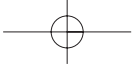


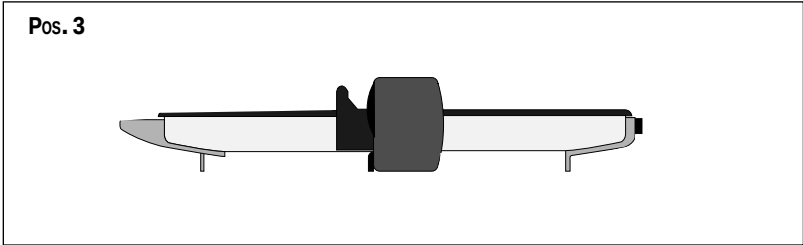
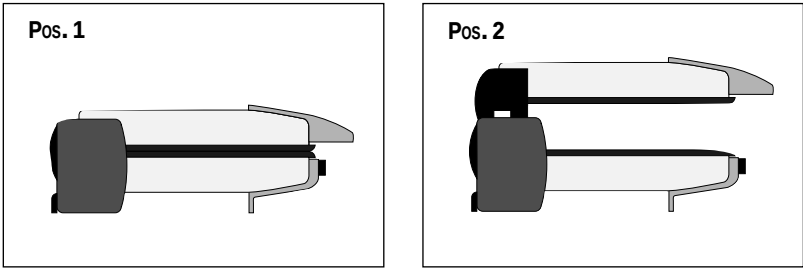
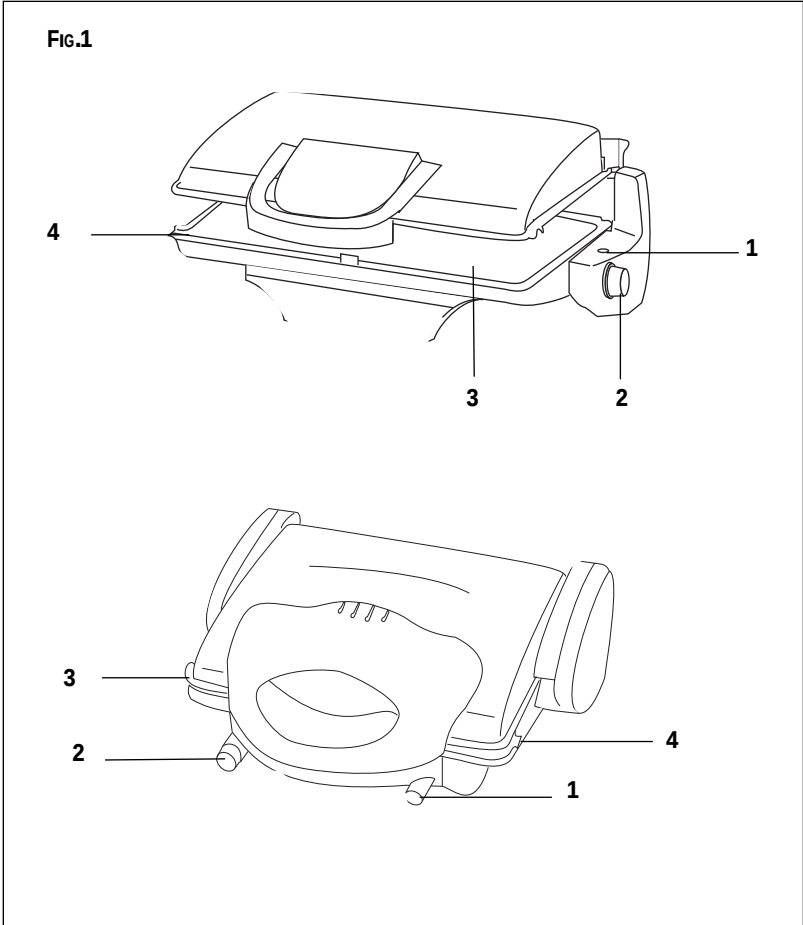


**ALFREDO 3IN1 HEALTHY GRILL CONTACT GRILL**  
**GRIL DE CONTACT AVEC 3 POSITIONES**  
**PARILLA A CONTACTO CON 3 POSICIÓN**  
**GRILL DE CONTATO COM 3 POSIÇÃO**



**INSTRUCTIONS FOR USE**  
**MODE D'EMPOI**  
**INSTRUCCIONES PARA EL USO**  
**INSTRUÇÕES DE USO**





*Thank You for purchasing a De'Longhi product.*

*De'Longhi is well known throughout Europe and the world for its high-quality, long-lasting Italian designed products.*

*We are sure that You will enjoy Your De'Longhi product for many years to come. We've even included some recipes to get you started.*

*If you have any questions or comments regarding your new DeLonghi product, or any of our products, please feel free to contact us at:*

*1-800-322-3848*

*We will be happy to answer any questions you have.*

*Buon Appetito*



## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or any part of the unit water or any liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service centre for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. 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.
12. Do not use this appliance for other than intended use.
13. Do not immerge in water.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is designed to cook food and should not be used for any other purposes, or modified or tampered with in any way.
- Wash the two non-stick grill plates thoroughly before using the grill.
- Grill plates must be perfectly dry before being fitted onto the appliance.
- Always use approved extension cords.
- Do not use outdoors. Do not change the supply cord without expert assistance as special equipment is required. For repairs to the cord, contact your local authorised Service Agents.
- Do not unplug the appliance by pulling the supply cord.
- Only switch the appliance on with the grill plates fitted.
- Do not immerse the appliance in water.
- Allow the appliance to cool down completely before storing it away.
- Do not use sharp tools on the grill plates as these may damage the non-stick coating.

## ABOUT YOUR ALFREDO 3IN1 HEALTHY GRILL (See fig. 1 page 2))

- 1. Red indicator Light** - Tells when grill surface has reached desired heat setting. This light will cycle on and off as the heating elements maintain the desired temperature.
- 2. Thermostatically controlled heat - RED DIAL.** Allow you to set desired temperature.
- 3. Removable grill plates** - To remove, hold back metal clip by handle and lift plate up. To replace plates, slide small legs at the back of each corner of the plate under the metal locking tabs at the back of the heating element chamber and snap front of plate down under front metal clip. ensure both plates are secure before operating.
- 4. Grease Drain** - The front left corner of each plate has a small channel that allows grease and oil to drain while cooking. Place a small cup or bowl under this channel to collect grease.

**Versatile Cooking** - Your Alfredo 3in1 Healthy Grill can be used for varied cooking functions. There are 3 cooking positions that can be used.

**POSITION 1** (See page 2)

**Fully Closed** - place food on lower grill and close lid so top grill makes contact with your food. Ideal for: beef, pork, hamburgers, chicken, grilled sandwiches, vegetables.

