

Guía del usuario

No. de Serie: _____

No. de Modelo: _____

Power Chef™



Estimado cliente,

Nos complace saber que ha elegido una parrilla eléctrica fabricada por Dimplex North America Limited. En los años venideros, guardará muchos recuerdos entrañables que ocurrirán alrededor de la parrilla cuando se reúna con su familia y amigos para comer bien y divertirse. Gracias por hacer que nuestro producto sea el telón de fondo de esos momentos tan especiales.

Martyn Champ
Presidente

7208010100REV00

Dimplex®

North America Limited

Dimplex North America Limited
1367 Industrial Road • Cambridge, Ontario • N1R 7G8
800-668-6663 • 800-668-6665 • www.dimplex.com

ÍNDICE

Instrucciones importantes.....	Página 1
Información sobre los números de serie y de modelo....	Página 2
Elección y preparación del emplazamiento.....	Página 3
Características.....	Página 4
Guía para su nueva parrilla eléctrica Power Chef.....	Página 6
Guía de referencia del panel de control	Página 7
Características del modo automático.....	Página 8
Modo de funcionamiento manual.....	Página 9
Modo de funcionamiento programado.....	Página 10
Modo de funcionamiento F1	Página 13
Limpieza y conservación.....	Página 15
Accesorios.....	Página 17
Garantía.....	Página 18

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

CONSERVE ESTA GUÍA DEL USUARIO PARA POSTERIOR CONSULTA

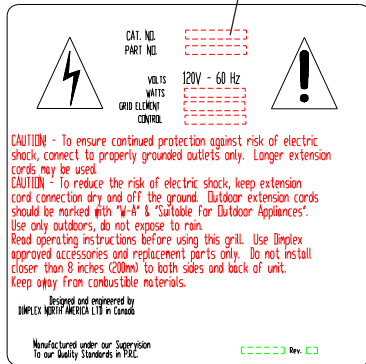
ADVERTENCIA: Antes de usar el aparato, lea todas las instrucciones y rótulos. Si no toma estas precauciones, podría causar graves lesiones a personas o resultar en una pérdida de bienes materiales. Este aparato está pensado exclusivamente para uso doméstico, no comercial, al aire libre.

1. No toque nunca las superficies calientes, use las asas o los mangos. Utilice siempre tenacillas, guantes o manoplas, ya que la parrilla se calienta mucho. Cuando cocine, abra la tapa con cuidado para evitar quemaduras causadas por el aire caliente y el vapor que se forma dentro.
2. Lleve prendas adecuadas, sin faldones de camisa, volantes o cintas en los delantales.
3. Utilice utensilios largos de barbacoa para evitar lesiones causadas por quemaduras y salpicaduras.
4. Para protegerse contra las descargas eléctricas no sumerja los cables ni los enchufes ni los elementos calefactores eléctricos en agua ni en ningún otro líquido.
5. No deje la parrilla eléctrica encendida si no está cocinando.
6. Desenchufe la parrilla eléctrica de la toma de corriente cuando no se esté usando o antes de limpiarla. Deje que se enfríe la parrilla antes de limpiarla o de añadir o quitar piezas. No limpie este producto pulverizando con agua u otro líquido.
7. No haga funcionar ningún aparato con elementos eléctricos deteriorados o si el aparato está averiado. Inspeccione periódicamente el cable de alimentación y las conexiones. Si el cable, pieza o mando está averiado o desgastado, debe llamar a un servicio técnico para que los sustituya, ya que se necesitan herramientas especiales. No trate de reparar usted mismo el aparato. Contacte con un servicio homologado para la instalación del material eléctrico de repuesto.
8. No se aconseja emplear accesorios distintos de los de Dimplex North America ya que pueden deteriorar el aparato o provocar lesiones.
9. No deje que el cable de alimentación toque superficies calientes.
10. Para evitar lesiones, cierre la tapa antes de trasladar el aparato.
11. No traslade una parrilla caliente ni la deje sin vigilancia.
12. No mueva una parrilla eléctrica a menos que esté desenchufada.
13. No use la parrilla eléctrica con lluvia, aguanieve o nieve
14. No use la parrilla eléctrica cerca de sustancias combustibles o inflamables.
15. Apague la parrilla eléctrica antes de desenchufarla.
16. No se aconseja emplear cables de alimentación más largos ni cables de extensión añadidos. Estos tipos de cable pueden recalentarse y provocar un incendio. Si no le queda más remedio que utilizar un cable de extensión, que esté homologado para su utilización en exteriores y tenga una potencia nominal superior a 1875 W. Los cables para su utilización en el exterior llevan la marca "W-A" y tienen una etiqueta que indica "Adecuado para su Uso con Aparatos de Exterior".
17. Guarde la parrilla eléctrica fuera del alcance de los niños.
18. No deje que se acerquen otras personas a la parrilla eléctrica cuando la esté usando.
19. ¡Atención! No use carbón o cualquier otro material combustible en una parrilla eléctrica.
20. No utilice esta parrilla eléctrica ni sus accesorios para un uso distinto de aquel para el que fueron diseñados.
21. Compruebe siempre que los alimentos están bien cocinados antes de consumirlos.
22. No intente sacar la rejilla de cocción del aparato.

