

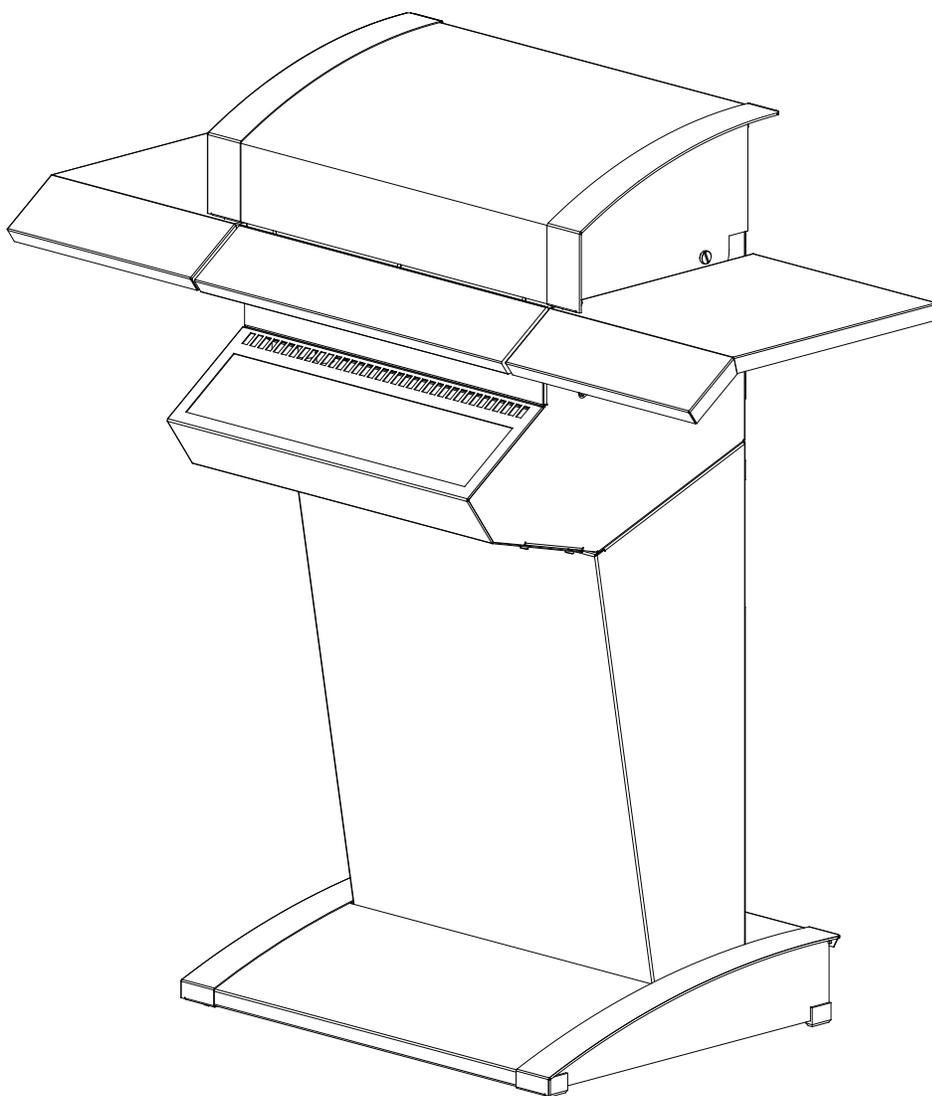
Manual del propietario

Número de serie:

Número de modelo:

Power Chef[®]

Parrilla eléctrica PowerChef[®]
TBQ-120-REG
TBQ-120-DLX



DC Dimplex[®]
North America Limited

Dimplex North America Limited
1367 Industrial Road • Cambridge ON Canada N1R 7G8

1-888-346-7539 • www.dimplex.com

7210190100rev02

Bienvenido y gracias por comprar esta parrilla eléctrica de Dimplex.

En esta introducción, se explican las múltiples características de la parrilla eléctrica PowerChef®. Las instrucciones de funcionamiento detalladas se encuentran más adelante en este manual.

Sistema de cocción EvenSear®

Su parrilla eléctrica viene equipada con nuestro exclusivo sistema de cocción EvenSear®. El sistema de doble capa de la parrilla le permite ejecutar dos funciones simultáneas. La rejilla de cocción permite abrasar sus alimentos cuando se realiza el contacto directo y, al mismo tiempo, permite que sus alimentos se cocinen en forma gradual y pareja con el calor adicional que irradia el elemento inferior. El sistema EvenSear® garantiza que toda la energía suministrada a la parrilla se emplee directamente para cocinar los alimentos. La energía que otros sistemas desperdician para calentar el recinto de cocción o el aire en contacto con los alimentos, se emplea aquí directamente para cocinarlos a la perfección. El sistema de cocción EvenSear® aplica la energía en ambas capas de la parrilla para que el calor se reparta en forma pareja y uniforme en toda el área de la parrilla y, de esta manera, elimina “puntos calientes” y “puntos fríos”.

No más humos indeseados. Rápido y seguro.

La parrilla PowerChef® utiliza la corriente eléctrica estándar de su hogar y le proporciona una fuente de calor controlada para cocinar alimentos. Al no emitir gases ni humos de combustión se evitan sabores u olores no deseados en los alimentos. El sistema PowerChef® es seguro, sin llama abierta ni combustión, se calienta eficientemente y ¡nunca necesitará recargarlo!

Fácil de limpiar

La rejilla de cocción de acero inoxidable del sistema de cocción EvenSear® permite una fácil limpieza. Su parrilla de alta calidad no transfiere olores ni sabores no deseados a los alimentos.

Uso de la parrilla al 100%

Al no haber variaciones en la temperatura o el rendimiento, el sistema de cocción EvenSear® permite una utilización del 100% de la superficie de la parrilla. ¡La parrilla de 216 pulgadas cuadradas (1400 cm²) mantiene una temperatura pareja uniforme, incluso en las esquinas!

Sistema de control avanzado

La parrilla eléctrica PowerChef® le permite controlar el proceso de cocción con total precisión, tanto en modo MANUAL como en modo PROGRAM (PROGRAMA). De acuerdo con sus necesidades y preferencias, las señales auditivas y visuales le irán guiando durante el proceso para garantizar que los alimentos se cocinen a la perfección.

Cocción programada

La tecnología avanzada del panel de control de la parrilla eléctrica PowerChef® le permite controlar con precisión el proceso de cocción de diferentes tipos de alimentos para que queden perfectos. El panel de control le permite programar el tipo de alimento, los parámetros de cocción y el tiempo a través de unos sencillos pasos. Una vez programada, la parrilla eléctrica le indicará cuándo ha de echar los alimentos, cuándo ha de darles la vuelta y cuándo están listos. ¡Cuenta con señales auditivas y visuales que le alertarán de cada una de estas fases!

Cocción manual

Si las opciones de cocción preprogramadas no se ajustan a su gusto, por supuesto, puede preparar sus alimentos como usted desee usando el modo Manual.

Cocción con la tapa bajada

Para conservar energía y reducir el tiempo de cocción, recomendamos usar la parrilla eléctrica PowerChef® con la tapa bajada. El termómetro típico con el que cuentan muchas otras parrillas para leer la temperatura del aire dentro del recinto de cocción es innecesario en la parrilla eléctrica PowerChef®.

Versátil

Al no producir llamas abiertas ni combustión, y al no necesitar recargar combustible, la parrilla eléctrica PowerChef® puede usarse de forma segura en muchas áreas en las que no es posible usar otras parrillas.

Requisitos eléctricos

Se recomienda categóricamente el uso de una toma de corriente para exteriores con un interruptor por fallo a tierra (Ground Fault Interrupter, GFI) o un circuito protegido por un disyuntor por fallo a tierra con una gama de corriente de 15 amperios y 120 voltios. Es preferible disponer de un circuito exclusivo, pero no es esencial en todos los casos. Hará falta un circuito exclusivo si, después de la instalación, el disyuntor salta o se funden los fusibles con cierta frecuencia al poner en marcha la parrilla eléctrica. Los aparatos adicionales que se conecten al mismo circuito podrían sobrepasar la gama de corriente del disyuntor.

Instrucciones importantes.....	Page 4
Contenido del paquete	Page 5
Instrucciones de ensamblaje de la parrilla PowerChef®	Page 7
Información sobre el número de modelo y de serie de la parrilla PowerChef®	Page 18
Selección de la ubicación e instalación	Page 18
Guía de uso de su nueva parrilla eléctrica PowerChef®	Page 19
Guía de funcionamiento del panel de control	Page 20
Características avanzadas del panel de control de la parrilla PowerChef®	Page 20
Funcionamiento: Modo Manual	Page 21
Funcionamiento: Modo Programa	Page 22
Accesorios para el modelo TBQ-120-DLX	Page 24
Cuidado y limpieza	Page 27
Garantía.....	Page 29
Piezas de repuesto.....	Page 29

Conserve esta guía del usuario para tenerla a mano en cualquier consulta

! **NOTA:** Procedimientos y técnicas que se consideran lo bastante importantes como para resaltarlos.

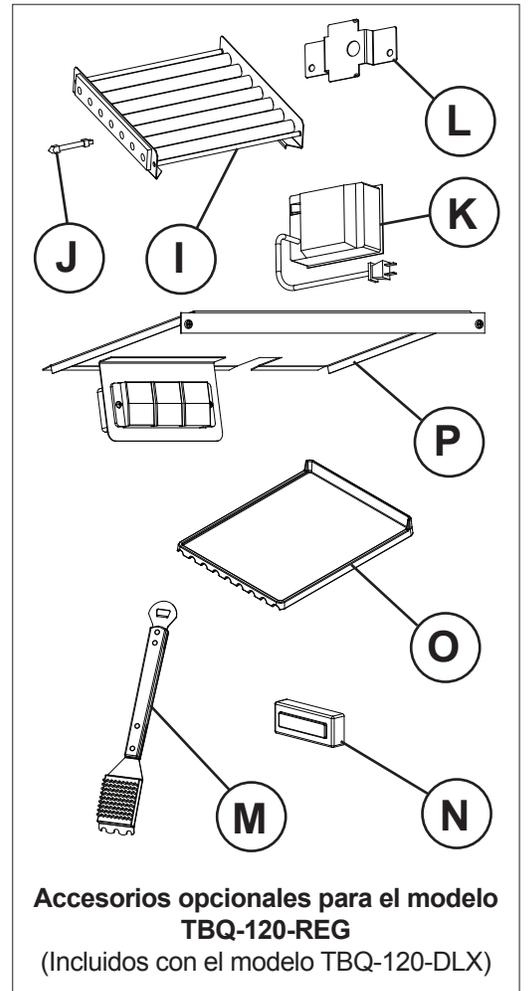
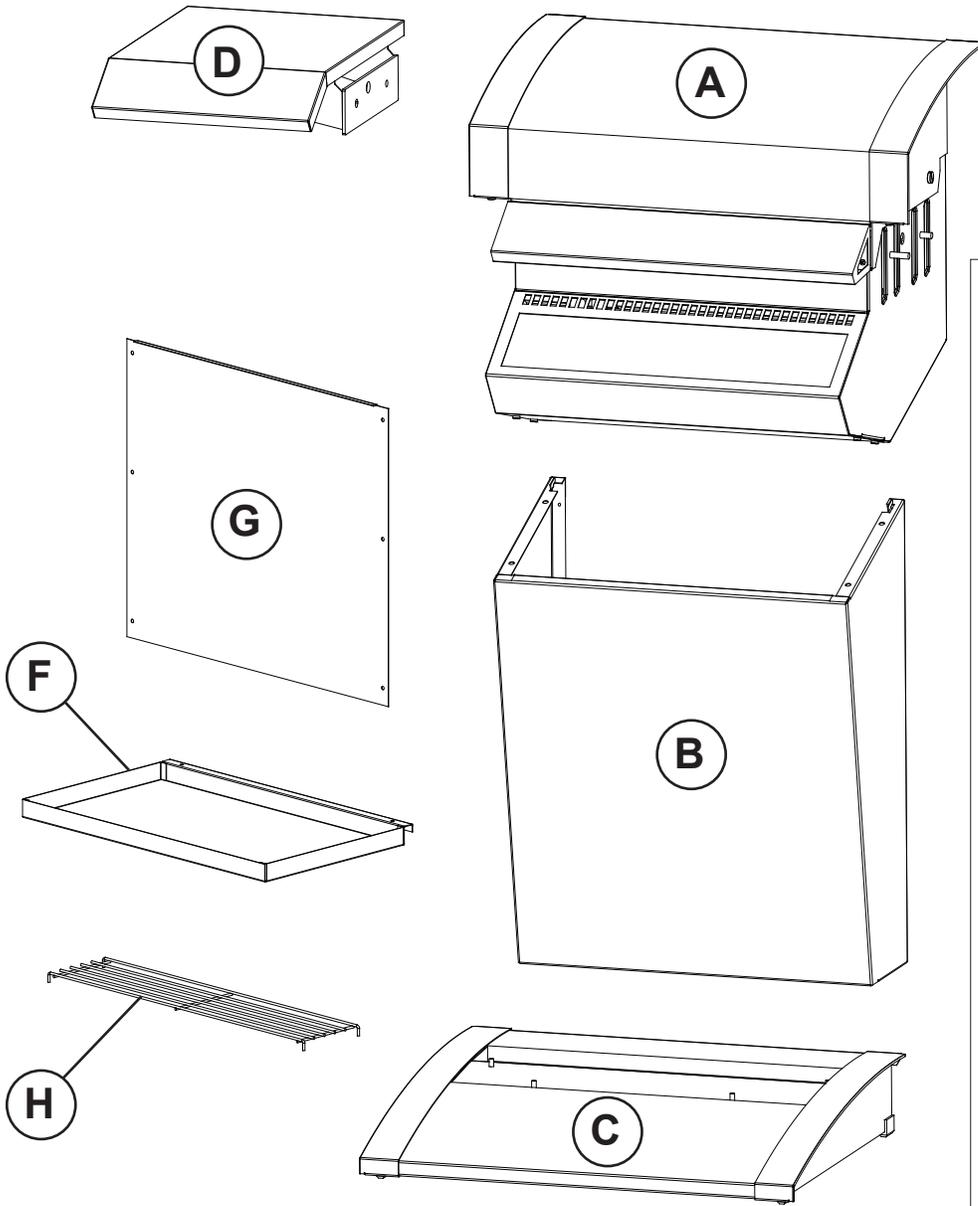
⚠ **PRECAUCIÓN:** Procedimientos y técnicas que, si no se respetan escrupulosamente, dañarán al equipo.

⚠ **ADVERTENCIA:** Procedimientos y técnicas que, si no se respetan escrupulosamente, expondrán al usuario a riesgo de incendio, lesiones graves, enfermedad o muerte.

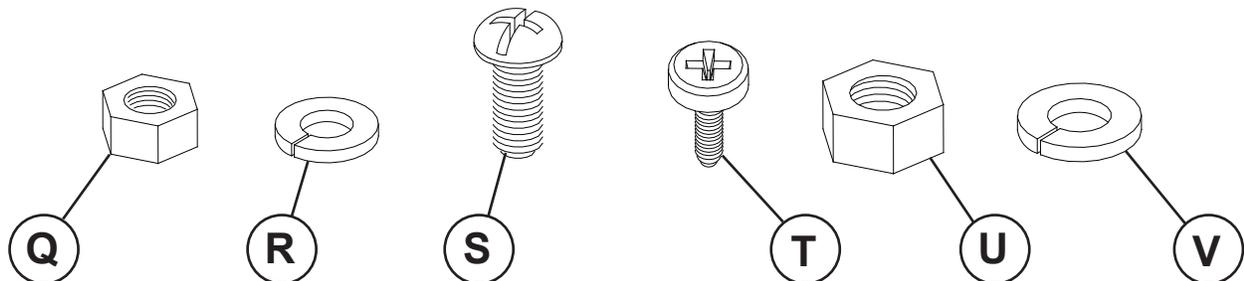
⚠ **ADVERTENCIA:** Lea todas las instrucciones y advertencias antes de utilizar este aparato. El no seguimiento de las presentes indicaciones podría provocar daños personales o materiales. Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso no comercial y en exteriores.

