alimentos delicados, tales como diferentes tipos de galletas y masas de repostería utilizando dos bandejas. Para acceder a esta función, gire el selector de funciones (10) hasta que en el display aparezca la indicación **TR1** y el piloto SMART COOKIES se encienda. La función ha sido programada para una temperatura fija. Puede regular solamente el tiempo de cocción. Siga las instrucciones indicadas a continuación. Precaliente siempre el horno.



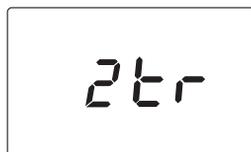
- 1 Gire el selector de funciones (10) hasta que en el display aparezca **TR1** y el piloto SMART COOKIES se encienda.



- 2 Pulse el botón TEMP./SELECT/CLOCK (11) para elegir entre 1 y 2 niveles de cocción.

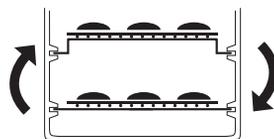


- 3 Pulse el botón START/STOP (13). El horno empieza la fase de precalentamiento.

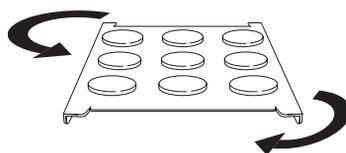


- Cuando el horno alcanza la temperatura ideal para la cocción, podrá oír una señal acústica (tres series de tres beeps breves) y el tiempo de cocción empieza a parpadear.
- Meta las galletas en el horno y pulse el botón START/STOP; el horno empezará la cuenta atrás.
- Si quiere aumentar o disminuir el tiempo programado de 5 minutos durante la cocción, gire el mando TIME/TOAST COLOR (12).

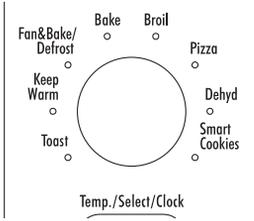
Solamente para la cocción en dos niveles: a 3/4 del tiempo de cocción, una señal acústica le avisará que debe invertir las bandejas de repostería (L) entre ellas y girarlas a 180 grados (consulte la figura de la derecha). Tras haber invertido las dos bandejas, pulse el botón START/STOP para acabar la cocción.



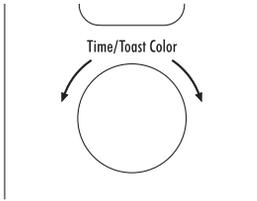
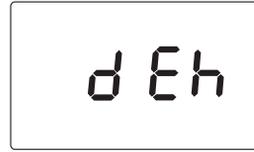
Si no pulsa el botón START/STOP en los 3 minutos que siguen a los beeps, la función se activará automáticamente y la cocción acabará en el tiempo programado.



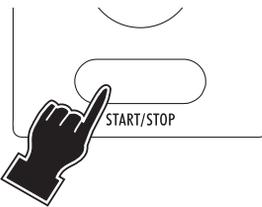
2.4 FUNCIÓN DE DESHIDRATACIÓN



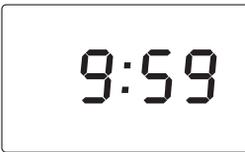
- 1 Gire el selector de funciones (10) hasta que en el display aparezca **DEH** y el piloto relativo se encienda.



- 2 Gire el selector TIME/TOAST COLOR (12) para programar el tiempo de cocción (máx. 14 horas).



- 3 Pulse el botón START/STOP (13). El horno empieza la cuenta atrás. Al final del tiempo programado se emiten 3 "beeps" y el display vuelve a estar en stand-by (muestra la hora, si ha sido previamente programada).



Coloque directamente en las parrillas para deshidratación rodajas de manzana, piña, melocotón o plátano. La circulación de aire moderadamente caliente las deshidratará en 8-14 horas.

El tiempo necesario para la completa deshidratación depende de la jugosidad de la fruta.