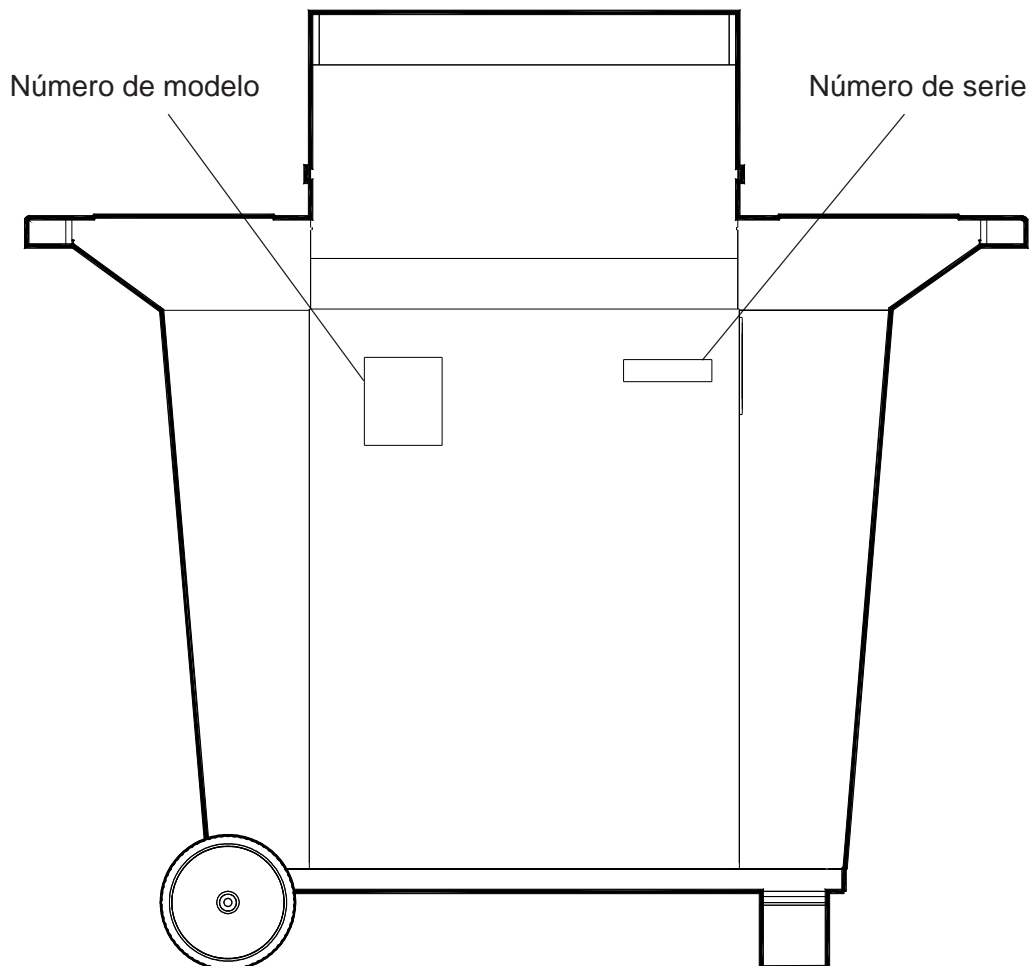
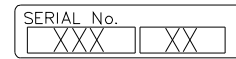
INFORMACIÓN SOBRE LOS NÚMEROS DE MODELO Y DE SERIE DE LA PARRILLA POWER CHEF

Si tiene alguna pregunta que hacer sobre nuestros productos, tenga a mano los números de modelo y de serie del producto cuando llame al Servicio de atención al cliente de Dimplex en el 1-888-DIMPLEX (1-888-346-7539). Para localizar las etiquetas con los números de modelo y de serie, siga leyendo a continuación. Anote el número de modelo y número de serie en la tapa delantera de este manual para poder consultarlos en el futuro.

Número de modelo



Número de serie



Dentro de la puerta, en el panel posterior del aparato

SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DEL EMPLAZAMIENTO DE LA PARRILLA POWER CHEF

NOTA

Hace falta una toma de corriente con interruptor con toma de tierra de 120 V y 15 A.

Es preferible un circuito exclusivo, pero no es esencial en todos los casos. Sólo es necesario un circuito exclusivo si, después de la instalación, los disyuntores o los fusibles se queman con una cierta regularidad cuando la parrilla está funcionando. Que haya otros aparatos en el mismo circuito puede superar la corriente nominal del disyuntor.

ADVERTENCIA

Asegúrese de que al montar el cable de alimentación no queda atrapado ni apoyado contra aristas vivas. Cerciórese de que el cable está bien guardado o sujeto para evitar tropiezos o enganchones y reducir así el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones.

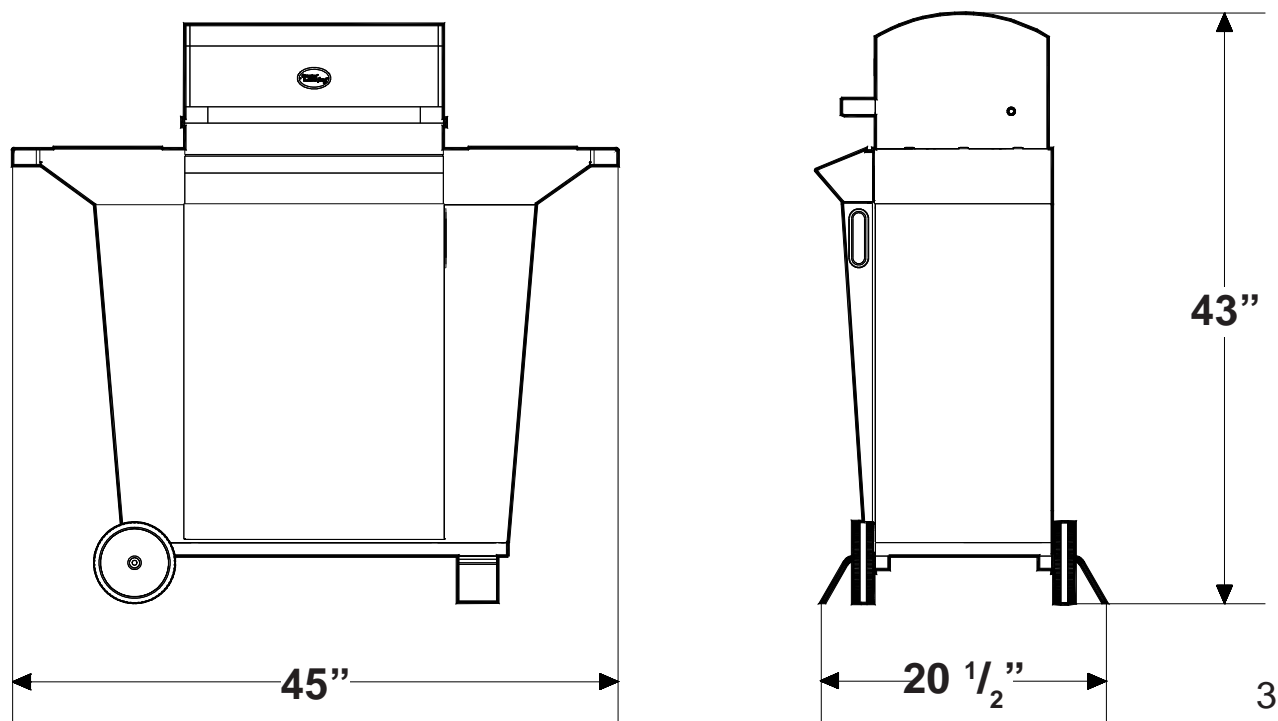
El cableado eléctrico de la toma debe cumplir con las ordenanzas de construcción municipales y con la demás reglamentación aplicable a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones.

No intente cablear usted mismo los nuevos circuitos o tomas. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, acuda siempre a un electricista homologado.

INSTALACIÓN

1. Seleccione un lugar apropiado apartado de charcos, estanques y tuberías calientes.
2. Antes de cocinar, asegúrese de que la parrilla está situada a más de 20 cm de cualquier sustancia o superficie combustible.
3. Antes de cocinar, compruebe que no hay sustancias inflamables ni otras sustancias volátiles en la zona inmediata a la parrilla.
4. Para facilitar la conexión, es deseable situar la parrilla cerca de un enchufe ya existente (consulte las "Notas").
5. Para que su parrilla quede bien protegida, tápela después de su uso y para guardarla. Deje enfriar la parrilla antes de taponarla.