**POSITION 2** (See page 2)

**Broiling - Semi Opened** - Open top lid, pull up and forward so hinge supports lock into place.

Ideal for: open faced sandwiches, pizza, cheeseburgers, hot dogs, fish.

**Defrosting** - Set temperature on slow and wrap frozen food in aluminum foil.

**POSITION 3** (See page 2)

**Fully Open** - open top lid, pull up and lay back on counter top. Use flap in back of handle to support the top lid. Ideal for: large family sized meals, steak, chicken, etc.

**Warning tray** - place heatproof dishes on grill surface to keep food warm.

Ideal for: beef, fish, pork, hamburgers, chicken, grilled sandwiches and vegetables.

---

**BEFORE FIRST USE**

- Make sure that it has not been damaged in any way during transportation.
- Place the appliance on a flat surface well out of the reach of children, as high temperatures are generated during use.
- Remove plates and wash in warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry before replacing plates.
- Before using the grill for the first time, switch it on and leave it to heat up in position 3 without any food for at least 5 minutes; open the window in order to eliminate any unpleasant smell that tends to be given off when an appliance is new.

---

**USING YOUR ALFREDO 3IN1 HEALTHY GRILL**

**NOTE: Do not use metal cooking utensils, steel wool or abrasive cleaners as they may scratch the cooking surface.**

1. Place grill on a level surface.
2. Insert the plug and regulate the thermostat by setting the thermostat dial to the desired position, the indicator light will turn on. Allow the appliance to heat up with the grill plated closed (pos. 1).
3. Red light will turn off when the set temperature has been reached.
4. Set grill in desired cooking position (pos. 1, 2 or 3).
5. Place the food on the grill plate.
6. Place cup or plate under grease channel.
7. When finished cooking, turn unit off and unplug grill. To switch the appliance off, turn temperature control knob counter-clockwise until the "O" position is reached.
8. Allow to cool completely before cleaning.

**NOTE: During heat up, cooking and cooling all metal surfaces will be hot.**

9. To clean remove cooled plates and wash with soap and water.

**NOTE: We do not recommend using a dishwasher as this could harm the non stick coating.**

All types of food can be cooked on your Alfredo 3in1 Healthy Grill. Grilling time and temperature depend on the type of food, thickness and the food temperature. The table below will assist you until you become familiar with your Alfredo 3in1 Healthy Grill. The settings and cooking times shown are approximate and may vary depending on personal preference.

| Food Type                         | Temperature  | Grill Position    | Grilling Duration                     |
|-----------------------------------|--------------|-------------------|---------------------------------------|
| Boneless Chicken Breast           | Medium       | Closed            | 6-7 mins.                             |
| Chicken Pieces with Bone          | Medium       | Semi-open         | 18-20 mins. or until juices run clear |
| Boneless Turkey Breast            | Medium       | Closed            | 7-9 mins.                             |
| Turkey Burgers                    | High         | Closed            | 7-9 mins                              |
| Flank Steak (3/4 to 1 inch thick) | Medium       | Closed            | 5 mins. (medium rare)                 |
| Hamburgers                        | High         | Closed            | 7-8 mins. or until no pinkness        |
| Steak (1 1/2" thick)              | High         | Closed            | 8 mins. (medium rare)                 |
| Veal Chop (1 1/4" thick)          | Medium       | Closed            | 7-8 minutes (medium)                  |
| Pork Chop (1 1/4" thick)          | Medium       | Closed            | 11 minutes                            |
| Ham Steak (1" thick)              | Med/High     | Closed            | 7 minutes                             |
| Sausage                           | High         | Open              | 8-9 minutes                           |
| Kebabs (1" cubes)                 | Med/High     | Open or semi-open | 6-7 minutes                           |
| Fish Steak                        | Medium       | Open or semi-open | 2-3 mins on each side                 |
| Shrimp                            | Medium       | Open              | 2-3 mins (Medium shrimps)             |
| Lobster Tails                     | Medium       | Semi Open         | 4-8 minutes or until opaque           |
| Asparagus                         | High         | Closed            | 4 minutes                             |
| Potatoes-sliced                   | High         | Closed            | 5-6 minutes or until brown            |
| Red Peppers                       | High         | Closed            | 3 minutes                             |
| Eggplant - sliced                 | High         | Closed            | 4 minutes                             |
| Defrosting                        | Low - Medium | Slow              | as desired                            |
| Warming Tray                      | Low - Medium | Slow              | Shrimp                                |

- When cooking beef, chicken or pork, seal in juices by cooking at max setting for two minutes on each side then lower to med setting to complete cooking.
- Thawed and marinated meal should be dried thoroughly before being placed on the grill.
- Meat should be seasoned before grilling but salt should be added at time of serving.
- Food which is to be cooked in position 1 should be uniformly thick to ensure even browning.
- Always off the lower plate before grilling fish.

RECIPES

GRILLED CHICKEN SALAD WITH WARM CURRY BACON DRESSING

Ingredients:

- 4 boneless chicken breasts
- Carrot matchsticks (1 1/2" long)
- Red and Green Peppers, sliced
- Mixed greens
- Mushrooms, sliced
- 1 cup dried cranberries

Dressing-

- 1 1/2 cup olive oil
- 2 tsp. salt
- 1/2 tsp. dry mustard
- 1 tsp. curry
- 1/2 cup vinegar
- 2 tsp sugar
- 4 T. chopped chutney
- 5 slices prepared bacon, broken into pieces

1. Grill chicken breasts following grilling chart.
2. Prepare 4 salad bowls with mixed greens, carrot, mushrooms, peppers and cranberries.
3. In a medium saucepan, combine all dressing ingredients. Stir over low heat until all ingredients are combined and warm.
4. Place grilled chicken on the salads, and drizzle with dressing.
5. Serves 4

GRILLED CRUSTED TUNA STEAKS

Ingredients:

- 2 tuna steaks, 1" thick
- Sesame seeds
- 2 egg whites

1. Pre-heat Contact Grill to medium high.
2. Rinse tuna steaks with water and pat dry.
3. Brush with egg whites on all sides.
4. Cover with sesame seeds.
5. Grill for 2-3 minutes on each side for medium rare.

20 MINUTES OKTOBERFEST

Ingredients:

- 6 mettwursts
- 1 can sauerkraut, warmed
- 2 cans beer
- 6 buns

1. Using a fork, poke several holes into the mettwursts.
2. In a bowl, marinate the mettwursts in beer for 10 minutes.
3. After marinating, grill the mettwursts for 8-9 minutes, until brown and cooked thoroughly.
4. Serve mettwursts on bun, top with warm sauerkraut.