1. No toque las superficies calientes, use asas o perillas. Durante el funcionamiento del aparato, la temperatura de las superficies metálicas accesibles podría ser elevada. Utilice pinzas, guantes o paños siempre, ya que la parrilla puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Abra la tapa siempre con cuidado cuando esté cocinando para evitar quemarse con el aire y el vapor concentrados en el interior.
2. Lleve prendas adecuadas, sin faldones de camisa, volantes ni cintas de mandiles.
3. Use utensilios de barbacoa de mango largo para evitar daños personales causados por quemaduras y salpicaduras.
4. Para protegerse contra el riesgo de 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 cuando no se esté usando o antes de limpiarla. Deje que la parrilla se enfríe antes de proceder a limpiarla o retirar las piezas extraíbles. No limpie este producto con mangueras de alta presión.
7. Nunca utilice ningún aparato que tenga componentes eléctricos dañados o que no funcione correctamente. Revise el cable de alimentación y las conexiones regularmente. Si el cable, los controles u otros elementos presentan daños o desgaste, deberán ser reemplazados en un servicio de asistencia técnica autorizado, ya que se requieren herramientas especiales. No intente arreglar el aparato usted mismo. Contáctese con su operador del servicio técnico autorizado para que le instale las piezas eléctricas de repuesto necesarias.
8. No es recomendable utilizar otros accesorios distintos a los de Dimplex North America, ya que podrían producir daños personales o en el aparato.
9. No deje que el cable toque superficies calientes.
10. Para evitar daños personales, cierre la tapa antes de mover el aparato.
11. No mueva una parrilla caliente ni la deje sin vigilancia.
12. Nunca mueva una parrilla eléctrica cuando esté enchufada.
13. Nunca utilice una parrilla eléctrica bajo la lluvia, nieve o aguanieve.
14. No use la parrilla eléctrica cerca de materiales combustibles o inflamables.
15. Apague la alimentación de la parrilla eléctrica antes de desenchufarla.
16. No se aconseja usar cables de alimentación desmontables más largos ni cables tipo alargadera. Los cables tipo alargadera pueden recalentarse y representar un riesgo de incendio. Si no le queda más remedio que usar un cable tipo alargadera, debe estar diseñado para uso en exteriores y tener una capacidad nominal no menor de 1.875 vatios. Los cables tipo alargadera para uso en exteriores están marcados con las letras de sufijo "W-A" y deben tener un rótulo que indique "Apto para uso con aparatos diseñados para exteriores".
17. Guarde la parrilla eléctrica fuera del alcance de los niños.
18. No permita que otras personas se acerquen a la parrilla eléctrica cuando la esté usando.
19. **ADVERTENCIA:** No utilice carbón ni ningún otro material combustible en la parrilla eléctrica.
20. No utilice la parrilla eléctrica ni sus accesorios para otros usos que no sean los determinados.
21. Siempre compruebe que los alimentos estén bien cocinados antes de consumirlos.
22. No intente quitar la rejilla de cocción de la unidad.
23. Si el cable de alimentación se encuentra dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un operador del servicio técnico u otra persona capacitada para evitar cualquier riesgo.
24. Este aparato no ha sido diseñado para ser manejado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisados en el uso del aparato por una persona responsable por su seguridad. Debe vigilarse atentamente a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
25. No se debe hacer funcionar este aparato por medio de un temporizador externo o un dispositivo de mando a distancia independiente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



Accesorios opcionales para el modelo TBQ-120-REG
(Incluidos con el modelo TBQ-120-DLX)



Artículo	Descripción	Quantity
A	Conjunto de parrilla	1
B	Columna de apoyo	1
C	Base de apoyo	1
D	Estante izquierdo	1
E	Estante derecho	1
F	Bandeja de goteo	1
G	Panel trasero	1
H	Parrilla para calentar	1
I	Accesorio para girar perritos calientes (modelo TBQ-120-DLX únicamente)	1
J	Eje del accesorio para girar perritos calientes (modelo TBQ-120-DLX únicamente)	1
K	Motor del accesorio para girar perritos calientes (modelo TBQ-120-DLX únicamente)	1
L	Soporte para montaje del accesorio para girar perritos calientes (modelo TBQ-120-DLX únicamente)	1
M	Cepillo para la parrilla (modelo TBQ-120-DLX únicamente)	1
N	Accesorio de luz para la parrilla (modelo TBQ-120-DLX únicamente)	1
O	Accesorio de plancha (modelo TBQ-120-DLX únicamente)	1
P	Accesorio para toma de corriente (modelo TBQ-120-DLX únicamente)	1
Q	Tuerca, M6	8
R	Arandela de retención, M6	8
S	Perno, M6	4
T	Tornillo autorroscante, M4	6 en el modelo TBQ-120-REG, 8 en el modelo TBQ-120-DLX
U	Tuerca, M8	4
V	Arandela de retención, M8	4

Herramientas requeridas para el ensamblaje

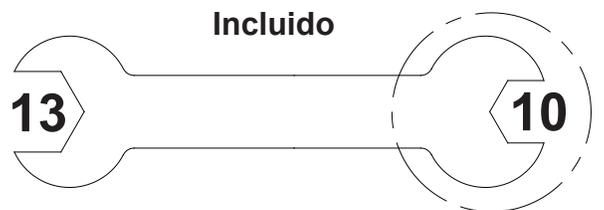
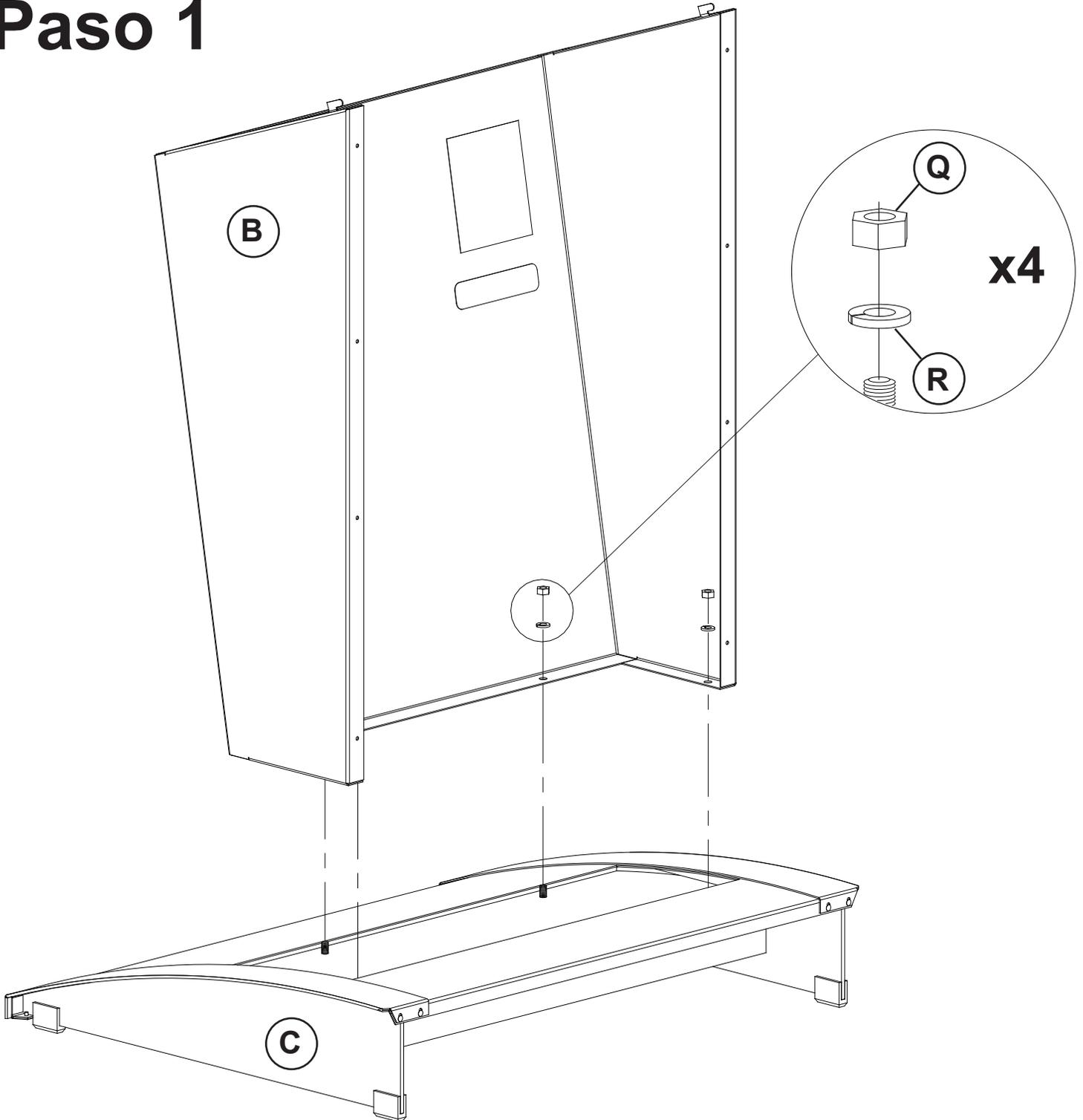
Destornillador Phillips pequeño (nº 1)

Llave de tubo de 10 x 13 mm (incluida)

Se requieren dos personas para algunos pasos del ensamblaje de la parrilla eléctrica PowerChef®.

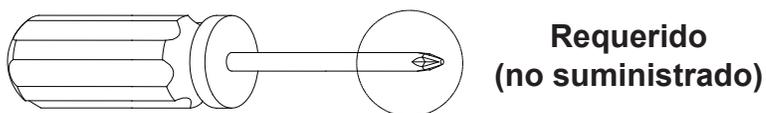
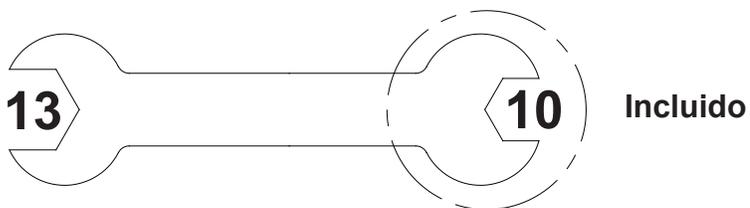
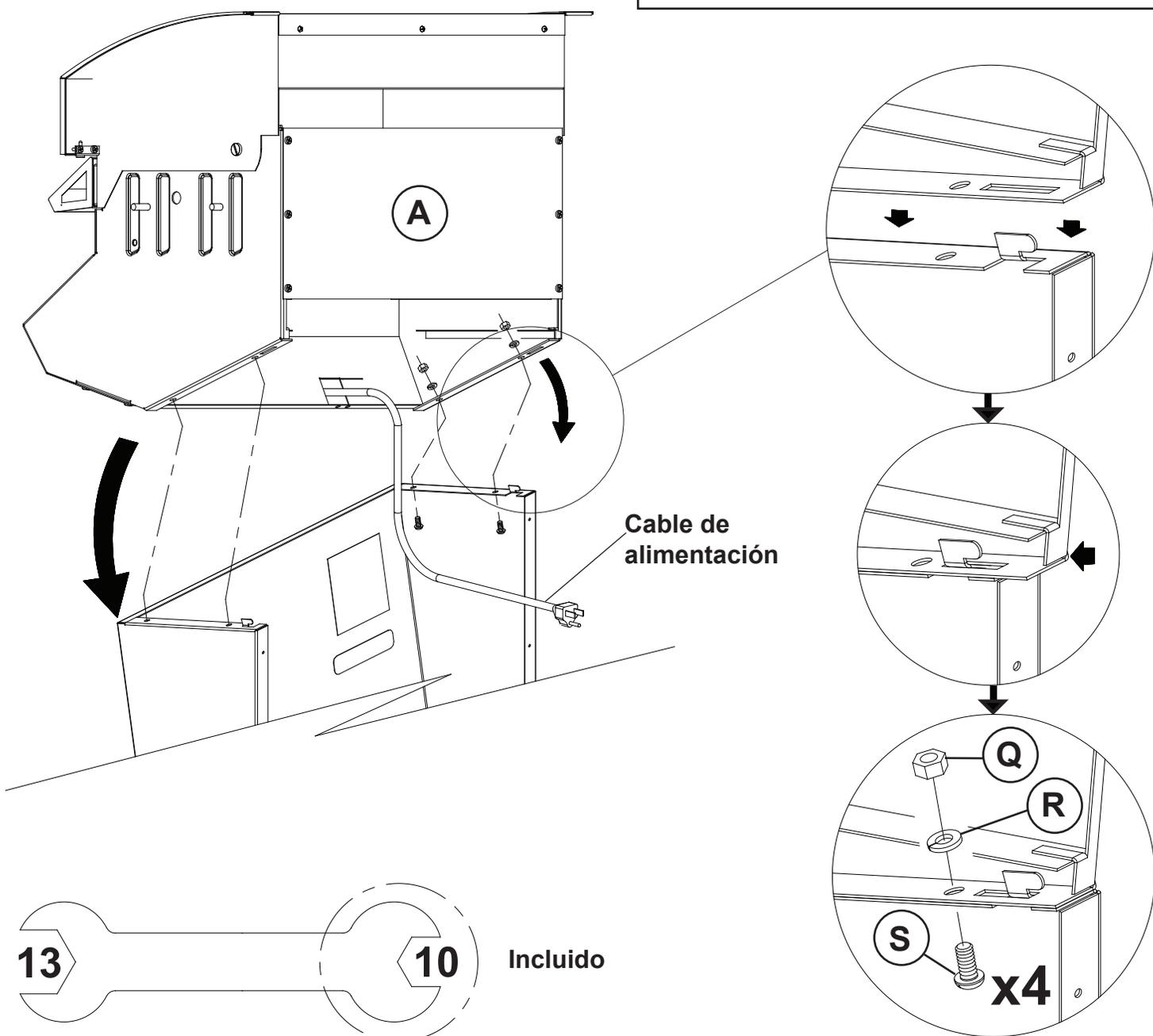
Se debe tener cuidado al manipular todas la piezas durante el ensamblaje para evitar daños.