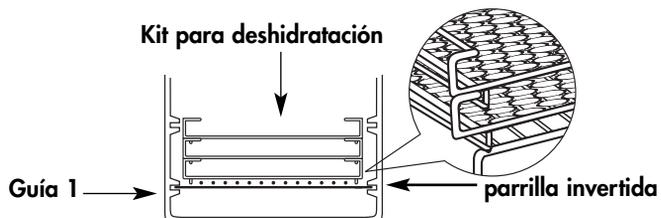
También se pueden deshidratar hierbas aromáticas

Aunque tal vez no sea conveniente ya que se pueden deshidratar únicamente pequeñas cantidades.

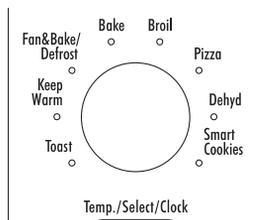
Para obtener indicaciones precisas sobre tiempos, temperaturas, pretratamiento y conservación de los alimentos deshidratados, le aconsejamos consultar un libro dedicado específicamente a la deshidratación de los alimentos.

PARA DESHIDRATAR:

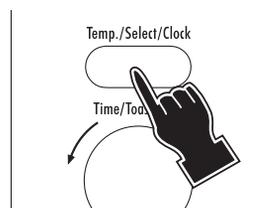
- Prepare los alimentos y utilice el kit de parrillas para deshidratación en el modo siguiente:
- coloque la parrilla plana (G) en la guía 1.
- apoye el kit para la deshidratación (consulte la figura) sobre la parrilla.



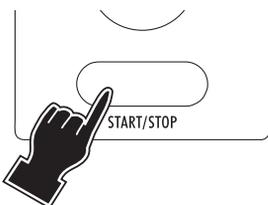
2.5 FUNCIÓN PIZZA



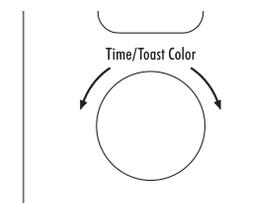
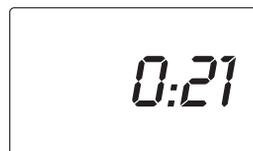
- 1 Gire el selector de funciones (10) hasta que en el display aparezca ***P1** y el piloto relativo se encienda.



- 2 Seleccione un programa (consulte la tabla de la página siguiente) pulsando repetidamente el botón TEMP./SELECT/CLOCK (11); meta la pizza en el horno.



- 3 Pulse el botón START/STOP (13); en el display aparece la cuenta atrás.
Al final del tiempo programado se emiten 3 "beeps" y en el display aparece de nuevo la hora, si ha sido previamente programada.



- 4 Si quiere aumentar o disminuir el tiempo programado de 5 minutos durante la cocción, gire el mando TIME/TOAST COLOR (12). Para poder efectuar esta operación debe haber pulsado antes el botón START/STOP (13).



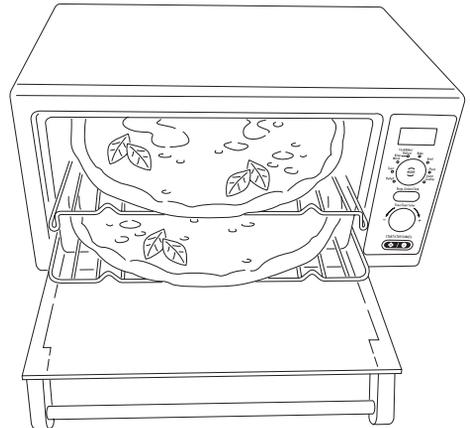
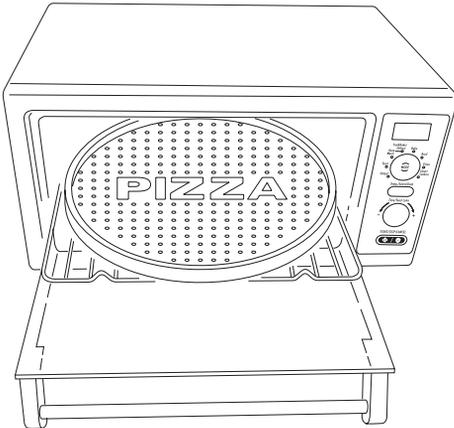
- Si cuando pasan 3 minutos de la precedente programación no ha pulsado el botón START/STOP (13), el procesador vuelve a estar en stand-by.
- Puede interrumpir la cocción en cualquier momento pulsando el botón START/STOP (13).