---

### *TURKEY CUTLET ALLA COSTANZA*

---

**Ingredients:**

- 4 turkey cutlets, 1 1/2" thick
- 1 cap chopped prosciuto
- Prepared pasta
- 3 cups Alfredo sauce
- 1/2 lb. sliced mushrooms
- Cracked pepper

1. Preheat grill to medium.
2. Grill turkey cutlets following the grilling chart.
3. In a saucepan, combine diced ham and sliced mushrooms to Alfredo sauce and warm.
4. Serve the grilled turkey cutlet covered with sauce and a side of pasta.
4. Add cracked pepper to taste.

---

### *STEAK AU POIVRE*

---

**Ingredients:**

- 2 steaks
- 1/4 cup red wine
- 1 tsp. Worcestershire sauce
- 1/2 cup light cream
- 2 T. minced garlic
- 1 1/2 cracked pepper

1. Pre-heat grill to medium
2. Grill steaks following the grilling chart
3. In a saucepan, combine light cream, red wine, garlic, Worcestershire sauce. Bring to a soft boil and reduce heat. Simmer for 6 minutes.
4. Serve steaks covered with au Poivre sauce.

---

### *GRILLED MIXED VEGETABLES*

---

**Ingredients:**

- 1 small eggplant, sliced
- 1 large onion, sliced
- 2 zucchini, sliced
- 1 large red pepper, sliced
- 1 large green or yellow pepper, sliced

**Marinade:**

- 1/2 cup Olive oil
- 1/2 cup chopped basil
- 1 tsp. vegetable seasoning
- 2 cloves garlic, minced

1. To make marinade, mix all marinade ingredients in a jar and shake well to combine.
2. Preheat grill to high
3. Brush marinade on vegetables, and grill in either the closed or open position.
4. During the grilling process, brush on more marinade
5. Grill for 14 minutes, flipping occasionally. Grill time may vary due to size of vegetables.



## LIMITED WARRANTY

**What Does This Warranty Cover?** We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to replacement or repair, free of charge at our factory or authorized service centres, of any defective or parts thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation prepaid. This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions which accompany it.

**How Long Does The Coverage Last?** This warranty runs for one year from the date of delivery and applies only to the original purchase for use.

**What Does This Warranty Not Cover?** This 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 damages 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 damages, so the above limitation may not apply to you.

**How Do You Get Service?** If repairs become necessary or spare parts are needed, please write to:

De'Longhi America Inc.  
Park 80 West Plaza One, 4th floor  
Saddle Brook N.J. 07663  
or call Service Tel. No. 1-800-322-3848

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 apply if you enter into an extended warranty with De' Longhi. Some states 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 State Law Apply?** This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.



## MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est extrêmement important que vous respectiez certaines règles de sécurité fondamentales.

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les manettes.
3. Afin d'éviter toute secousse électrique, ne plongez jamais le cordon, les prises ou toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou dans des liquides.
4. Faites particulièrement attention quand l'appareil est utilisé à proximité d'enfants ou par des enfants.
5. Débranchez la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Attendez que l'appareil se refroidisse avant d'enlever ou de monter des parties, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés, ou en cas de mauvais fonctionnement, ou si l'appareil a subi des dégâts. Portez votre appareil au centre de service après-vente agréé le plus proche afin qu'il soit contrôlé, réparé ou réglé.
7. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait provoquer des dommages.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas pendre le cordon de l'appareil hors de la table ou des étagères, et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
10. N'installez pas l'appareil tout près ou au-dessus d'un fourneau à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
11. Reliez toujours le cordon d'abord à l'appareil, puis le cordon à la prise murale. Pour débrancher l'appareil, amenez le manette de contrôle sur la position "OFF", puis enlevez la fiche de la prise murale.
12. N'utilisez pas cet appareil pour des usages différents de ceux pour lesquels il a été conçu.
13. Ne plongez jamais cet appareil dans l'eau.

## CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

Votre appareil est muni d'une fiche polarisée pour courant alternatif (une fiche avec une lame plus large que les autres). Cette fiche ne peut être introduite dans la prise que dans un seul sens. Il s'agit d'un dispositif de sécurité. Si vous ne parvenez pas à insérer complètement la fiche dans la prise, essayez de retourner la fiche. Si vous ne parvenez toujours pas à introduire la fiche dans la prise, faites appel à un électricien pour faire remplacer la vieille prise. N'abîmez pas le dispositif de sécurité de la fiche polarisée.

*Nous vous remercions d'avoir choisi un produit De' Longhi.*

*De' Longhi est une marque connue en Europe et dans le monde entier pour sa haute qualité, et pour ses produits durables et au design italien.*

*Nous sommes certains que vous apprécierez votre appareil De' Longhi pendant de nombreuses années.*

## **NORMES DE SECURITE IMPORTANTES**

- Ce produit est destiné à la cuisson des aliments et il ne doit pas être utilisé pour d'autres usages ou subir des modifications.
- Nettoyez soigneusement les deux plaques antiadhésives du gril avant de l'utiliser.
- Les plaques du gril doivent être parfaitement sèches avant d'être remises en place dans l'appareil.
- Utilisez uniquement des rallonges homologuées.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Faites appel à un technicien qualifié pour faire remplacer le cordon d'alimentation étant donné que cette opération exige des outils spéciaux. Pour faire réparer le cordon, contactez un centre de service après-vente agréé.
- Ne débranchez pas la fiche en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Allumez l'appareil uniquement lorsque les plaques du gril sont en place.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le ranger.
- N'utilisez jamais sur les plaques des ustensiles coupants qui risqueraient d'abîmer leur revêtement antiadhésif.

## **CARACTERISTIQUES DE VOTRE GRIL DE CONTACT ( Voir Fig.1 page 2)**

1. **Indicateur Voyant rouge** - Il indique que la température souhaitée a été atteinte sur la surface du gril. Ce voyant s'allumera et s'éteindra cycliquement indiquant que les parties chaudes maintiennent la température souhaitée.
2. **Chaleur contrôlée au moyen d'un thermostat - QUADRANT ROUGE** Il permet de fixer la température souhaitée.
3. **Plaques à gril** - Pour enlever les plaques: tirez vers l'arrière les clips en métal des poignées et extrayez les plaques. Pour remettre les plaques en place: faites glisser les petits pieds derrière les angles de la plaque en dessous des languettes métalliques de fermeture sur la partie arrière de la chambre de chauffage et encliquez la partie frontale de la plaque en dessous des clips en métal. Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez que les deux plaques soient bien positionnées.
4. **Canal d'écoulement de la graisse** - L'angle avant gauche de chaque plaque présente une petite rainure permettant l'écoulement de la graisse et de l'huile pendant la cuisson. Placez une petite tasse en dessous de ce canal pour recueillir la graisse.

