

INTRODUCCIÓN

Le damos las gracias por haber elegido un producto De'Longhi. Por favor dedique unos minutos para leer estas instrucciones de uso.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
- No toque las superficies calientes, utilice las asas o perillas.
- A fin de evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones, NO SUMERJA EL CABLE O EL 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 enfriar el aparato antes de instalar o retirar piezas y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- No utilice el aparato con el cable o el 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.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar lesiones.
- No lo utilice al aire libre.
- 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.
- Desconecte la unidad cuando termine de utilizarla.

- No use el aparato para fines diferentes al especificado.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Para desconectarlo, gire el control a la posición apagado (OFF) y después retire el enchufe del tomacorriente.
- ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS ÚNICAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES Únicamente para uso doméstico

INSTRUCCIONES ESPECIALES

- a) Se proporciona un cable de alimentación corto (o cable de alimentación desconectable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- b) Hay cables de alimentación desconectables más largos que pueden utilizarse si se presta la atención necesaria al usarlos.
- c) Si se utiliza un cable de alimentación desconectable o cable de extensión largo:
 - 1) Los valores nominales eléctricos marcados del cable o cable de extensión deben ser al menos tan grandes como los valores nominales eléctricos del aparato:
 - 2) Si el aparato cuenta con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 conductores a tierra
 - 3) El cable más largo debe instalarse de modo que no cuelgue de la superficie de trabajo o de la sobremesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos involuntariamente.

DESCRIPCIÓN

1. **Base y cubierta:** estructura sólida de acero inoxidable con cubierta autoajustable.
2. **Asa tipo panini:** empuñadura resistente de metal fundido para ajustar la cubierta según el grosor de los alimentos.
3. **Placas extraíbles:** antiadherentes, aptas para

lavavajillas, fácil de limpiar.

- a. **Planchas grill:** perfectas para asar a la parrilla bisteces, hamburguesas, pollo y verduras.
- b. **Planchas para asados:** para preparar panqués, huevos, tocino y mariscos (únicamente modelo CGH902).
4. **Selector de modo:** Elija la función Grill/Panini o plancha para asados
5. **Selector del termostato Grill/panini:** ajusta la temperatura de 175°F (80°C) a 450°F (230°C).
6. **Selector del termostato de plancha para asado:** ajusta la temperatura de las posiciones CALIENTE (WARM) a DORAR (SEAR).
7. Luz de ENCENDIDO (ON).
8. Luz de Grill/panini lista.
9. Luz de plancha para asados lista.
10. **Bandejas recoge grasa:** recogen la grasa, aptas para lavavajillas.
11. **Herramienta de limpieza:** ayuda a limpiar las placas después de su uso.
12. **Botones de liberación de placa:** presione para liberar y extraer la placa.
13. **Palanca de liberación de la bisagra:** le permite a la cubierta abrirse completamente para cocinar en posición plana.

PRIMER USO

Antes de usar el aparato por primera vez

Retire todo empaque y etiquetas de la plancha.

Antes de deshacerse del material de empaque, asegúrese de haber extraído todas las piezas del nuevo aparato. Le sugerimos conservar la caja y el empaque para su posterior reutilización.

Observe por favor: las bandejas recoge grasa se encuentran fuera del inserto de poliestireno.

Antes de usar, limpie la base, la cubierta y los selectores con un paño humedecido para quitar el polvo acumulado durante el transporte. Limpie a conciencia las planchas de cocción, las bandejas recoge grasas y la herramienta de limpieza.

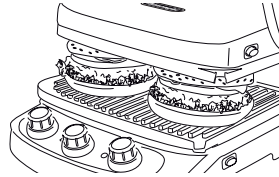
Las planchas, las bandejas recoge grasas y la espátula son aptas para lavavajillas.

Parrilla de contacto (utilice la plancha grill)

La parrilla contacto es ideal para cocinar hamburguesas, carne deshuesada y rodajas finas de carne, verduras y sándwiches.

La función de “contacto” es perfecta para preparar alimentos rápida y saludablemente.

Cuando utiliza la parrilla de contacto, los alimentos se cocinan rápidamente dado que se encuentran en contacto con las



planchas en ambos lados a la vez (ver la figura).

La grasa de los alimentos se drena y recoge

por las ranuras sobre la plancha y la abertura en la esquina.

