



www.delonghi.com

Printed in China

Instructions for use. Keep these instructions

Mode d'emploi. Conservez cette notice

Instrucciones para el uso

Repase y guarde estas instrucciones

Lea cuidadosamente este instructivo

antes de usar su aparato

GRILL PLATE

GRIL ET PLAQUE

GRILL PLANCHA

BGR50



Visit www.delonghi.com/registration
to register your product on-line.

Visit www.delonghi.com for a list of service centers near you.

Visitez www.delonghi.com/registration
pour enregistrer votre produit en ligne.

Visitez www.delonghi.com pour voir une liste des
centres de réparation proches de chez vous.

Visite www.delonghi.com/registration para registrar su
producto en línea.

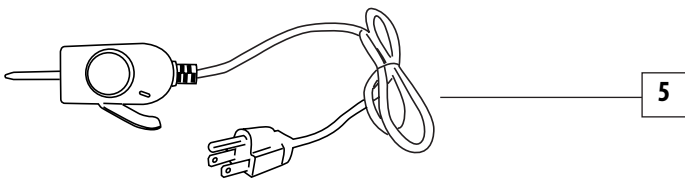
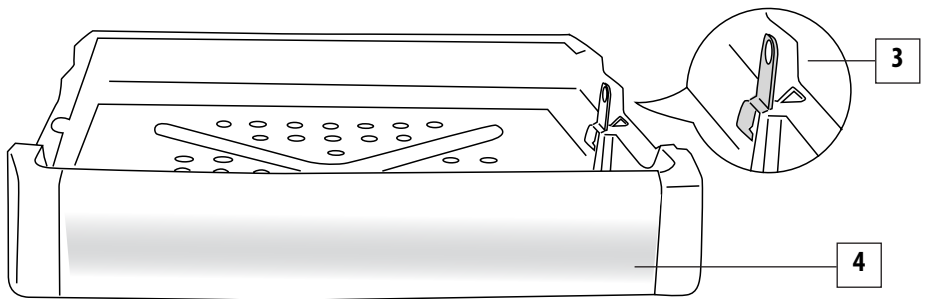
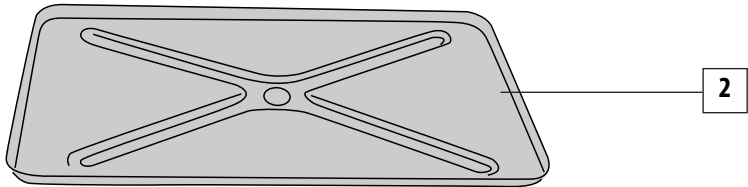
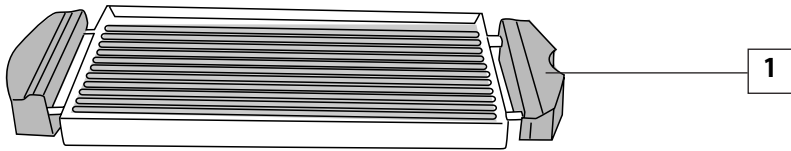
Visite www.delonghi.com para ver la lista de centros de
servicios cercanos a usted.

ELECTRIC CHARACTERISTICS - CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES - CARACTERISTICAS ELECTRICAS

120 V~ 60 Hz 1500 W



Description/Descripción



INTRODUCTION

Thank you for choosing a De'Longhi product.
Take a few minutes to read these instructions for use.
This will avoid danger or damage to the machine.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
Keep these instructions for future use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse cord assembly or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service center for examination, repair or adjustment.
- Do not use outdoors.
- The use of accessory attachment not recommended by the appliance manufacturer might cause injuries.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot

liquids.

- Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- To use, plug cord into electrical outlet. To disconnect, grasp plug and remove from outlet.
- Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- Do not use grill for other intended use.
- This product is intended for household/ domestic use only and not for commercial or industrial use.

CAUTION: Use only D G KING WAY ENTERPRISE CO LTD., CAT. NO. HA-1CUL, thermal controller.

CAUTION: do not flip the appliance over until completely cool.

