

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES



¡Peligro!

El incumplimiento puede ser o es la causa de lesiones provocadas por descargas eléctricas con peligro para la vida.

- Antes de enchufar el aparato al tomacorriente, compruebe lo siguiente:
- La tensión de la red indicada en la placa del aparato corresponda a la de su instalación eléctrica.
- El tomacorriente esté conectado a una toma de tierra. El incumplimiento de estas importantes instrucciones de seguridad absuelve al fabricante de toda responsabilidad.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No tire nunca del cable para desconectar el aparato del tomacorriente. No ponga en marcha un aparato con el cable o la clavija estropeados, o cuando funciona incorrectamente o si está estropeado. Lleve el aparato al centro de servicios autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten y así evitar riesgos.
- Desconecte del tomacorriente cuando no utilice el aparato y antes de realizar cualquier operación de limpieza. Deje enfriar el aparato antes de colocar o quitar componentes y antes de las operaciones de limpieza.
- Las conexiones de la plancha grill han de secarse meticulosamente antes de usarla de nuevo. No deje colgando el cable de alimentación en la mesa o en la superficie de trabajo y evite su contacto con superficies calientes.



¡Atención!

El incumplimiento puede ser o es la causa de lesiones o de desperfectos al aparato.

- Este aparato se ha diseñado para cocinar alimentos. No use el aparato para fines diferentes al especificado. Nunca debe modificarlo o alterarlo de ninguna forma.
- Espere hasta que el aparato se enfríe completamente para guardarlo.

- No cambie de lugar el aparato durante el uso. Extreme al máximo las precauciones cuando cambie de lugar la plancha grill si contiene aceite u otro líquido caliente.
- Este aparato está diseñado y producido exclusivamente para uso doméstico.
- Ha de usar solamente un conector De'Longhi adecuado: LPH-BG500-818-1 para el aparato BG510/BG510C; LPH-BG400-817-1 para el aparato BG410.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan bajo la supervisión o instrucción de una persona responsable de su seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Se requiere una vigilancia extrema cuando la plancha es usada por niños o cerca de ellos.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Use siempre el aparato sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor a una altura mínima de 85 cm y fuera del alcance de los niños.
- Si la sartén se usa en una encimera con una superficie de material sólido (como Silestone®, Corian®, etc.) siga meticulosamente las indicaciones del fabricante y/o proveedor de la encimera.
- Agarre la clavija sin tirar del cable para desconectar el aparato del tomacorriente.
- 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.
- No deje el aparato encendido sin vigilancia porque puede ser una fuente de peligro. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, la clavija o el conector en el agua o en otros líquidos.
- Limpie el cuerpo del conector con un trapo

mojado si es necesario.

- El uso de accesorios no recomendados por De'Longhi puede ocasionar lesiones.
- **ADVERTENCIA:** SOLAMENTE PERSONAL AUTORIZADO PODRÁ EFECTUAR LAS REPARACIONES PARA EVITAR EL RIESGO DE INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS.

PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

Este producto contiene sustancias químicas conocido en el Estado de California como causante de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.



¡Peligro de quemaduras!

El incumplimiento de las advertencias puede ser la causa de quemaduras o ustiones.

- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta durante el funcionamiento del aparato. Use siempre la manija o guantes de horno si es necesario.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato. No coloque el aparato sobre un hornillo de gas o eléctrico, cerca de éste o en un horno calentado.
- **ADVERTENCIA:** No utilice carbón vegetal o combustibles parecidos con este aparato.
- **PRECAUCIÓN:** Cocine solamente con la graseira situada en su lugar. Vacíe la graseira únicamente con el aparato completamente frío. Tenga cuidado al sacar la graseira para no derramar líquidos.



Nota:

Este símbolo indica sugerencias e información importantes para el usuario.

- No cocine alimentos envueltos en película de cocina, hojas de aluminio o bolsas de plástico para evitar riesgos de incendio.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Únicamente para uso doméstico

Instrucciones para el cable corto

- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos consecuentes de un enganche o tropezadura con un cable largo.
- Se encuentran disponibles cables de alimentación separables más largos o cables de prolongación, los cuales se podrán utilizar con tal de que se preste la máxima atención.
- Si se utiliza un cable de prolongación, los valores eléctricos contrasñados tienen que ser por lo menos equivalentes a los del aparato. Si el aparato se suministra con cable de 3 hilos de tipo con puesta a tierra, el cable de prolongación tiene que ser un CABLE DE 3 HILOS DE TIPO CON PUESTA A TIERRA. El cable más largo tiene que estar predispuerto de modo que no se apoye sobre la superficie del banco o de la mesa, ya que podría ser halado por los niños y las personas podrían tropezarse.