**Cuisson variée** - Votre appareil de contact peut être utilisé pour différents types de cuisson. 3 positions différentes de cuisson sont disponibles.

**POSITION 1 (Page 2)**

**Complètement fermé** - Placez les aliments sur la plaque inférieure et fermez le couvercle afin que la plaque supérieure soit en contact avec les aliments. Idéale pour préparer la viande de boeuf et de porc, les hamburgers, le poulet, les petits pains fourrés chauds.

**POSITION 2 (Page 2)**

**Démie-ouvert** - Soulevez le couvercle supérieur jusqu'à ce que les supports à charnière restent bloqués en position.

Idéale pour préparer des petits pains ouverts, des pizzas, des cheeseburgers, des hot dogs et du poisson.

**Décongélation** - Enveloppez les aliments dans une feuille de papier d'aluminium et réglez l'appareil sur la basse température.

**POSITION 3 (Page 2)**

**Complètement ouvert** - Levez le couvercle supérieur, soulevez et abaissez sur le contre-couvercle. Utilisez la charnière sur la partie arrière de la poignée pour soutenir le couvercle supérieur. Idéale pour cuire des viandes de grande taille, des côtes de veau ou de porc, du poulet, etc.

**Plateau chaud** - Placez les assiettes résistant à la chaleur sur la surface du gril afin de maintenir les aliments chauds.

Idéale pour préparer la viande de boeuf et de porc, le poisson, les hamburgers, le poulet, les petits pains chauds.

**AVERTISSEMENTS POUR LA PREMIER MISE EN SERVICE**

- Assurez-vous que l'appareil n'ait pas subi de dommages pendant le transport.
- Placez l'appareil sur une surface plate hors de la portée des enfants, étant donné que l'appareil peut atteindre une température élevée pendant son fonctionnement.
- Enlevez les plaques et lavez-les dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les soigneusement et essuyez-les avant de les remettre en place.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, allumez le gril à plaques et laissez-le chauffer à vide dans la position 3 pendant au moins 5 minutes. Veillez à ouvrir les fenêtres pour éliminer les odeurs désagréables typiques d'un nouvel appareil.

**UTILISATION DU GRIL DE CONTACT AVEC 3 POSITIONES**

**REMARQUE: N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal, laine d'acier ou éponges abrasives qui risqueraient de rayer la surface de cuisson.**

1. Placez le gril sur un plan d'appui horizontal.
2. Choisissez la surface de cuisson et bloquez-la en position.
3. Placez le gril en position de cuisson.
4. Placez une tasse ou un plateau en dessous de la rainure d'écoulement de la graisse.
5. Sélectionnez la température souhaitée. Le voyant rouge s'allume.
6. Dès que la température souhaitée est atteinte le voyant s'éteint.
7. A la fin de la cuisson, éteignez l'appareil et débranchez la fiche du gril. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de contrôle de la température dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "O".
8. Laissez refroidir l'appareil complètement avant de le nettoyer.

**REMARQUE: Pendant le préchauffage, la cuisson et le refroidissement toutes les surfaces en métal sont chaudes.**

9. Pour nettoyer l'appareil, enlevez les plaques refroidies et lavez-les avec de l'eau et du savon.

**REMARQUE: Nous vous déconseillons le lavage en lave-vaisselle qui risquerait d'abîmer le revêtement antiadhésif.**

**REMARQUE: Nous vous déconseillons le lavage en lave-vaisselle qui risquerait d'abîmer le revêtement antiadhésif.**

Votre appareil gril de contact vous permettra de cuisiner n'importe quel type d'aliments.

Le temps de cuisson et la température dépendent du type d'aliment, de l'épaisseur et de la température initiale de l'aliment. Le tableau présenté ci-dessous vous aidera jusqu'au moment où vous aurez acquis une certaine pratique de votre gril GrigliaTutto. Les positions et les températures de cuisson indiquées ci-dessous peuvent varier selon les goûts personnels.

| ALIMENT                  | POSITION GRIL | ECHELLE TEMPERATURE | TEMPS      |
|--------------------------|---------------|---------------------|------------|
| Petit pain               | 1             | Moy                 | 3-6 min.   |
| Petit pain ouvert        | 2             | Moy                 | 5 min.     |
| Filets de poisson        | 2             | Moy                 | 7-10 min.  |
| Hamburger                | 1             | Max                 | 8-10 min.  |
| Saucisses                | 1             | Max                 | 10-12 min. |
| Côtes de veau ou de porc | 1 ou 3        | Moy-Max             | au choix   |
| Pizza                    | 2             | Moy                 | 9-12 min.  |
| Légumes                  | 1             | Max                 | 8-12 min.  |
| Décongélation            | 2             | Basse               | au choix   |
| Plateau chaud            | 3             | Basse               | au choix   |

- Pour la cuisson de viande de boeuf, poulet ou porc, avec des sauces, cuisiner sur la position "MAX." pendant 2 minutes pour chaque côté, puis diminuer la température jusque sur la position "MOY". pour achever la cuisson.
- Les plats surgelés et marinés doivent être séchés avant d'être placés sur le gril.
- La viande doit être assaisonnée avant d'être mise sur le gril mais le sel doit être ajouté au moment de servir à table.
- Les mets qui doivent être cuisinés dans la position 1 doivent avoir une épaisseur uniforme afin de permettre leur roussissement.
- La plaque inférieure doit toujours être enlevée avant de cuisiner du poisson.



## GARANTIE

Nous garantissons que tous les APPAREILS ELECTRIQUES DE' LONGHI sont exempts de tout défaut de matériaux et de manufacture. Notre obligation sous cette garantie est limitée au remplacement ou à la réparation gratuite dans notre usine de toutes les pièces défectueuses autre que les pièces endommagées durant le transport, qui nous seront retournées - transport pré-payé - en dedans d'un an après la livraison à l'acheteur - utilisateur.

Cette garantie ne sera applicable que si l'appareil a été utilisé selon les instructions du fabricant qui accompagnent l'appareil, et sur courant alternatif (AC). Cette garantie remplace toutes les autres garanties et représentations, exprimées ou impliquées, et toute autre obligation ou responsabilité de notre part. Nous n'autorisons aucune autre personne ou compagnie à assumer pour nous une quelconque responsabilité en relation avec la vente ou l'utilisation de nos appareils.

Cette garantie ne s'appliquera ni aux appareils qui seront réparés ou endommagés hors de notre usine, ni aux appareils qui auront été sujets à une mauvaise utilisation, à une négligence ou à un accident.

