

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

El uso de cualquier aparato eléctrico implica el acatamiento de algunas reglas fundamentales para disminuir los riesgos de lesiones personales o daños a los aparatos en particular:

1. Lea detenidamente todas las instrucciones
2. Asegúrese de que las agarraderas estén ensambladas y sujetas adecuadamente antes de usar este aparato.
3. Antes de usar este aparato, aléjelo de 5 a 10 centímetros de la pared o de cualquier otro objeto sobre la superficie de trabajo. Retire los objetos que se encuentren sobre el aparato. No lo use sobre superficies que podrían dañarse con el calor.
4. No toque las superficies calientes. Use las agarraderas.
5. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el control, el cable o la clavija en el agua o en otros líquidos.
6. Se requiere una vigilancia extrema cuando el aparato es usado por niños o cerca de ellos.
7. Desconecte la clavija del tomacorriente cuando no use el aparato y antes de las operaciones de limpieza. Deje enfriar el aparato antes de colocar o quitar componentes y antes de las operaciones de limpieza.
8. No use el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados o tras percibirse de un desperfecto del aparato o cualquier tipo de daño. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar lesiones.
10. **No lo use al aire libre.**
- 11 No deje colgando el cable de alimentación en la mesa o en la superficie de trabajo y evite su contacto con superficies calientes.
12. No lo coloque encima o cerca de una estufa a gas o eléctrica encendida o en un horno caliente.
12. Se recomienda no mover el aparato cuando contenga aceite u otros líquidos calientes. Extreme las precauciones para moverlo cuando contenga aceite u otros líquidos calientes.
14. Conecte siempre el control de la temperatura al aparato primero y luego conéctelo al tomacorriente de pared. Para desconectarlo, gire el control para situarlo en MIN y después desconéctelo del tomacorriente de pared.
15. No use el aparato para fines diferentes al especificado.
16. Mantenga alejados cortinas, ropa suelta, muebles y materiales inflamables del tomacorriente de pared al que está conectado el aparato.
17. Si la clavija se sobrecalienta, consulte a un electricista calificado.
18. No use estropajos metálicos abrasivos para la limpieza. Eventuales fragmentos en contacto con los componentes eléctricos constituirían un peligro de descargas eléctricas.
19. Puede producirse un incendio si el aparato encendido es tapado o entra en contacto con materiales inflamables (cortinas, tapizados, paredes, etc.) cuando esté siendo usado.
20. Precaución: no deje el aparato sin vigilancia en interiores cuando esté usando algo.
21. No apoye ninguno de los siguientes materiales sobre la sartén eléctrica: papel, cartón, plástico ni materiales similares.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
Únicamente para uso doméstico

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos consecuentes de enredos o tropiezos con un cable más largo.

Hay cables de alimentación desmontables más largos disponibles que pueden usarse si se presta la atención necesaria.

Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo o una extensión, debe ser compatible con una potencia por lo menos equivalente a la indicada en el aparato y la extensión se colocará de modo tal que no cuelgue de la superficie de trabajo o de la mesa, ya que los niños podrían tirar de éste o las personas podrían tropezarse con él accidentalmente.

Si su producto está equipado con una clavija de corriente alterna polarizada (una clavija con un aspa más ancha que la otra), puede enchufar la clavija en el tomacorriente únicamente en un modo. Esta es una característica de seguridad.

Si no puede introducir completamente la clavija completamente en el tomacorriente, deberá girarla. Si tampoco así lo consigue, contacte a un electricista para sustituir el tomacorriente obsoleto. No intente modificar la clavija polarizada para anular esta medida de seguridad

Antes de usar la sartén eléctrica por primera vez.

Quite todas las etiquetas y lave la sartén y la tapa de vidrio en agua caliente jabonosa, enjuague correctamente y seque.

INSTALACIÓN

- Antes de usar, asegúrese de que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte.
- Instale el aparato sobre una superficie horizontal seca, fuera del alcance de los niños, pues durante su uso algunas partes del aparato alcanzan temperaturas muy elevadas.
- Coloque siempre la tapa de vidrio en su sitio durante el uso salvo cuando la receta indique expresamente lo contrario.
- Antes de introducir la clavija en el tomacorriente, verifique que:
 - la potencia del tomacorriente corresponda al valor indicado en la placa de especificaciones aplicada en la clavija accesoria.
 - el tomacorriente tenga una capacidad mínima de 15A.
 - el tomacorriente es adecuado para la clavija, o bien, reemplazarlo.
 - el tomacorriente tenga una puesta a tierra adecuada.
 - el fabricante queda eximido de toda responsabilidad en caso de incumplir dicha instrucción.

