

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

Cuando utilice aparatos eléctricos, debe respetar algunas precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes.



¡Peligro!

El incumplimiento de la advertencia puede ser causa de lesión mortal por descargas eléctricas.

- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufes o este electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
- El uso de accesorios no recomendados por De'Longhi puede causar lesiones.
- No utilice el aparato con el cable o enchufe dañado, o después de que el aparato ha funcionado mal o se ha dañado de alguna manera. Deje de usarlo inmediatamente y llame al Servicio de atención al cliente De'Longhi para su revisión, reparación o ajuste.
- Para eliminar el riesgo de asfixia en niños pequeños, retire y deseche las bolsas de plástico que protegen el electrodoméstico.
- No utilice el aparato sobre superficies tapizadas con material textil, cerca de cortinas u otros materiales inflamables.



¡Importante!

El incumplimiento de la advertencia puede ser causa de lesiones o dañar el aparato.

- Es necesario vigilar cuando el aparato sea utilizado por niños o si hay niños cerca.
- El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimiento, salvo que estén vigiladas o si han recibido instrucciones relativas al uso del aparato de parte de una persona responsable de su seguridad.
- Se debe vigilar que los niños no jueguen con el aparato.
- No lo utilice al aire libre.
- No lo coloque encima o cerca de hornillas de gas

o eléctricas, o en un horno caliente.

- La superficie sobre la que funciona el aparato debe ser estable, nivelada, limpia y seca. No coloque el aparato cerca del borde de un banco o mesa durante el funcionamiento.



¡Peligro de quemaduras!

La inobservancia de esta advertencia puede ser causa de quemaduras.

- No toque las superficies calientes. Las superficies del aparato están calientes durante y después del uso. Para evitar quemaduras o lesiones personales, utilice siempre agarradores o manoplas de cocina, o las asas cuando estén disponibles.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas. Póngase siempre manoplas de cocina.
- No permita que el cable quede colgando del borde de la mesa o cubierta, o que toque superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre una superficie que pueda verse afectada por el calor. Se recomienda utilizar un protector resistente al calor sobre las superficies. Si se utiliza el aparato sobre una cubierta hecha de un material Solid Surface (por ejemplo Silestone®, Corian®, etc.), siga cuidadosamente las indicaciones del fabricante o proveedor de la cubierta.
- Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.



Nota:

Este símbolo destaca consejos e información importantes para el usuario.

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo use y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de montar o retirar piezas y antes de limpiar el aparato.
- Para desconectarlo, ponga el mando en OFF y quite el enchufe de la toma de corriente.
- No utilice el aparato para otros usos diferentes del previsto.
- El aparato no debe ser accionado por un temporizador externo o por un sistema de control remoto separado.

- Cuando use este electrodoméstico, deje un espacio adecuado por encima y en los costados para la circulación de aire. Mantenga una distancia mínima de 4" (10 cm) de espacio en los costados y 8" (20 cm) arriba.
- No coloque nada encima del aparato cuando la tapa esté cerrada, cuando esté en uso y cuando esté almacenado.
- No deje el aparato sin vigilancia cuando esté funcionando.
- Mantenga el aparato limpio. Consulte la sección de limpieza y mantenimiento..
- Asegúrese siempre de que el aparato esté correctamente ensamblado antes de su uso. Respete las instrucciones contenidas en este manual.
- Si no entendiera alguna de las instrucciones o advertencias contenidas, póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente De'Longhi.

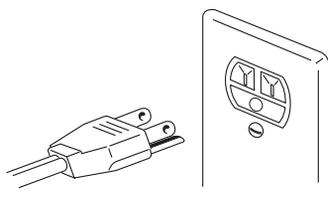
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Utilice solamente toma de corriente de tres pines, 120 Voltios, 60 Hz

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA



CUIDADO: ASEGÚRESE DE QUE LA TOMA DE CORRIENTE ESTÉ PUESTA A TIERRA CORRECTAMENTE.