Las dimensiones de la parrilla eléctrica son 114 cm (45") de ancho x 109 cm (43") de alto x 52 cm (20 1/2") de fondo.



CARACTERÍSTICAS DE LA POWER CHEF

Nos satisface y le agradecemos que haya comprado una parrilla eléctrica Power Chef^{MC} de Dimplex.

Esta introducción resalta las muchas características de la Power Chef^{MC}. Este folleto incluye instrucciones de funcionamiento detalladas.

Sistema de Cocción EvenSear^{MC}

En el centro de su parrilla Power Chef^{MC} está el Sistema de Cocción EvenSear^{MC}. Este sistema de parrilla de doble capa funciona de dos modos: la parrilla superior sella su comida mediante el contacto directo y, al mismo tiempo, la parrilla cocina los alimentos suavemente y de forma uniforme al irradiar calor adicional a través del elemento inferior. El sistema EvenSear^{MC} garantiza que toda la energía que llega a la parrilla se utiliza directamente para cocinar los alimentos. La energía que de otro modo se perdería calentando el armazón de la parrilla o el aire de alrededor de los alimentos, se concentra en la cocción perfecta de los alimentos. El sistema EvenSear^{MC} aplica la energía a través de ambas capas de la parrilla y fluye de forma homogénea y consistente por toda la zona de la parrilla, eliminando los “puntos calientes” y los “puntos fríos”.

Sin el molesto humo. Seguro y rápido.

La Power Chef^{MC} utiliza la corriente de la casa y proporciona una fuente de calor muy controlada para los alimentos. Ni el gas ni otros humos de combustibles le darán un gusto u olor no deseados a sus alimentos. El sistema Power Chef^{MC} es seguro, sin llamas ni combustión; proporciona un calentamiento rápido y eficiente, ¡y no tendrá que recargarlo nunca!

Fácil de limpiar

Al ser la parrilla superior de aluminio, el sistema de cocción EvenSear^{MC} es fácil de limpiar. Nunca se traspasa a los alimentos ningún gusto u olor a través de esta parrilla de alta calidad.

Utilización de la parrilla al 100%

Como no se producen variaciones en la temperatura o en los resultados, el sistema de parrilla EvenSear^{MC} favorece la utilización del 100% de la zona de la parrilla. Los 1.393 cm² de parrilla mantienen una temperatura homogénea y consistente, ¡incluso en las esquinas!

Sistema de control avanzado

La Power Chef^{MC} proporciona un control preciso de la cocción en el modo que usted elija, en los modos MANUAL o PROGRAMADO. Para que se ajuste a su gusto en concreto, unas alarmas sonoras y visuales le guiarán para que seleccione la cocción y le asegurará de forma digital que los alimentos quedan perfectamente cocinados.

Cocción programada

El panel de control de cocción avanzada de la Power Chef^{MC} proporciona un control preciso sobre una amplia gama de los alimentos más habituales, garantizando su perfecta cocción. El panel de control le ayudará, siguiendo unos fáciles pasos, para programar varias opciones de alimentos, el detalle de la cocción y el ajuste del tiempo. Una vez programada, la parrilla Power Chef^{MC} le indicará cuándo tiene que empezar a cocinar, cuándo tiene que dar la vuelta a los alimentos y cuándo están listos. ¡Una alarma sonora le avisará en cada uno de los pasos!

CARACTERÍSTICAS DE LA POWER CHEF

Funcionamiento del asador

Simplemente volviendo a colocar el sistema de cocción EvenSear^{MC} en su posición vertical, su Power Chef^{MC} puede funcionar con el accesorio adicional de asado, a modo de asador vertical que lleva el elemento de cocción a alta temperatura a su posición óptima para la cocción tipo asado.

F1 Cocción favorita

Siguiendo las instrucciones de esta guía, podrá programar uno o más tiempos de cocción favoritos en su Power Chef^{MC}. Sus alimentos favoritos cocinados según sus propias características, siempre automáticamente.

Versátil

Sin llama, sin combustión y sin necesidad de recarga, la Power Chef^{MC} se puede utilizar de forma segura en muchas zonas en las que otras parrillas no podrían.