CAUTION: to reduce the risk of fire, cook only with the drip tray in place.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SHORT CORD INSTRUCTIONS

- A short power cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer, detachable power supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used, the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is provided with 3- wire, grounding type cord, the extension should be a GROUNDING TYPE 3 - WIRE CORD. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
- Your product is equipped with a polarized alternating current line plug (a plug having one blade wider than the other). This plug will fit into the power outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert the

plug fully into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact your electrician to replace your obsolete outlet. Do not defeat the safety purpose of the polarized plug.

DESCRIPTION (PAG. 3)

1. Double-sided Grill Plate with non-stick coating
2. Oil Drip Tray
3. Safety interlock
4. Base
5. Connector with indicator light

The unit can be used in two ways (Double-sided grill plate).

- The grilling plate with the grooved surface is suitable for the typical grilling of steaks, cutlets or the like.
- The frying plate with the smooth surface is used to fry shellfish, eggs, sliced vegetables or the like.

USE

Before first use

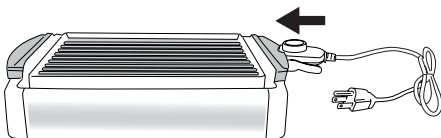
- Remove all packaging materials and any promotional labels from the cooking plate and the tray.
- Detach the connector and clean the cooking plate and base by washing with soap and water in a sink. Rinse and dry thoroughly.
Make sure the connector inlet on the plate is fully dry.
- Condition the cooking surface by applying a light coating of vegetable oil or use a non-stick cooking spray.
Wipe off excess oil.

Preparing the unit

- Set base on countertop. Put in the metal drip tray. Match the cooking plate to the base. The terminal / socket of the grill plate should be on the same side as the safety interlock.
- Do not use the appliance if it is not installed following the sequence as shown on page 3.

Switching the unit on

- Plug the connector fully into the terminal of the cooking plate (see figure). The connector cannot be plugged in completely unless the cooking plate is fitted properly to the base.



- Plug the power cord into the wall outlet.
- Adjust the temperature dial to maximum setting (sear). The indicator light will light on and will remain on till the preset temperature is reached. During cooking, the light will cycle on and off. This is normal.
- Be sure the temperature control dial is on "high" for best browning results and "sear" when barbecuing hamburgers, steaks, hot dogs, sausage, fish steaks, chicken breasts and other meat. Use "low" or "medium" setting to reheat previously cooked foods and when grilling more delicate foods with lower cooking temperature.

Switching the unit off

- Turn the temperature connector to "off" when cooking is completed.
- Unplug the power cord from the wall outlet and allow to cool before cleaning or removing any part.
- Hold the unit by the handles when turning it over.

Cooking times

Use the following table as a guideline for food amounts and cooking times. Recipe cooking times are estimated. Cooking time will vary based on the temperature of the grill, the surrounding air, and the food itself. The food to be cooked should always be at room temperature. Never put frozen food directly onto the cooking plate, it could become hard. Watch food carefully and adjust the cooking time as necessary. Turn frequently for more even cooking.

GRILLING TIPS

- For best results, preheat the cooking plate before grilling.
- Tender slices of meat are generally more suitable for grilling. Somewhat tougher meat will become tender if it has been marinated overnight.
- To prevent scratching the cooking surface when turning over the food, always use a plastic or wooden spatula. Fish and meat should be turned only once if possible. Repeated turning is unnecessary and dries out the food being cooked. Never cut foods on the plate surface.
- If cooking vegetables, fish, or lean meat, spray the cooking surface with a cooking spray or a light coating of vegetable oil.
- If cooking meat with any amount of fat, or if the food has been marinated, there is no need to treat the grill.
- Never cook meat too long otherwise it becomes tight.
- If the food being cooked sticks to the cooking plate, wipe down the cooking plate from time to time with a paper towel dipped in oil.

Note

- The first time you use the Grill it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal and common to appliances with nonstick surfaces.
- A plastic cleaning spatula can be used for cleaning the grilling plate and frying plate after you have finished cooking and the unit has cooled down completely (at least 30 minutes). Using the cleaning tool on a hot surface for too long will cause the plastic to melt.

CARE AND CLEANING

- When finished cooking, unplug from the outlet and allow the grill to cool completely before cleaning.
Never transport the unit when it is hot.
- Pull out the connector. If cleaning is necessary, wipe over unit with a slightly damp cloth. **DO NOT IMMERSER THE CONNECTOR IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
- Lift the cooking plate off the base and pour off any excess grease or liquid from the metal drip tray.
The cooking plate can be washed in the dishwasher.
The drip tray and the plastic base must be cleaned by hand.