Este aparato debe estar conectado a tierra: en el caso de un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica, permitiendo la dispersión de la corriente eléctrica.

Este aparato está equipado con un cable de alimentación con cable de tierra.

El enchufe debe estar conectado a un tomacorriente que haya

sido instalada y conectada a tierra correctamente.

ADVERTENCIA: EL USO INAPROPIADO DEL CABLE DE TIERRA PUEDE SER CAUSA DE RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA.

Si no está seguro/a de que el tomacorriente esté conectada a tierra correctamente, póngase en contacto con un electricista cualificado.

INSTRUCCIONES CABLE CORTO

Su aparato De 'Longhi está equipado con un cable de alimentación eléctrica corto para reducir las lesiones personales o daños a bienes que resultan de tirar, tropezar o enredarse con un cable más largo. En caso de utilizar un cable de prolongación, la potencia eléctrica marcada en dicho cable debe ser al menos equivalente a aquella del aparato, y deberá colocárselo en forma que no cuelgue de la superficie o mesa donde se encuentra, pues podría ser jalado por los niños o tropezarse con él accidentalmente, el cable de prolongación debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 pines.

DESCRIPCIÓN

- A** Asa
- B** Pulsador de desbloqueo
- C** Base
- D** Tapa superior
- E** Luz testigo roja calentamiento
- F** Luz testigo verde, aparato listo
- G** Interruptor on/off
- H** Botones de desenganche de placas
- I** Bandeja recolectora de aceite integrada
- J*** Placas para Sándwich (si se suministra)
- K*** Placas para Waffles (si se suministra)
- L** Placas acanaladas

i Nota: Cuando utilice el aparato por primera vez notará un poco de humo. Esto es causado por el calentamiento de algunos componentes. No hay que preocuparse.

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

Retire todos los materiales promocionales y materiales de embalaje antes de su uso. Compruebe que las placas de cocción estén limpias y sin polvo. Si es necesario, quite las placas (vea la figura 1) y lávelas con un agua caliente y jabón. Vea la sección de limpieza y mantenimiento.

USO DEL APARATO COMO SANDWICHERA

Compruebe que las placas de cocción estén limpias y sin polvo. Si es necesario, pase un paño húmedo. Coloque el aparato sobre una superficie plana y nivelada con la tapa en la posición cerrada.

- Desenrolle el cable de alimentación por completo y conecte

el enchufe de alimentación en un tomacorriente de 120 V con conexión a tierra. Presione el interruptor ON/OFF para encender el aparato. Se encenderá la luz testigo roja de CALENTAMIENTO.

- Deje que se precaliente (con la tapa cerrada) hasta que se encienda la luz verde LISTO.
- Durante este tiempo, prepare los sándwiches untando con mantequilla hasta cuatro rebanadas de pan y preparando el relleno.
- Coloque el sándwich con el lado con mantequilla sobre las placas.
- Cierre la tapa con cuidado.
- Se tostarán en unos tres minutos. El tiempo exacto de tostadura será una cuestión de gusto. También dependerá del tipo de pan y tipo de relleno utilizado.
- Cuando el sándwich esté cocido, quítelo con la ayuda de una espátula de plástico o madera. Nunca utilice pinzas metálicas o un cuchillo, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.
- Para mantener el calor, mantenga la tapa cerrada hasta que esté listo para tostar el próximo sándwich.

 **Nota:** La luz testigo verde LISTO se apagará y encenderá durante la cocción, indicando que se mantiene la temperatura correcta.