Paso 1



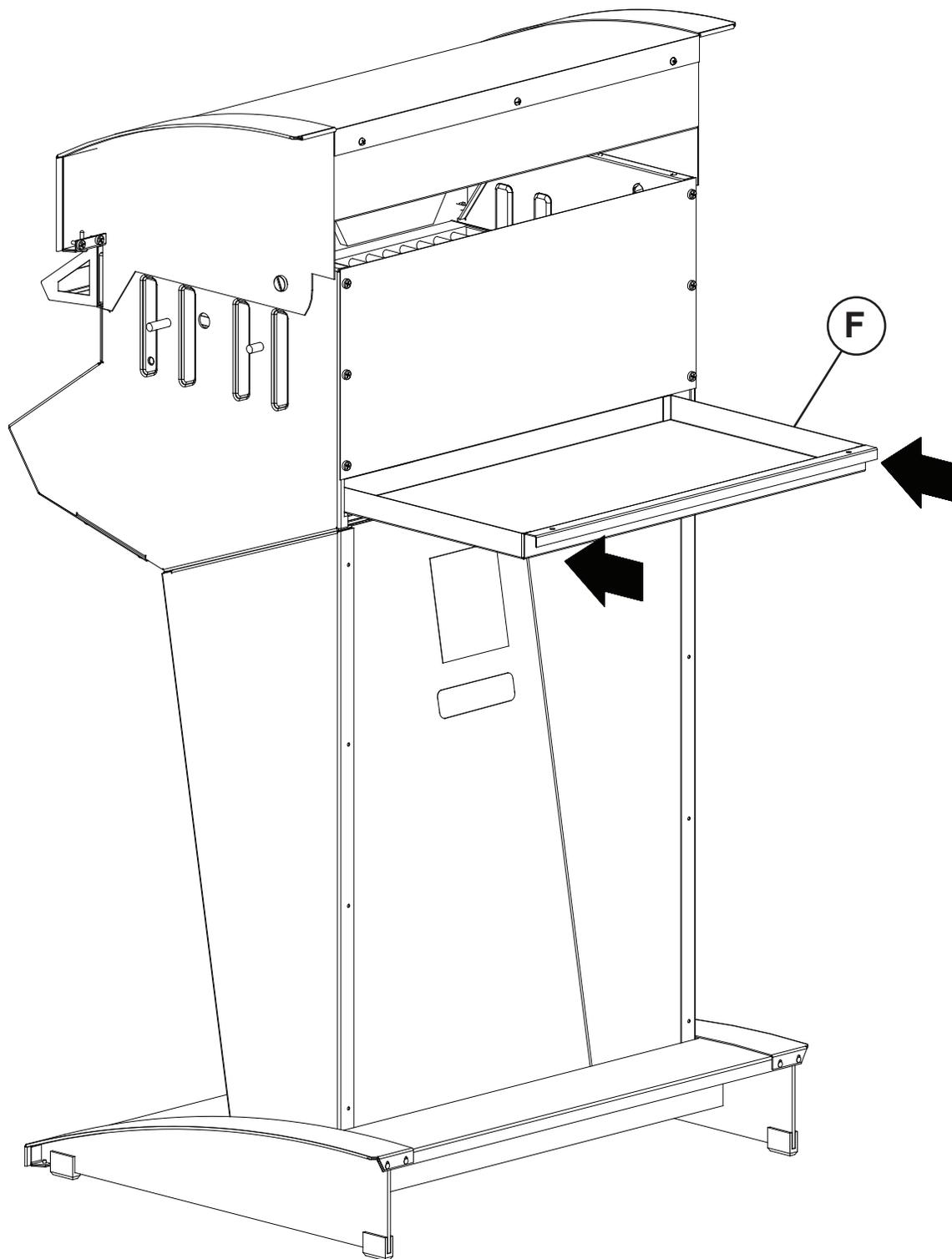
Paso 2

⚠ PRECAUCIÓN: Para esta parte del ensamblaje se requieren dos personas.

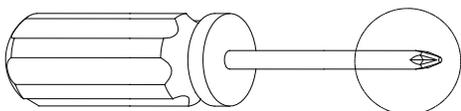
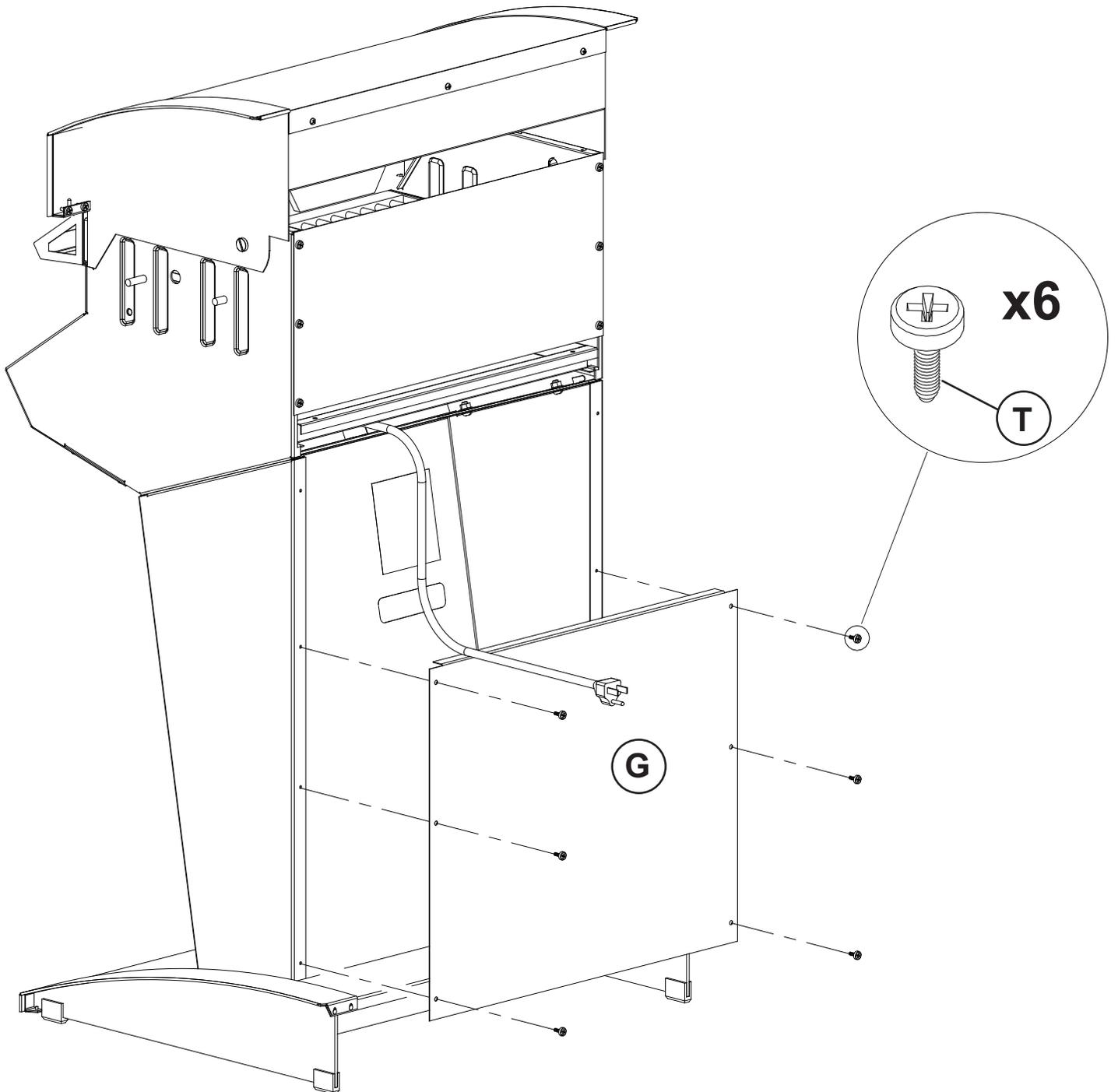


⚠ PRECAUCIÓN: El cable de alimentación sale del borde frontal delantero del conjunto de parrilla. Al colocar el conjunto de parrilla en la columna de apoyo, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado.

Paso 3

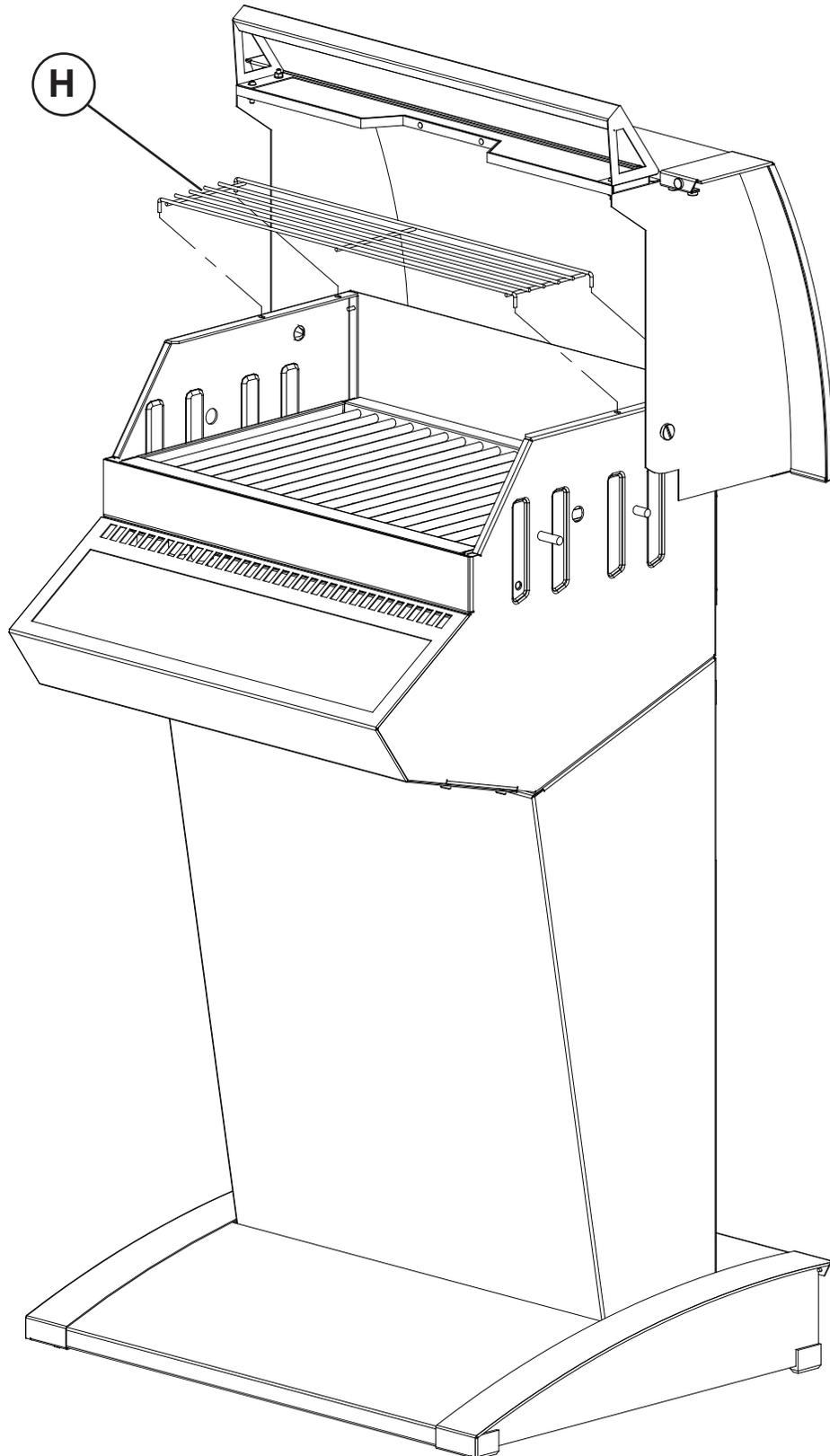


Paso 4



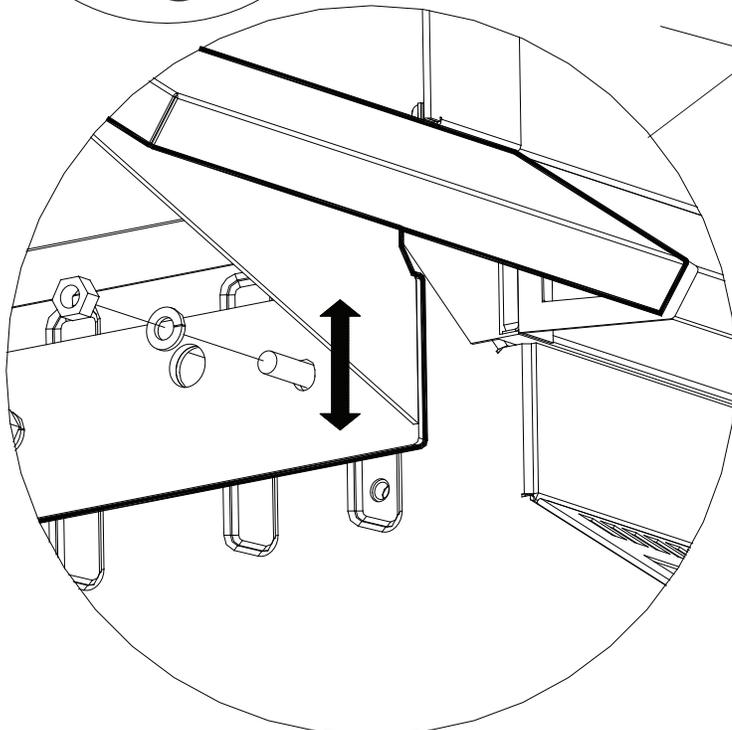
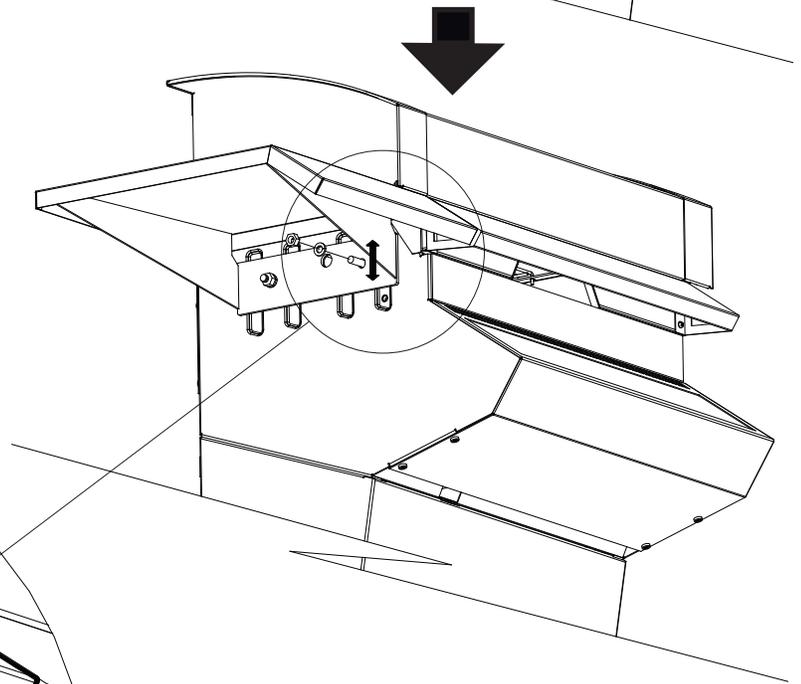
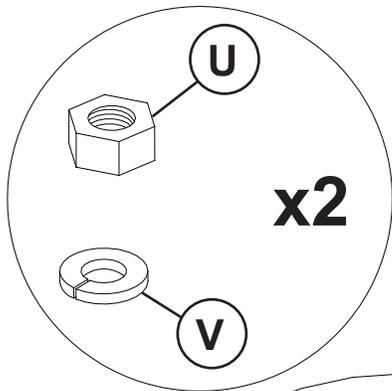
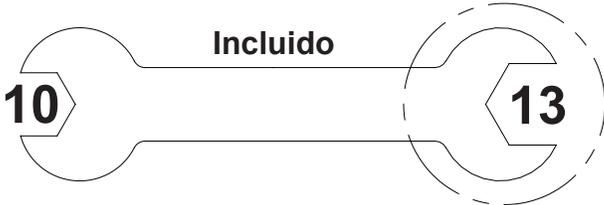
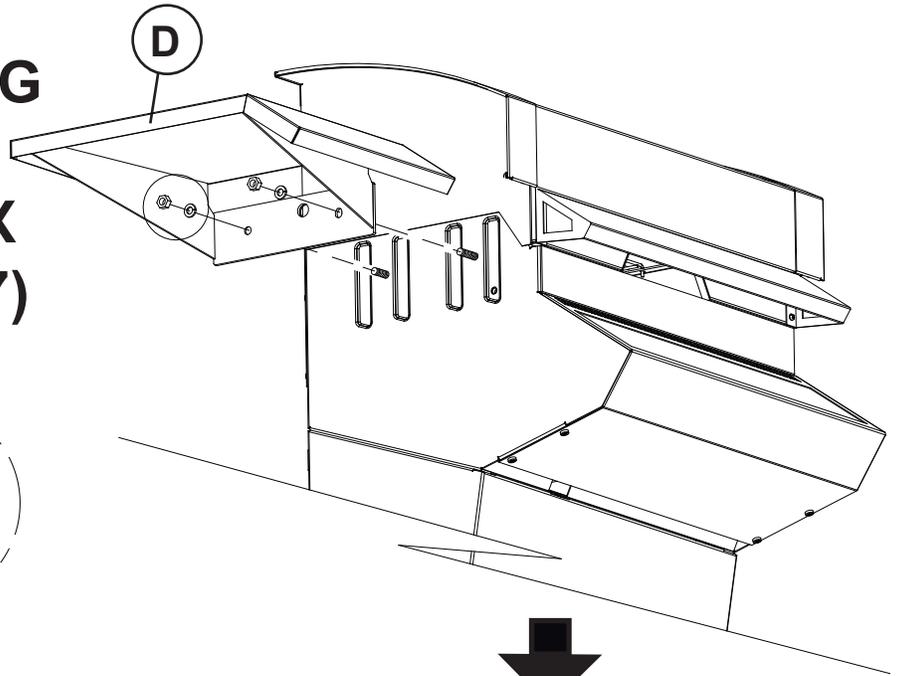
**Requerido
(no suministrado)**