Cuando el aparato se utiliza en la posición de “contacto”, sugerimos utilizar las planchas grill.

Coloque la cubierta de manera uniforme sobre los alimentos hasta alcanzar la temperatura de cocción requerida.

El aparato tiene una empuñadura y una bisagra especiales que permiten ajustar la cubierta de acuerdo con el grosor de los alimentos.

Pueden prepararse papas rebanadas finamente y bisteces muy gruesos con resultados igualmente perfectos.

Si desea cocinar simultáneamente diferentes tipos de alimentos utilizando la parrilla de contacto, los diversos alimentos deben tener el mismo grosor para permitir que la cubierta se cierre uniformemente.

Prensa panini (utilice la plancha grill o plancha para asados)

Utilice el aparato como una Prensa panini para asar a la parrilla sándwiches, panes y quesadillas.

La palabra “panini” es un término italiano para el sándwich a la parrilla. Panini puede incluir cualquier combinación de ingredientes tal como verduras, carne y queso intercalados entre dos piezas de pan horneado fresco.

El sándwich se presiona después entre dos planchas grill o para asados a fin de tostar el pan y calentar el sándwich.

Experimente para hacer una variedad de sándwiches sabrosos y dulces para cualquier comida.

Sugerimos utilizar pan horneado fresco para producir paninis con excelente sabor.

Los panes populares utilizados para panini son focaccia (un pan plano horneado frecuentemente con romero, sal y cebolla en la parte superior), michetta (un rollito redondo con corteza crujiente), ciabatta (un pan rectangular con una corteza ligeramente abombada) y rebanadas gruesas de pan italiano clásico.

Cuando el aparato se utiliza como prensa de panini, se

sugieren las planchas grill.

Sugerimos las planchas grill porque un sándwich de panini estilo tradicional tendrá marcas de parrilla sobre el pan.

Sin embargo, dependiendo del tipo de sándwich que esté preparando, puede que desee utilizar las planchas para asados. El aparato funciona como una prensa de panini de la misma manera que funciona como parrilla de contacto.

Se diseñó como un asa y bisagra excepcional que permite ajustar la cubierta al grosor del sándwich que está preparando, y para apoyarse ahí uniformemente.

Puede aplicarse una ligera presión al asa para presionar y calentar el sándwich a su gusto.

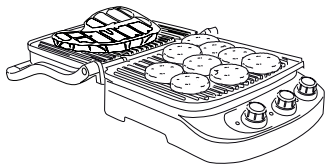
Cuando cocine más de un panini, es importante que el grosor de cada sándwich sea consistente para que la cubierta cierre uniformemente sobre el panini.

Grill abierto (uso de la plancha grill)

El aparato puede utilizarse como un grill abierto para preparar hamburguesas, bisteces, pollo (no se recomienda pollo con hueso ya que no se cocina uniformemente) y pescado.

El modo de grill abierto es el más versátil.

Las planchas se encuentran en posición abierta, duplicando



la superficie de cocción (ver la figura) Puede preparar diferentes alimentos

sobre las planchas separadas sin mezclar los sabores o cocinar más de los mismos alimentos. La posición de grill abierto puede utilizarse para asar a la parrilla cortes de carne con diferentes grosores, cada uno con el nivel preferido de cocción. En esta posición, la cubierta se encuentra totalmente abierta, creando una doble superficie plana de cocción; necesita voltear los alimentos durante la cocción. Para utilizar el aparato en la posición de grill abierto, introduzca las planchas grill.

Plancha para asados (únicamente modelo CGH902)

El aparato también puede utilizarse como una plancha para asados a fin de preparar panqués, huevos, queso, buñuelos, y tocino y salchichas para el desayuno (ver la figura).

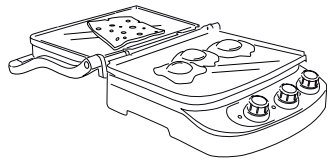
La función de plancha para asados es ideal para preparar un desayuno fantástico para dos o para toda la familia.

La gran superficie de cocción permite preparar simultáneamente diferentes alimentos o cocinar más de

los mismos alimentos.

Cuando el aparato se utiliza como plancha para asados, la cubierta debe abrirse totalmente para crear una doble superficie plana de cocción.