NOTAS Y CONSEJOS PARA COCER LA PIZZA

- Si el horno está ya caliente (por ejemplo cuando se cuecen dos pizzas seguidas), el procesador disminuirá/regulará automáticamente el tiempo de cocción.
- Coloque siempre la pizza en la bandeja específica para pizza en la parrilla plana (G); a continuación introduzca la bandeja en la guía 1.
- Pizza congelada: saque la pizza del envase y póngala directamente sobre la bandeja para pizza (O).
- Pizza casera con masa fresca; extienda la pizza en la bandeja para pizza untada con aceite (O) o revista la bandeja con papel de horno.
- Le aconsejamos añadir la mozzarella o el queso tierno cinco minutos antes del final de la cocción; el queso se derretirá perfectamente sin quemarse.
- Para elegir el programa más adecuado, consulte la tabla siguiente;
- El resultado puede variar; regule las programaciones en base a su gusto.

INDICACIÓN DEL DISPLAY	NOTAS/SUGERENCIAS
* P1	Ideal para pizzas congeladas pequeñas de 6.5 – 9 oz (185 – 250 g)
* P2	Ideal para pizzas congeladas medianas de 9 - 18 oz (250 – 500 g)
* P3	Ideal para pizzas congeladas grandes de 18 - 28 oz (500 –800 g)
P1	Ideal para una pizza fresca
2P1	Ideal para dos pizzas frescas
* 2P1	Ideal para 2 pizzas congeladas pequeñas de 6,5 - 9 oz (185 – 250 g)
* 2P2	Ideal para 2 pizzas congeladas medianas de 9 - 18 oz (250 – 500 g)
* 2P3	Ideal para 2 pizzas congeladas grandes de 18 - 28 oz (500 –800 g)

Posición correcta de la parrilla/bandeja para pizza



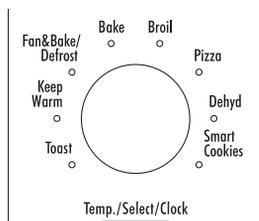
Para cocer solamente una pizza

Para cocer dos pizzas

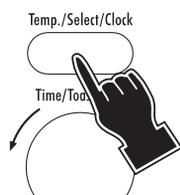
A 2/3 del tiempo de cocción, una señal acústica le avisará que debe intercambiar las dos pizzas, coloque la superior sobre la parrilla inferior y viceversa. Gírelas también a 180 grados. Posteriormente, pulse el botón START/STOP para acabar la cocción.

Si no pulsa el botón START/STOP en los 3 minutos siguientes a los beeps la función se activará automáticamente.

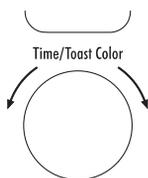
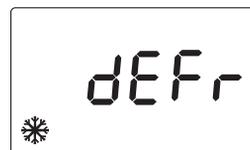
2.6 FUNCIÓN DESCONGELACIÓN



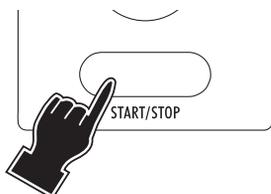
- 1 Gire el selector de funciones (10) hasta que el piloto FAN BAKE/DEFROST se encienda.