Paso 5



Paso 6

(Modelo TBQ-120-REG únicamente. Para el modelo TBQ-120-DLX continúe en el paso 7)



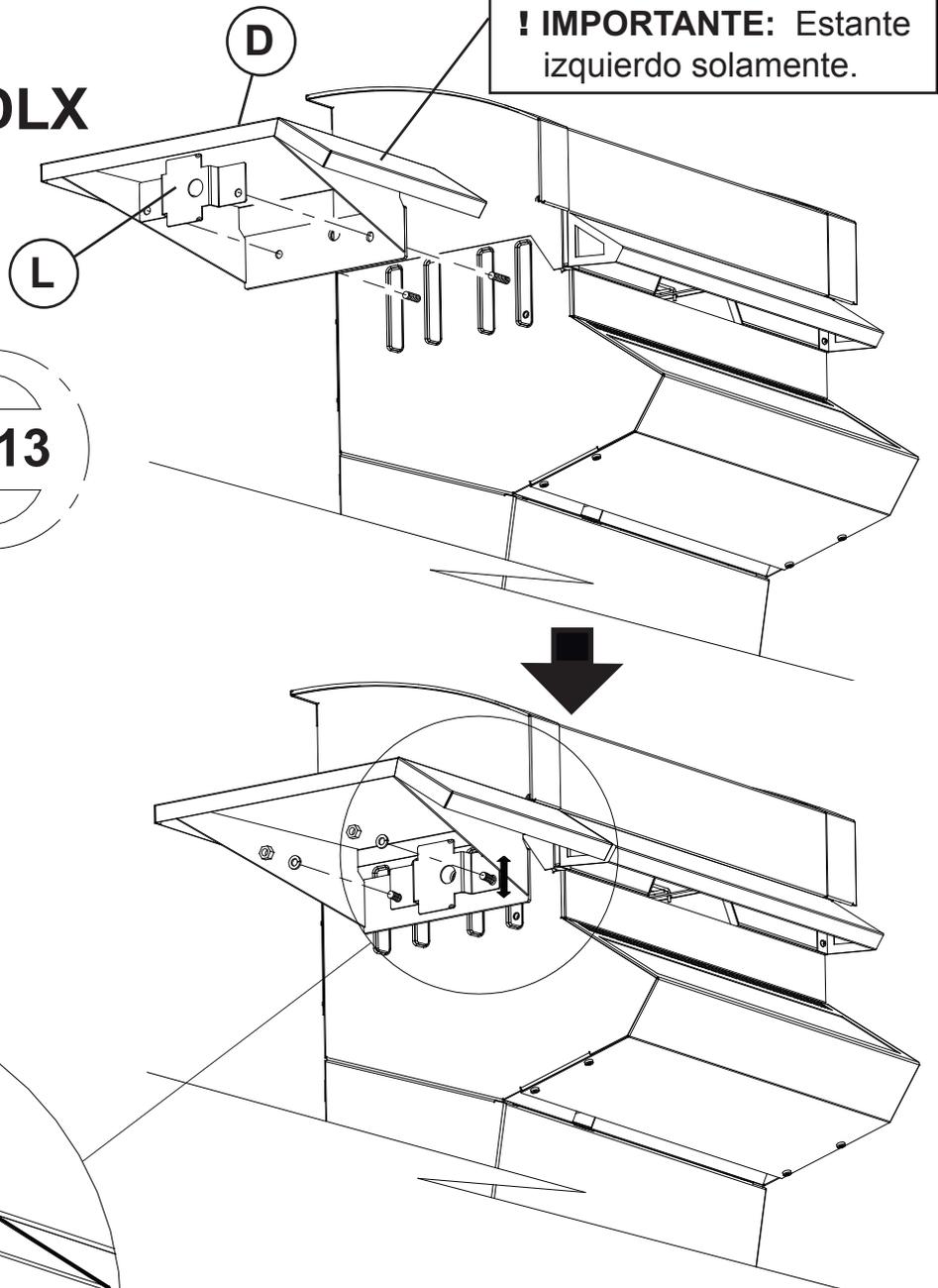
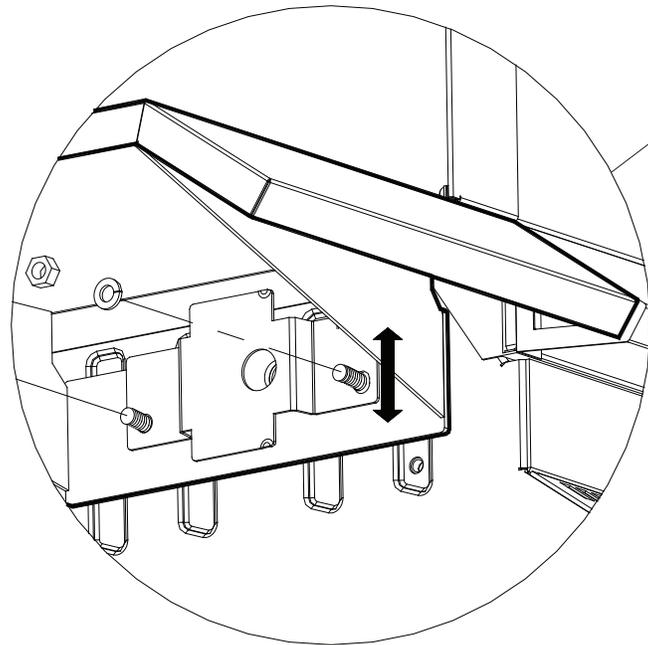
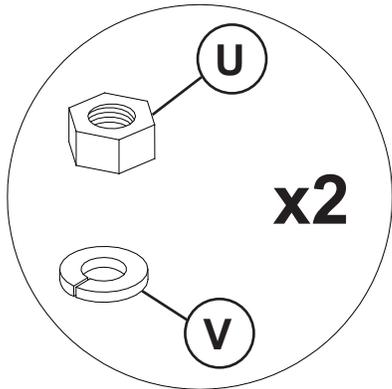
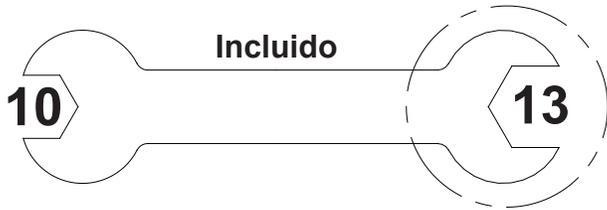
! NOTA: Si es necesario, se puede ajustar la alineación de los estantes. Para ajustarla, instale el estante (Artículo D) con 2 artículos U y V, y apriételos levemente. Alinee el estante con la tapa y apriétela con la llave suministrada.

Repita los pasos para colocar el artículo E, estante derecho.

Paso 7

(Modelo TBQ-120-DLX únicamente)

! IMPORTANTE: Estante izquierdo solamente.



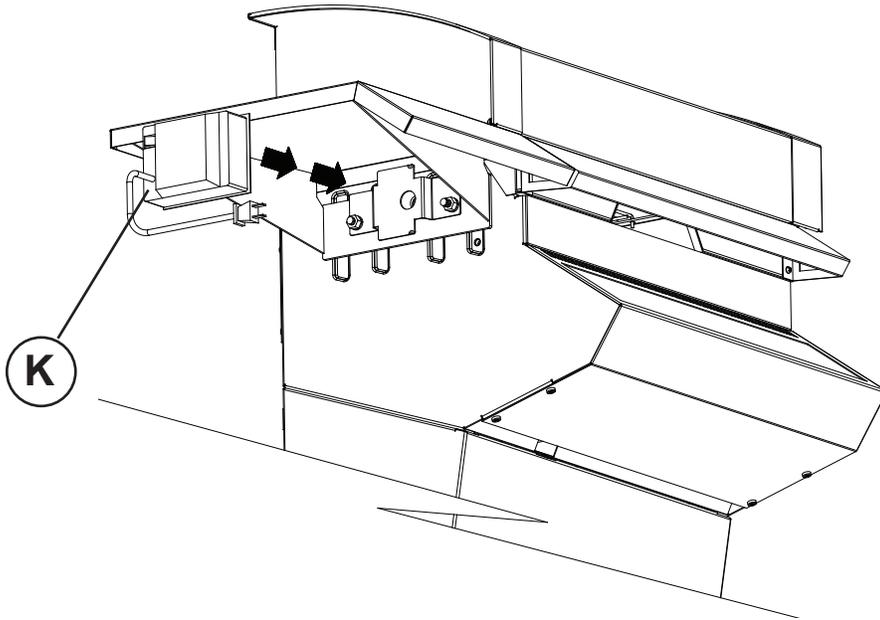
! NOTA: Si es necesario, se puede ajustar la alineación de los estantes. Para ajustarla, instale el estante (Artículo D) con 2 artículos U y V, y apriételos levemente. Alinee el estante con la tapa y apriétela con la llave suministrada.

El soporte para montaje del accesorio para girar perritos calientes sólo puede instalarse con el estante izquierdo.

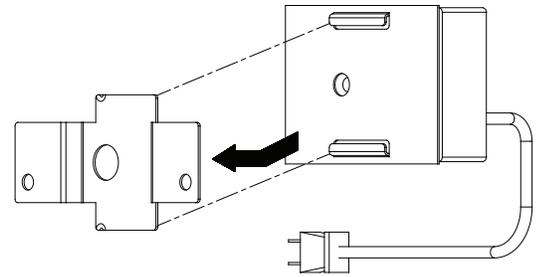
Repita los pasos para colocar el artículo E, estante derecho.

Paso 8

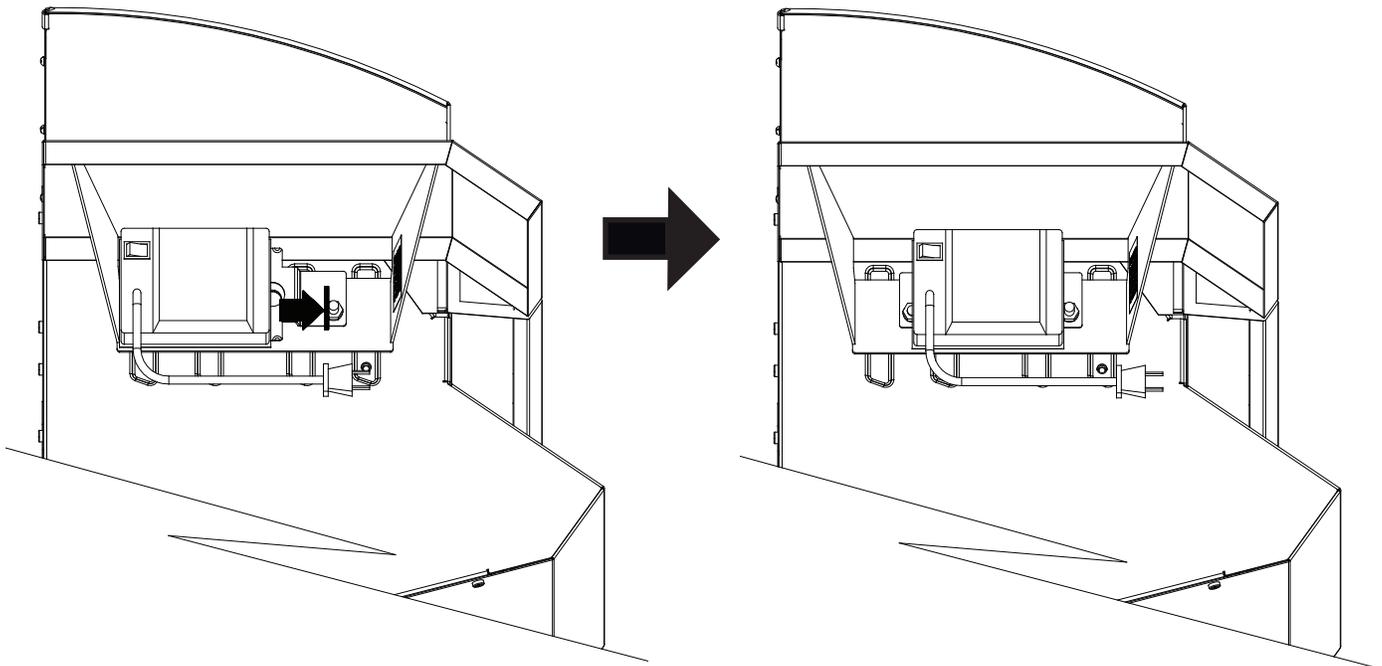
(Modelo TBQ-120-DLX únicamente)



! NOTA: Alinee las ranuras superior e inferior que se encuentran en la parte posterior del motor con los bordes del soporte para montaje y deslícelo hacia delante.



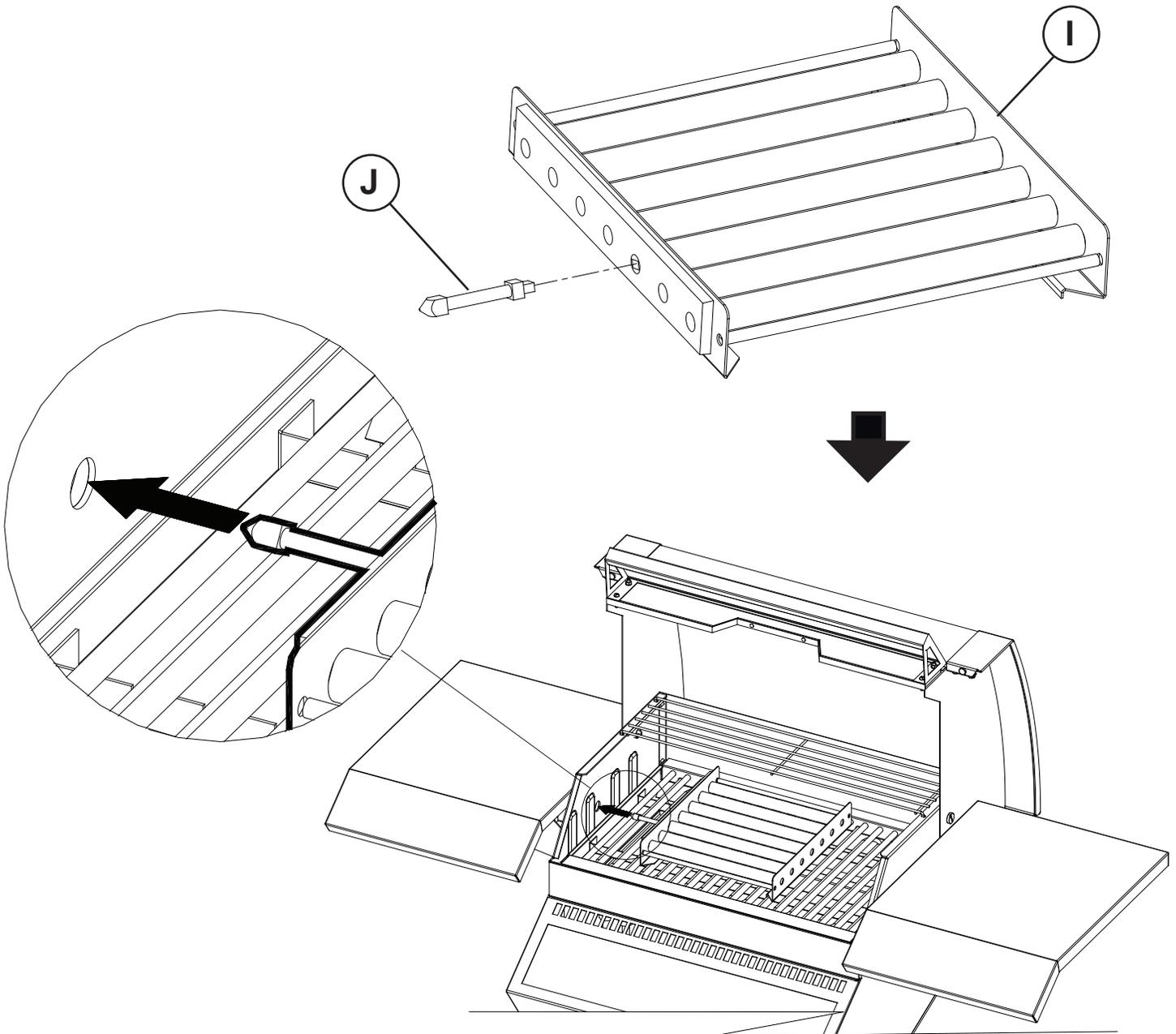
Vista invertida



Paso 9

(Modelo TBQ-120-DLX únicamente)

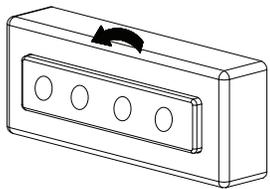
! NOTA: Quite todo el material de embalaje, lave a mano con agua tibia con jabón y enjuague bien antes del primer uso.