- Do not use steel wool pads or harsh, abrasive cleaners on the cooking surface as they may damage the nonstick coating. Never use a caustic oven cleaner as this will damage the cooking surface.
- To remove cooked on food, use a plastic spatula. Be sure to clean the handles after each use. Dry thoroughly with a soft cloth or paper towel.
- The power cord assembly should not be immersed in water or placed in the dishwasher. To clean, wipe with a damp cloth.
- The appliance inlet must be carefully dried before the appliance is used again.

Disclaimer

updates to hardware components are made regularly. Therefore some of the instructions, specifications and pictures in this documentation may differ slightly from your particular situation. All items described in this guide are for illustration purposes only and may not apply to your particular situation. No legal right or entitlements may be obtained from the description made in this manual.

TABLE OF COOKING

Food	Approx. Time (minutes)	Doneness test
Steak	8 to 15	Until desired doneness
Bacon	4 to 8	Desired doneness
Pork chops, Boneless	15 to 20	Until no longer pink
Chicken pieces	25 to 30	Pierce with knife; juice run clear
1/2" thick Hamburgers	8 to 10	No pink meat
Sausage / patties	12 to 15	No pink meat
Hot dog	8 to 10	Hot through
Whole fish	8 to 10	Opaque and flakes with fork
Fish fillets	10 per inch thickness	Opaque and flakes with fork

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Cannot insert the connector to the cooking plate dock	- The oil drip tray is not fitted properly - The cooking plate is not filled properly	Follow the figure at page 3
The plate is not hot	- The plug is not inserted to the wall outlet - The connector is not fully insert to the dock - The temperature selector is on OFF	- Insert plug into wall outlet - See figure page 5 - Turn the thermostat knob to the desired temperature

This warranty applies to all products with De'Longhi or Kenwood brand names.

What does the warranty cover?

We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to repair at our factory or authorized service center of any defective parts or part thereof, other than parts damaged in transit. In the event of a products replacement or return, the unit must be returned transportation prepaid. The repaired or replacement model will be returned at the company expense.

This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions, which accompany it, and on an Alternating current (AC) circuit.

How long does the coverage last?

This warranty runs for one year (1) from the purchase date found on your receipt and applies only to the original purchaser for use.

What is not covered by the warranty?

The warranty does not cover defects or damage of the appliance, which result from repairs or alterations to the appliance outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance, which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damage resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage, so the above limitation may not apply to you.

How do you get service?

If repairs become necessary, see contact information below:

U.S. Residents: Please contact our toll free hotline at 1-800-322-3848 or log onto our website at www.delonghi.com

Residents of Canada: Please contact our toll free hotline at 1-888-335-6644 or log onto our website at www.delonghi.com

Residents of Mexico: Please contact our toll free number 01-800-711-8805 for assistance or log onto our website at www.delonghi.com

The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does not apply if you enter into an extended warranty with De'Longhi. Some states/countries do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. De'Longhi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its appliance.

How does country law apply?

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state/country to country.

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi un produit De'Longhi. Prenez le temps de lire attentivement ce mode d'emploi. Il vous permettra d'éviter tout risque ou dommage à l'appareil.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base sont nécessaires à suivre, y compris les suivantes:

- Lire toutes les instructions. Conserver ces instructions pour une utilisation future.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les manches ou les poignées.
- Pour se protéger contre un risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ainsi que pendant son nettoyage. Laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
- Ne pas laisser les appareils en marche sans surveillance.
- Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à un centre de service autorisé pour inspection, réparation ou ajustement au besoin.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- Toujours utiliser les appareils sur une surface sèche et plane.
- Il faut être particulièrement prudent lorsque l'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Toujours brancher le cordon d'alimentation sur

l'appareil avant de le raccorder à la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre tous les boutons sur la position « arrêté », puis débrancher la fiche de la prise murale.

- Pour l'utiliser, brancher le cordon dans une prise de courant. Pour débrancher l'appareil, saisir la fiche et tirer.
- Ne pas utiliser en présence de vapeurs explosives et/ou inflammables.
- Ne pas utiliser le gril à d'autres fins que celles prévues
- Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement et non pour un usage commercial ou industriel.