 **Nota:** La tapa debe estar cerrada en todo momento durante la cocción.

Consejos:

- **PAN:** la sandwich maker está diseñada para que se pueda usar la mayoría de los tipos de pan; blanco, de trigo, multicereales, pan de pasas, etc. Cuando use pan de pasas, brioche u otros panes dulces con alto contenido de azúcar, recuerde que se dorarán más rápido.
- **RELLENOS:** procure usar frutas enlatadas o procesadas, ya que la fruta fresca puede emanar jugos excesivos cuando se calienta. Tenga cuidado al morder sándwiches tostados que contengan rellenos como queso y tomate o mermelada ya que retienen el calor y pueden quemar si se comen demasiado rápido. Es suficiente un cuarto de taza de relleno para cada sándwich. No llene demasiado sus sándwiches.
- **MANTEQUILLA O MARGARINA:** para obtener los mejores resultados, recomendamos enmantecar la parte exterior del pan, es decir, colocar el relleno entre los lados del pan sin mantequilla. Si lleva una dieta baja en grasas, la parte exterior del pan puede dejarse sin mantequilla. Unte las placas de vez en cuando para evitar que se pegue y para

facilitar la limpieza. Los refrigerios dulces serán deliciosos con una ligera cantidad de azúcar sobre los lados del pan untados con mantequilla. Para un sabor extra, use hierbas o mantequilla de ajo para untar el pan.

- **PASTELERÍA:** La pastelería congelada se puede utilizar para crear un ligero sándwich crujiente. Use masa de hojaldre congelada comprada en la tienda y descongélela un poco antes de cortarlas en 4 cuadrados iguales y colocarlos en la sandwich maker. Cuezca según las instrucciones para las rebanadas de pan.

USO DEL APARATO COMO WAFLERA

Compruebe que las placas de cocción estén limpias y sin polvo. Si es necesario, pase un paño húmedo. Coloque el aparato sobre una superficie plana y nivelada con la tapa en la posición cerrada.

- Desenrolle el cable de alimentación por completo y conecte el enchufe de alimentación en un tomacorriente de 120 V con conexión a tierra. Presione el interruptor ON/OFF para encender el aparato. Se encenderá la luz testigo roja de CALENTAMIENTO.
- Deje que se precaliente (con la tapa cerrada) hasta que se encienda la luz verde LISTO.
- Unte ligeramente las placas de cocción con mantequilla o aceite, con la ayuda de un cepillo.
- Vierta la mezcla uniformemente en las placas de waffle.
- Extienda la mezcla: debe cubrir perfectamente la placa de waffles.
- Cierre la tapa con cuidado.
- La cocción debe durar unos 5 minutos. El tiempo exacto de cocción será una cuestión de gusto. También dependerá del tipo de mezcla utilizada.

 **Nota:** No llene la placa excesivamente. La cantidad correcta de mezcla puede variar según los ingredientes.

 **Nota:** La luz testigo verde LISTO se apagará y encenderá durante la cocción, indicando que se mantiene la temperatura correcta.

 **Nota:** La tapa debe estar cerrada en todo momento durante la cocción.

 **¡Peligro de quemaduras!** El vapor saldrá de entre las placas de cocción cuando la tapa esté cerrada. Evite el contacto con el vapor, ya que puede causar quemaduras.

USO DEL APARATO COMO GRILL DE CONTACTO

Compruebe que las placas de cocción estén limpias y sin polvo. Si es necesario, pase un paño húmedo. Coloque el aparato sobre

una superficie plana y nivelada con la tapa en la posición cerrada.

- Desenrolle el cable de alimentación por completo y conecte el enchufe de alimentación en un tomacorriente de 120 V con conexión a tierra. Presione el interruptor ON/OFF para encender el aparato. Se encenderá la luz testigo roja de CALENTAMIENTO.
- Deje que se precaliente (con la tapa cerrada) hasta que se encienda la luz verde LISTO.
- Coloque el alimento sobre la placa de cocción.
- Cierre la tapa con cuidado.
- El tiempo exacto de cocción es una cuestión de gusto. También dependerá del tipo de carne o verduras.

i **Nota:** en el modo Grill de contacto, este aparato es adecuado para cocinar filetes delgados, lonjas de tocino, hamburguesas, rodajas finas de vegetales, pescado y pollo. El grosor de los alimentos no deberá exceder 0.6 in (1.5 cm) para la carne, pescado, o 0.4 in (1 cm) para verduras. Los alimentos de tamaño grande no permitirán que el electrodoméstico se cierre completamente durante la cocción, lo que afecta el funcionamiento seguro y el rendimiento de la cocción.

i **Nota:** La luz testigo verde LISTO se apagará y encenderá durante la cocción, indicando que se mantiene la temperatura correcta.

i **Nota:** La tapa debe estar cerrada en todo momento durante la cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantenimiento

- Antes de limpiar el aparato, controle que el interruptor On/off esté en OFF (apagado) y desenchúfelo de la corriente.
- Deje que el aparato se enfríe antes de la limpieza. Es más

fácil limpiar el aparato cuando está ligeramente tibio.