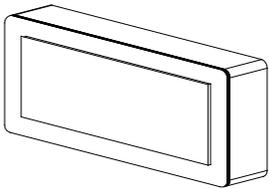
! NOTA: Para ayudarse a insertar el eje dentro del motor del accesorio para girar perritos calientes, enchufe el aparato y encienda el motor. El motor funciona a baja velocidad y enganchará con seguridad los bordes cuadrados del eje del accesorio para girar perritos calientes.

Paso 10

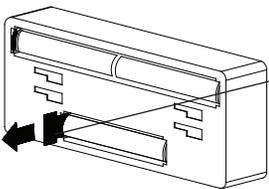
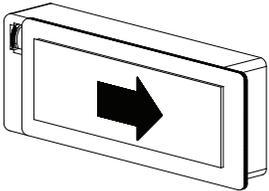
(Modelo TBQ-120-DLX únicamente)



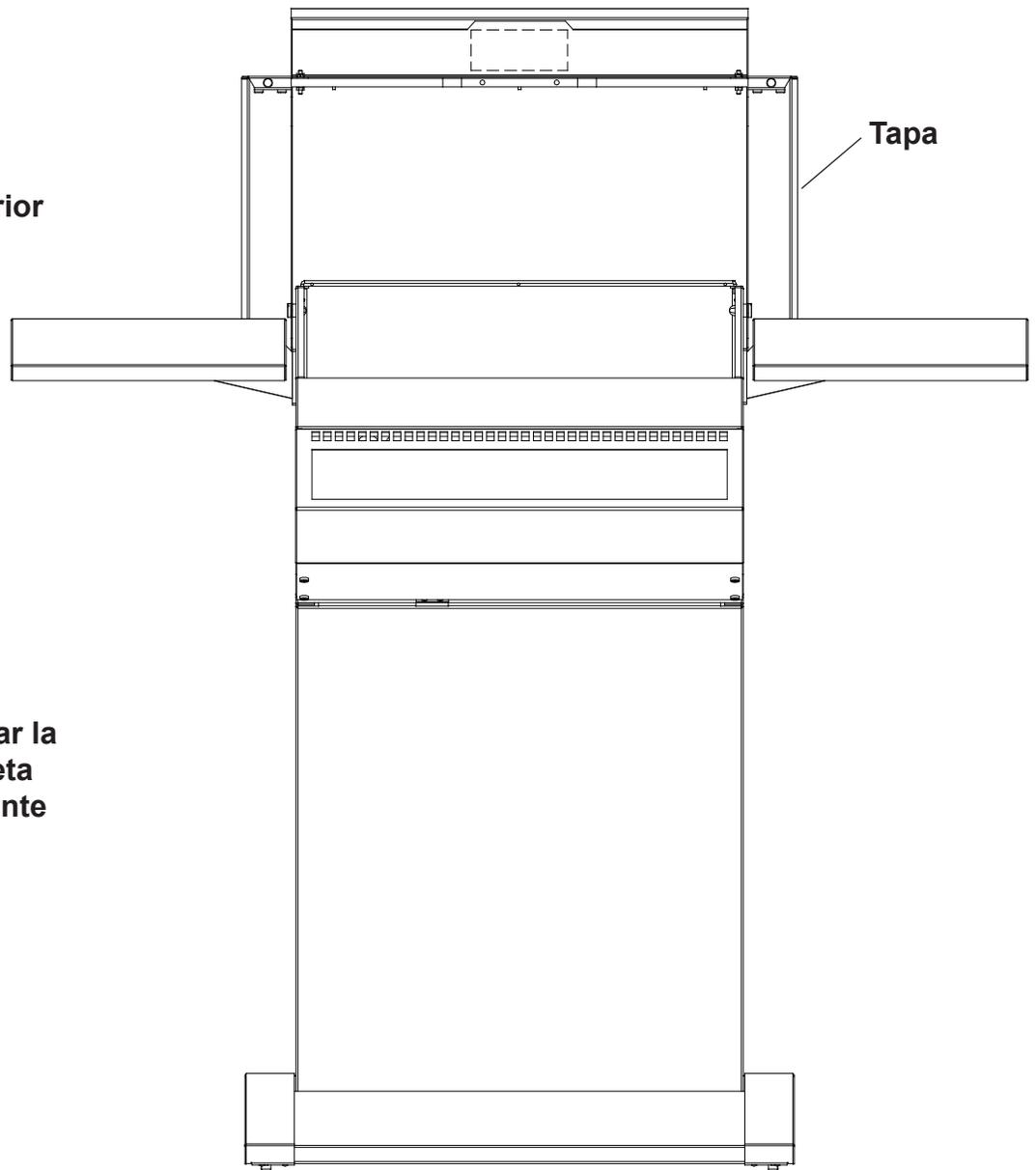
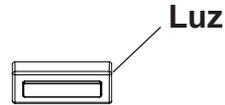
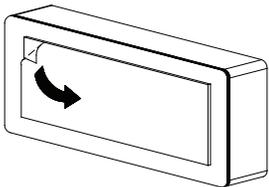
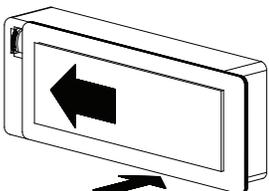
Parte
delantera



Parte
posterior



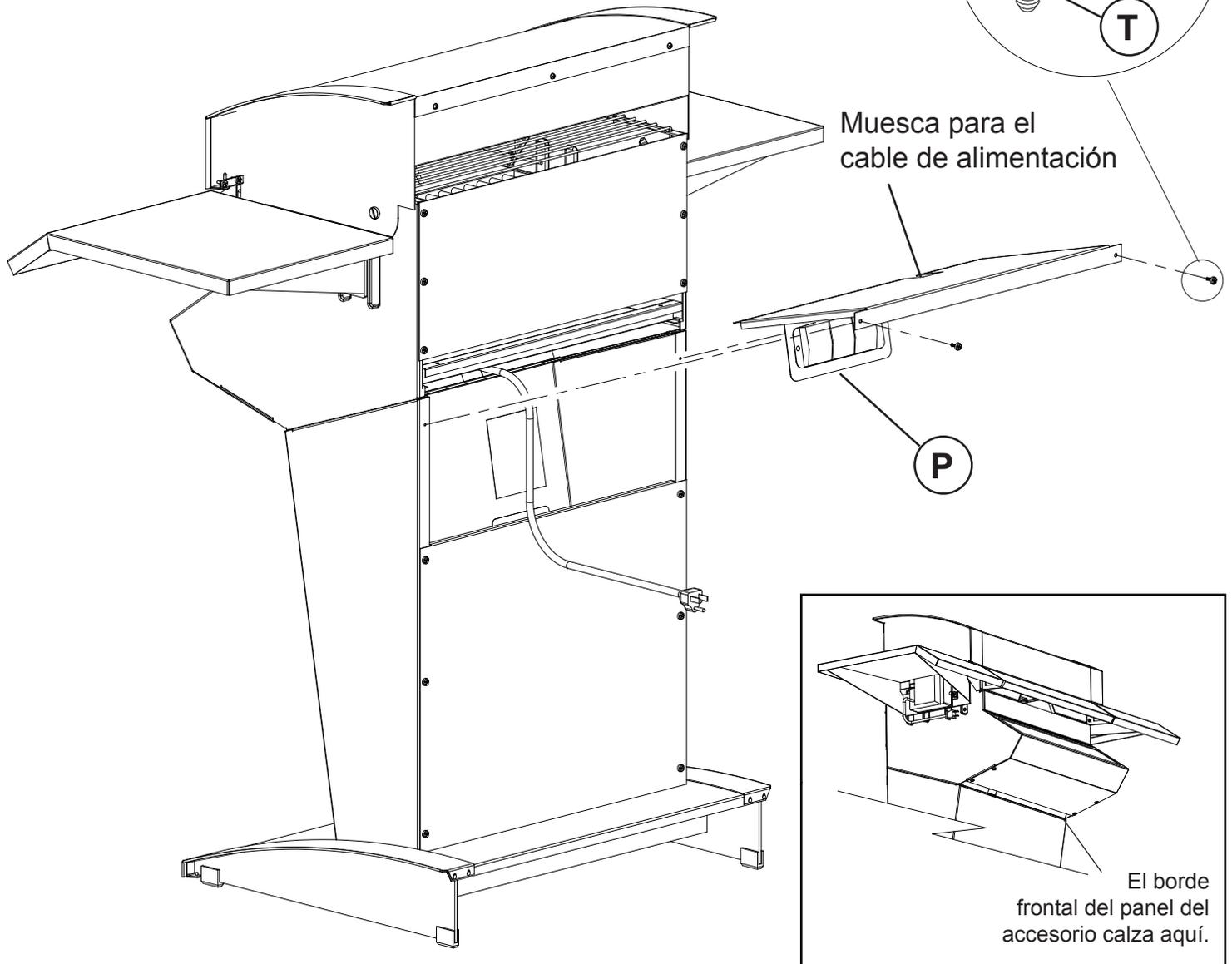
Quitar la
regleta
aislante



! NOTA: Al colocar la luz en la parte de abajo del asa, asegúrese de que la luz esté centrada en la muesca que se encuentra debajo del asa de la tapa. Si se coloca de manera incorrecta, resultará difícil reemplazar las pilas.

Paso 11

(Modelo TBQ-120-DLX únicamente)

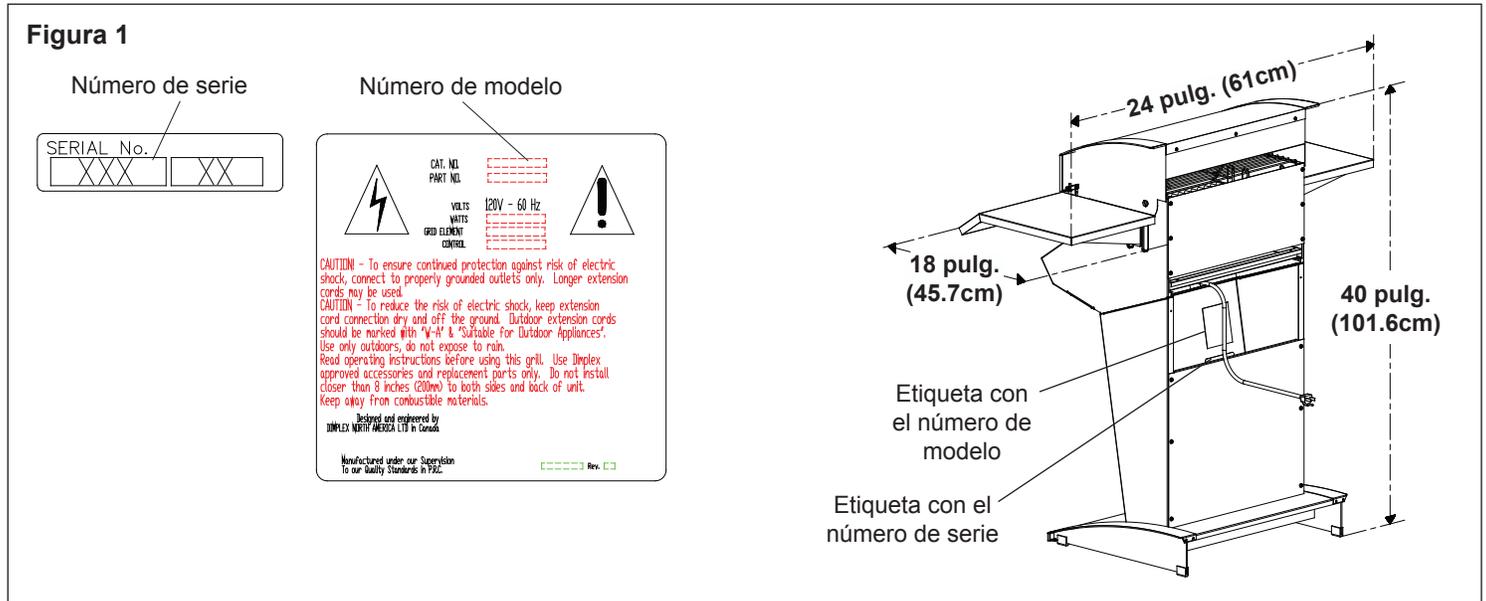


! NOTA: Pase el cable de alimentación por la muesca proporcionada en el panel del accesorio para toma de corriente. El borde frontal del panel se deslizará entre el conjunto de parrilla y la columna del chasis (vea la ilustración).

Dimplex le recomienda enchufar la parrilla y el accesorio para girar perritos calientes en el accesorio para toma de corriente y, luego, un cable alargador desde el accesorio hasta la toma de pared.

18 Información sobre el número de modelo y de serie de la parrilla PowerChef®

Si tiene alguna pregunta que hacer sobre nuestros productos, tenga a la mano los números de modelo y de serie del producto cuando llame al servicio de atención al cliente o de asistencia técnica. Para localizar las etiquetas con los números de modelo y de serie siga leyendo a continuación (Figura 1). Anote el número de modelo y número de serie que aparecen en la tapa delantera de este manual para tenerlos a la mano en cualquier consulta.



Selección de la ubicación e instalación

! NOTA: Se recomienda categóricamente el uso de una toma de corriente para exteriores con interruptor por fallo a tierra (GFI) o un circuito protegido por un disyuntor por fallo a tierra con capacidad nominal de 15 amperios y 120 voltios. Es preferible disponer de un circuito exclusivo, pero no es esencial en todos los casos. Hará falta un circuito exclusivo si, después de la instalación, el disyuntor salta o se funden los fusibles con cierta frecuencia al poner en marcha la parrilla eléctrica. Los aparatos adicionales que se conecten al mismo circuito podrían sobrepasar la gama de corriente del disyuntor.

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni apoyado contra aristas vivas. Asegúrese de que el cable de alimentación esté bien guardado o sujeto para evitar tropiezos o enganchones y reducir así el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones a las personas.