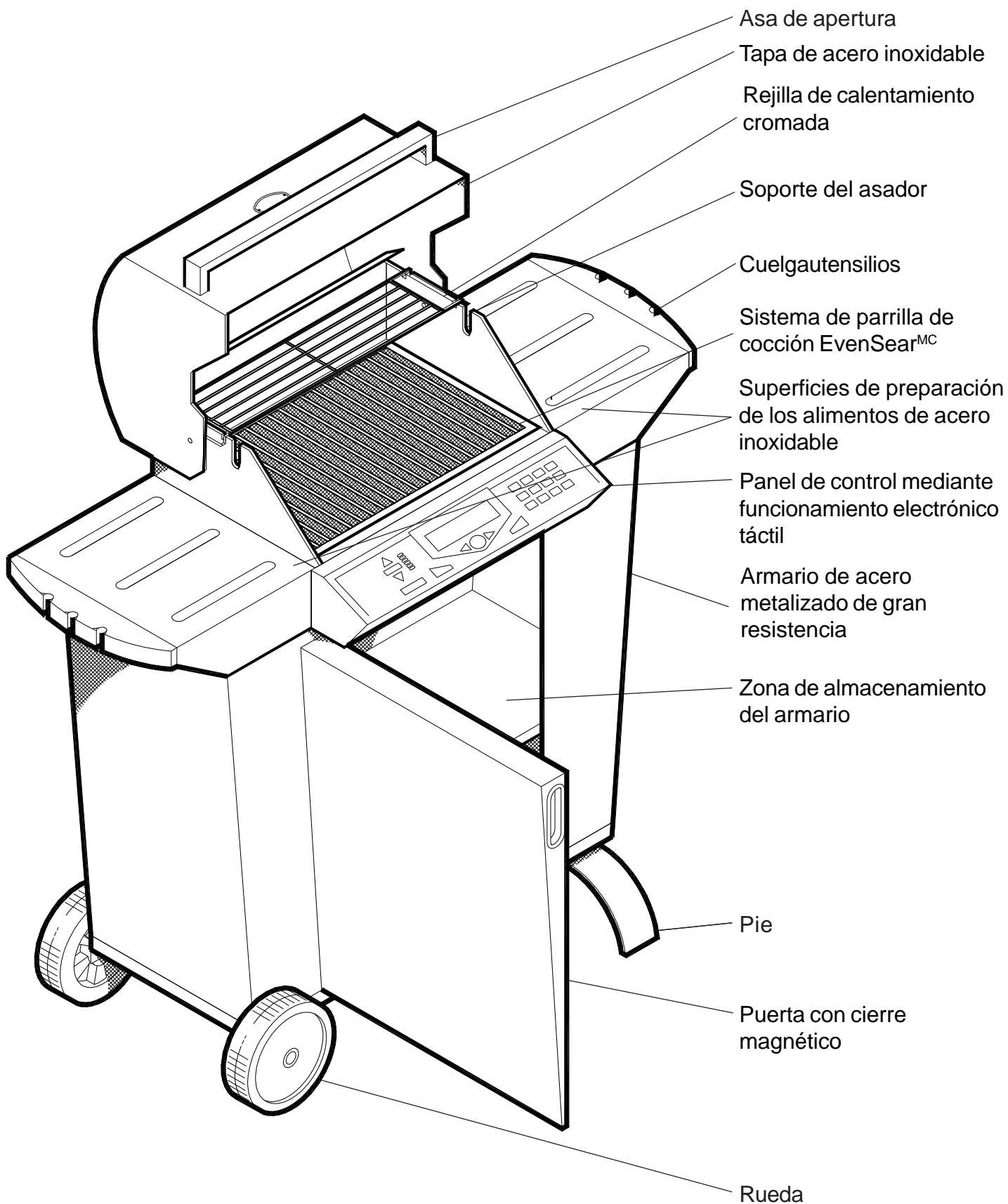
Cocción manual

Si las opciones de cocción preprogramadas no son de su agrado, puede, por supuesto, preparar sus alimentos a su gusto utilizando el Modo Manual de la Power Chef^{MC}.

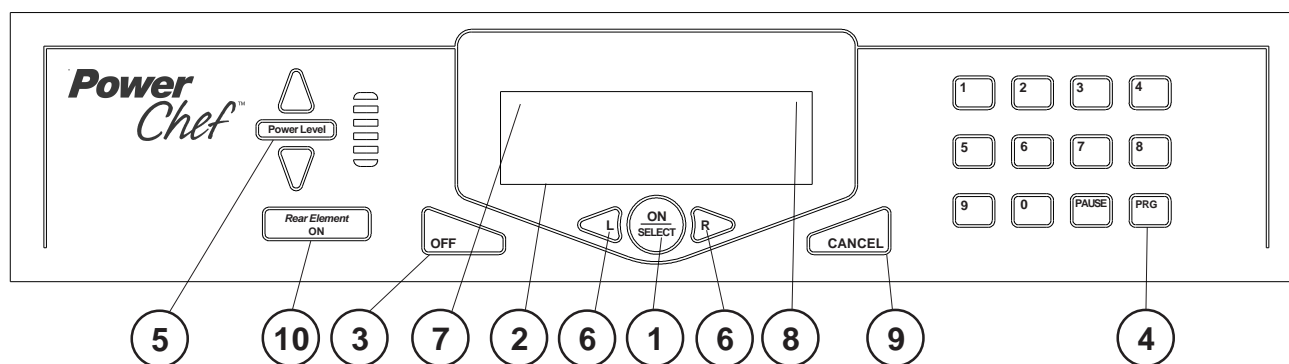
Cocción con la tapa bajada

Para conservar la energía y reducir el tiempo de cocción, le recomendamos que utilice la Power Chef^{MC} con la tapa bajada durante la cocción. El típico termómetro característico de muchas otras parrillas, que lee sólo la temperatura del aire dentro del armazón, no es necesario en la Power Chef^{MC}.

GUÍA PARA SU NUEVA PARRILLA ELÉCTRICA POWER CHEF



GUÍA DE FUNCIONAMIENTO DEL PANEL DE CONTROL DE LA POWER CHEF



- 1 On/Select**
Sirve para encender la unidad y confirmar las selecciones visualizadas.
- 2 Pantalla**
La pantalla muestra la selección y el estado de funcionamiento.
- 3 Off**
Pulsar DOS VECES para apagar la parrilla.
- 4 Teclado**
Utilice el teclado para configurar el temporizador en funcionamiento manual, F1 o como asador.
- 5 Power Level**
Pulse las flechas hacia arriba o hacia abajo para seleccionar.
Utilice el nivel de potencia arriba/abajo sólo en los modos manual, asador o F1.
- 6 Flechas L/R (izquierda/derecha)**
Utilícelas para navegar entre las selecciones de la pantalla.
- 7 Total Timer**
Muestra el tiempo de cocción restante cuando está en modo programado. El temporizador también se puede utilizar en funcionamiento manual o de asador para contar el tiempo.
- 8 Stage Timer**
Cuenta el tiempo que queda en cada una de las fases en el modo programable.
- 9 Cancel**
Cancela la última selección de la pantalla.
- 10 Rear Element On**
Enciende el elemento trasero para funcionamiento en modo asador.

CARACTERÍSTICAS AUTOMÁTICAS DEL PANEL DE CONTROL DE LA POWER CHEF

Ahorro de energía automático

Esta característica se activa inmediatamente después de que aparezca "LISTO" (*DONE*) en la pantalla una vez acabada la cocción de una selección preprogramada. Se apagará la corriente en la parrilla de cocción pero la pantalla seguirá encendida.

Apagado de seguridad

Esta característica se activa si la unidad ha quedado encendida por accidente una vez realizada la cocción. Cuatro horas después de que se haya tocado el último botón del panel de control, toda la unidad se apaga automáticamente.

Modo de espera

Cuando se utiliza el modo de programación y no se ha pulsado el botón *ON/SELECT* después de una de las fases de cocción, la potencia se reduce automáticamente al mínimo nivel después de un corto plazo de tiempo para evitar que se quemen los alimentos.

