

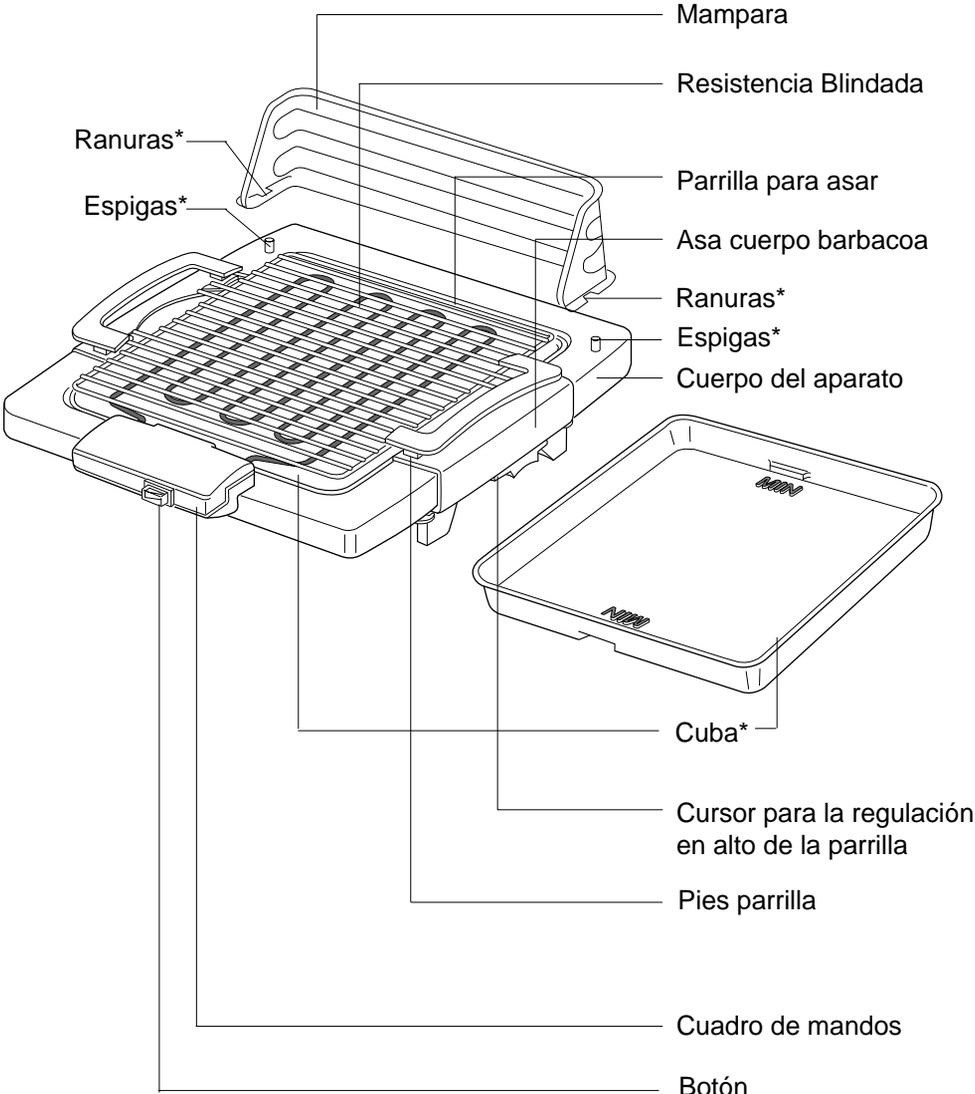
IMPOR TANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Utilizar aparatos eléctricos, es necesario tomar siempre algunas precauciones fundamentales para la seguridad, como las siguientes:

1. Lean todas las instrucciones
2. No toquen las superficies calientes. Usen las asas y los selector.
3. Antes de utilizar este aparato, sepárenlo unos dos o cuatro pulgadas de la pared o de cualquier otro objeto colocado en el mismo lugar. Quiten cualquier objeto hayan puesto encima del aparato. No lo utilicen en superficies que se puedan estropear al colocar a su lado una fuente de calor.
4. Para evitar sacudidas eléctricas, no pongan el aparato en el agua ni debajo del grifo. Lean las instrucciones para la limpieza.
5. Hay que prestar mucha atención cuando el aparato es utilizado por niños o está cerca de ellos.
6. Desenchufen el aparato cuando no debe funcionar o antes de limpiarlo. Antes de ello, regulen el selector ON/OFF en OFF. Esperen hasta que el aparato se haya enfriado, antes de quitar, introducir o limpiar las partes.
7. No utilicen aparatos que presenten cables o enchufes estropeados, o después de que se hayan verificado problemas de funcionamiento, o que estos aparatos hayan sido estropeados de alguna forma. Lleven el aparato al Centro de Asistencia más cercano, para que lo controlen, lo reparen y lo calibren.
8. Utilizar accesorios no aconsejados por el fabricante puede causar daños.
9. No dejen que el cable cuelgue de la mesa o del rellano, o esté en contacto con superficies calientes.
- 10.No coloquen el aparato cerca o encima de un hornillo, de gas o eléctrico, caliente.
- 11.Presten la máxima atención cuando mueven un aparato que contiene agua caliente u otros líquidos calientes.
- 12.Si el enchufe se calienta diríjase a un electricista especializado.
- 13.No utilicen este aparato para fines diferentes de los previstos.
- 14.Presten la máxima atención cuando mueven la cuba o eliminan agua caliente.
- 15.No utilicen estropajos metálicos para limpiar el aparato. Trocitos metálicos de éste podrían desprenderse y entrar en contacto con partes eléctricas, creando el riesgo de sacudidas eléctricas.
- 16.No coloquen comidas en contacto con la resistencia.
- 17.Con el fin de garantizar un funcionamiento seguro, no introduzcan en el horno comidas o recipientes de grandes dimensiones.
- 18.Es posible causar un incendio si tapan el aparato o entra en contacto con materiales inflamables como cortinas, tejidos, paredes etc, cuando está funcionando.
- 19.ATENCIÓN: No dejen nunca el aparato sin vigilar cuando está funcionando.
20. Cuando el aparato no está funcionando, no coloquen nada debajo de la resistencia, con excepción de los accesorios aconsejados por el productor.
- 21.No pongan en el aparato los siguiente materiales: papel, cartón, plástico o cosas parecidas.
- 22.No cubran partes del aparato con hojas de aluminio. Podrían provocar un excesivo sobrecalentamiento del aparato.
- 23.Para apagar el aparato, regulen el selector ON/OFF en OFF.
- 24.ATENCIÓN: Restablecer el nivel mínimo de agua durante la cocción.

**ESTE PRODUCTO ES ADECUADO
EXCLUSIVAMENTE PARA UN USO DOMÉSTICO
CONSERVEN ESTAS INSTRUCCIONES**

DESCRIPCION



*donde esta suministrada

MONTAJE

• Antes de enchufar el aparato, para ensamblar debidamente este último, es necesario actuar como se indica a continuación:

- 1) Introducir la cuba (en los modelos donde está suministrada) en el cuerpo del aparato (fig. 1).
- 2) Insertar el soporte de la resistencia en sus asientos, que se hallan en el asa del aparato (fig. 2), luego presionando la palanca (fig. 3) enganchar el cuadro de mandos en el cuerpo, como se indica en la fig. 4.

Asegurarse de que el cuadro de mandos esté enganchado correctamente en el cuerpo del aparato. Un dispositivo de seguridad especial no hace funcionar el aparato si el cuadro de mandos no está enganchado debidamente.

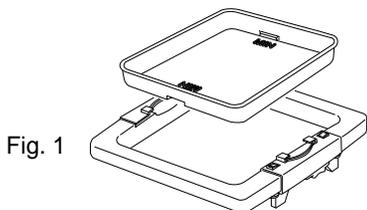


Fig. 1

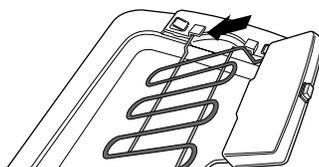


Fig. 2

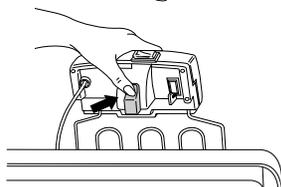


Fig. 3

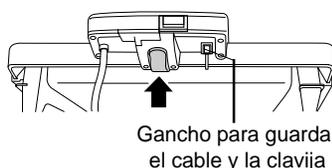


Fig. 4

- 3) Algunos modelos están dotados de una parrilla giratoria especial. Para montarla, actuar como se indica a continuación:

- Insertar los pernos de rotación (A) de la parrilla en los agujeros (B) del soporte (fig. 5).
- Colocar los pies de la parrilla en los asientos dispuestos en el asa del cuerpo del aparato.

Nota: Los dos pernos de la parrilla tienen dimensiones diferentes, por tanto, de ser necesario, rodar el bastidor de la parrilla, de modo que se introduzcan fácilmente en los agujeros.