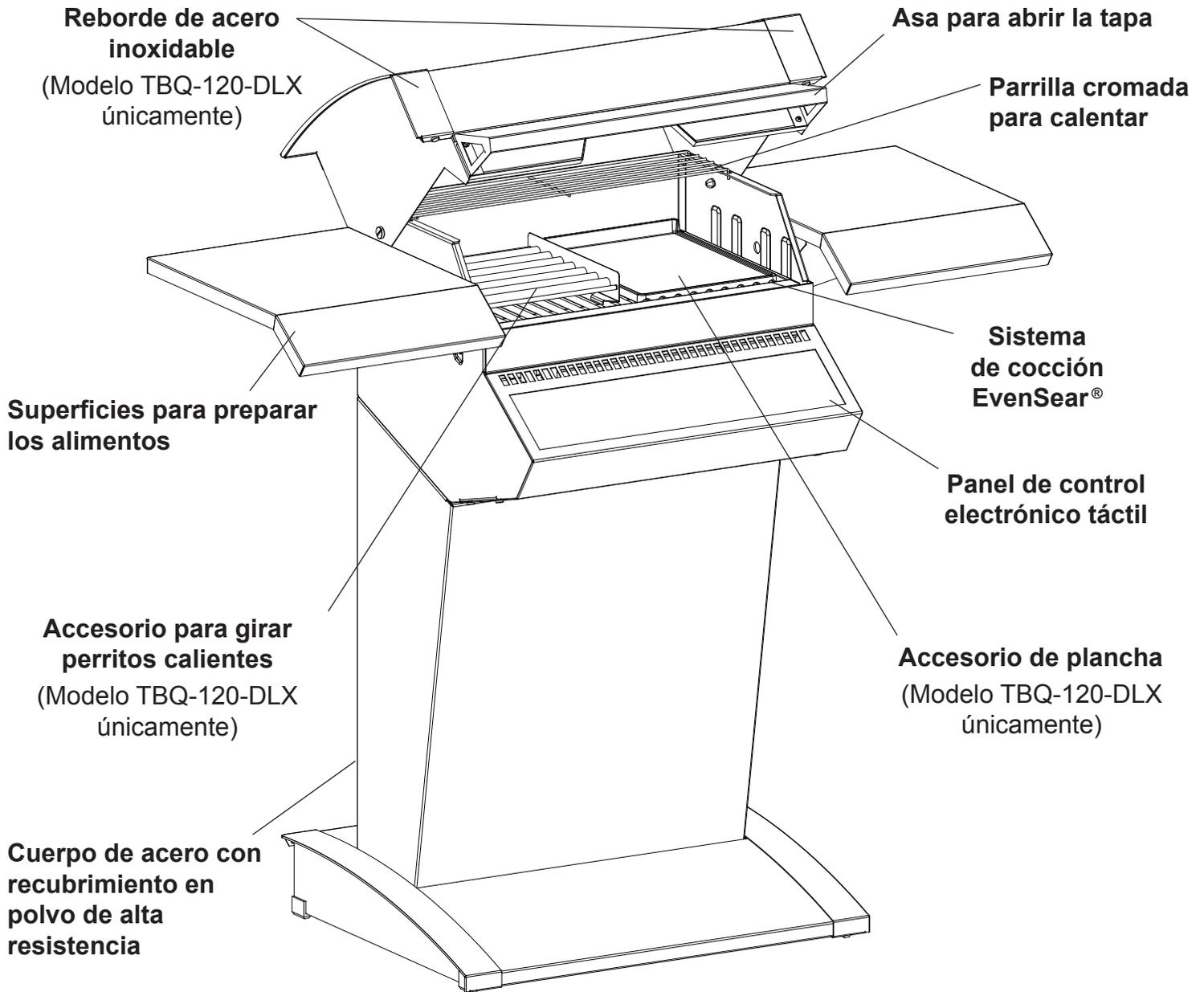
La construcción y el cableado eléctrico de la toma deben cumplir con las ordenanzas de construcción municipales y con la demás reglamentación aplicable, a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones a las personas. No intente cablear usted mismo los nuevos circuitos o tomas. Para reducir el riesgo de incendio, descarga

eléctrica o lesiones a las personas, acuda siempre a un electricista homologado.

Instalación

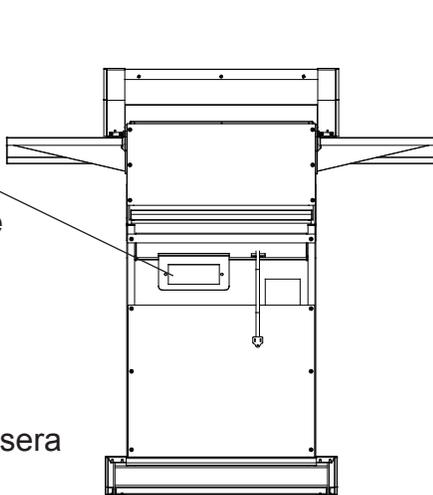
1. Seleccione una ubicación adecuada, lejos de charcos, piscinas, estanques y baños de agua caliente.
2. Asegúrese de que la parrilla eléctrica esté ubicada a una distancia de más de ocho (8) pulgadas (20 cm) de cualquier material o superficie combustible antes de cocinar.
3. Asegúrese de que no haya materiales inflamables ni ningún otro material volátil en el área directa antes de comenzar a cocinar con la parrilla.
4. Para facilitar la conexión, es deseable situar la parrilla eléctrica cerca de un enchufe ya existente (consulte la NOTA).
5. Cubra la parrilla eléctrica para protegerla tras su uso y para su almacenamiento. Deje que la parrilla se enfríe antes de colocarle la cubierta.

Las dimensiones de la parrilla eléctrica son 24 pulgadas (61 cm) de ancho x 40 pulgadas (101.6 cm) de alto x 18 pulgadas (45.7 cm) de fondo (Figura 1).



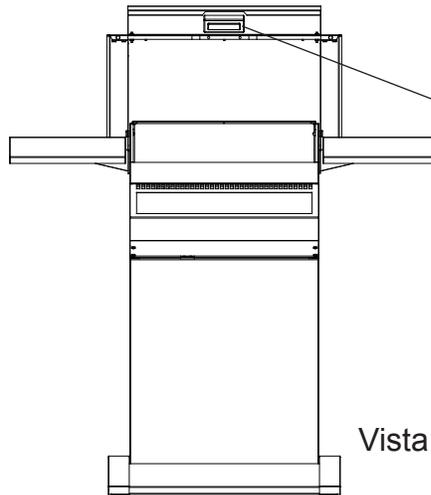
Accesorio para toma de corriente
(Modelo TBQ-120-DLX únicamente)

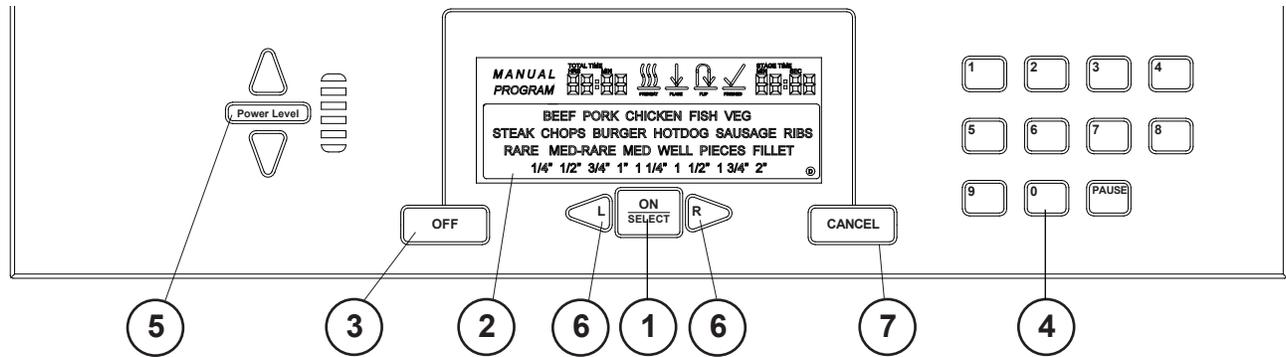
Vista trasera



Accesorio de luz
(Modelo TBQ-120-DLX únicamente)

Vista frontal





1 On/Select (Encender/Seleccionar)

Use esta función para encender la unidad y confirmar las selecciones de la pantalla.

2 Pantalla

Muestra la selección y el estado de funcionamiento.

3 Off (Apagar)

Pulse DOS VECES para apagar toda la parrilla.

4 Teclado

Utilice el teclado para configurar el temporizador cuando cocine en modo manual.

5 Power Level (Nivel de potencia)

Presione las flechas arriba/abajo para seleccionar el nivel de potencia deseado. Sólo modifique el nivel de potencia cuando cocine en modo manual.

6 Flechas derecha/izquierda

Utilícelas para navegar por las diferentes selecciones de la pantalla.

7 Cancel (Cancelar)

Anula la última selección de la pantalla.

Características avanzadas del panel de control de la parrilla PowerChef®

Ahorro automático de energía

Esta característica se activa inmediatamente una vez que finaliza la selección preprogramada y aparece "DONE" (LISTO) en la pantalla. La potencia del sistema de cocción se apagará de inmediato, pero la pantalla permanecerá ENCENDIDA.

Desconexión de seguridad

Esta característica se activa cuando la unidad se deja encendida accidentalmente después de la cocción. La alimentación a toda la unidad se apagará automáticamente pasadas cuatro (4) horas desde que se haya tocado el último botón en el panel de control.

Modo de suspensión

Cuando se utiliza el modo PROGRAM (PROGRAMA) y no se presiona el botón On/Select (Encender/Seleccionar) al final de una fase del proceso de cocción, al poco tiempo la potencia se reducirá automáticamente al nivel mínimo de una barra, para evitar que los alimentos se quemen.

Compensación de voltaje

La parrilla eléctrica ajusta el tiempo de cocción

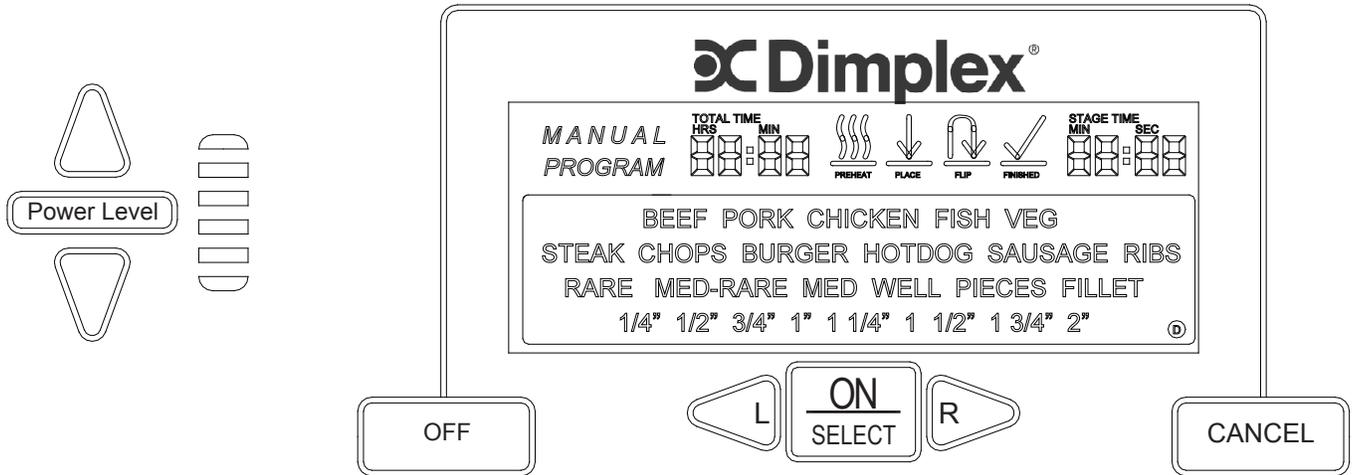
automáticamente si se produce cualquier variación en el voltaje de entrada. De este modo, se garantiza que los alimentos queden en el punto deseado.

Bloqueo de las teclas

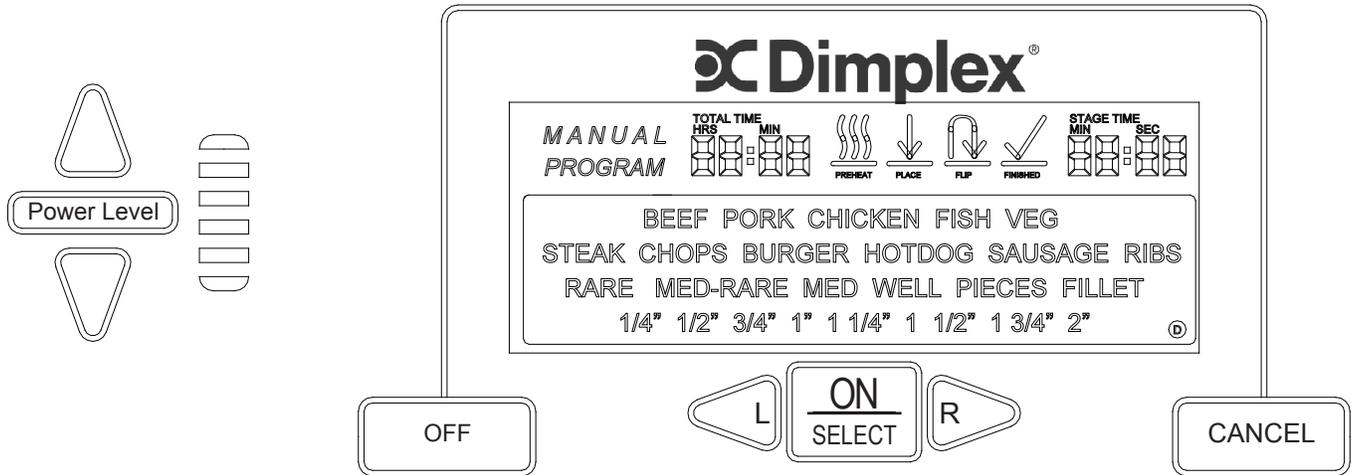
Esta característica es útil para evitar cambios accidentales en el programa de cocción, al bloquear el panel de control durante el uso. Al utilizar esta característica, se deshabilitan todas las funciones del panel de control. Para activar el bloqueo de las teclas presione la secuencia numérica 1, 2, 3 y la palabra LOC (BLOQUEO) aparecerá en pantalla. Para desactivar el bloqueo de las teclas presione la secuencia numérica 1, 2, 3 y la palabra ULOC (DESBLOQUEO) aparecerá en pantalla.

Para cancelar la función para Precalentar

Su parrilla eléctrica PowerChef® cuenta con una función automática para PRECALENTAR de ocho (8) minutos. Para cancelar la función para PRECALENTAR, presione el botón CANCEL (CANCELAR) una vez comenzado el programa. Se recomienda PRECALENTAR cuando la parrilla esté fría; sin embargo, no es necesario si todavía sigue caliente de un uso previo.



Funcionamiento	En pantalla	Actividad
Para utilizar el modo Manual		
Pulse el botón <i>ON/SELECT</i> (ENCENDER/SELECCIONAR).	MANUAL (parpadeando)	Inicio del funcionamiento.
Pulse el botón <i>ON/SELECT</i> y MANUAL sobresale.	<i>PREHEAT</i> (PRECALENTAMIENTO)	Precalentamiento durante 8 minutos.
Suena la alarma.	PLACE FOOD (COLOCAR LOS ALIMENTOS)	Parrilla lista - colocar los alimentos.
Cierre la tapa y pulse el botón <i>ON/SELECT</i> (ENCENDER/SELECCIONAR).		Se produce la cocción.
Pulse las teclas de subida/bajada de potencia (<i>Power Level</i>).	Power Level (Nivel de potencia)	Aumenta/disminuye la potencia.
Pulse <i>OFF</i> (APAGAR) dos veces.	Vacía	La parrilla se apaga.
***NOTA: El temporizador se puede utilizar a modo de referencia cuando se usa el modo MANUAL.		
Funcionamiento	En pantalla	Actividad
Para utilizar el temporizador en modo Manual		
Pulse el botón <i>ON/SELECT</i> (ENCENDER/SELECCIONAR).	MANUAL (parpadeando)	Inicio del funcionamiento.
Pulse el botón <i>ON/SELECT</i> y MANUAL sobresale.	<i>PREHEAT</i> (PRECALENTAMIENTO)	Precalentamiento durante 8 minutos.
Suena la alarma.	PLACE FOOD (COLOCAR LOS ALIMENTOS)	Parrilla lista - colocar los alimentos.
Cierre la tapa y pulse el botón <i>ON/SELECT</i> (ENCENDER/SELECCIONAR).		Se produce la cocción.
Pulse las teclas de subida/bajada de potencia (<i>Power Level</i>).	Power Level (Nivel de potencia)	Aumenta/disminuye la potencia.
Toque las teclas del teclado.	El TIEMPO TOTAL (<i>TOTAL TIME</i>) entrado en el teclado aparece en la pantalla.	El temporizador con cuenta atrás está preparado.
Pulse el botón <i>ON/SELECT</i> (ENCENDER/SELECCIONAR).	A partir del TIEMPO TOTAL (<i>TOTAL TIME</i>) entrado en el teclado empieza la cuenta atrás.	El temporizador está activado.
***NOTA: Cuando el temporizador llega a 0, se apaga la rejilla de la unidad. Pulse el botón <i>ON/SELECT</i> (ENCENDER/SELECCIONAR) para apagar la pantalla.		