Compensación del voltaje

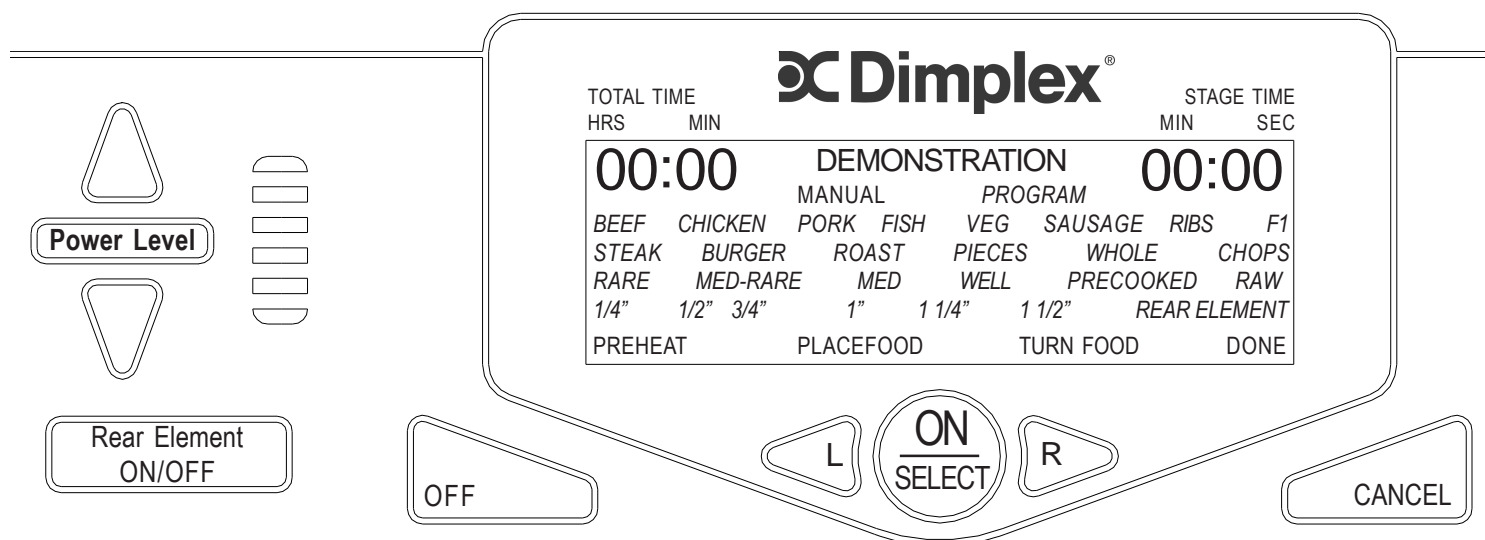
La parrilla eléctrica ajusta automáticamente los tiempos de cocción en base a cualquier variación del voltaje de entrada.

Así seguro que los alimentos quedarán en el punto de cocción deseado.

Bloqueo del teclado

Es una característica muy útil ya que evita que se cambie accidentalmente el programa de cocción al bloquearse el panel de control cuando está en uso. Cuando se utiliza esta característica, todas las funciones del panel quedan desactivadas. Para activar el bloqueo del teclado, pulse la secuencia de números 1, 2 y 3, y BLOQUEADO (*LOC*) aparecerá en la pantalla. Para desactivar el bloqueo del teclado, pulse la secuencia de números 1, 2 y 3, y DESBLOQUEADO (*ULOC*) aparecerá en pantalla.

FUNCIONAMIENTO DE LA POWER CHEF: MODO MANUAL

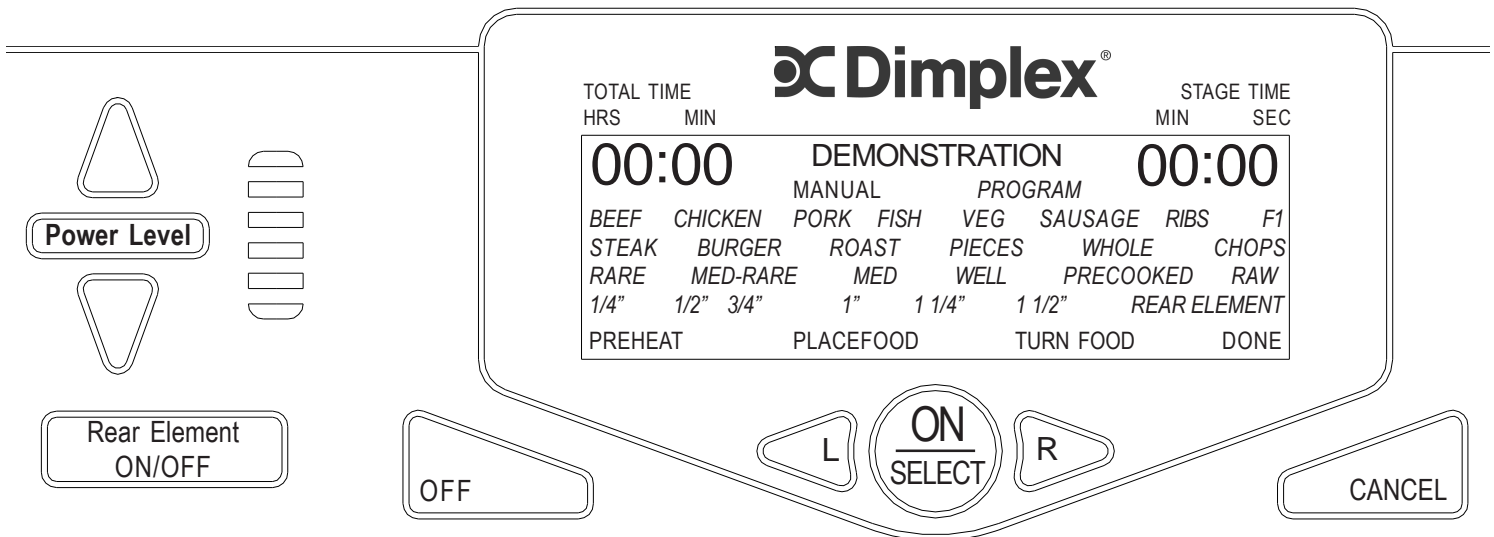


Funcionamiento	En pantalla	Actividad
En la utilización manual		
Pulse el botón <i>ON/SELECT</i>	MANUAL (parpadeando)	Inicio del funcionamiento
Pulse el botón <i>ON/SELECT</i> y Manual	PRECALENTAMIENTO (<i>PREHEAT</i>)	Pre calentamiento durante 8 minutos
Suena la alarma	COLOCAR LOS ALIMENTOS (<i>PLACE FOOD</i>)	Parrilla lista, colocar los alimentos
Cierre la tapa		Se produce la cocción
Pulse las teclas de subida/bajada de potencia (<i>Power Level</i>)	Nivel de potencia	Aumenta/disminuye la potencia
Pulse <i>OFF</i> dos veces	Vacía	Apague cuando se ha terminado

Nota: El temporizador se puede utilizar como referencia en el modo manual.

Operación	En pantalla	Actividad
En la utilización programada		
Botón del tacto On/Select	MANUAL (Destellando)	Arranque Inicial
Botón y manual del tacto On/Select	PRECALIENTE	Pre caliente por 8 minutos
Sonidos Del Alarmar	COLOQUE EL ALIMENTO	Parrilla Lista - Coloque El Alimento
Capilla Cercana		El cocinar está en curso
Llaves Up/Down De la Energía Del Tacto	Nivel De la Energía	Ajuste De la Energía De Increases/Decreases
Llaves Dominantes Del Cojín Del Tacto	El tiempo total exhibe los minutos incorporados del cojín dominante	El contador de tiempo de la cuenta abajo ahora se entra
Botón del tacto On/Select	El tiempo total comienza a contar abajo a partir del tiempo incorporado en el cojín dominante	El contador de tiempo ahora se activa
nota del ****: cuando el contador de tiempo alcanza 0 la energía a la rejilla que cocinaba apagó. Toque el botón de On/Select para cerrar la exhibición apagado.		