AVERTISSEMENT: Il faut utiliser un régulateur thermique D G KING WAY ENTERPRISE CO LTD., CAT. NO. HA-1CUL. Uniquement.

AVERTISSEMENT: ne pas retourner l'appareil jusqu'à refroidissement complet.

AVERTISSEMENT: afin de réduire le risque d'incendie, faire cuire uniquement avec le bac de récupération en place.

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR CORDON D'ALIMENTATION COURT (seulement pour États Unis)

- L'appareil est muni d'un cordon court pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute causés par de plus grands cordons. Des cordons d'alimentation plus grands et détachables ou des rallonges électriques sont vendus, et peuvent être utilisés si les précautions nécessaires sont prises pendant leur utilisation.
- Si une rallonge électrique est utilisée, le calibre marqué doit être au moins du même calibre que celui de l'appareil. Si l'appareil est équipé d'un cordon trifilaire de type mise à la terre, la rallonge devrait être un CORDON TRIFILAIRE DE TYPE MISE À LA TERRE. Le plus long cordon devrait être rangé de sorte qu'il ne pend pas du comptoir ou de la table où il pourrait être tiré par des enfants ou basculer.
- Votre produit est équipé d'une fiche de ligne à courant

Description/Utilisation/ Conseils pour la cuisson fr

alternatif polarisé (une fiche ayant une aube plus large que l'autre). Cette fiche se logera dans la prise d'alimentation d'une seule façon. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si vous êtes incapable d'insérer complètement la fiche dans la prise, essayez de la tourner. Si la fiche ne veut toujours pas s'enfoncer, contactez votre électricien pour remplacer la prise obsolète. Ne pas annuler la sécurité de la fiche polarisée.

DESCRIPTION (PAGE 3)

1. Plaque antiadhésive réversible
2. Ramasse-gouttes
3. Fermeture de sécurité
4. Base
5. Connecteur avec voyant lumineux

L'appareil peut être utilisé de deux façons (plaque réversible).

- La plaque striée permet de cuire les biftecks, les escalopes et les viandes en général.
- La plaque lisse peut être utilisée pour cuire les crustacés, les œufs, les légumes émincés et autres.

UTILISATION

Avant la première utilisation

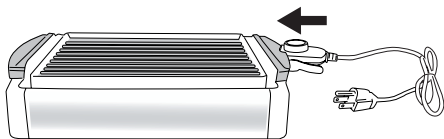
- Enlever tout le matériel d'emballage et les autocollants de la plaque et du ramasse-gouttes.
- Débrancher le connecteur et nettoyer la plaque de cuisson ainsi que la base à l'eau et au savon dans un évier. Rincer et sécher soigneusement. S'assurer que l'entrée du connecteur sur la plaque est bien sèche.
- Appliquer une légère couche d'huile végétale sur la surface de cuisson ou utiliser un vaporisateur antiadhésif. Essuyer l'excès d'huile.

Préparation de l'appareil

- Poser la base sur le comptoir. Placer le ramasse-gouttes en métal. Placer la plaque de cuisson sur la base. La prise de la plaque de cuisson doit se trouver du même côté que la fermeture de sécurité.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il n'est pas installé selon la procédure indiquée à la page 3.

Mise en marche de l'appareil

- Brancher le connecteur dans la prise de la plaque (voir figure). Il est impossible d'insérer le connecteur si la plaque n'est pas montée correctement sur la base.



- Brancher la fiche du cordon d'alimentation complètement dans une prise de courant murale.
- Régler le sélecteur de température au maximum. Le voyant

lumineux s'allume et restera allumer jusqu'à ce que la température prédéfinie soit atteinte. Pendant la cuisson, le voyant s'allume et s'éteint. Ceci est normal.

- Pour un dorage parfait et pour bien saisir les hamburgers, biftecks, hot dog, saucisses, darnes, filets de poitrine de poulet et autres viandes, mettre le sélecteur à une température élevée. Pour réchauffer des aliments déjà cuisinés et la cuisson d'aliments plus délicats, qui requièrent des températures de cuisson plus basses, régler le sélecteur de température sur une « bas » ou « moyen ».