Funcionamiento	En pantalla	Actividad
Para utilizar el modo PROGRAM (PROGRAMABLE)		
Pulse el botón ON/SELECT (ENCENDER/SELECCIONAR).	MANUAL (parpadeando)	Inicio del funcionamiento.
Pulse la flecha derecha (R).	PROGRAM (PROGRAMABLE)	Cambia el funcionamiento del modo MANUAL al modo PROGRAM (PROGRAMABLE).
Pulse el botón ON/SELECT (ENCENDER/SELECCIONAR).	PROGRAM (PROGRAMABLE)	Termina la preparación del modo PROGRAM (PROGRAMABLE).
Para realizar la cocción del alimento seleccionado		
Pulse las flechas derecha (R) e izquierda (L) hasta que resalte la selección.	BEEF (TERNERA)	La pantalla resalta la selección principal de alimentos
	CHICKEN (POLLO)	
	PORK (CERDO)	
	FISH (PESCADO)	
	VEGETABLES (VERDURAS)	
	SAUSAGE (SALCHICHA)	
	RIBS (COSTILLAS)	
	F1	
Pulse el botón ON/SELECT (ENCENDER/SELECCIONAR).	Su seleccion queda resaltada	Selecciona la selección principal de alimentos

Según el alimento seleccionado, se le pedirá que resalte y seleccione una descripción secundaria del alimento elegido (p. ej., bistec de carne de vacuno o hamburguesas de carne de vacuno). Use la flecha derecha/izquierda y el botón ON/SELECT (ENCENDER/SELECCIONAR) para resaltar y seleccionar su opción elegida.

Según el alimento elegido, es posible que se le pida que seleccione el espesor del alimento que va a cocinar (p. ej., espesor en pulgadas: 1/4, 1/2, 3/4, 1, 1 1/4, 1 1/2, 1 3/4, 2). Use el botón de flecha derecha/izquierda y el botón ON/SELECT (ENCENDER/SELECCIONAR) para resaltar y seleccionar su opción elegida.

Según el alimento seleccionado, podrá pedírsele que elija un punto de cocción. (p. ej., muy poco hecho, antes del punto, en el punto o muy hecho). Use el botón de flecha derecha/izquierda y el botón On/Select (Encender/Seleccionar) para resaltar y seleccionar su opción elegida.

Una vez que haya elegido su alimento y su opción de cocción:

Funcionamiento	En pantalla	Actividad
Selección de los alimentos (véase antes).	PREHEAT (PRECALENTAMIENTO). El temporizador de fases inicia la cuenta atrás a partir de 8 minutos. El temporizador total muestra el tiempo total (<i>TOTAL TIME</i>) de cocción.	La parrilla está a plena potencia y se está precalentando.
Suena la alarma.	PREHEAT (PRECALENTAMIENTO) cambia a <i>PLACE FOOD</i> (COLOCAR LOS ALIMENTOS). 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 ON/SELECT (ENCENDER/SELECCIONAR).	El indicador <i>PLACE FOOD</i> (COLOCAR LOS ALIMENTOS) se apaga. El temporizador total sigue con el conteo. El temporizador de fases empieza a contar.	Los alimentos se están cocinando.
Suena la alarma para dar la vuelta a los alimentos.	TURN FOOD (GIRAR LOS ALIMENTOS) El temporizador total sigue con el conteo. El temporizador de fases empieza a contar.	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 ON/SELECT (ENCENDER/SELECCIONAR).	DAR LA VUELTA A LOS ALIMENTOS (<i>TURN FOOD</i>) se apaga. El temporizador total finaliza. El temporizador por fases cuenta hasta la próxima fase.	Se inicia la cocción de la otra parte de los alimentos.

! NOTA: Según la selección del alimento y de cocción, es posible que se le pida que repita los dos últimos pasos.

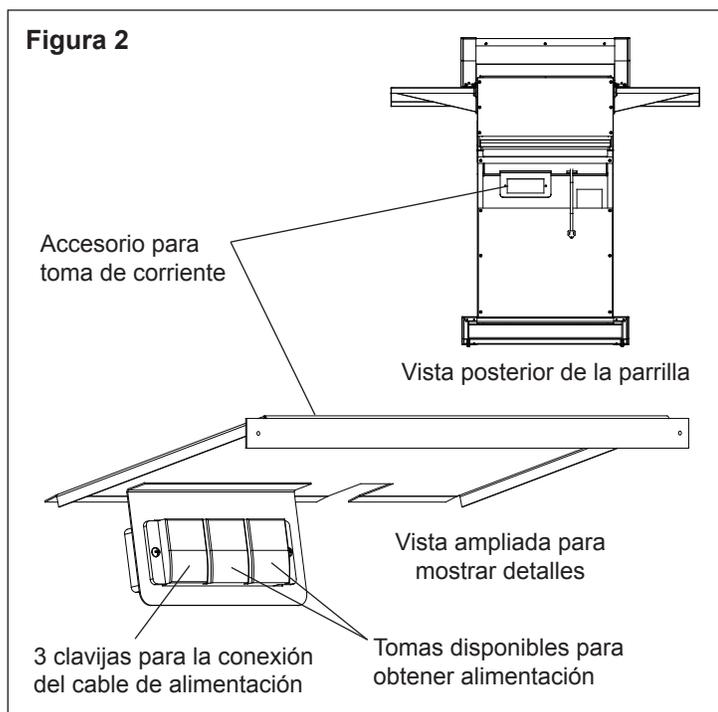
Funcionamiento	En pantalla	Actividad
Suena la alarma.	DONE (LISTO) queda resaltado y se apagan los temporizadores total y de fase.	Finaliza el programa de cocción de alimentos.
Pulse ON/SELECT (ENCENDER/SELECCIONAR) o el botón CANCEL (ANULAR) para finalizar el programa.	Se apagan todos los indicadores.	Finaliza el programa de cocción de alimentos.
Pulse el botón OFF (APAGAR).	Se apagan todos los indicadores.	Se apaga la parrilla.

! NOTA: Todos los tiempos de cocción de los programas suponen que los alimentos han sido previamente descongelados (excepto las hamburguesas).

! NOTA: Las siguientes instrucciones se aplican a los accesorios incluidos con el modelo Deluxe de la parrilla eléctrica PowerChef®. Estos accesorios se encuentran disponibles para la compra por separado en su distribuidor autorizado de Dimplex.

Accesorio para toma de corriente

Instale el accesorio para toma de corriente siguiendo el paso 11 que se encuentra en la página 17. El accesorio para toma de corriente permite enchufar dos (2) dispositivos para obtener alimentación. Dimplex recomienda enchufar la parrilla eléctrica y el motor del accesorio para girar perritos calientes en el accesorio para toma de corriente.



Cada una de las tres (3) tomas de corriente está cubierta con una tapa con resorte para protegerla de la humedad y de los residuos de la cocción. Los módulos del centro y del lado derecho (consulte la Figura 2) proporcionan una toma de corriente para obtener alimentación, y el módulo del lado izquierdo contiene un enchufe de 3 clavijas para conectar el cable de alimentación.

! NOTA: Un cable de alimentación tripolar o un cable alargador debe conectar el accesorio para toma de corriente a una toma eléctrica de pared, a fin de proporcionar alimentación a las tomas de corriente de los otros dos (2) módulos. El cable debe tener una capacidad nominal de 1875 vatios y un mínimo de 14 AWG (no incluido).

Accesorio para girar perritos calientes

Antes del primer uso, quite todo el material de embalaje del accesorio para girar perritos calientes. Lávelo a mano con

agua tibia con jabón y enjuáguelo y séquelo bien.

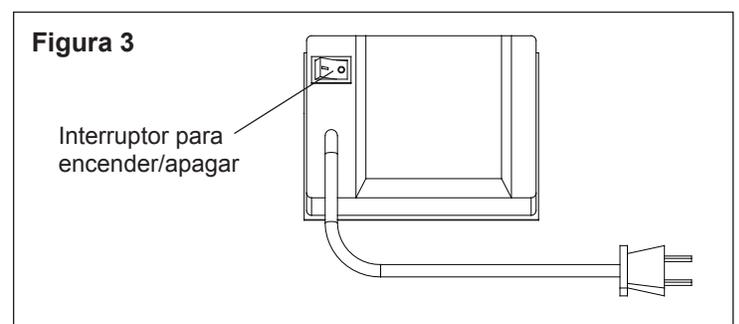
Instale el accesorio para girar perritos calientes y el motor siguiendo los pasos 10 y 11 que se encuentran en las páginas 16 y 17. Una vez instalado, enchufe el cable de alimentación del motor del accesorio para girar perritos calientes en el enchufe del centro o el de más a la derecha del accesorio para toma de corriente (consulte la descripción anterior para obtener más información) o a una toma eléctrica de pared cercana.

! NOTA: En caso de que el accesorio de plancha y el accesorio para girar perritos calientes se usen de manera simultánea, instale primero el accesorio para girar perritos calientes. Se debe instalar el accesorio para girar perritos calientes directamente desde el costado (vea el paso 9, página 15) para evitar daños al motor.

⚠ PRECAUCIÓN: Para evitar quemaduras en la piel, no instale ningún accesorio mientras la parrilla esté caliente o en funcionamiento. Deje que la parrilla se enfríe durante, al menos, 15 minutos antes de colocar cualquier accesorio de cocina.

Instrucciones para cocinar

1. Asegúrese de que se esté suministrando alimentación a la parrilla eléctrica PowerChef®.
2. Enchufe el motor del accesorio para girar perritos calientes en el accesorio para toma de corriente o en una toma de corriente eléctrica de pared y coloque el interruptor de Encendido/Apagado del motor del accesorio para girar perritos calientes (Figura 3) en la posición Encendido (posición "I").



3. Presione el botón ON/SELECT (ENCENDER/ SELECCIONAR) que se encuentra en la parrilla eléctrica; el ícono *PRECALENTAR* aparece parpadeando en la pantalla.
4. Presione el botón On/Select (Encender/Seleccionar) nuevamente para comenzar el período de precalentamiento de 8 (ocho) minutos.
5. Cuando la función de precalentamiento finaliza, sonará una alarma, el ícono *PRECALENTAR* desaparece y aparece el ícono *ECHAR ALIMENTOS*.

6. Presione los botones de flecha arriba y abajo para ajustar el Power Level (Nivel de potencia) a la posición deseada.
7. Coloque los perritos calientes en el accesorio para girar y cocínelos hasta lograr el punto de cocción deseado.
8. Presione el botón OFF (APAGAR) para apagar la parrilla una vez que termine de cocinar.

Tiempos de cocción aproximados:

Perritos calientes de tamaño normal: 8-12 minutos

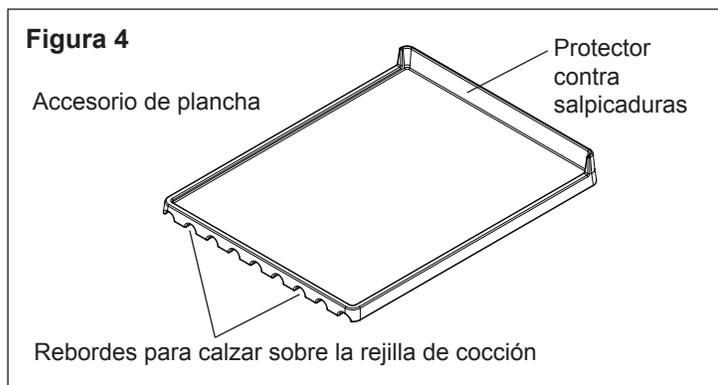
Perritos calientes de tamaño grande: 10-15 minutos

! NOTA: Los tiempos de cocción suponen que la parrilla ha sido precalentada.

! PRECAUCIÓN: Para evitar quemaduras en la piel, deje que la parrilla y el accesorio para girar se enfríen durante un mínimo de 15 minutos antes de retirar este accesorio para limpiarlo.

Accesorio de plancha

La plancha está hecha de hierro fundido sólido con un recubrimiento de esmalte para proporcionar una larga vida útil y durabilidad. Los rebordes que se encuentran debajo de la plancha están diseñados para que calcen sobre el sistema de cocción EvenSear® y aseguran que la plancha no se mueva durante la cocción. También se proporciona un protector contra salpicaduras para evitar que los alimentos se deslicen hasta el área de la parrilla (Figura 4).



! NOTA: El recubrimiento de esmalte puede descascararse o dañarse si la plancha se cae o si se la golpea contra superficies duras. Si utiliza utensilios metálicos, evite raspar la superficie de esmalte. Se recomienda usar utensilios de madera o de silicona o plástico resistentes al calor.

Antes del primer uso, quite todo el material de embalaje de la plancha. Lávelo a mano con agua tibia con jabón y enjuáguelo y séquelo bien.

! NOTA: En caso de que el accesorio de plancha y el accesorio para girar perritos calientes se usen de manera

simultánea, instale primero el accesorio para girar perritos calientes. El accesorio para girar perritos calientes requiere la instalación directamente desde el costado (vea el paso 9, página 15) para evitar daños al motor.

! PRECAUCIÓN: Para evitar quemaduras en la piel, no instale ningún accesorio mientras la parrilla esté caliente o en funcionamiento. Deje que la parrilla se enfríe durante, al menos, 15 minutos antes de colocar cualquier accesorio de cocina.

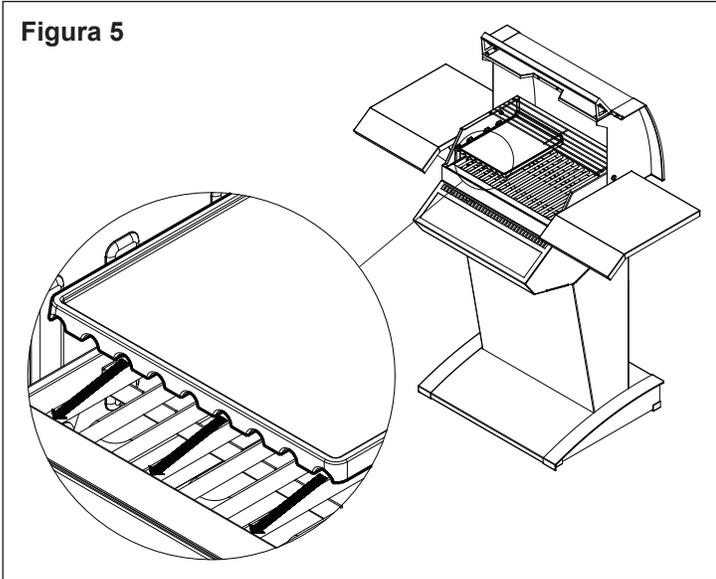
Consejos de cocina al usar la plancha

- Aplique aceite o grasa solamente cuando la plancha se haya precalentado por completo. Deje caer algunas gotas de agua fría sobre la plancha para comprobar si está lista. Si las gotas salpican y se evaporan rápidamente, la plancha está lista.
- Use sólo aceites vegetales o de maíz para untar la plancha. Otros aceites, como el de oliva o la margarina, tienen un punto de humo menor y pueden afectar el sabor de sus alimentos.
- Para agregar sabor, use adobos antes de cocinar.
- Deje que los alimentos se cocinen y selle la superficie externa de estos antes de intentar moverlos o levantarlos. De lo contrario, es posible que los alimentos se separen o se rompan.
- A medida que se utiliza la plancha, se formará una pátina (una capa marrón o negra) en la superficie de cocción. Dimplex recomienda no intentar removerla, dado que esta pátina hace que sea más fácil despegar los alimentos de la superficie de cocción de la plancha.