- Siempre limpie el electrodoméstico después de cada uso para evitar la acumulación de alimentos cocidos. Limpie las placas de cocción y el reborde de contención con un paño suave para eliminar los restos de comida.
- Vacíe la Bandeja recolectora de grasa. Puede lavarse a mano o en el lavavajillas.

! **¡importante!** NO SUMERJA EL APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO

Revestimiento antiadherente

La cocción en una superficie antiadherente minimiza la necesidad de aceite, los alimentos no se adhieren y la limpieza es más fácil. Al limpiar el revestimiento antiadherente, no use estropajos metálicos (u otros abrasivos). Lave con agua con jabón tibia. Las placas de cocción pueden lavarse en lavavajillas, si bien los lavados frecuentes pueden reducir las propiedades del revestimiento. Por lo tanto, se aconseja limpiar la parte exterior de la placa de cocción con una esponja o un paño humedecido, con agua y detergente neutro. Elimine los residuos difíciles con una esponja de plástico no abrasiva o un cepillo de nylon.

ALMACENAMIENTO

Para guardar su aparato:

- Controle que el interruptor On/off esté en OFF (apagado) y desenchúfelo de la corriente.
- Deje que el aparato se enfríe por completo.
- Coloque las placas en la posición de bloqueo.
- Enrolle el cable eléctrico en su sitio debajo del aparato.
- Guárdelo sobre una superficie plana y seca.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Si el aparato no se calienta	Compruebe que el aparato esté enchufado bien en la toma de corriente de pared Compruebe que el interruptor principal del aparato esté en la posición ON (encendido)	Enchufe en la toma de corriente o pruebe enchufando el aparato en otra toma de corriente diferente. Pulse el interruptor On/off Verifique el disyuntor
Nota: Si después de hacer las oportunas verificaciones el problema persiste, es probable que el aparato tenga un desperfecto. Llame al servicio al cliente De'Longhi		



ENSALADA DE CARNE CON RÚCULA Y TOMATES CHERRY

2 porciones

Ingredientes:

- chuleta de res 250 g (8 oz)
- 2 cds. aceite de oliva
- Sale
- Pimienta
- 2 tazas de rúcula (50 g)
- 6 tomates cherry, cortados por la mitad
- 1 cd. de zumo de limón
- 1/2 taza de escamas de queso de rallar Parmesano

PREPARACIÓN

Montar el juego de PLACAS ACANALADAS. Pulsar el interruptor de encendido/apagado. Untar la carne de ambos lados con 1 cucharada de aceite y sazonar con sal y pimienta. Poner la chuleta en la placa. Cerrar las placas y cocer durante 4 minutos por lado para un punto de cocción medio-poco hecho según se prefiera. Poner la carne en una tabla de cortar y dejar reposar 5 minutos antes de cortar. Colocar la rúcula, tomates cherry y el resto de aceite, zumo de limón, 1/4 cucharadita de sal y 1/4 cucharadita de pimienta en un bol grande. Llevar a una fuente. Acomodar las tiras de carne encima y espolvorear con las escamas de Parmesano.