- 2 Pulse el botón TEMP./SELECT/CLOCK (11) hasta que en el display aparezca **DEFR** ❄.



- 3 Gire el selector TIME/TOAST COLOR (12) para programar el tiempo de cocción (máx. 2 horas).



- 4 Pulse el botón START/STOP (13). El horno empieza la cuenta atrás. Al final del tiempo programado se emiten 3 "beeps" y el display vuelve a estar en stand-by (muestra la hora, si ha sido previamente programada).



NOTAS

- Si no programa un tiempo de descongelación (saltando el punto 3), en el display aparece la cuenta atrás a partir del tiempo preprogramado de 30 minutos.
- Si cuando pasan 3 minutos de la precedente programación no ha pulsado el botón START/STOP (13), el procesador vuelve a estar en stand-by.

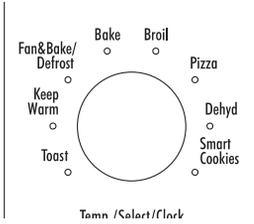
Porciones y trozos de carne cruda, aves y pescado, sopas, pastas, fruta o sobras congeladas se descongelan más rápidamente de esta forma que a temperatura ambiente o en el frigorífico.

Descongele solamente porciones o trozos suficientemente pequeños para poder descongelarlos en una hora al máximo y no deje que los alimentos se pongan a la temperatura ambiente.

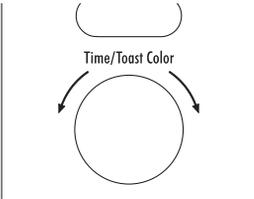
Si se conserva un alimento descongelado demasiado tiempo a una temperatura demasiado elevada puede ser perjudicial para la salud.

Cantidades superiores a las indicadas deben descongelarse en el frigorífico.

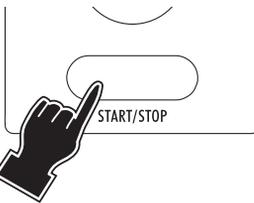
2.7 COCCIÓN CON GRILL



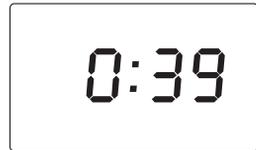
- 1 Gire el selector de funciones (10) hasta que el piloto BROIL se encienda. En el display aparecerá la indicación "BRL".



- 2 Gire el selector TIME/TOAST COLOR (12) para programar el tiempo de cocción (máx. 1 hora).



- 3 Pulse el botón START/STOP (13). El horno empieza la cuenta atrás. Al final del tiempo programado se emiten 3 "beeps" y el display vuelve a estar en stand-by (muestra la hora, si ha sido previamente programada).



NOTAS:

- Si no programa un tiempo de cocción, en el display aparece la cuenta atrás a partir del tiempo preprogramado de 15 minutos.
- Si cuando pasan 3 minutos de la precedente programación no ha pulsado el botón START/STOP (13), el procesador vuelve a estar en stand-by.
- Elimine la grasa excesiva de la carne. Seque la carne, el pescado y la carne de ave con papel absorbente.
- Coloque los alimentos sobre la parrilla dietética situada en la bandeja del horno siguiendo las indicaciones de la figura.
- Coloque la parrilla de forma que los alimentos estén a unas 2 pulgadas (5cm) de distancia de la resistencia superior.
- Los trozos de pollo y de otros alimentos muy compactos se colocarán a 3-4 pulgadas (8-10 cm) de distancia de la resistencia.
- Utilice siempre la parrilla dietética, si es necesario invirtiéndola. En caso contrario, la grasa de la cocción podría producir humo o incendiarse.
- Para facilitar las operaciones de limpieza, revista la bandeja del horno con una hoja de aluminio.
- Asegúrese de que la hoja de aluminio no cubra la parrilla dietética y no sobresalga de la bandeja del horno.
- Extreme las precauciones para darle la vuelta a los alimentos o para sacar la bandeja del horno.
- Use un guante de horno para no derramar la grasa derretida.
- **No tape las resistencias con la película de aluminio.**
- Para gratinar pasteles de pasta con pan rallado o queso espolvoreado, coloque la fuente pyrex directamente en la parrilla a 2 - 3 pulgadas (5-8 cm) de la resistencia superior. Cierre la puerta y controle la cocción para que la superficie no se queme.