En esta posición, necesita voltear los alimentos durante la cocción. Cuando utilice esta función, introduzca las planchas para asado.



Uso

Cuando el aparato se ha preparado correctamente y está listo para cocinar, gire el selector de modo a la **izquierda** para elegir la función de **plancha para asados** con la plancha para asados o grill, o a la **derecha** para elegir la función **grill/panini**.

Después de seleccionar una de las dos posiciones, la luz roja se enciende para indicar que el aparato está encendido.

Para utilizar el aparato como una parrilla de contacto o prensa panini, gire el selector del termostato a la temperatura requerida.

Puede ajustar una temperatura de entre 175°F (80°C) a 450°F (230°C).

Para utilizar el aparato como una plancha para asados o grill abierto, gire el selector del termostato de la plancha para asados a la temperatura requerida.

Puede ajustarlo de la posición caliente a dorar.

Le toma hasta ocho minutos al aparato calentar dependiendo de la temperatura ajustada.

Cuando el termostato alcanza la temperatura requerida, la luz verde se enciende para indicar que el aparato está listo para ser utilizado.

Es normal que la luz se encienda y apague durante el uso ya que el termostato regula la temperatura.

Los selectores del termostato ajustan la temperatura de la superficie de cocción.

La temperatura puede variar en cualquier momento durante la cocción, dependiendo del tipo de alimentos que se preparan. Tenga mucho cuidado al cocinar.

Para abrir el aparato, sujete la parte negra de la empuñadura que permanece fría.

Las piezas de aluminio fundido a presión se calientan mucho, evite tocarlas durante e inmediatamente después de cocinar.

Si necesita ajustar la posición de la cubierta durante la cocción, utilice siempre un mitón de horno para evitar quemaduras.

El alojamiento de la plancha superior está hecho de plástico y, aunque puede calentarse mucho, no hay riesgo de quemaduras.

Antes de realizar cualquier operación en el aparato, deje que se enfríe durante al menos 30 minutos.

Observe por favor: La primera vez que utilice el aparato, puede despedir un ligero olor y algo de humo.

Esto es normal y común en todos los aparatos con superficies antiadherentes. El aparato se proporciona con una herramienta de limpieza negra para limpiar las planchas cuando el aparato se ha enfriado completamente después de ser utilizado (después de al menos 30 minutos).

Si utiliza la herramienta por mucho tiempo sobre planchas que aún están calientes, el plástico puede derretirse.

POSICIONES DE COCCIÓN

Apoye el aparato sobre una superficie plana y limpia en la que desee cocinar.

El aparato puede utilizarse en las siguientes tres posiciones:

Posición “cerrada”- La plancha inferior/cubierta se apoya sobre la plancha superior/base.

Esta es la posición inicial y también una de las posiciones de cocción cuando el aparato se utiliza como una parrilla de contacto.

Posición abierta - La plancha inferior/cubierta se encuentra abierta y a 100° respecto a la base.

La cubierta debe abrirse en esta posición antes de utilizar el aparato como una parrilla de contacto.

Para colocar la cubierta en esta posición, solo levante por la empuñadura hasta que escuche un clic.

La cubierta se ajusta automáticamente al grosor de los alimentos sobre la plancha.

La cubierta permanece en posición abierta hasta que baja la empuñadura. Esto libera la cubierta que baja hasta que cubre los alimentos a cocinar. Por lo tanto, los alimentos se cocinarán uniformemente en ambos lados.

Cuando la empuñadura sube después de cocinar, la cubierta permanece paralela a la base.

Para llevarla nuevamente a la posición vertical, después de retirar los alimentos, cierre y vuelva a abrir el aparato.

Posición plana (totalmente abierta) - La plancha inferior/cubierta está nivelada con la plancha superior/base.

Las planchas superior e inferior se encuentran al mismo nivel, formando una gran superficie de cocción.

En esta posición, el aparato puede utilizarse en el modo

parrillada ya sea con la plancha grill o la plancha para asados. Para poner al aparato en esta posición, identifique primeramente la palanca de liberación de la bisagra a la derecha. Sujete la empuñadura con la mano izquierda y con la derecha, deslice la palanca de liberación hacia usted.