TOSTADAS CON BERENJENAS ASADAS Y REQUESÓN

8 porciones

Ingredientes:

- 1/2 berenjena, cortada a lo largo en lonjas de 3/4" (2 cm aprox.)
- 3 cds. de requesón
- 2 cds. de aceite de oliva, más un poco para condimentar
- 4 cds. de perejil fresco picado
- 3/4 cds. de sal
- 1/4 cds. de ajo en polvo
- 1 (8-oz/220 g) baguete, cortada en 16 rebanadas

PREPARACIÓN

Montar el juego de PLACAS ACANALADAS. Pulsar el interruptor de encendido/apagado. Rociar ambos lados de las lonjas de berenjena con aceite de oliva en spray. Poner la berenjena sobre la placa. Cerrar la tapa y cocer hasta que la berenjena esté blanda, unos 7 minutos. Llevar la berenjena a una tabla de cortar; dejar enfriar durante 5 minutos, entonces cortarla en trozos. Dejar el aparato encendido. Poner la berenjena cortada en un bol grande. Agregar el requesón, 2 cds. de aceite de oliva, perejil, sal y ajo en polvo, mezclar hasta amalgamar. Dejar aparte. Untar el pan cortado en rebanadas con las 2 cds. de aceite de oliva restante utilizando un pincel. Ponerlo en las placas; cerrar la tapa y cocerlo hasta que se doren, unos 2 minutos. Sobre el pan tostado poner un poco de la crema de berenjena. Rociar las tostadas con unas gotas de aceite de oliva y servir enseguida.

HAMBURGUESAS DE PAVO ASADAS

4 porciones

Ingredientes:

- 1 lb. (450 g) de pavo picado
- 1/4 taza de pan rallado
- 1/4 taza de queso Parmesano rallado
- 1 huevo grande
- 1 cd. de cebollín picado
- 3/4 ct. de sal
- 1/4 ct. de pimienta

PREPARACIÓN

En un bol grande, unir el pavo picado, el queso Parmesano, el huevo, el cebollín, el pan rallado, la sal y la pimienta. Con las manos mojadas, formar con la mezcla 4 hamburguesas iguales, de 1 cm de espesor aprox. Montar el juego de PLACAS ACANALADAS. Pulsar el interruptor de encendido/apagado. Rociar las placas acanaladas con aerosol antiadherente. Colocar las hamburguesas, cerrar las placas y cocer durante unos 6 minutos. Voltar las hamburguesas, cubrir y cocer hasta que estén hechas, durante unos 6 minutos más. Servir de inmediato.



WAFFLES BELGAS

Para 6 waffles

Ingredientes:

- 1 3/4 taza de harina común
- 2 cts. de polvo de hornear
- 1/2 ct. de sal
- 2 huevos grandes, separados
- 3 cds. de azúcar
- 1 taza de leche
- 6 cds. de mantequilla derretida
- 1/2 ct. de extracto de vainilla

PREPARACIÓN

En un bol grande, mezclar la harina, sal y el polvo de hornear. En un bol mediano, batir las yemas de huevo y el azúcar hasta obtener una crema amarillo claro. Incorporar la leche, mantequilla y vainilla. Mezclar los ingredientes líquidos con los ingredientes secos hasta que se amalgamen. Dejar la mezcla aparte. Batir las claras de huevo en un bol mediano hasta que se monten a nieve; incorporar las claras con cuidado en el compuesto antes preparado, hasta que no queden trazas. Montar el juego de PLACAS DE WAFFLE, pulsar el interruptor de encendido/apagado y precalentar el aparato. Aplicar un poco de aceite vegetal en las placas de waffle. Echar un tercio de la mezcla encima de las placas hasta cubrir las, sin llenar hasta el borde. Cerrar la tapa y cocer hasta que deje de salir vapor y los waffles estén ligeramente dorados, unos 6 minutos aprox. Repetir hasta terminar toda la mezcla. Servir caliente.