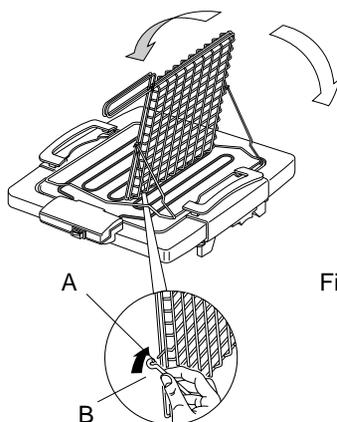


Fig. 5

USO AL AIRE LIBRE

Si su aparato está previsto para que sea utilizado también al aire libre (o sea un modelo perteneciente a la categoría **W-A**, véase la placa de datos colocada debajo del aparato), vigilar los siguientes consejos y precauciones:

1. **No exponer el aparato a la lluvia.** Guardar siempre el aparato en la casa cuando no está funcionando.
2. El cable de alimentación y las eventuales prolongaciones tendrán que mantenerse secas (posiblemente levantadas del terreno).
3. Es desaconsejable cocinar al aire libre con la presencia de viento fuerte, así como durante días muy fríos. En cualquier caso, el aparato está provisto de una mampara (C) para su uso durante los días algo ventilados. Para instalar el aparato correctamente, doblar ligeramente las paredes laterales hasta que encajen las ranuras (B) que se encuentran debajo de las espigas (A) tal como se muestra en la figura.

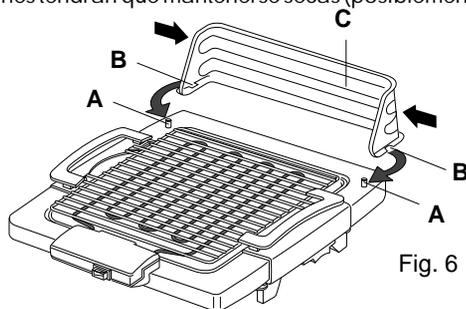


Fig. 6

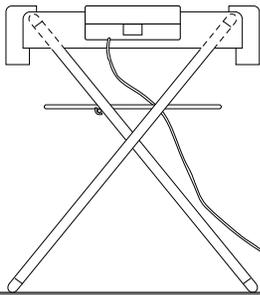


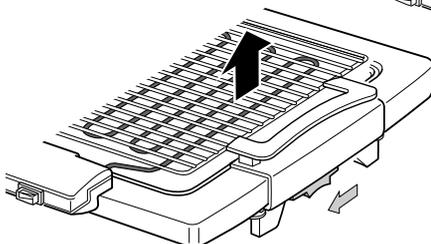
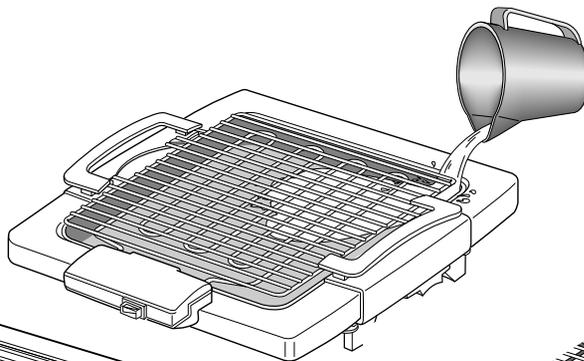
Fig. 7

4. Algunos modelos están provistos de un caballete plegable, especialmente útil para ser usado al aire libre:
 - montar el caballete según las instrucciones anexadas;
 - colocar el caballete sobre un terreno **duro y plano**, para evitar que el aparato se incline durante su uso;
 - apoyar el cuerpo del aparato sobre los extremos superiores del caballete (como se muestra en la Fig. 7).
5. En caso de que el aparato se use al aire libre es probable que los tiempos indicados en las tablas siguientes y en las recetas tengan que ser aumentados según la temperatura externa y del viento.