Si des réparations ou des pièces de rechange sont nécessaires, vous êtes priés d'écrire à:

**De' Longhi CANADA**  
1040 Ronsa Court  
MISSISSAUGA, ONTARIO  
L4W 3Y4 CANADA

## WARRANTY

All DE' LONGHI electrical appliances are guaranteed to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to the replacement or repair, free of charge, at our factory or authorized Service Centers, of any defective part or parts thereof other than parts damaged in transit, which shall be returned to us, transportation pre-paid, within one year from the date of delivery to the purchaser/user. 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. This warranty is in lieu of all other express or implied warranties and representations and any other obligation or responsibility of the manufacturer. No other person or company is authorized to assume for us any liability in connection with the sale or use of our products. This warranty does not cover appliances that have been repaired or modified outside our factory, nor to appliances which have been subject to misuse, negligence or accidents.

If repairs become necessary or spare parts are needed, please write to:

**De' Longhi CANADA**  
1040 Ronsa Court  
MISSISSAUGA, ONTARIO  
L4W 3Y4 CANADA



## IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, es necesario atenerse a algunas importantes normas de seguridad.

1. Leer todas las instrucciones
2. No tocar las superficies calientes. Aferrar por las empuñaduras o utilizar el guante de cocina.
3. Para defenderse de las sacudidas eléctricas, no sumergir el cable, los enchufes o cualquier otra parte del aparato en agua o en líquidos.
4. Es necesario un atento control cuando se utiliza el aparato en proximidad de los niños o lo utilizan ellos.
5. Desenchufar el aparato cuando no debe ser utilizado y antes de limpiarlo. Dejarlo enfriar antes de poner o quitar componentes y antes de limpiarlo.
6. No utilizar nunca un aparato cuando el cable o el enchufe están estropeados o cuando no funciona bien o el aparato está estropeado. Llevar el aparato al centro de asistencia autorizado más cercano para que lo controlen, lo reparen o lo arreglen.
7. El uso de accesorios no aconsejados por el fabricante del aparato podría causar perjuicios.
8. No utilizar al aire libre.
9. El cable no debe quedarse colgando del estante o de la mesa, ni estar en contacto con superficies calientes.
10. No colocarlo ni encima ni cerca de un hornillo caliente o un surtidor a gas o eléctrico, o cerca de un horno caliente.
11. Conectar siempre primero el enchufe con el aparato y luego el cable con la tomade corriente de la pared. Para desenchufarlo, colocar el termostato regulable en la posición "OFF" y después sacar la clavija de la toma de corriente de la pared.
12. No utilizar este aparato para otros usos no indicados.
13. No sumergirlo en el agua.

## GUARDAR LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES

Su producto está dotado de un enchufe polarizado a corriente alterna (una clavija con el cuchillo del interruptor más largo que el de otras). Esta clavija puede ser introducida en la toma sólo de una forma. Es una medida de precaución para su seguridad. Si no consiguen introducir hasta el fondo la clavija, llamen a un electricista para que le sustituya su vieja toma de corriente. No estropear el dispositivo de seguridad de la clavija polarizada.



*Les agradecemos que hayan adquirido un producto De' Longhi.  
De' Longhi es una marca conocida en Europa y en todo el mundo por su elevada  
calidad, por sus productos de larga duración en el tiempo y por su diseño italiano.  
Estamos seguros de que se alegrarán de su producto De' Longhi por muchos años.*

### IMPORTANTES NORMAS DE SEGURIDAD

- Este producto ha sido fabricado para cocinar alimentos y no debe ser usado para otros fines, no debe ser modificado ni manipulado.
- Lavar bien las dos parrillas anti adherentes del grill antes de usarlo.
- Las parrillas del grill tienen que estar totalmente secas cuando se vuelve a colocarlas en el aparato.
- Utilizar sólo prolongas homologadas.
- No utilizar al aire libre. No sustituir el cable de alimentación sin la asistencia de un experto, dada la necesidad de herramientas especiales. Para reparar el cable ponerse en contacto con los locales centros autorizados.
- No sacar la clavija de la toma tirando del cable de alimentación eléctrica.
- Encender el aparato solamente cuando ya están dentro las parrillas grill.
- No sumergir el aparato en el agua.
- Dejar que el aparato se enfríe totalmente antes de guardarlo en su sitio.
- No utilicen instrumentos puntiagudos en las parrillas pues perjudicarían la capa anti adherente.

### EN SU EMPARRILLA TODO

- 1. Indicador Luz roja:** Indica que la superficie del grill ha alcanzado la temperatura deseada. Esta luz se enciende y se apaga cíclicamente para que las partes mantengan la temperatura deseada.
  - 2. Termostato regulable:** Le permiten regular el termostato según la posición deseada.
  - 3. Para quitarlas las parrillas grill:** Tiren hacia atrás de los "clip" de metal de las empuñaduras y sacar las parrillas. Para volver a colocarlas: hagan deslizar los pies detrás de las esquinas de la parrilla, debajo de las lengüetas metálicas de cierre que se encuentran en la parte posterior de la cámara de calentamiento y hacer entrar la parte delantera de la parrilla por debajo de los "clip" de metal, ¡cuidado!, coloquen bien las parrillas antes de utilizarlas.
  - 4. Desagüe de drenaje de la grasa:** La esquina anterior derecha de cada parrilla presenta un pequeño canal que consiente a la grasa y al aceite ser descargados durante la cocción. Poner una tacita debajo de este desagüe para recoger la grasa.
- Cocción versátil:** Su emparrilla todo puede ser usado para diferentes funciones de cocina. Dispone de 3 posiciones para la cocción.

**POSICIÓN 1**

**Completamente cerrado** - Colocar la comida en el grill inferior y cerrar la tapadera de forma que el grill superior esté en contacto con su comida. Ideal para carne de vaca, cerdo, o para preparar hamburguesas, pollo, bocadillos calientes.

**POSICIÓN 2**

**Caliente** - Levantar la tapadera superior y alzarla hasta que los soportes de cremallera se bloqueen en esa posición. Ideal para bocadillos abiertos, pizzas, hamburguesas con queso, perritos calientes y pescado.

**Descongelación** - Envolver el alimento congelado en una hoja de papel de aluminio y cocinarlo a baja temperatura.

**POSICIÓN 3**

**Completamente abierto** - Levantar la tapadera superior, alzarla y bajarla sobre la contra-tapadera. Usar la cremallera de detrás de la empuñadura para sostener la tapadera superior. Ideal para : porciones de carne de gran tamaño, costillas, pollo, etc

**Bandeja caliente** - Colocar los platos que resisten al calor sobre la superficie del grill para mantener caliente la comida.

Ideal para carne de vaca, pescado, cerdo, hamburguesas, pollo, bocadillos calientes.