NOTA: no exponga platos de horno de vidrio directamente al calor del grill.

Cuando el mando del termostato y del selector de funciones estén en BROIL, solamente estará activada la resistencia superior, a la temperatura máxima. La parrilla sobre la que se apoya la bandeja del horno que contiene la parrilla dietética debe colocarse en la guía 2 (consulte la pág.48) para que los alimentos estén suficientemente cerca de la resistencia superior. Para trozos de pollo y de otros alimentos muy compactos, coloque la parrilla en la guía 1. Si es necesario, invierta la parrilla dietética. La parrilla dietética limita el contacto directo de la grasa de cocción con el calor disminuyendo salpicaduras, humo o la posibilidad de incendiarse. Para asar alimentos grasos use siempre la bandeja del horno.

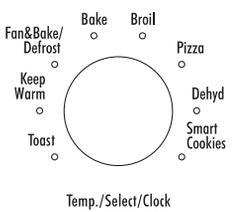
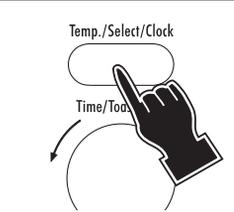
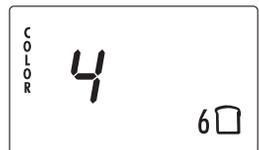
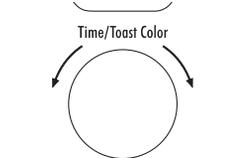
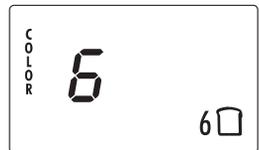
TIEMPOS DE ASADO ACONSEJADOS

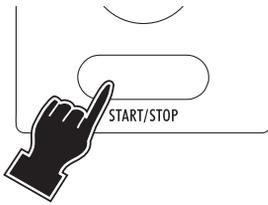
INGREDIENTES	PESO O GROSOR	TIEMPO DE COCCIÓN INDICATIVO (dé la vuelta en la mitad de la cocción)
Lomo o costilla de buey	1- 1 1/2 pulgadas (2,5-3,75cm)	poco hecho 12 - 15 min. cocción intermedia 16 - 18 min.
Bistec de contratapa de buey, filete	3/4 - 1 pulgada (1,5 - 2,5 cm)	poco hecho 10 - 12 min. cocción intermedia 13 -16 min.
Hamburguesa	1 pulgada (2,5 cm)	cocción intermedia-bien hecha 15 - 18 min.
Chuleta de cerdo	3/4 pulgada (1,5 cm)	bien hecha 18 - 22 min.
Filetes de pescado, bistec (consulte nota)	1/2 - 1 pulgada (1,25-2,5 cm)	10 - 16 min.
Trozos de pollo, pollo joven	3 - 4 lb. (1,5 -1,8 kg)	40 - 50 min. hasta que deje de salir sangre al pinchar con un tenedor.
Panceta, salchichas, albondigas de carne	Lo que quepa en la parrilla	10 - 15 min. para panceta crocante y salchichas bien hechas.

Puede asar el pescado directamente en la bandeja del horno ya que no es grasa.

Cueza hasta que se deshaga fácilmente al pinchar con un tenedor. Si los filetes son finos, no debe darles la vuelta.