WAFFLES CLÁSICOS

8 porciones

Ingredientes:

- 2 1/4 tazas de harina común
- 2 cds. de azúcar
- 2 cts. de polvo de hornear
- 1/2 ct. de bicarbonato
- 1/2 ct. de sal
- 2 huevos grandes
- 2 tazas de leche
- 1/3 taza de aceite de girasol

PREPARACIÓN

Montar el juego de PLACAS DE WAFFLE, pulsar el interruptor de encendido/apagado y precalentar el aparato. En un bol grande, mezclar la harina, azúcar, polvo de hornear, bicarbonato y sal. Batir los huevos, la leche y el aceite en un bol mediano. Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos y mezclar hasta que se amalgamen. Aplicar un poco de aceite vegetal en las placas de waffle. Echar un cuarto de la mezcla encima de las placas hasta que estén cubiertas, sin llenar hasta el borde. Cerrar la tapa y cocer hasta que deje de salir vapor y los waffles estén ligeramente dorados, unos 6 minutos aprox. Repetir hasta terminar toda la mezcla.

WAFFLES DE MIEL SIN GLUTEN CON CREMA DE CHABACANO Y REQUESÓN

6 porciones

Ingredientes:

Crema de Chabacano y Requesón

- 1 (15-oz/425 g) envase de requesón
- 1/2 taza de conserva de chabacanos

Waffles

- 1 1/2 taza de harina común sin gluten
- 1 ct. de polvo de hornear
- 1/2 ct. de sal
- 3/4 taza de agua
- 1/2 taza de miel
- 2 huevos grandes
- 1 ct. de extracto de vainilla

PREPARACIÓN

Echar el agua en un cazo, calentar ligeramente y disolver la miel. En un recipiente, mezclar la harina de espelta con el agua endulzada, el huevo y el aceite de girasol, luego agregar una pizca de polvo de hornear, sal y esencia de vainilla. Mezclar con una batidora hasta obtener la consistencia de una mezcla densa. Introducir las placas para WAFFLE y pulsar el interruptor de encendido/apagado; el aparato comenzará la fase de precalentamiento. Cuando las placas estén calientes, untarlas con mantequilla o aplicar un spray antiadherente, luego echar un cucharón de mezcla dentro de cada área hasta cubrir toda la superficie. Cerrar las placas y dejar cocer durante unos 5-6 minutos (de todas maneras, siempre se puede abrir el aparato para controlar la cocción). Dejar enfriar y servir con ricota y una mermelada a placer.



SÁNDWICH A LA PIZZAIOLA

2 porciones

Ingredientes:

- 4 cds. de salsa marinara
- 4 rebanadas de pan para sándwich Italiano (pan de molde)
- 8 lonjas finas de salame Genovés (unas 2 oz/50 g)
- 4 rebanadas de queso mozzarella (unas 3 oz/85 g)

PREPARACIÓN

Montar el juego de PLACAS DE SÁNDWICH, pulsar el interruptor de encendido/apagado y precalentar el aparato. Distribuir 2 cds. de salsa sobre 2 rebanadas de pan. Sobre cada rebanada colocar 4 lonjas de salame y 2 de mozzarella. Cubrir con el pan restante. Poner los sándwiches en la placa; cerrar la tapa y cocer hasta que el pan se dore y el queso comience a derretirse, unos 5 minutos. Servir caliente.

SÁNDWICH DE SALMÓN AHUMADO Y AGUACATE

2 porciones

Ingredientes:

- 1 aguacate mediano maduro, sin hueso
- 1 echalote (chalota), picado
- 2 cds. de mayonesa
- 1 cd. de zumo (jugo) de lima
- 1/4 ct. de sal
- 4 rebanadas de pan de trigo
- 4 oz. (110 g) de salmón ahumado en lonjas finas
- 1/4 taza de cebolla roja pequeña, en rodajas delgadas

PREPARACIÓN

Montar el juego de PLACAS DE SÁNDWICH, pulsar el interruptor de encendido/apagado y precalentar el aparato. Hacer un puré con el aguacate utilizando un tenedor o una batidora en un bol mediano. Agregar el echalote y unirlo al puré junto con el zumo de lima, sal y mayonesa, mezclando bien. Extender la salsa sobre dos rebanadas de pan, poner encima una lonja de salmón ahumado y mitad de la cebolla roja. Cubrir con el pan restante. Poner los sándwiches en la placa; cerrar la tapa y cocer hasta que el pan se dore, unos 5 minutos.