INSTRUCIONES PARA ASAR A LA PARRILLA

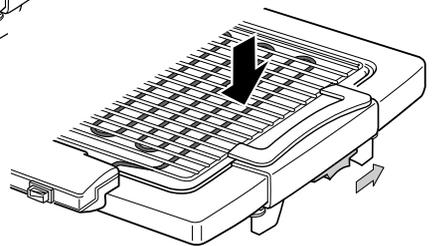
- Para evitar sobrecalentamientos o formación de humo, verter en la cuba o directamente en el cuerpo del aparato (en los modelos donde no se suministra la cuba) una cantidad de agua tal que supere unos 5 mm. la marca indicando el nivel mínimo (fig. 8). Cuidar que no caiga agua sobre la resistencia. Restablecer el nivel mínimo de agua durante la cocción.
 - Encender el aparato pulsando el botón (o los botones en los modelos dotados de 2 resistencias). El indicador luminoso encendido indica que el aparato está funcionando.
 - Precalentar el aparato durante 5 minutos como mínimo.
 - Apoyar los alimentos sobre la parrilla, repartiéndolos uniformemente en toda su superficie.
 - Para lograr los mejores resultados se puede asar utilizando 2 diferentes alturas de la parrilla. En general, para asar pescado y hortalizas, levantar la parrilla desplazando hacia adelante los cursores que se hallan debajo del asa del cuerpo del aparato, para las carnes y el pescado en lonchas bajar la parrilla desplazando los cursores hacia la parte posterior (fig. 9). Remitirse a la tabla de los tiempos de cocción y a las recetas.
- Los modelos dotados de dos botones poseen una resistencia doble que, en el caso de que se quieran cocer unas cantidades reducidas de alimentos, consiente utilizar sólo una parte de la superficie de la parrilla, con consiguiente ahorro energético. Si dichos modelos están equipados con la parrilla giratoria y se utiliza una sola resistencia, los alimentos se deben revolver con un tenedor u otro utensilio sin girar la parrilla. Utilizando dicha parrilla, colocar el anillo específico en el asa para bloquear los alimentos más espesos.
- **No apoyar algún contenedore sobre el aparato cuando está encendido.**

Fig. 8



Posición cursor parrilla alta

Fig. 9



Posición cursor parrilla baja

TABLA DE LOS TIEMPOS DE COCCION

ALIMENTO	PESO (g)	POSICION PARRILLA	TIEMPOS DE COCCION (MIN)	
			POR CADA LADO	TOTAL
Hamburguesas	100 - 130	Baja	8 - 10	16 - 20
Solomillo de novillo	120 - 150	Baja	6 - 7	12 - 14
Chuleta de buey	200 - 250	Baja	7 - 8	14 - 16
Chuleta de cerdo	200 apr.	Baja	12 - 13	24 - 26
Costillas de cerdo	100 apr.	Baja	10 - 11	20 - 22
Salchichas de cerdo *	-	Baja	11 - 12	22 - 24
Würstel	80 - 100	Baja	5 - 7	10 - 14
Pata de pollo	200 - 250	Baja	18 - 20	36 - 40
Pollo	400 - 600	Baja	10 - 11	40 - 44
Brochetas *	120 - 130	Alta Baja	10 - 11	20
* Revolver a menudo				
Filete de trucha	250	Baja	8 - 10	16 - 20
Lenguado	120 - 140	Alta	11 - 13	22 - 26
Lonchas (salmón, pez espada)	130 - 160	Baja	12 - 14	24 - 28
Sardinias		Baja	10 - 12	20 - 24
Pimientos (tiras)		Alta	10	20
Berenjenas (lonchas)		Alta	8	16
Achicoria (mitad)		Alta	4	8
Calabacines (lonchas)		Alta	9	18

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de cualquier operación para limpieza, desenchufar el aparato y esperar que se enfríe.
- La limpieza después de cada cocción evita la formación de humo y olores indeseables en las cocciones sucesivas.
- El cuerpo del aparato se puede limpiar con una esponja y detergente para vajilla no abrasivo. La cuba y la parrilla se pueden poner en remojo antes de limpiarlas con una esponja y el usual detergente no abrasivo.
- La resistencia y el cuadro de mandos se deben limpiar sólo con una esponja húmeda y un poco de detergente no abrasivo.
- **La resistencia, el cable de alimentación y el cuadro de mandos no se deben sumergir en el agua o lavar en el lavavajillas.**
- Después de haber montado el aparato, recoger el cable en su asiento y enganchar la clavija en el dispositivo que se halla por debajo del cuadro de mandos (fig. 4).

RECETAS

BISTECS CON ROMERO

Para 4 personas:

- 4 bistecs de 200 g.
- salvia
- pimienta negra en granos
- romero
- aceite
- sal

Frotar bien por ambos lados los bistecs con unas hojas frescas de romero mezcladas con algunas hojas de salvia. Dejar que la carne adquiera sabor, luego pasarla en un plato con aceite y pimienta negra en granos triturada. Cocer los bistecs a la parrilla en posición baja durante 12 minutos, revolviéndolos a media cocción. Sazonar con sal.