FUNCIONAMIENTO DE LA POWER CHEF: MODO PROGRAMADO



Funcionamiento	En pantalla	Actividad
En la utilización programada		
Pulse el botón <i>ON/SELECT</i>	MANUAL (parpadeando)	Inicio funcionamiento
Pulse la flecha derecha	PROGRAMADO	Cambia el funcionamiento del modo manual al programado
Pulse <i>ON/SELECT</i>	PROGRAMADO	
Para realizar la cocción del alimento seleccionado		
Pulse las flechas derecha e izquierda hasta que resalte la selección	TERNERA (<i>BEEF</i>)	La pantalla resalta la selección principal de alimentos
	POLLO (<i>CHICKEN</i>)	
	CERDO (<i>PORK</i>)	
	PESCADO (<i>FISH</i>)	
	VERDURAS (<i>VEGETABLES</i>)	
	SALCHICHA (<i>SAUSAGE</i>)	
	COSTILLAS (<i>RIBS</i>)	
Pulse el botón <i>ON/SELECT</i>	Su selección queda resaltada	Selecciona la selección principal de alimentos

Según el tipo de alimento que haya elegido, se le pedirá que resalte y seleccione una segunda elección de la descripción de dicho alimento (por ejemplo, chuleta de ternera o hamburguesa de ternera). Utilice las flechas de derecha/izquierda y el botón de *ON/SELECT* para resaltar y seleccionar su elección.

Según el tipo de alimento elegido, se le puede solicitar que seleccione cómo quiere preparar dicho alimento (por ejemplo, crudo, poco hecho, medio o bien hecho). Utilice las flechas de derecha/izquierda y el botón de *ON/SELECT* para resaltar y seleccionar su elección.

Según el tipo de alimento que haya elegido, se le puede solicitar que seleccione el grosor del alimento que va a cocinar (por ejemplo, 1/4", 1/2", 3/4", 1", 1 1/4", 1 1/2"). Utilice las flechas de derecha/izquierda y el botón de *ON/SELECT* para resaltar y seleccionar su elección.

FUNCIONAMIENTO DE LA POWER CHEF: MODO PROGRAMADO

Cuando ya haya seleccionado los alimentos y elegido la cocción:

Funcionamiento	En pantalla	Actividad
Selección de los alimentos (ver anterior)	PRECALENTAMIENTO (<i>PREHEAT</i>) El temporizador de fases inicia la cuenta atrás a partir de 8 minutos. El temporizador total muestra el tiempo total de cocción.	La parrilla está a plena potencia y se está precalentando.
Suena la alarma	PRECALENTAMIENTO (<i>PREHEAT</i>) cambia a COLOCAR LOS ALIMENTOS (<i>PLACE FOOD</i>). Se detiene el tiempo total.	La parrilla está totalmente caliente y lista para cocinar.
Coloque los alimentos sobre la parrilla y cierre la tapa. Pulse el botón <i>ON/SELECT</i> .	El indicador COLOCAR LOS ALIMENTOS (<i>PLACE FOOD</i>) se apaga. El temporizador total sigue con el conteo. El temporizador de fases empieza a contar hasta la próxima fase.	Los alimentos se están cocinando.
Suena la alarma para darles la vuelta.	GIRAR LOS ALIMENTOS (<i>TURN FOOD</i>) aparece y el temporizador total se detiene. El temporizador de fase finaliza.	La parrilla indica que es el momento de dar la vuelta a los alimentos.
Dé la vuelta a los alimentos y cierre la tapa. Pulse el botón <i>ON/SELECT</i> .	DAR LA VUELTA A LOS ALIMENTOS (<i>TURN FOOD</i>) se apaga. El temporizador total finaliza. El temporizador por fases cuenta hasta	Se inicia la cocción de la otra parte de los alimentos.

FUNCIONAMIENTO DE LA POWER CHEF: MODO PROGRAMADO

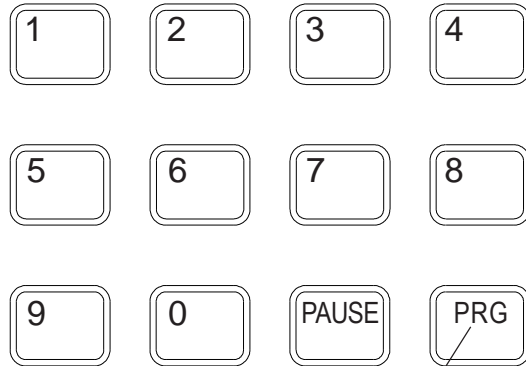
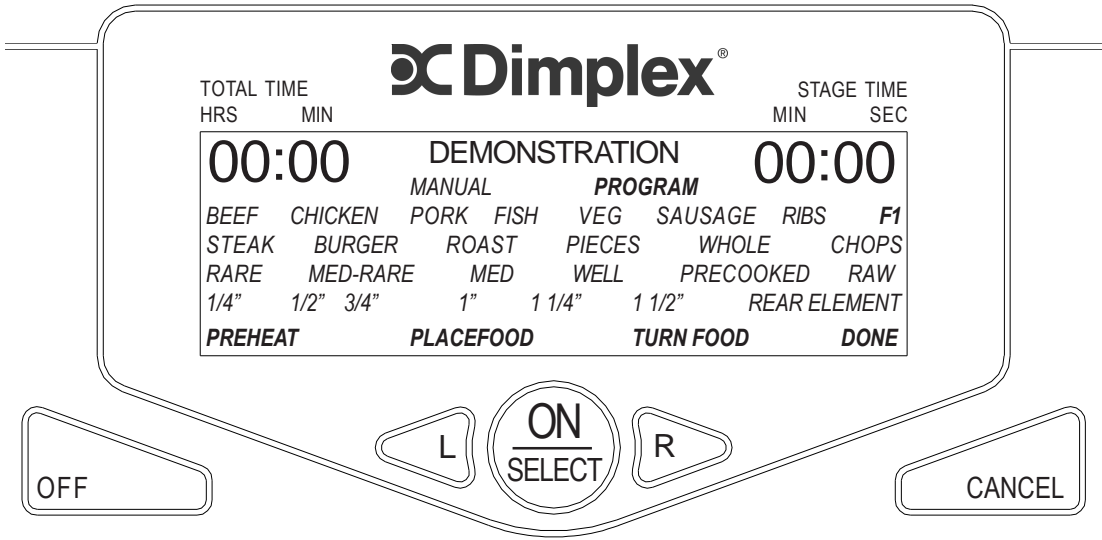
Según el alimento y la cocción elegidos, se le puede solicitar que repita los dos últimos pasos.