**ADVERTENCIAS ÚTILES PARA UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ**

- Cerciorarse de que el producto no haya sido estropeado durante el transporte.
- Poner el aparato en una superficie llana lejos del alcance de los niños, dado el grado elevado de temperatura que el aparato puede alcanzar.
- Quitar las parrillas y lavarlas con agua caliente enjabonada. Enjuagarlas y secarlas bien antes de volverlas a colocar en su sitio.
- Antes de utilizarlas por primera vez, encender el aparato y dejar que se ponga caliente utilizando la posición 3, sin nada dentro, por lo menos durante 5 minutos; abrir las ventanas para dejar salir los olores desagradables que pueden derivar de un aparato nuevo.

**USO DEL EMPARRILLA TODO**

**NOTA: No usar utensilios de cocina metálicos, estropajos de acero o abrasivos para evitar rallar la superficie de cocción.**

1. Colocar el grill en una superficie horizontal.
2. Elegir el lugar donde se desea cocinar y bloquear la posición.
3. Poner el grill en la posición de cocción.
4. Poner una taza o un vaso debajo del desagüe de la grasa.
5. Seleccionar la temperatura deseada. Se enciende una luz roja.
6. Cuando se apaga la luz significa que se ha alcanzado la temperatura deseada.
7. Al acabar la cocción, apagar el aparato, girar el selector de control de la temperatura en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición "0".
8. Antes de limpiarlo, dejarlo enfriar totalmente.

**NOTA: Durante el calentamiento, la cocción y el enfriamiento todas las superficies de metal están calientes.**

9. Para limpiar, quitar las parrillas cuando están frías y lavarlas con jabón y agua.

**NOTA: Aconsejamos no usar el lavavajillas porque se podría estropear la capa anti adherente.**

En su emparrilla todo podrán cocinar cualquier tipo de alimento.

El tiempo de cocción y la temperatura dependen del tipo de comida, del espesor y de la temperatura del alimento. La tabla siguiente les ayudará hasta el momento en que adquieran familiaridad con su Emparrilla Todo. Las posiciones y las temperaturas de cocción que encuentran indicadas aquí abajo pueden variar según los gustos personales.

| COMIDA             | POSICIÓN DEL GRILL | ESCALA DE TEMPERATURAS | TIEMPO         |
|--------------------|--------------------|------------------------|----------------|
| Bocadillo          | <b>1</b>           | Med.                   | 3-6 min.       |
| Bocadillo abierto  | <b>2</b>           | Med.                   | 5 min.         |
| Filetes de pescado | <b>2</b>           | Med.                   | 7-10 min.      |
| Hamburguesas       | <b>1</b>           | Máx                    | 8-10 min.      |
| Salchichas         | <b>1</b>           | Máx                    | 10-12 min.     |
| Chuletas           | <b>1 o 3</b>       | Med.-Máx               | au choix       |
| Pizza              | <b>2</b>           | Med.                   | 9-12 min.      |
| Verduras           | <b>1</b>           | Máx                    | 8-12 min.      |
| Descongelación     | <b>2</b>           | Baja                   | según se desee |
| Bandeja caliente   | <b>3</b>           | Baja                   | según se desee |

- Para cocinar la carne de vaca, el pollo o el cerdo, con salsas, utilizar la posición “MÁX” unos 2 minutos por lado y luego bajar hasta la posición “MED” para acabar la cocción.
- Los platos congelados o escabechados tienen que secarse antes de ser introducidos en el grill.
- La carne debe ser aderezada antes de ser puesta en el grill pero hay que echarle sal sólo al momento de servirla.
- La comida que se debe cocinar en la posición 1, debe tener un espesor homogéneo para que se dore bien.
- Quitar siempre la parrilla inferior antes de cocinar el pescado.



### **Garantía limitada**

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

**DEMOTECNIC DE MEXICO S.A. DE C.V.**

Av. del Convento No. 136  
COL. PARQUE SAN ANDRÉS COYACÁN  
**C.P. 04120 MÉXICO D.F.**  
Centro Nacional de Servicio (5) 549 8362



## OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

Quando utilizando utensílios elétricos, devem ser seguidas precauções básicas de segurança, incluindo o seguinte:

1. Leia todas as instruções.
2. Verifique se a voltagem do aparelho é compatível com a da tomada a ser utilizada.
3. Não toque superfícies quentes. Utilize pegadores ou puxadores.
4. Para proteção contra choques elétricos, não mergulhe cabo, plugue ou qualquer parte da unidade em água ou qualquer líquido.
5. É necessário acompanhamento quando qualquer utilização for feita por uma criança ou perto dela.
6. Desconecte da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar partes e antes de limpar o aparelho.
7. Não opere qualquer aparelho com cabo ou plugue danificado ou após mau funcionamento do aparelho ou após ter sido danificado de qualquer maneira. Leve o aparelho ao centro de serviço autorizado mais próximo para avaliação, reparo ou ajuste.
8. O uso em conjunto a acessórios não recomendados pelo fabricante do equipamento pode causar danos.
9. Não o utilize ao ar livre.
10. Não deixe o cabo preso sobre o canto da mesa ou balcão, ou tocando superfícies quentes.
11. Não coloque ou deixe perto de gás quente ou queimador elétrico ou em um forno aquecido.
12. Sempre conecte primeiro o plugue do cabo ao aparelho e então conecte a outra extremidade à tomada. Para desconectar, mude qualquer controle para "OFF" e então remova o plugue da tomada.
13. Não use este equipamento para outro uso além do especificado.
14. Não mergulhe em água.
15. Deve-se tomar extremo cuidado quando mover o aparelho, quando aquecido, contendo óleo quente ou outros líquidos quentes.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

*Agradecemos por ter comprado um produto De' Longhi.*

*A De' Longhi é uma marca conhecida na Europa e no mundo pela sua alta qualidade e pelos seus produtos duradouros e com design italiano.*

*Temos certeza de que ficará satisfeito com o seu produto De' Longhi por muitos anos.*

## INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Este equipamento é projetado para o preparo de alimentos e não deve ser utilizado para qualquer outro propósito, nem modificado ou adulterado de qualquer modo.
- Lave completamente as duas placas antiaderentes do grill antes de usar o aparelho.
- As placas do grill devem estar perfeitamente secas antes de serem encaixadas no equipamento.
- Sempre use cabos de extensão aprovados e que suportem o equipamento.
- Não utilize ao ar livre. Não mude o cabo de alimentação sem assistência especializada pois é exigido equipamento especial. Para reparos no cabo, contate seu Agente de Serviço autorizado.
- Não desconecte o cabo do equipamento puxando o cabo de alimentação.
- Somente ligue o equipamento com as placas do grill encaixadas.
- Não mergulhe o equipamento em água.
- Deixe o equipamento esfriar completamente antes de guardá-lo.
- Não use utensílios pontudos nas placas do grill, pois podem danificar a camada anti-aderente.