2.8 TOSTADO

 <p style="text-align: center;">Temp./Select/Clock</p>	<p>1 Gire el selector de funciones (10) hasta que el piloto TOAST se encienda.</p>	
 <p style="text-align: center;">Temp./Select/Clock</p>	<p>2 Pulse el botón TEMP./SELECT/CLOCK (11) para modificar el número de rebanadas.</p>	
 <p style="text-align: center;">Time/Toast Color</p>	<p>3 Gire el selector TIME/TOAST COLOR (12) para programar el nivel de tostado.</p>	

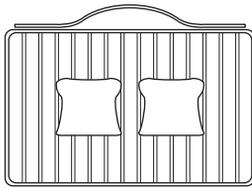


4 Pulse el botón START/STOP (13). En el display aparecerá el tiempo de tostado. Al final del tiempo programado se emiten 3 "beeps" y el display vuelve a estar en stand-by (muestra la hora, si ha sido previamente programada).

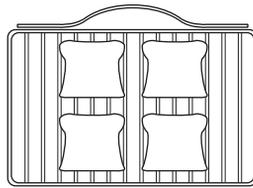


Note:

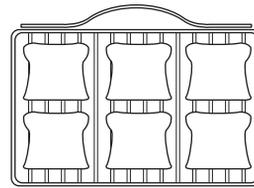
- Puede elegir entre siete niveles de tostado (indicados en el display con "COLOR1-2-3-4-5-6-7")
- È possibile impostare il numero di fette da tostare (2-4-6 □) y sus condiciones iniciales; si las rebanadas son frescas, seleccione el número sin (*) pero si están congeladas, antes de seleccionar el número, seleccione (*).
- Durante el tiempo de tostado, en el reloj aparece la cuenta atrás del tiempo de cocción.
- El tiempo de tostado varía en función de las programaciones seleccionadas.
- Tenga en consideración que el termostato del horno regula el tiempo.
- Por consiguiente, si el horno está ya caliente, el tostado durará menos tiempo.
- Puede interrumpir la cocción en cualquier momento pulsando el botón START/STOP (13).
- En el display aparecerá de nuevo el reloj.
- Si cuando pasan 3 minutos de la precedente programación no ha pulsado el botón START/STOP (13), el procesador vuelve a estar en stand-by.
- Colocación correcta de las rebanadas en función de su número.



2 rebanadas

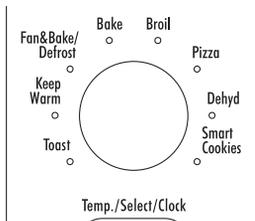


4 rebanadas

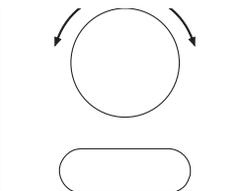


6 rebanadas

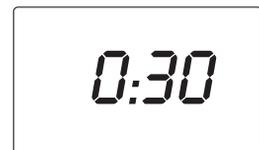
2.9 FUNCIÓN DE MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES

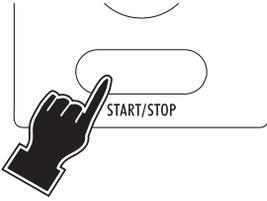


1 Gire el selector de funciones (10) hasta que el piloto KEEP WARM se encienda y en el display aparezca 180°F.



2 Gire el selector TIME/TOAST COLOR (12) para programar el tiempo .





- 3 Pulse el botón START/STOP (13). El horno empieza la cuenta atrás.
- Al final del tiempo programado se emiten 3 "beeps" y el display vuelve a estar en stand-by (muestra la hora, si ha sido previamente programada).



NOTAS

- Si no programa un tiempo de cocción (saltando el punto 2), en el display aparece la cuenta atrás a partir del tiempo preprogramado de 30 minutos.
- Si cuando pasan 3 minutos de la precedente programación no ha pulsado el botón START/STOP (13), el procesador vuelve a estar en stand-by.

3.1 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Una limpieza frecuente evita la formación de humo y malos olores durante la cocción.

No deje que la grasa se acumule dentro del aparato.