DESCRIPCIÓN (PÁG. 3)

1. Conector
2. Bandeja recogegrasa
3. Base
4. Dispositivo de seguridad
- 5a. Plancha con revestimiento antiadherente (BG410)
- 5b. Plancha con revestimiento antiadherente (BG510) / Plancha con revestimiento de cerámica (BG510C)
6. Asas de la plancha
7. Asas del aparato
8. Marco antisalpicaduras (solamente para el modelo BG510C)
9. Espátula (solamente para el modelo BG510C)

El aparato puede incorporar una plancha distinta según el modelo.

- La plancha con la superficie rayada es idónea para cocinar bistecs, chuletas y alimentos similares.
- La plancha con la superficie lisa se usa para preparar crustáceos, huevos, verduras en lonchas y similares. (Solamente para los modelos BG510\BG510C).

DATOS TÉCNICOS

BG410

Tensión: 120 V ~ 60Hz

Potencia consumida: 1500 W

Dimensiones LxHxP: 480 x 90 x 345

Peso: 3,920Kg

BG510

Tensión: 120 V ~ 60Hz

Potencia consumida: 1500 W

Dimensiones LxHxP: 570 x 90 x 345

Peso: 4,250Kg

BG510C

Tensión: 120 V ~ 60Hz

Potencia consumida: 1500 W

Dimensiones LxHxP: 570 x 130 x 345

Peso: 4,640Kg

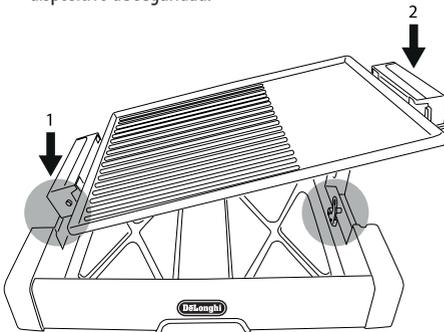
INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

Primera utilización

- Quite todo el material de embalaje y las etiquetas publicitarias de la plancha y de la bandeja.
- Desmonte el conector y limpie la plancha, use agua y jabón para lavarla. Enjuague y seque meticulosamente. Asegúrese de que las tomas de conexión de la plancha estén totalmente secas.
- Aplica una capa ligera de aceite vegetal sobre la superficie de la plancha. Elimine el aceite excesivo.

Preparación del aparato

- Apoye la base sobre una superficie de trabajo. Coloque la bandeja recogegrasa. La plancha y la base han de encajar según las indicaciones de la figura. Las tomas de conexión de la plancha han de estar en el mismo lado que el dispositivo de seguridad.



- No utilice el aparato si no lo ha instalado según la secuencia indicada en la página 3.

Encendido

- Conecte el conector a las tomas de conexión de la plancha. El conector no encaja totalmente si la plancha no apoya correctamente sobre la base.
- Conecte el cable a un enchufe eléctrico.
- Gire el selector de temperatura para situarlo en el valor máximo. El indicador luminoso se enciende. Caliente

durante 4-6 minutos.

Durante la fase de precalentamiento el indicador luminoso se enciende y apaga algunas veces. Es normal.

- Para obtener un dorado perfecto y para marcar con la plancha hamburguesas, bistecs, perritos calientes, salchichas, rodajas de pescado, pechugas de pollo y otras carnes, asegúrese de que el selector de temperatura esté situado en la posición MAX. Sitúe el selector en MIN o MED para calentar alimentos cocinados anteriormente, mantener los alimentos calientes o para cocinar alimentos más delicados que demandan temperaturas de cocción más bajas.

Apagado

- Al final de la cocción, sitúe el selector de temperatura en "●".
- Desconecte el cable del enchufe y deje enfriar el aparato antes de limpiarlo o desmontar sus partes.
- Use las asas para manipular el aparato.
- No cambie el aparato de sitio si está caliente. Use las asas específicas (6) para cambiar de lugar la plancha. Use las asas específicas (7) para cambiar de lugar el aparato completo.