## SOBRE SEU GRILL ALFREDO 3 EM 1 (Veja figura 1 pag. 2)

- 1. Indicador de Luz Vermelha** – Indica quando a superfície do grill alcançou a desejada temperatura ajustada. Esta luz oscilará entre ligada e desligada conforme os elementos de aquecimento mantiverem a temperatura desejada.
- 2. Aquecimento controlado por termostato – RED DIAL** (botão vermelho) - Permite que você ajuste a temperatura desejada (mín., méd., máx.).
- 3. Placas do grill removíveis** – Para remover, mova o clip metálico e levante a placa. Para recolocar placas, deslize pequenos suportes na parte de trás de cada canto da placa sob as tiras de travamento metálicas na parte de trás da câmara do elemento de aquecimento e pressione a frente da placa para baixo sob o clip metálico frontal. Assegure-se que ambas as placas estejam firmes antes da operação.
- 4. Escoamento de Gordura** – O canto esquerdo frontal de cada placa possui um pequeno canal que permite que a gordura e o óleo sejam drenados enquanto se prepara o alimento. Coloque um pequeno copo ou tigela sob este canal para coletar a gordura.

**Cozimento Versátil** – Seu Grill Alfredo 3 em 1 pode ser usado para funções de cozimento variado. Existem 3 posições de cozimento que podem ser utilizadas.

### POSIÇÃO 1

**Completamente Fechado** – Coloque o alimento no grill inferior e feche a tampa de tal modo que o grill superior entre em contato com seu alimento, ideal para : carne de boi, carne de vaca, hambúrgueres, carne de aves, sanduíches grelhados, vegetais.

### POSIÇÃO 2

**Grelhar – Semi-aberto** – Abra a tampa superior, levante e avance até que a dobradiça suporte o fechamento no lugar.

Ideal para : sanduíches abertos, pizza, cheesebúrgueres, cachorros quentes, peixes.

Descongelamento - Ajuste em baixa temperatura e envolva o alimento congelado em papel alumínio.

### POSIÇÃO 3

**Completamente Aberto** – Abra a tampa superior, levante-a para trás até a parada superior. Use a ponta na parte traseira da alça para suportar a tampa superior. Ideal para: Refeições familiares de tamanho grande, bifes, frango, etc.

**Bandeja de Aquecimento** – coloque pratos à prova de calor na superfície do grill para manter o alimento aquecido.

## ANTES DO PRIMEIRO USO

- Verifique se a voltagem é correta.
- Esteja certo que não tenha havido dano de qualquer espécie, durante o transporte.
- Coloque o aparelho em uma superfície plana e fora do alcance das crianças, pois altas temperaturas são geradas durante o uso.
- Remova as placas e lave-as em água aquecida ensaboada. Enxágüe completamente e seque-as antes de recolocá-las.
- Antes de usar o grill pela primeira vez, ligue-o e deixe-o para aquecimento na posição 3 sem qualquer alimento por pelo menos 5 minutos; abra a janela de modo a eliminar qualquer cheiro desagradável que venha a ser liberado quando o aparelho é novo.

## USANDO SEU GRILL ALFREDO 3 EM 1

**Nota: Não utilize utensílios metálicos, palha de aço ou limpadores abrasivos pois eles podem arranhar o antiaderente da superfície de cozimento.**

1. Coloque o grill em uma superfície plana.
2. Insira o plugue e regule o termostato através botão vermelho de ajuste do termostato na posição desejada, a luz indicadora irá acender. Deixe o aparelho se aquecer com o grill fechado (posição 1).
3. A luz vermelha se apagar quando o ajuste de temperatura for alcançado.
4. Ajuste o grill na posição de cozimento desejada (posição 1, 2 ou 3).
5. Coloque o alimento na placa do grill.
6. Coloque um copo pequeno, xícara ou uma tigela sob o canal de gordura.
7. Quando terminado o cozimento, desligue o aparelho e desconecte-o da tomada. Para desligar o aparelho, gire o botão controlador de temperatura no sentido anti-horário até que a posição "0" seja atingida.
8. Deixe esfriar completamente antes de limpá-lo.

**Nota: Durante o aquecimento, cozimento e resfriamento, todas as superfícies metálicas estarão quentes.**

9. Para limpeza, remova as placas quando frias e lave-as com sabão e água.

**Nota: Não recomendamos o uso em máquinas de lavar louças pois isto poderia danificar a cobertura antiaderente.**

Todos os tipos de alimento podem ser preparados em seu Grill Alfredo 3 em 1. O tempo e temperatura de grelhagem dependem do tipo de alimento, tamanho e temperatura do alimento. A tabela abaixo irá auxiliá-lo até que você tenha familiaridade com seu Grill Alfredo 3 em 1. Os ajustes e tempos de preparo mostrados são aproximados e podem variar, dependendo da preferência pessoal.

| TIPO DE ALIMENTO                       | TEMPERATURA   | POSIÇÃO DO GRILL      | DURAÇÃO DE GRELGAGEM                     |
|----------------------------------------|---------------|-----------------------|------------------------------------------|
| Peito de frango sem osso               | Média         | Fechado               | 6-7 min                                  |
| Pedaços de frango com osso.            | Média         | Semi-aberto           | 18-20 min ou até que o caldo fique claro |
| Peito de peru sem osso                 | Média         | Fechado               | 7-9 min                                  |
| Hambúrgueres de peru                   | Alta          | Fechado               | 7-9 min                                  |
| Bife (1,9 cm a 2,5 cm de espessura)    | Média         | Fechado               | 5 min (meio mal passado)                 |
| Hambúrgueres                           | Alta          | Fechado               | 7-8 min ou até que deixe de estar rosado |
| Bife (3,8 cm de espessura)             | Alta          | Fechado               | 8 min (meio mal passado)                 |
| Pedaço de vitela (3,2 cm de espessura) | Média         | Fechado               | 7-8 min (médio)                          |
| Pedaço de Porco (3,2 cm de espessura)  | Média         | Fechado               | 11 min                                   |
| Bife de pernil (2,54 cm de espessura)  | Média/Alta    | Fechado               | 7 min                                    |
| Lingüiça                               | Alta          | Aberto                | 8-9 min                                  |
| Cubos de carne (cubos de 2,54 cm)      | Média/Alta    | Aberto ou semi-aberto | 6-7 min                                  |
| Filé de peixe                          | Média         | Aberto ou semi-aberto | 2-3 min em cada lado                     |
| Camarão                                | Média         | Aberto                | 2-3 min (camarões médios)                |
| Lagosta                                | Média         | Semi-aberto           | 4-8 min ou até que fiquem opacos         |
| Aspargo                                | Alta          | Fechado               | 4 min                                    |
| Batata fatiada                         | Alta          | Fechado               | 5-6 min ou até que fiquem marrons        |
| Pimenta vermelha                       | Alta          | Fechado               | 3 min                                    |
| Berinjela fatiada                      | Alta          | Fechado               | 4 min                                    |
| Descongelamento                        | Baixa - Média | Baixo                 | como desejado                            |
| Bandeja de aquecimento                 | Baixa - Média | Baixo                 | como desejado                            |

- Quando preparando carne, frango ou porco, confirme no caldo através do cozimento no ajuste máximo por no máximo dois minutos em cada lado, então diminua para ajuste médio para completar o cozimento.
- Refeição descongelada e marinada deve ser secada completamente antes de ser colocada no grill.
- A Refeição deve ser temperada antes da grelhagem mas sal deve ser adicionado na hora de servir.
- Alimentos que devem ser preparados na posição 1 devem ter espessura uniforme para garantir douração por igual.
- Sempre desligue a placa baixa antes de grelhar peixe.