Nota:

Todos los tiempos de cocción asumen que los alimentos están descongelados antes de ser cocinados (excepto las hamburguesas).

Funcionamiento	En pantalla	Actividad
Suena la alarma.	LISTO (<i>DONE</i>) queda resaltado y se apagan los temporizadores total y de fase.	Finaliza el programa de cocción de alimentos.
Pulse <i>ON/SELECT</i> o el botón <i>CANCEL</i> para finalizar el programa.	Se apagan todos los indicadores.	Finaliza el programa de cocción de alimentos.
Pulse el botón <i>Off</i> .	Pulse el botón <i>Off</i> . Se apagan todos los indicadores.	Apague la parrilla.

FUNCIONAMIENTO DE LA POWER CHEF: MODO F1



Botón de programación del teclado

FUNCIONAMIENTO DE LA POWER CHEF: MODO F1

Funcionamiento	En pantalla	Actividad
En la utilización programada		
Pulse el botón <i>ON/SELECT</i>	MANUAL (parpadeando)	Inicio funcionamiento
Pulse la flecha derecha	PROGRAMADO	Cambia el funcionamiento del modo manual al programado
Pulse <i>ON/SELECT</i>	TERNERA (<i>BEEF</i>) parpadeando	Le permite seleccionar la configuración deseada.
Pulse las flechas derecha e izquierda hasta que resalte la selección F1	TERNERA (<i>BEEF</i>)	
	POLLO (<i>CHICKEN</i>)	
	CERDO (<i>PORK</i>)	
	PESCADO (<i>FISH</i>)	
	VERDURAS (<i>VEGETABLES</i>)	
	SALCHICHA (<i>SAUSAGE</i>)	
Pulse el botón PRG del teclado.	COSTILLAS (<i>RIBS</i>) F1	Le permite configurar el tiempo de cocción para el primer favorito programado.
Pulse los números 1-0 en el teclado para introducir el tiempo de cocción. ** las fases se pueden borrar pulsando <i>CANCEL</i> .	t1 El temporizador de fases muestra el tiempo preestablecido.	Ahora ya se ha programado el tiempo de cocción del primer favorito.
Pulse las flechas derecha/izquierda	P1 L1	Le permite configurar el nivel de potencia para el primer favorito programado.
Pulse del 1-6 en el teclado o las flechas arriba/abajo en la selección del Nivel de Potencia (<i>Power Level</i>).	L (número de nivel de potencia seleccionado).	Ahora ya se ha programado el nivel de potencia del primer favorito.
Pulse el botón PRG del teclado.	F1 (parpadeando).	Se guarda el favorito y ya está listo para utilizar en la cocción.
Pulse el botón <i>ON/SELECT</i>	Se inicia el temporizador de fases para la cuenta atrás de 8 minutos. El temporizador total muestra el tiempo total de cocción.	La parrilla está a plena potencia y se está precalentando.
Suena la alarma	PRECALENTAMIENTO (<i>PREHEAT</i>) cambia a COLOCAR LOS ALIMENTOS (<i>PLACE FOOD</i>) y el temporizador total se detiene.	La parrilla está totalmente caliente y lista para la cocción.
Coloque los alimentos sobre la parrilla y cierre la tapa. Pulse el botón <i>ON/SELECT</i>	Se apaga el indicador COLOCAR LOS ALIMENTOS (<i>PLACE FOOD</i>). El temporizador total reinicia la	Los alimentos se están cocinando.
** Nota: Se pueden programar hasta 8 Favoritos, cada uno con su propio tiempo y nivel de potencia. Para programar más Favoritos o para modificar cualquier Favorito programado anteriormente, repita los pasos listados anteriormente.		

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE LA POWER CHEF

Para mantener la parrilla eléctrica en el mejor estado de funcionamiento, Dimplex recomienda limpiar la rejilla de cocción y el accesorio de asado cada vez que se use.

Desenchufe la parrilla eléctrica de la toma de corriente cuando no se esté usando o antes de limpiarla.

Antes de empezar a limpiar, deje que se enfríe la parrilla. No limpie este producto con agua a presión.

No use polvos abrasivos ni estropajos en ninguna de las superficies de la parrilla eléctrica.

Antes de tapar la parrilla, deje que se enfríe.

Tape la parrilla eléctrica cuando no la vaya a usar.

Almacenamiento

Para almacenar la parrilla al final de la temporada, tápela y guárdela en un lugar seco, protegida de la intemperie.

Cristal del panel de control

Para limpiar el cristal del panel de control, use un limpiacristales no abrasivo o un paño suave o esponja con un detergente suave. Limpie a continuación con un paño limpio húmedo para eliminar cualquier resto de detergente. Séquelo.

Bandeja de goteo

La bandeja de goteo está situada debajo de la rejilla y no se puede quitar.

Para limpiarla, abra la tapa y localice la rejilla. Para poder acceder a la bandeja de goteo, debe levantarse la rejilla desde la parte delantera hasta la posición de asado. Use un paño suave y húmedo o una esponja con detergente suave. Limpie a continuación con un paño limpio húmedo para eliminar cualquier resto de detergente. Baje la rejilla hacia el cuerpo de la parrilla eléctrica antes de empezar a usarla.

Bandeja de grasa

La bandeja de grasa está sujeta a la parte inferior de la parrilla eléctrica.

Para limpiarla, abra la puerta del armario y localice la bandeja de grasa, gírela para soltarla. Vacíe la bandeja de grasa y limpie cualquier resto con un trapo o papel de cocina. Vuelva a montar la bandeja de grasa antes de usar la parrilla.

Rejilla de cocción

Esta rejilla va montada en el cuerpo de la parrilla eléctrica.

NO INTENTE QUITARLA.

Para limpiarla, limpie la superficie de cocción con un paño suave y húmedo o una esponja con detergente suave. Limpie a continuación con un paño limpio húmedo para eliminar cualquier resto de detergente. Debe usarse un cepillo blando o un rascador para eliminar los depósitos.

Para limpiar por debajo de la rejilla, inclínela levantando desde la parte de delante.

Baje la rejilla hacia el cuerpo de la parrilla eléctrica antes de empezar a usarla.

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE LA POWER CHEF

Advertencia: No golpetee la rejilla para eliminar los residuos.

Superficies de acero inoxidable

Limpie todos los paneles de acero inoxidable con un paño suave y húmedo o con una esponja y detergente suave. Limpie a continuación con un paño limpio húmedo para eliminar cualquier resto de detergente. Seque. **NO USE LIMPIAHORNOS, NI POLVOS ABRASIVOS NI ESTROPAJOS YA QUE PUEDEN RAYAR LAS SUPERFICIES**

Paneles pintados

Limpie todos los paneles pintados con un paño suave y húmedo o con una esponja y detergente suave. Limpie a continuación con un paño limpio húmedo para eliminar cualquier resto de detergente. Séquelos.