Tiempos de cocción

Utilice la siguiente tabla como referencia para cantidades y tiempos de cocción.

Los tiempos de cocción indicados son orientativos.

El tiempo necesario para la cocción puede cambiar en función de la temperatura de la plancha, del aire circundante y de los alimentos. Los alimentos cocinados han de estar siempre a temperatura ambiente. No coloque nunca alimentos congelados directamente sobre la plancha.

Controle meticulosamente los alimentos y ajuste el tiempo de cocción según sus exigencias.

Gire los alimentos a menudo para obtener una cocción más uniforme.

ALIMENTOS	Cantidad	Tiempo de cocción (minutos)	Nota
Rosbif	4 piezas	6 - 8	Marinar la carne y voltearla a mitad de la cocción
Salchicha frankfurt	6 piezas	8 - 10	Voltear 2-3 veces durante la cocción
Chuleta de cerdo	4 piezas	13 - 15	Marinar el alimento y voltear 2-3 veces durante la cocción
Pechugas de pollo	6 piezas	6 - 8	Marinar el alimento y voltear a mitad de la cocción
Hamburguesa	6 piezas	18 - 20	Voltear las hamburguesas después de unos 10-12 minutos
Chorizos parrilleros	6 piezas	15- 18	Pinchar los chorizos con un tenedor y voltearlos 2-3 veces durante la cocción
Calabacines	8-10 láminas	10 - 12	Untar con aceite las verduras y voltear a mitad de la cocción
Berenjenas	8 rodajas	10 - 12	Untar con aceite las verduras y voltear a mitad de la cocción
Rebanada de pescado	4 piezas	15 - 20	Marinar el alimento y voltear a mitad de la cocción

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

- Caliente la plancha antes de la cocción para obtener mejores resultados.
- Generalmente, los filetes de carne tierna son más indicados para la cocción a la plancha. Las carnes más duras se pueden blandear un poco si se dejan en adobo 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. No corte nunca los alimentos sobre la superficie de la plancha.
- Para cocinar verduras, pescado o carne magra, unte la superficie de cocción con una capa ligera de aceite vegetal. Para cocinar carne con partes de grasa o alimentos adobados, no debe tratar la plancha.
- No cocine nunca la carne excesivamente.
- Si los alimentos se pegan a la plancha, limpie la superficie de vez en cuando, frótelas con papel absorbente impregnado de aceite.



Nota:

- Cuando use por primera vez la plancha grill, puede haber un ligero olor y algo de humo. Es algo normal y común en todos los aparatos con superficies antiadherentes.
- Al final de la cocción y cuando el aparato se haya enfriado del todo (espere por lo menos 30 minutos), limpie la superficie de la plancha con una espátula de plástico. Si utiliza este instrumento de limpieza durante mucho tiempo sobre una superficie caliente, el plástico se puede derretir.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de realizar cualquier operación de limpieza al final de la cocción, desenchufe el aparato de la corriente y déjelo enfriar

completamente. No cambie el aparato de sitio si está caliente.

- Extraiga el conector. Si debe limpiarlo, use un paño humedecido. NO SUMERJA NUNCA EL CONECTOR EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS.
- Levante la plancha de la base y elimine la grasa excesiva contenida en la bandeja. Puede lavar la plancha y la bandeja recogegrasa en el lavavajillas, frecuentes pueden afectar a las características del revestimiento cerámico. Limpie la estructura metálica a mano.
- No utilice esponjas de acero o detergentes agresivos o abrasivos para limpiar la superficie de cocción porque estropearían el revestimiento antiadherente. No utilice productos corrosivos para la limpieza de hornos porque estropearían la superficie de cocción. Use una espátula de plástico para eliminar los alimentos pegados. Limpie las asas después de cada uso. Seque meticulosamente con un paño suave o papel absorbente.
- El cable de alimentación no ha de sumergirse en el agua ni meterse al lavavajillas. Las tomas de conexión de la plancha se han de secar meticulosamente antes de usar de nuevo este aparato.

EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDAD

Los componentes del aparato se actualizan periódicamente.

Por consiguiente, algunas instrucciones, especificaciones o fotos contenidas en esta documentación podrían diferenciarse ligeramente de su situación específica. 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.