Mise en arrêt de l'appareil

- À la fin de la cuisson mettre le sélecteur de température sur « arrêt ».
- Débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de retirer des pièces.
- Tenir l'appareil par les poignées pour le manipuler.

Temps de cuisson

Utiliser le tableau à la page 10 comme référence pour les quantités d'aliments et les temps de cuisson. Les temps de cuisson indiqués sont indicatifs. Le temps nécessaire pour la cuisson varie en fonction de la température de la plaque, de l'air ambiant et de l'aliment lui-même. Les aliments à cuisiner doivent toujours être à température ambiante. Ne jamais mettre d'aliments congelés directement sur la plaque de cuisson car ils pourraient durcir. Surveiller attentivement les aliments et régler le temps de cuisson si nécessaire. Pour une cuisson plus uniforme retourner régulièrement les aliments.

CONSEILS POUR LA CUISSON

- Pour un meilleur résultat, préchauffer la plaque avant la cuisson.
- Les viandes tendres sont les plus adaptées pour la cuisson au grill. Laisser mariner les coupes de viande moins tendres pendant la nuit.
- Pour éviter de rayer la surface de cuisson lorsqu'on retourne l'aliment, utiliser toujours une spatule en plastique ou en bois. Si possible, le poisson ou la viande doit être retourné qu'une seule fois. Il est inutile de retourner souvent l'aliment car la viande pourrait se dessécher. Ne jamais couper l'aliment directement sur la plaque.
- Pour cuisiner des légumes, du poisson ou de la viande vaporiser légèrement un enduit sur la plaque ou appliquer une légère couche d'huile végétale. Pour cuire les viandes grasses ou les aliments marinés, il n'est pas nécessaire d'huiler la plaque.
- Ne jamais cuire la viande trop longtemps autrement elle durcit.
- Pour éviter que les aliments collent à la plaque de cuisson, nettoyer la surface de temps en temps avec du papier essuie-tout légèrement huilé.

Note

- Il est tout à fait normal que lors de la première utilisation il se produise un léger dégagement d'odeur et de fumée.
- À la fin de la cuisson et quand l'appareil est complètement refroidi (il faut au moins 30 minutes), racler la surface de la plaque lisse ou de la plaque striée à l'aide d'une spatule en plastique. Il faut éviter d'utiliser la spatule en plastique trop longtemps sur une surface chaude car le plastique pourrait fondre.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- À la fin de la cuisson, débrancher de la prise de courant et laisser refroidir complètement l'appareil avant toute opération de nettoyage. Ne jamais déplacer l'appareil quand il est encore chaud.
- Extraire le connecteur en appuyant sur le levier. Si le nettoyage est nécessaire, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. **NE JAMAIS PLONGER LE CONNECTEUR DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.**
- Retirer la plaque de la base et éliminer la graisse recueillie dans le ramasse-gouttes en métal. La plaque antiadhésive peut être lavée au lave-vaisselle. Le ramasse-gouttes et la base en plastique doivent être lavés à la main.

- Pour nettoyer la surface de cuisson ne pas utiliser d'éponges en laine d'acier ou des détergents agressifs ou abrasifs, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif. Ne pas utiliser de nettoyeurs caustiques pour four, parce qu'ils peuvent endommager la surface de cuisson.
- Pour les dépôts d'aliments qui restent collés, utiliser une spatule en plastique pour les enlever. Laver les poignées après chaque utilisation, les sécher soigneusement à l'aide d'un chiffon doux ou du papier essuie-tout.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être plongé dans l'eau ni lavé au lave-vaisselle. Pour le nettoyer, l'essuyer avec un chiffon doux.
- L'entrée de l'appareil doit être soigneusement séchée avant l'utilisation.

Avis d'exclusion de responsabilité

Nos appareils sont régulièrement améliorés. Les instructions, spécifications ou images présentes dans cette documentation pourraient donc être légèrement différentes de votre appareil. Tous les éléments décrits contenus dans ce guide sont fournis à titre de référence seulement et ne peuvent s'appliquer à votre produit. Aucun droit légal ne peut être obtenu depuis à les informations contenues dans ce manuel.