USAR LA SARTÉN ELÉCTRICA

Antes de usar por primera vez la sartén eléctrica, lave la sartén y la tapa en el lavavajillas o en agua caliente, jabonosa, enjuague y seque.

No sumerja el conector ni deje que el termostato entre en contacto con líquidos.

“Sazone” la superficie antiadherente de cocción frotándola ligeramente con aceite de cocina.

Elimine el exceso de aceite con papel absorbente.

1. Coloque la sartén en una superficie seca, plana y resistente al calor.
2. Conecte la sonda del conector a la sartén para que los dos pernos eléctricos de la sartén se inserten completamente en el conector.
Conecte el cable al tomacorriente.
3. Gire el termostato para situarlo en la temperatura deseada (vea la página 7 para la temperatura de cocción).

Quite la tapa y precaliente la sartén. La lámpara indicadora se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada (le toma de 5 a 10 minutos).

4. Prepare los alimentos para cocinar.
Debido a que la sartén tiene un acabado antiadherente, puede cocinar sin aceite o con un poco de la misma.
5. Coloque los alimentos en la sartén y cocine en función del cronograma de temperatura.
Debe ajustar el calor en función de las preferencias personales y de los alimentos a cocinar. Durante la cocción, la lámpara indicadora se encenderá y se apagará para indicar que se mantiene la temperatura deseada.
6. Coloque el termostato en "MIN" cuando acabe la cocción.
Desconecte el conector del tomacorriente y luego del aparato.

ESCAPE DE VAPOR

Durante el proceso de cocción puede ajustar el escape de vapor como desee, en base a la receta. Para preparar los alimentos sin vapor, coloque el mango del escape de vapor (A) en la posición "ABIERTA" ("OPEN").

Si durante la cocción necesita más vapor en la sartén, coloque el mango de escape de vapor en la posición "CERRADA" ("CLOSE").

Posición "CERRADA".

CUIDADO Y LIMPIEZA

Antes del primer uso y después de cada uso, lave la sartén y la tapa en el lavavajillas o en agua jabonosa caliente, enjuague y seque.

No sumerja el conector en el agua ni deje que entre en contacto con líquidos.

Para obtener los mejores resultados, use utensilios de nylon, plástico, madera o caucho.

No use utensilios metálicos que pueden rayar la superficie antiadherente.

No corte los alimentos sobre la superficie de cocción.

Después de cada uso, limpie la superficie antiadherente con un estropajo no metálico, tal como Scotch-Brite® Multi-Purpose Scrub Sponge® o Scotch-Brite® Dobie Cleaning Pad®.

Puede ejercer presiones fuertes si es necesario. **No use virutas de acero o limpiadores de cocina abrasivos.** No es necesario remojar la sartén para eliminar los restos de alimentos.

Sin embargo, si desea remojar la sartén, no la remoje más de dos horas.

Si la remoja más de dos horas, puede dañar el acabado antiadherente.

Con el tiempo, el acabado antiadherente puede oscurecerse sobre la resistencia.

Para eliminar esta decoloración, use limpiadores comercializados diseñados para limpiar superficies, tales como quitamanchas DIP-IT.

Estos limpiadores se encuentran disponibles en la mayoría de negocios de comestibles o ferreterías. Para obtener los mejores resultados, siga las instrucciones del fabricante, considerando que cualquier solución de limpieza en contacto con el exterior del aparato debe limpiarse.

Después de tratar la sartén con un limpiador comercial, se recomienda limpiar ligeramente la superficie de cocción con aceite de cocina antes del uso.

El acabado exterior de la sartén es fácil de mantener atractivo y nuevo.

Sólo limpie las salpicaduras y derrames cuando ocurran.

Si se queman los alimentos, puede quitarlos con agua caliente, jabonosa y un estropajo.

Enjuague y seque.

IMPORTANTE: Para que el termostato funcione siempre con precisión, evite una manipulación y un almacenaje rudos.