## R E C E I T A S

### *SALADA DE FRANGO GRELHADO COM MOLHO QUENTE DE BACON E CURRY*

#### **Ingredientes:**

- 4 peitos de frango
- Cenoura em tiras (3,81 cm)
- Pimenta vermelha e verde fatiada
- Verduras misturadas
- Cogumelos fatiados
- 1 copo de cranberry

#### **Molho**

- 1 1/2 copo de azeite
- 2 colheres de chá de sal
- 1/2 colher de chá de mostarda desidratada
- 1 Colher De Chá De Curry
- 1/2 copo de vinagre
- 2 colheres de chá de açúcar
- 2 colheres de sopa de molho picante.
- fatias de bacon, quebrada em pedaços.

1. Grelhe os peitos de frango seguindo a tabela de grelhagem.
2. Prepare 4 tigelas de salada com verduras misturadas, cenoura, cogumelos, pimenta e cranberries.
3. Em uma panela com cabo média, misture todos os ingredientes do molho. Misture a baixa temperatura até que todos os ingredientes estejam combinados e quentes.
4. Coloque o frango grelhado na salada e coloque molho a gosto.
5. Serve 4 porções.

### *FILÉS DE ATUM EMPANADOS GRELHADOS*

#### **Ingredientes:**

- 2 Filés de Atum, 2,54 cm de espessura
- 2 claras de ovos
- Sementes de gergelim

1. Pré-aqueça o grill para meio alto.
2. Enxágüe os filés de atum com água e bata levemente para secar
3. Pincele com claras em todos os lados
4. Cubra com sementes de gergelim
5. Grelhe por 2 –3 minutos em cada lado para meio mal passado.

### *OKTOBERFEST 20 MINUTOS*

#### **Ingredientes:**

- 6 mettwursts (salsicha)
- 1 lata de chucrutes
- 2 latas de cerveja
- 6 pãezinhos

1. Usando um garfo, faça vários orifícios nos mettwursts
2. Em uma tigela, marine os mettwursts em cerveja por 10 minutos.
3. Após marinado, grelhe os mettwursts por 8-9 minutos, até dourar e cozinhar completamente.
4. Sirva os mettwursts no pão, cubra com chucrute quente.

---

### PERU ALLA COSTANZA

---

**Ingredientes:**

- 4 cortes de peru (3,81 cm de espessura)
- 3 copos de molho Alfredo
- 1 corte de presunto
- 227g de cogumelos fatiados
- Massa preparada
- Pimenta fracionada

1. Pré-aqueça o grill em médio.
2. Grelhe os cortes de peru seguindo a tabela.
3. Em uma panela com cabo, misture os cubos de presunto e os cogumelos fatiados ao molho Alfredo e aqueça.
4. Sirva o peru grelhado coberto com molho e a massa.
5. Adicione a pimenta a gosto.

---

### FILE AU POIVRE

---

**Ingredientes:**

- 2 Filés
- 1/2 copo de creme de leite light
- 1/4 de copo de vinho tinto
- 2 colheres de sopa de alho picado
- 1 colher de chá de molho inglês
- 1 1/2 pimenta fracionada.

1. Pré-aqueça o grill em médio.
2. Grelhe os filés seguindo a tabela.
3. Em uma panela com cabo, misture o creme de leite light, o vinho tinto, o alho, o molho inglês. Leve a uma leve fervura e reduza a temperatura. Deixe por mais 6 minutos.
4. Sirva os filés cobertos com o molho Au Poivre.

---

### VEGETAIS MISTOS GRELHADOS

---

**Ingredientes:**

- 1 berinjela pequena fatiada
- 1 pimenta vermelha grande fatiada
- 1 cebola grande fatiada
- 1 pimenta verde ou amarela grande fatiada
- 2 abobrinhas fatiadas

**Marinado:**

- 1/2 copo de Azeite
- 1 colher de chá de tempero de legumes
- 1/2 copo de manjeriço cortado
- 2 dentes de alho picado

1. Para fazer o marinado, misture todos os ingredientes do marinado em um pote e bata bem.
2. Pré-aqueça o grill em alto.
3. Pincele o marinado nos vegetais e grelhe-os na posição fechada ou aberta.
4. Durante o processo de grelhagem, pincele em mais marinado.
5. Grelhe por 14 minutos, mexendo ocasionalmente. O tempo de grelhagem pode variar dependendo do tamanho dos vegetais.



## **GARANTIA**

A DLB solicita a todas as pessoas que, ao abrir a embalagem do produto De'Longhi, antes de qualquer atitude com relação a ele, leiam atentamente o manual por inteiro e principalmente verifiquem se a voltagem do aparelho é compatível com a sua tomada.

Nós garantimos que todos os aparelhos elétricos De'Longhi são isentos de quaisquer defeitos de materiais bem como de sua manufatura.

Nossa obrigação sobre este termo de garantia está limitada à troca ou conserto gratuito, desde que executados em nossa rede autorizada de assistência técnica, da peças ou dos conjuntos que apresentam defeitos de fabricação, bem como problemas ocorridos durante o transporte até o revendedor a sua escolha, valendo sempre a data da venda ao consumidor.

Esta garantia não se aplica caso seja comprovado o uso indevido do produto.

Este produto De'Longhi é fabricado para uso doméstico, não se recomenda sua utilização em locais comerciais sob a pena de perda de sua garantia.

Não autorizamos qualquer outra pessoa ou empresa, que não seja posto autorizado De'Longhi a efetuar conserto em nossos produtos, bem como não autorizamos quaisquer terceiros a assumir em nosso nome qualquer responsabilidade em relação à venda ou quanto o uso de qualquer produto.

**DLB INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.**

**DDG 0800-151516**

**sad@delonghi.com.br**

**www.delonghi.com.br**