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento y limpieza, desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe.

Limpie la puerta, las paredes internas y las superficies esmaltadas o lacadas del horno con agua y jabón; séquelas meticulosamente.

Para limpiar las superficies internas del horno no utilice productos que consuman el aluminio (detergentes en spray) ni raspe las paredes con objetos en punta o cortantes.

Para limpiar la superficie externa utilice siempre una esponja mojada. Evite usar productos abrasivos que estropean la pintura.

Tenga cuidado de que no penetre agua o jabón líquido dentro de las ranuras situadas sobre el horno.

No sumerja nunca el aparato en el agua ni lo lave bajo un chorro de agua.

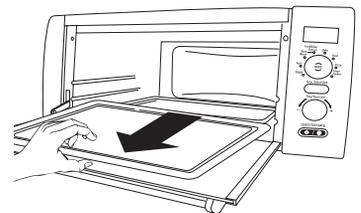
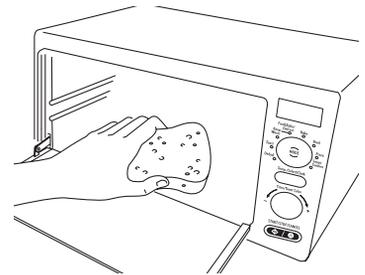
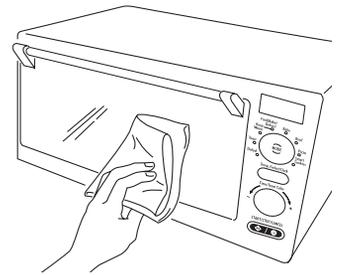
Puede lavar todos los accesorios como una vajilla normal tanto a mano como en el lavavajillas.

Riecgemigas

Saque la bandeja de la solera del horno. Lávela a mano. Si la suciedad es resistente, enjuague la bandeja con agua caliente y jabón y, si es necesario, frote de forma delicada sin rayarla.

Luz interna

Mientras que el horno está funcionando, la luz interna permanece siempre encendida. Para cambiar la lámpara, efectúe las siguientes operaciones: desenchufe el aparato de la corriente, desenrosque el cristal de protección y cambie la lámpara por otra similar (resistente a las altas temperaturas). Enrosque de nuevo el cristal de protección.



GARANTÍA LIMITADA

(para los Estados Unidos solamente)

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

Alcance de la garantía

Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El producto nuevo o reparado será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía.

Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

Duración de la garantía

Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallos o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com. Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <<http://www.delonghi.com/>>.

Residentes de México: Refiera por favor a la garantía limitada para México.

Por favor vea la página trasera donde encontrará las direcciones de De'Longhi.

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De'Longhi. En algunos estados no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De'Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos.

Leyes estatales/provinciales

Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.

GARANTIA

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

Garantizamos todo producto DE'LONGHI por defectos de fabricación, material y mano de obra. Nuestra obligación dentro de ésta 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 instrucciones anexas del fabricante y con un circuito de corriente alterna (ca). 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 se hará válida en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

Para hacer efectiva la garantía o si se necesitan reparaciones o refacciones, componentes, combustibles y accesorios llame, con su garantía sellada por el establecimiento, al Centro Nacional de Servicio para proporcionarle una cuenta de mensajería con la cual deberá remitir el producto y garantía. Los gastos que se deriven del cumplimiento de la presente garantía deberán ser absorbidos por el Centro Nacional de Servicio De'Longhi.

Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos:

Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.

Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <<http://www.delonghi.com/>>.

Residentes de México: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-800-711-88-05 (lada sin costo) / 56-62-53-68 y 69 (D.F.) o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <<http://www.delonghi.com/>>.

Centro Nacional de Servicio:

Fiducia Italiana S.A. de C.V.

Pestalozzi #814

Col. Narvarte

Del. Benito Juarez

C.P. 03100

México

tels: 5543 1447

FECHA DE COMPRA