TEMPERATURA – CRONOGRAMA

| Alimentos | Alimentos | Cocción aproximada Tiempo en minutos |
|------------------------------------|-------------|---|
| FRYING | | |
| Tocino | 300° - 325° | 8-10 |
| Tocino canadiense | 275° - 300° | 3-4 |
| Pollo | 325° - 350° | 25-40 |
| Huevos, fritos | 250° - 275° | 3-5 |
| Huevos, revueltos | 250° - 275° | 3-5 |
| Pescado | 325° - 375° | 5-10 |
| Tostada francesa | 300° - 325° | 4-6 |
| Jamón | | |
| 1.2 1/2" espesor | 325° - 350° | 10-12 |
| 3.4 1/2" espesor | 325° - 350° | 14-16 |
| Hamburguesas | | |
| 1.2 1/2" espesor | 325° - 375° | 8-12 |
| Hígado | 325° - 350° | 5-10 |
| Bistec fino | 375° - 400° | 4-5 |
| Chuletas de cerdo | | |
| 1.2 1/2" espesor | 325° - 375° | 15-20 |
| 3.4 1/2" espesor | 325° - 375° | 20-25 |
| Papas, fritas | 300° - 350° | 10-12 |
| Salchicha | | |
| cruda | 300° - 325° | 20-30 |
| Precocida | 325° - 350° | 10-12 |
| Sandwiches, asados | 300° - 325° | 5-10 |
| Bistec, carne de res 1 1/2 espesor | | |
| Poco hecho | 350° - 400° | 6-7 |
| Medio | 350° - 400° | 10-12 |
| Bistec, carne de res 1 1/2 espesor | | |
| Poco hecho | 350° - 400° | 8-10 |
| Medio | 350° - 400° | 18-20 |
| ESTOFAR Y ASAR | | |
| Dorar | 325° - 400° | 5-10 |
| Estofar | 200° - 225° | 45-60 |
| GUISAR | | |
| Dorado | 325° - 400° | 10-15 |
| Guisar* | 200° - 225° | 30-90 |
| HORNEAR | | |
| Crepas | 350° - 400° | 2-3 |
| Pastel volteado | 225° - 300° | 25-35 |

*Añada más líquido durante la cocción, si es necesario, para obtener la consistencia deseada.



Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

GARANTIA

DESCRIPCIÓN Y MODELO (BG35)

Garantizamos todo producto DE'LONGHI por defectos de fabricación, material y mano de obra. Nuestra obligación dentro de ésta 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 instrucciones anexas del fabricante y con un circuito de corriente alterna (ca). 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 se hará válida en los siguientes casos:

- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

Para hacer efectiva la garantía o si se necesitan reparaciones o refacciones, componentes, combustibles y accesorios llame, con su garantía sellada por el establecimiento, al Centro Nacional de Servicio para proporcionarle una cuenta de mensajería con la cual deberá remitir el producto y garantía. Los gastos que se deriven del cumplimiento de la presente garantía deberán ser absorbidos por el Centro Nacional de Servicio De'Longhi.

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.

Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

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 <<http://www.delonghi.com/>>.

Residentes de México: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01-800-711-88-05 (lada sin costo) / 56-62-53-68 y 69 (D.F.) o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <<http://www.delonghi.com/>>.

FIDUCIA ITALIANA S.A DE C.V

Erasmó Castellanos Quinto
calle B manzana II #29
Col. Educación
C.P. 04400
Deleg. Coyoacán – Mexico D.F.
Lada sin costo: 1800 711 8805
FECHA DE COMPRA



Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

**Garantía limitada
(para los Estados Unidos solamente)**

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 producto nuevo o reparado 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. Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

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 <<http://www.delonghi.com/>>.

Residentes de México: Refiera por favor a la garantía limitada para México.

Por favor vea la página trasera donde encontrará las direcciones de De'Longhi.

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 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 estatales/provinciales

Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.



De'Longhi America Inc.
250 Pehle Avenue, Suite 405
Saddle Brook, NJ 07663
1-800-322-3848

De'Longhi Canada, Inc.
6150 McLaughlin Road
Mississauga, Ontario
L5R 4E1 Canada
1-888-335-6644

FIDUCIA ITALIANA S.A DE C.V
Erasmó Castellanos Quinto
Calle B Manzana II #29
Col. Educación
C.P. 04400
Deleg. Coyoacán – Mexico D.F.
Lada sin costo: 1800 711 8805

www.delonghi.com