Empuje la empuñadura hacia atrás hasta que la cubierta se apoye en posición invertida sobre la superficie de trabajo.

El aparato permanecerá en esta posición hasta que la cubierta se cierre nuevamente.

Si el aparato se encuentra en posición abierta y desea ponerlo en posición plana, jale suavemente la empuñadura hacia usted y levante la palanca de liberación de la bisagra.

Empuje la empuñadura hacia atrás hasta que la cubierta se apoye en posición invertida en la posición plana.

Levantar la empuñadura ligeramente antes de jalar la palanca de liberación aligera la presión sobre la bisagra y facilita la operación.

Inserción de las planchas de cocción

Coloque al aparato en posición plana (vea arriba) con los controles frente a usted. Inserte una plancha a la vez.

Cada plancha puede introducirse ya sea en el alojamiento inferior o superior únicamente y marcarse como “inferior” (top) o “superior” (bottom).

Levante el grill superior con el alojamiento para que la resistencia quede orientada hacia abajo.

Mirando hacia el grill, la abertura de drenaje de grasa debe estar en la esquina frontal derecha.

Identifique los soportes metálicos al centro del alojamiento.

Incline la parte posterior de la plancha y alinee la forma sobre la parte posterior de la plancha con los soportes metálicos.

Deslice la plancha sobre los soportes y empuje la parte frontal de la plancha hacia abajo hasta que haga clic en su lugar.

Gire el aparato e introduzca la plancha inferior, siguiendo el mismo procedimiento.

Para extraer las planchas

Coloque al aparato en posición plana (ver arriba).

Identifique los botones de liberación de la plancha en un lado. Empuje el botón con firmeza para expulsar la plancha de la base. Sujete la plancha con ambas manos, deslícela a lo largo de los soportes metálicos y extraígalas de la base.

Presione el otro botón de liberación para extraer la segunda placa, siguiendo las mismas operaciones.

Extraiga o cambie las planchas de cocción cuando se haya enfriado el aparato.

Colocación de las bandejas recoge grasa

Cuando el aparato se utiliza como una parrilla de contacto, únicamente se requiere una de las bandejas recoge grasa.

Durante la cocción, coloque la bandeja directamente bajo la abertura de drenaje de grasa.

La grasa proveniente de los alimentos se drena hacia la abertura en la plancha y se acumula en la bandeja.

Después de cocinar, elimine adecuadamente la grasa acumulada. Las bandejas recoge grasa son aptas para lavavajillas. Cuando el aparato se utiliza como grill/parrilla o plancha para asados, deben utilizarse ambas bandejas.

Coloque una bandeja bajo la abertura de drenaje de grasa en el extremo de cada una de las planchas.

Una vez que se ha preparado el aparato, enchufe el aparato a un tomacorriente.

Ahora puede comenzar a cocinar.

lavavajillas. Presione los botones de liberación de la plancha para extraer las planchas del aparato.

Antes de tocarlas, asegúrese de que se hayan enfriado completamente (espere al menos 30 minutos).

Las planchas de cocción son aptas para lavavajillas, frecuentes pueden afectar a las características del revestimiento cerámico.

No utilice objetos metálicos para limpiar las planchas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantenimiento del usuario

- Nunca utilice herramientas metálicas que podrían rayar las planchas antiadherentes. Utilice implementos de madera o de plástico termoresistentes.
- Nunca deje las herramientas de plástico en contacto con las planchas calientes, incluyendo la herramienta de limpieza proporcionada.
- Entre la cocción de un alimento y el siguiente, extraiga los residuos alimenticios a través de la abertura de drenaje de grasa y acumúelos en la bandeja recoge grasa, después limpie con papel absorbente y proceda a la siguiente operación de cocción.
- Antes de la limpieza, deje siempre enfriar el aparato durante al menos 30 minutos.

Cuidado y limpieza

Observe por favor: Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que se haya enfriado completamente.

Al final de la cocción, encienda el selector en la posición "0" y desenchufe el tomacorriente.

Deje enfriar el aparato durante al menos 30 minutos.

Utilice la herramienta especial proporcionada para eliminar los restos de comida de las planchas.

La herramienta puede enjuagarse a mano o en el lavavajillas.

Vacíe las bandejas recoge grasa.

Las bandejas recoge grasa pueden enjuagarse a mano o en el

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.