ACCESORIOS DE LA POWER CHEF

Si desea los accesorios opcionales, póngase en contacto con su distribuidor de parrillas eléctricas Dimplex.

Asado

Conecte la barra giratoria para cocinar carne o verduras. Se monta delante de la rejilla y necesita una toma independiente de corriente para su motor giratorio.

Tapa de la rejilla

Tapa duradera que protege la parrilla eléctrica después de usarla o durante el almacenamiento. Antes de montar la tapa, deje que se enfríe la parrilla.

GARANTÍA LIMITADA DURANTE UN AÑO

Productos a los que se aplica la garantía limitada

Esta garantía limitada se aplica a la parrilla eléctrica Dimplex de nueva compra. La garantía limitada se aplica sólo a las compras realizadas en cualquier provincia de Canadá *excepto* el Territorio de Yukón, Nunavut, o los Territorios del noroeste, o en cualquiera de los 50 estados de los Estados Unidos de América, (incluyendo el Distrito de Columbia) *salvo* Hawaii y Alaska. Esta garantía limitada sólo se aplica al comprador inicial del producto y no es transferible.

Productos excluidos de esta garantía limitada

No están cubiertos por esta garantía limitada los productos comprados en el Territorio de Yukón, Nunavut, Territorios del noroeste, Hawaii o Alaska. Los productos comprados en estos Estados, provincias o territorios se venden TAL CUAL, sin garantía ni condición de ningún tipo (incluyendo, sin limitación, cualquier garantía implícita o condiciones de comerciabilidad o adecuación a un fin particular) y el riesgo total respecto de la calidad y del rendimiento de los productos recae en el comprador; y en el caso de un defecto, el comprador asume todo el coste de cualquier servicio o reparación necesarios.

Lo que cubre la garantía y hasta cuándo

Los productos amparados por esta garantía limitada se han ensayado e inspeccionado antes de su expedición y, de acuerdo con las cláusulas de esta garantía, Dimplex garantiza que tales productos están libres de defectos de materiales y de fabricación durante un periodo de 12 meses a contar desde la fecha de primera compra de dichos productos.

El periodo de garantía limitada de 12 meses se aplica también a cualquier garantía implícita que pueda existir de acuerdo con la legislación vigente aplicable. Algunas jurisdicciones no permiten limitaciones sobre la duración de la garantía, por ello, la limitación antes citada puede que no sea aplicable al comprador.

Lo que esta garantía limitada no ampara

La garantía limitada no cubre los productos reparados (salvo por Dimplex o sus representantes técnicos autorizados) o modificados de algún modo. Esta garantía limitada no se aplica a los defectos que se produzcan por mal uso, abuso, accidente, negligencia, instalación incorrecta, mantenimiento o manejo inadecuado o funcionamiento a un voltaje incorrecto.

Lo que debe hacer para solicitar el servicio técnico amparado por esta garantía limitada

Debe informarse de los defectos al Servicio Técnico de Dimplex poniéndose en contacto con Dimplex en el 1-888-DIMPLEX (1-888-346-7539), o en 1367 Industrial Road, Cambridge, Ontario, Canadá, N1R 7G8. Cuando llame, tenga a mano el comprobante de compra, así como los números de catálogo, de modelo y de serie. El servicio de garantía limitada exige el que se disponga del comprobante de compra del producto.

Lo que hará Dimplex en el caso de defecto

En el caso de que, durante el periodo de 12 meses de garantía limitada, se demostrase que una pieza o un producto amparados por esta garantía limitada tiene defectos de material o de fabricación, usted dispondrá de los siguientes derechos:

§ Dimplex decidirá, a su exclusivo criterio, si repara o cambia la pieza o producto defectuoso sin cargo. Si Dimplex no pudiera reparar ni cambiar la pieza o producto, o si la reparación o cambio no es comercialmente practicable o no se puede realizar de modo diligente, Dimplex puede, en lugar de reparar o cambiar, reintegrar al comprador el precio de dicho producto o pieza.

§ El servicio de garantía limitada será realizado exclusivamente por los concesionarios o servicios de asistencia técnica de Dimplex que hayan sido autorizados a prestar los servicios de garantía.

GARANTÍA LIMITADA DURANTE UN AÑO

§ El comprador es responsable de desmontar y llevar el producto o pieza (y cualquier otra pieza o producto reparado) al distribuidor autorizado o a la sede del servicio de reparación así como de su recogida.

- Dimplex no será responsable, y los servicios de garantía limitada no los incluyen, de cualquier gasto en que se incurra para la instalación o retirada del producto o pieza (o de cualquier pieza o producto reparados) ni de los costes de transporte ni de mano de obra. Tales costes corren a cuenta del comprador.

De lo que tampoco son responsables ni Dimplex ni los distribuidores ni los técnicos de mantenimiento.

EN NINGÚN CASO SERÁN RESPONSABLES DIMPLEX, NI SUS DIRECTIVOS, NI RESPONSABLES, NI AGENTES, [FRENTE AL COMPRADOR O TERCEROS DE CUALQUIER TIPO](#), BIEN SE CONTEMPLE CONTRACTUALMENTE, EXTRA CONTRACTUALMENTE, O CON CUALQUIER OTRO CONCEPTO, DE CUALQUIER DAÑO, PÉRDIDA O COSTE ACCESORIO, INMATERIAL, PENAL, EJEMPLARIZANTE, ESPECIAL O INDIRECTO, QUE SE PRODUZCA O ESTÉ RELACIONADO CON LA VENTA, MANTENIMIENTO, USO O IMPOSIBILIDAD DE USAR EL PRODUCTO, INCLUSO SI DIMPLEX O SUS DIRECTIVOS, RESPONSABLES O AGENTES HAN SIDO AVISADOS DE LA POSIBILIDAD DE QUE SE PRODUZCAN DICHOS DAÑOS, PÉRDIDAS O COSTES, O SI TALES DAÑOS, PÉRDIDAS O COSTES SON PREVISIBLES. EN NINGÚN CASO SERÁN RESPONSABLES DIMPLEX NI SUS DIRECTIVOS, RESPONSABLES O AGENTES DE CUALQUIER DAÑO, PÉRDIDA O COSTE QUE SUPERE EL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO.

ALGUNAS JURISDICCIONES NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INMATERIALES O ACCESORIOS; POR ELLO PUEDE QUE NO SEA APLICABLE AL COMPRADOR LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN ANTERIOR.

Cómo se aplican las legislaciones provincial y estatal

Esta garantía limitada le proporciona derechos legales específicos y puede que usted tenga también otros derechos que varían de una jurisdicción a otra. A la venta de los productos amparados por esta garantía limitada no le serán de aplicación las cláusulas de la Convención de las Naciones Unidas sobre Contratos de Venta de Mercancías.