HAMBURGUESAS CON ACEITUNAS Y QUESO

Para 4 personas:

- 500 g. de pulpa de buey picada
- sal, pimienta
- salsa worcester
- 8 aceitunas negras
- 80 g. de queso emmental
- 2 cucharaditas de alcapparras

Mezclar la carne con un poco de salsa worcester, sazonarla con sal y pimienta; con la mitad de la mezcla. formar cuatro hamburguesas, aplastarlas, poner encima las aceitunas y las alcapparras picadas, el queso troceado, o cortado en tiras finas, poner encima la otra mitad de la carne, aplastándola. Colocar las hamburguesas encima de la parrilla en posición baja y cocerlas durante 20-25 minutos, revolviéndolas a media cocción. El interior de estas hamburguesas muy sabrosas debe estar cocido y el queso derretido.

CHULETA FLORENTINA

Para 4 persona:

- 2 chuletas muy gruesas de 600 g.

Colocar la carne durante algunos minutos en un plato conteniendo poco aceite, sal y pimienta. Cocer a la parrilla en posición baja durante 15 minutos por cada lado.

BROCHETAS DE RAPE

Para 6 personas:

- 1 rape de 1 kg aproximadamente
- 2 cucharadas de aceite
- sal y pimienta
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- zumo de medio limón

Cortar el rape en cubitos de 3 cm. y los pimientos en daditos. Formar unas brochetas y condimentarlas. Cocer a la parrilla en posición baja durante 18 minutos, revolviendo de vez en cuando.

TOMATES-PIMIENTOS-CALABACINES-BERENJENAS

Para 1 persona:

- 1 tomate
- 1/2 calabacín
- aceite
- 1/2 pimiento
- 1/2 berenjena
- sal y pimienta.

Cortar cada hortaliza por la mitad, condimentarla y colocarla encima de la parrilla en posición alta, revolviendo de vez en cuando durante 18-20 minutos aproximadamente.

POLLO ASADO

Para 4 personas:

- 1 pollo, para el escabeche: aceite, limón, sal y pimienta.

Abrir el pollo por la parte superior y aplastarlo. Dejarlo en un bol conteniendo el aceite mezclado con el zumo de limón, sal y pimienta durante media hora o algo más. Cocer a la parrilla en posición baja durante 40 minutos, revolviendo de vez en cuando y rociando con el jugo de aceite y limón.

BROCHETAS COCTAIL

Para 6 personas:

- 24 salchichas pequeñas
- 24 ciruelas
- 12 lonjas de bacon ahumado

Deshuesar las ciruelas y envolverlas con la mitad de las lonjas de bacon. Formar las brochetas alternando el bacon con las ciruelas y las salchichas, cocer durante 18 minutos aproximadamente y revolver a media cocción.

SARDINAS RELLENAS

Para 4 personas:

- 1 kg. de sardinas
- perejil
- sal y pimienta
- ajo
- aceite

Utilizar sardinas bastante grandes. Eliminar la cabeza, abrirlas, quitar la espina. Rellenarlas con perejil y ajo picados, volver a cerrarlas apretándolas suavemente, untarlas con aceite. Colocar encima de la parrilla en posición baja y cocer durante 5-6 minutos por cada lado.

P.S: En lugar de las sardinas, se puede utilizar otro pescado, por ejemplo la trucha, el róballo, el dentón, el mero, etc.

ACHICORIA A LA PARRILLA

Para 4 personas:

- 4 achicorias (preferente- mente trevisanas)
- aceite
- sal y pimienta.

Eliminar las hojas externas y cortar lo sobrante en cuatro partes iguales. Condimentar con aceite y colocar encima de la parrilla en posición alta durante 5-6 minutos. Al finalizar la cocción, salpimentar.

MANZANAS CON PIÑA

Para 4 personas:

- 4 manzanas
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 rodajas de piña
- vodka o ron, cerezas

Lavar y secar las manzanas, luego con un cuchillo recortar alrededor del pezón. Con una herramienta eliminar el corazón del fruto y en el hueco poner una nuez de mantequilla, media cucharadita de azúcar, los daditos de piña, una cucharada de vodka o ron. Tapar cada manzana con una cereza y envolverla en el papel de aluminio. Cocerla a la parrilla en posición alta durante 10-12 minutos sin que salga el licor.

The DeLonghi logo is centered at the top of the page, enclosed in a black oval with a white border. The text "DeLonghi" is written in a bold, sans-serif font. The entire page is framed by a decorative border consisting of a repeating pattern of small, overlapping circles, with leaf-like motifs at the corners.

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 MÉXICO S.A. DE C.V.

Ave. del Convento No.136

Col. Parque San Andrés, Coyacán

México, 04120 D.F.

Centro Nacional de Servicio (5) 5 549 8362

(5) 5 549 3904