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Aliments	Temps approximatif (minutes)	Vérification du degré de la cuisson
Bifteck	8 - 15	jusqu'au degré de cuisson désiré
Bacon	4 - 8	Degré de cuisson désiré
Côtelettes de porc, désossées	15 - 20	Jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose
Poulet en morceaux	25 - 30	Piquer avec la pointe d'un couteau; jusqu'à ce que le jus qui s'en écoule soit clair.
Hamburger de 1 cm d'épaisseur	8 - 10	La viande ne doit plus être rose
Saucisses/galettes de viande hachée	12 - 15	La viande ne doit plus être rose
Hot dog	8 - 10	Cuit à cœur
Poisson entier	8 - 10	Chair opaque qui se détache à la fourchette
Filets de poisson	10 par 2,5 cm d'épaisseur	Chair opaque qui se détache à la fourchette

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Impossible d'insérer le connecteur au socle de la plaque de cuisson	- Le ramasse-gouttes n'est pas installée correctement - La plaque de cuisson n'est pas remplie correctement	Voir l'illustration 3
La plaque n'est pas chaude	- La fiche n'est pas insérée dans la prise de courant murale - Le connecteur n'est pas entièrement inséré dans le socle - Le sélecteur de la température est sur ARRÊT	- Insérer la fiche dans la prise de courant murale - Voir l'illustration à la page 5 - Tourner le bouton de température en fonction de la température désirée

Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?

Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle réparé ou de remplacement sera retourné aux frais de la société.

Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?

Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?

Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous:

Résidents des États-Unis: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com

Résidents du Canada: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com

Résidents du Mexique: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-800-711-8805 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois du pay ou de la province?

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un pay à un autre ou d'une province à une autre.

INTRODUCCIÓN

Le damos las gracias por haber elegido un producto De'Longhi. Dedique unos minutos para leer estas instrucciones de uso. De esta forma evitará correr riesgos o dañar al aparato.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos es conveniente acatar algunas reglas fundamentales de seguridad:

- Lea todas las instrucciones. Guarde estas instrucciones para su uso posterior.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
- A fin de evitar riesgos de descargas eléctricas, no sumerja el ensamble de cable, enchufe en agua u otros líquidos.
- Es necesaria una supervisión detallada cuando el aparato se ha utilizado por o cerca de niños.
- Desconecte del tomacorriente cuando no utilice el aparato y antes de realizar cualquier operación de limpieza. Deje que se enfríe antes de instalar o retirar piezas.
- No deje los aparatos sin vigilancia cuando se encuentren en uso.
- No utilice el aparato con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento o si se ha dañado de algún modo. Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
- No lo utilice al aire libre.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar lesiones.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o superficie de trabajo, ni toque superficies calientes.
- No coloque sobre o cerca de hornillas de gas o eléctricas o en hornos calientes.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca y uniforme.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte primero el enchufe al aparato y

después conecte el cable al tomacorriente.

Para desconectar, apague todos los controles y después retire el enchufe del tomacorriente.

- Para utilizar, conecte el cable en el tomacorriente.
Para desconectar, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente.
- No utilice el aparato en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- No utilice la plancha grill para un uso diferente al que está diseñado.
- Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico y no para uso comercial o industrial.

PRECAUCIÓN: Utilice únicamente el controlador térmico D G KING WAY ENTERPRISE CO LTD., NO. DE CAT. HA1CUL.

PRECAUCIÓN: no le dé vuelta al aparato hasta que se enfríe por completo.

PRECAUCIÓN: reduzca el riesgo de incendios, cocine únicamente con la bandeja recogegrasa en su lugar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO (sólo para Estados Unidos)

- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir riesgos causados por dobleces y evitar tropezar con un cable largo.
- Es posible utilizar cables desprendibles o cables de extensión y debe prestarse mucha atención a su utilización.
- En el caso de utilizar un cable de extensión, la especificación eléctrica debe superar la especificación eléctrica específica del aparato.
- Si el aparato está dotado de cable con tres hilos con tierra, también la extensión deberá contar con tres hilos con tierra.
- Un cable de mayor longitud debe situarse de manera que no se doble sobre la superficie de trabajo, donde pudiera ser jalada (tirada) por un menor o provocar un tropiezo.
- Su aparato está provisto de una clavija polarizada para corriente alterna (una clavija que tiene una cuchilla más ancha que la otra). Esta clavija se introduce en el tomacorriente sólo en una posición. Se trata de un dispositivo de seguridad. Si no puede insertar la clavija completamente en el tomacorriente,

Descripción/Usos/Consejos para la cocción **es**

intente invirtiendo la posición de la clavija. Si aún así no consigue insertarla, contacte a su electricista de confianza para sustituir el tomacorriente. No intente modificar el enchufe polarizado eliminando la protección de seguridad.

DESCRIPCIÓN (PÁG. 3)

1. Plancha grill antiadherente reversible
2. Bandeja recoge grasa
3. Dispositivo de seguridad
4. Base
5. Conector con luz indicadora

El aparato puede utilizarse de dos maneras (plancha grill reversible).

- La plancha grill con la superficie ondulada es idónea para cocinar bistecs, chuletas o lo similar.
- La plancha para freír con la superficie lisa se utiliza para freír mariscos, huevos, verduras en rebanadas o lo similar.

USO

Antes del primer uso

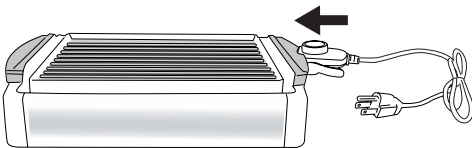
- Retire todo el material de embalaje y las etiquetas publicitarias de la plancha de cocción y de la bandeja.
- Desmonte el conector y limpie la plancha de cocción y la base lavando con agua y jabón en un fregadero. Enjuague y seque meticulosamente. Asegúrese de que la entrada del conector en la plancha esté totalmente seca.
- Prepare la superficie de cocción aplicando una ligera capa de aceite vegetal o con un aerosol antiadherente de cocina. Elimine el exceso de aceite.

Preparación del aparato

- Apoye la base sobre la superficie de trabajo. Coloque la bandeja recoge grasa de metal. Ajuste la plancha de cocción a la base. La terminal/el conector de la plancha grill debe estar en el mismo lado que el dispositivo de seguridad.
- No utilice el aparato si no lo ha instalado según el procedimiento mostrado en la página 3.

Encender el aparato

- Encaje el conector totalmente en el enchufe de la plancha de cocción (ver la figura). No podrá encajar totalmente el conector si la plancha de cocción no está ajustada correctamente en la base.



- Conecte el cable de alimentación en el tomacorriente.
- Ajuste el selector de temperatura en el valor máximo (dorar). La luz indicadora se encenderá y permanecerá encendida

hasta que se alcance la temperatura preestablecida. Durante la cocción, la luz se enciende y apaga cíclicamente. Esto es normal.

- Asegúrese de que el selector de temperatura esté en "alto" ("high") para obtener un dorado perfecto y "dorar" ("sear") para marcar con la plancha hamburguesas, bistecs, perritos calientes, salchichas, rodajas de pescado, pechugas de pollo y otras carnes. Utilice el valor "bajo" ("low") o "medio" ("medium") para recalentar alimentos cocinados anteriormente, y cuando ase a la plancha alimentos más delicados que demandan temperaturas de cocción más bajas.

Apagar el aparato

- Al final de la cocción, sitúe el selector de temperatura en "off".
- Desconecte el cable de alimentación del tomacorriente y deje que se enfríe antes de realizar cualquier operación de limpieza o extracción de cualquier pieza.
- Sujete al aparato por las asas cuando le de vuelta.

Tiempos de cocción

Utilice la tabla de la página 14 como referencia para cantidades de alimentos y tiempos de cocción. Los tiempos de cocción indicados son aproximados. El tiempo necesario para la cocción variará con base en la temperatura de la parrilla, el aire circundante y los alimentos. Los alimentos a cocinar siempre deben estar a temperatura ambiente. Nunca coloque alimentos congelados directamente sobre la plancha de cocción, porque podrían endurecerse. Observe meticulosamente los alimentos y ajuste el tiempo de cocción según sea necesario. Para obtener una cocción más uniforme, gire los alimentos a menudo.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

- Precaliente la plancha antes de la cocción para obtener mejores resultados.
- Generalmente, los filetes de carne tierna son más adecuados para el asado a la plancha. Las carnes más duras pueden ablandarse si se marinan durante la noche.
- Para no rayar la superficie de cocción al dar la vuelta a los alimentos, utilice siempre una espátula de plástico o madera. En la medida de lo posible, la carne y el pescado se deberían girar solamente una vez. No es necesario girar constantemente los alimentos a fin de no resecarlos. Nunca corte los alimentos sobre la superficie de la plancha.
- Para cocinar verduras, pescado o carne magra, unte la superficie de cocción con un aerosol para cocinar o con una ligera capa de aceite vegetal. Para cocinar carne con partes de grasa o alimentos marinados, no debe tratar la plancha.
- Nunca cocine la carne excesivamente, de otro modo se apretará.
- Si los alimentos se pegan a la plancha, limpie la superficie de vez en cuando con papel absorbente humedecido con aceite.

Nota

- Es normal que durante el primer uso, la plancha grill desprenda un leve olor y salga algo de humo. Es normal y común en los aparatos con superficies antiadherentes.
- Al final de la cocción y cuando el aparato se haya enfriado completamente (espere por lo menos 30 minutos), limpie la superficie de la plancha grill o de la plancha para freír con una espátula de plástico. Si utiliza este instrumento de limpieza durante mucho tiempo sobre una superficie caliente, el plástico puede derretirse.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Al final de la cocción, desenchufe el aparato del tomacorriente y déjelo enfriar completamente antes de realizar cualquier operación de limpieza. Nunca cambie de lugar el aparato si está caliente.
- Extraiga el conector presionando la palanca. Si debe limpiar el aparato, use un paño humedecido. **NO SUMERJA EL CONECTOR EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS.**
- Levante la plancha de cocción de la base y elimine el exceso de grasa contenida en la bandeja recogegrasa de metal. Puede lavar la plancha de cocción en el lavavajillas. Limpie a mano la bandeja recogegrasa y la base de plástico.

- No utilice esponjas de acero o detergentes agresivos o abrasivos para limpiar la superficie de cocción porque dañarían el revestimiento antiadherente. Nunca utilice productos corrosivos para la limpieza de hornos porque dañarían la superficie de cocción.
- Use una espátula de plástico para eliminar los alimentos pegados. Lave las asas después de cada uso. Seque meticulosamente con un paño suave o papel absorbente.
- El ensamble del cable de alimentación no debe sumergirse en el agua ni meterse al lavavajillas. Para limpiarlo, frótelo con un paño suave.
- Seque meticulosamente la entrada del conector del aparato antes de utilizarlo de nuevo.

Descargo de responsabilidad

Los componentes del aparato se actualizan periódicamente. Por consiguiente, algunas instrucciones, especificaciones o fotos contenidas en esta documentación podrían variar ligeramente en el caso de su aparato. Las descripciones del producto contenidas en este manual son solamente ilustrativas y no se refieren a situaciones específicas. En referencia a éstas, no se puede alegar ningún derecho con valor legal.

TABLA DE COCCIÓN

Alimentos	Tiempo aproximado (minutos)	Prueba de cocción
Bistec	8 - 15	hasta el nivel de cocción elegido
Tocino	4 - 8	Cocción elegida
Chuletas de cerdo deshuesadas	15 - 20	hasta que la carne ya no esté rosa
Piezas de pollo	25 - 30	Pinche con un cuchillo, debe salir un líquido claro
Hamburguesas de 1 cm de grosor	8 - 10	La carne no debe estar rosa
Salchichas / albóndigas	12 - 15	La carne no debe estar rosa
Perrito caliente	8 - 10	Perfectamente asado
Pescado entero	8 - 10	Aspecto opaco y se descama cuando se toca con un tenedor
Filetes de pescado	10 por cada 2.5 cm de grosor	Aspecto opaco y se descama cuando se toca con un tenedor

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
No se puede introducir el conector en la base de plancha de cocción	- La bandeja recogegrasa no está ajustada correctamente - La plancha de cocción no se ha cargado correctamente	Siga la figura en la página 3
La plancha no está caliente	- El enchufe no se ha introducido al tomacorriente - El conector no se ha introducido totalmente en la base - El selector de temperatura está en APAGADO (OFF)	- Introduzca el enchufe en el tomacorriente - Ver la figura en la página 5 - Ajuste la perilla del termostato a la temperatura deseada

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 modelo reparado o de sustitución 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 fallas 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

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

Residentes de México: Por favor contactar 01-800-711-88-05 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com

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/países 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 del país

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