Instrucciones para cocinar

1. Coloque la plancha en la rejilla de cocción y coloque el protector contra salpicaduras en la parte posterior de la parrilla. La plancha debe colocarse de manera tal que los rebordes de la plancha calcen entre las varillas superiores de la rejilla de cocción y que aseguren la plancha en su lugar (Figura 5).
2. Asegúrese de que se esté suministrando alimentación a la parrilla eléctrica PowerChef®.
3. Presione el botón ON/SELECT (ENCENDER/ SELECCIONAR) que se encuentra en la parrilla eléctrica; el ícono PRECALENTAR aparece parpadeando en la pantalla.
4. Presione el botón On/Select (Encender/Seleccionar) nuevamente para comenzar el período de precalentamiento de 8 (ocho) minutos.
5. Cuando la función de precalentamiento finaliza, sonará una alarma, el ícono PRECALENTAR desaparece y aparece el ícono ECHAR ALIMENTOS.
6. Presione los botones de flecha arriba y abajo para ajustar

Figura 5



el Power Level (Nivel de potencia) a la posición deseada. Agregue una pequeña cantidad de aceite vegetal, de maíz o de maní y agregue los alimentos inmediatamente.

- Cocine los alimentos hasta alcanzar el resultado deseado; repita según sea necesario (una vez que la parrilla y la plancha están bien calientes, no es necesario precalentarlas nuevamente).
- Presione el botón OFF (APAGAR) para apagar la parrilla.

Procedimiento sugerido para cocinar huevos

- Siga los pasos 1 a 5 descritos anteriormente para precalentar la plancha durante ocho (8) minutos a la máxima potencia.
- Unte la plancha con una (1) cucharada de aceite a base de vegetales.
- Coloque el (los) huevo(s) sobre la plancha: dos (2) huevos por vez, como máximo.
- Cocine hasta que la parte de abajo esté crocante: aproximadamente, dos (2) minutos.
- Delo(s) vuelta con una espátula*.
- Cocine el otro lado hasta que esté crocante: aproximadamente, 1 minuto*.
- Retírelo(s) con la espátula.

* Si no desea cocinarlos de los dos lados, simplemente retire el (los) huevo(s) con la espátula.

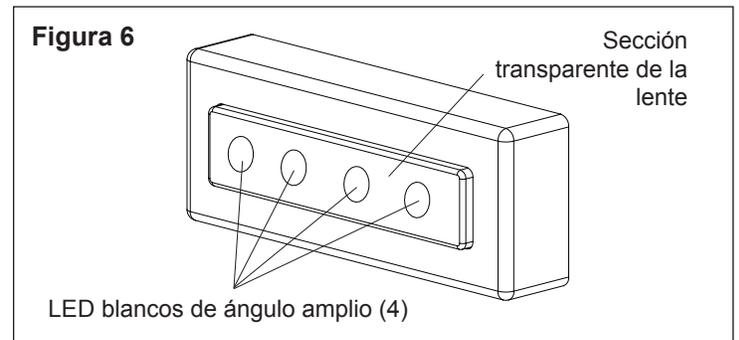
⚠ PRECAUCIÓN: La plancha puede alcanzar temperaturas muy altas y permanecer caliente. Deje que la plancha se enfríe, al menos, durante 30 minutos antes de intentar retirarla de la parrilla.

Accesorio de luz

Siga el procedimiento descrito en el paso 10 de la página 16 para instalar el accesorio de luz. Una vez instalado, los cuatro (4) LED blancos de ángulo amplio de la luz proporcionan una luz brillante para cocinar en condiciones de poca luz o durante la noche.

Para poner el accesorio en funcionamiento, presione la sección transparente de la lente de la luz hasta que haga clic para encender la luz. Presiónela nuevamente para apagar la luz (Figura 6).

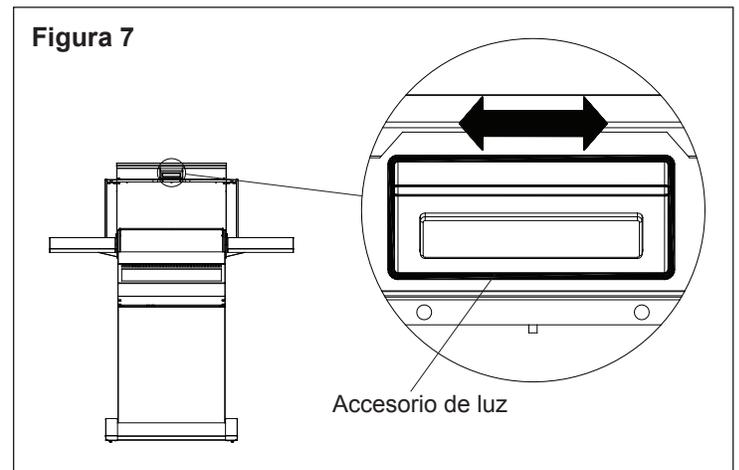
Figura 6



Procedimiento de reemplazo de las pilas

- Desprenda el accesorio de luz del soporte montado deslizando la luz hacia el costado. La dirección dependerá de la manera en que instaló el accesorio 7).

Figura 7



- Una vez que se quita la luz, las pilas quedan expuestas en la parte posterior de la unidad (Figura 8). Vuelva a colocar las tres (3) pilas AAA y haga coincidir los terminales positivo y negativo, como se indica en la luz.
- Para volver a instalar la luz, alinee los lados anchos de los huecos que se encuentran en la cubierta trasera de la luz con las pestañas de la parte posterior de la cubierta de la luz (Figura 9) que se adhiere al interior de la tapa de la parrilla y deslice la unidad hasta que los bordes de la cubierta de la parte posterior queden a ras de la luz.

Figura 8

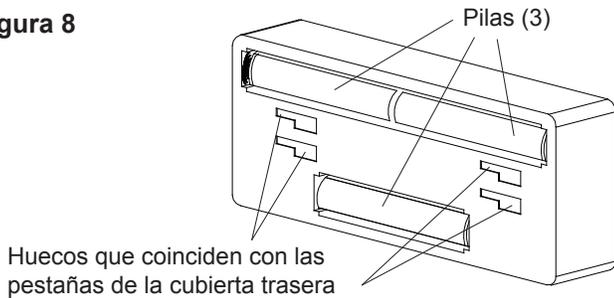
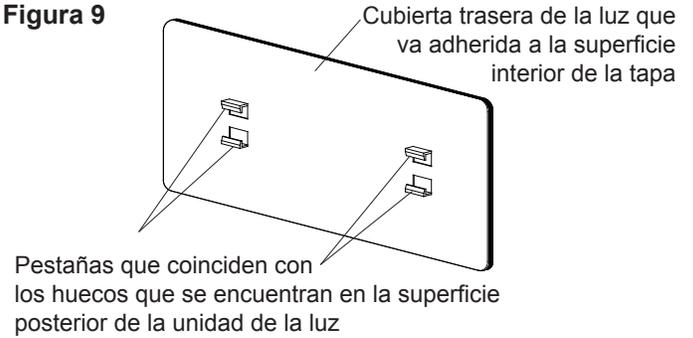


Figura 9



Para conocer la línea completa de los accesorios eléctricos para barbacoa, comuníquese con su distribuidor autorizado de Dimplex o visítenos en www.dimplexoutdoors.com.

Cuidado y limpieza

Para maximizar el rendimiento de su parrilla eléctrica, Dimplex recomienda limpiar la parrilla y todos los accesorios después de cada uso.

- ⚠ ADVERTENCIA:** Desenchufe la parrilla eléctrica cuando no se esté usando o antes de limpiarla. Deje que la parrilla y los accesorios se enfríen antes de limpiarlos. No limpie este producto con agua pulverizada a alta presión. No use limpiadores abrasivos ni estropajos en ninguna superficie de la parrilla eléctrica, del accesorio para girar perritos calientes ni de la plancha. Deje que la parrilla eléctrica se enfríe antes de colocarle la cubierta. Tenga siempre cubierta la parrilla eléctrica cuando no la esté usando.

Almacenamiento

Para guardarla largas temporadas, cúbrala y guárdela en un lugar protegido de las condiciones meteorológicas.

Cristal del panel de control

Para limpiar el cristal del panel de control, use un limpiador de cristales no abrasivo o una esponja/pañó suave y húmedo con un detergente suave. Después pase un paño limpio húmedo para eliminar los residuos que puedan quedar del detergente. Seque totalmente.

Bandeja de goteo

- ⚠ PRECAUCIÓN:** Para evitar las quemaduras, espere hasta que la bandeja y su contenido se enfríen antes de retirarlas.

La bandeja de goteo está ubicada debajo de la rejilla de cocción y se puede acceder a esta desde la parte posterior

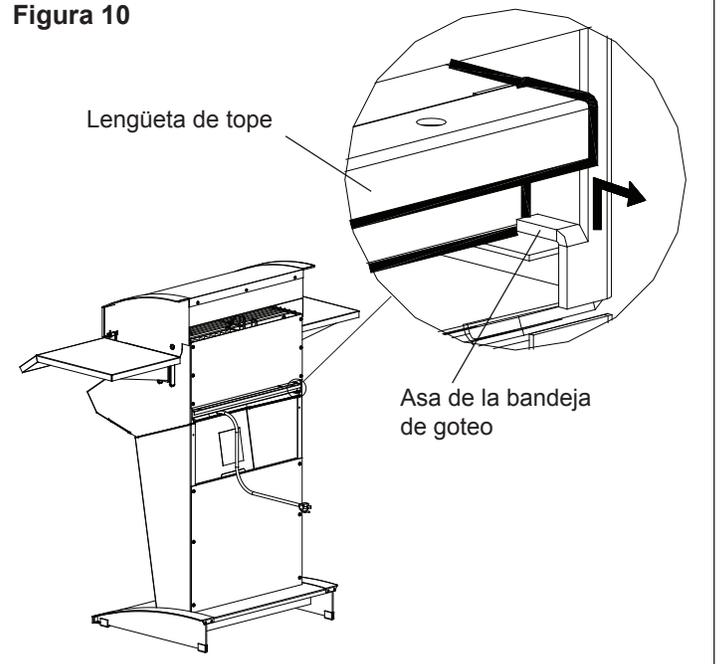
de su parrilla eléctrica PowerChef®.

Puede recubrir la bandeja de goteo con papel de aluminio y le recomendamos utilizar un vaporizador antiadherente de cocina para facilitar la limpieza.

Para quitar la bandeja de goteo y limpiarla:

1. Levante el asa de la bandeja de goteo hasta que el borde inferior de la bandeja libere las lengüetas de tope en ambos lados de la parrilla (Figura 10) y tire levemente hacia delante.

Figura 10



2. Coloque las manos en cualquiera de los lados de la bandeja de goteo y tire directamente desde la parte posterior de la parrilla eléctrica hasta que salga completamente de la unidad.

⚠ ADVERTENCIA: La bandeja de goteo es pesada y puede pesar aún más si está llena. Tenga cuidado al quitarla de la parrilla para evitar daños personales.

3. Use un rascador de plástico y/o una toalla de papel para quitar grandes acumulaciones.
4. Para limpiar, use un paño suave y húmedo o una esponja con detergente suave.
5. Después limpie con un paño o una toalla de papel limpios y húmedos para quitar cualquier resto de detergente.
6. Vuelva a colocar la bandeja de goteo en su posición original en la parrilla eléctrica antes del próximo uso.

Rejilla de cocción

La rejilla de cocción está fija en la parrilla eléctrica. No intente extraerla.

Para limpiarla;

1. Limpie la superficie por donde se cocina con una esponja/ paño suave y húmedo con un detergente suave.
2. Después, pase un paño limpio húmedo para eliminar los residuos que puedan quedar del detergente.
3. Se puede usar el accesorio de cepillo (incluido con el modelo TBQ-120-DLX), un cepillo de alambre suave o un rascador de plástico para eliminar los restos adheridos. Los rebordes marcados en el lado rascador del accesorio de cepillo están diseñados para calzar entre los escalones de la rejilla de cocción.

Para limpiar debajo de la rejilla de cocción, quite la bandeja de goteo siguiendo los pasos como se describe anteriormente. El accesorio de cepillo tiene la forma necesaria para calzar entre la parte inferior del conjunto de parrilla y la lámina de metal del accesorio para toma de corriente, si está instalado. Se puede usar cualquier cepillo de alambre suave o rascador para limpiar la parte de abajo de la rejilla de cocción.

⚠ ADVERTENCIA: Nunca golpee la rejilla de cocción para eliminar los residuos.

Superficies de los rebordes de acero inoxidable (TBQ-120-DLX)

Limpie todos los paneles de acero inoxidable con una esponja/paño suave y húmedo con un detergente suave. Después, pase un paño limpio húmedo para eliminar los residuos que puedan quedar del detergente. Seque totalmente.

! NOTA: No utilice limpiadores de hornos, polvos limpiadores abrasivos o estropajos abrasivos que podrían rayar las superficies.

Paneles pintados

Limpie todos los paneles pintados con una esponja/paño suave y húmedo con un detergente suave. Después, pase un paño limpio húmedo para eliminar los residuos que puedan quedar del detergente. Seque totalmente.

Plancha (Incluida con el modelo TBQ-120-DLX)

Consejos de limpieza:

- Después de su uso, deje que la plancha se enfríe a temperatura ambiente antes de intentar quitarla o lavarla.
- No la sumerja en agua fría inmediatamente después de su uso, dado que se pueden producir daños por choque térmico en el acabado de esmalte.
- Lávela a mano con agua con jabón, enjuáguela con agua tibia y séquela.
- Si quedan residuos de alimentos, llene la bandeja con agua tibia y déjela sumergida durante 15 a 20 minutos; luego, enjuáguela. Para residuos persistentes, se pueden usar estropajos de nylon o estropajos abrasivos suaves o cepillos. No use estropajos metálicos ni limpiadores abrasivos, dado que estos dañarán el esmalte.
- Seque bien después de lavar. No escurra la bandeja hasta que se seque ni la guarde mientras esté mojada.
- Con el tiempo, es posible que se forme una película aceitosa, levemente marrón o negruzca, llamada pátina, en la superficie de cocción. No intente quitarla, dado que esta es normal y hace que sea más fácil despegar los alimentos de la superficie de cocción.
- Nunca guarde la plancha en exteriores. Guárdela en un lugar limpio y seco cuando no esté en uso.

Accesorio para girar perritos calientes (incluido con el modelo TBQ-120-DLX)

Consejos de limpieza:

- Después de su uso, deje que el accesorio para girar perritos calientes se enfríe a temperatura ambiente antes de intentar quitarlo o lavarlo.
- Lávelo a mano con agua con jabón, enjuáguelo con agua tibia y séquela con una toalla.

Productos sobre los que se aplica esta garantía limitada

Esta garantía limitada se aplica a su parrilla eléctrica de Dimplex de nueva compra. Esta 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 (incluido el Distrito de Columbia), *excepto* Hawái y Alaska. Esta garantía limitada se aplica al comprador original del producto únicamente 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, Hawái ni Alaska. Los productos comprados en estos Estados, provincias o territorios se venden TAL CUAL, sin garantía ni condición de ningún tipo (que incluye, 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 costo de cualquier servicio técnico 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 envío 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 período de 12 meses a contar desde la fecha de primera compra de dichos productos.

El período de garantía limitada por 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 implícita, por ello, la limitación antes citada puede que no sea aplicable al comprador.

Lo que esta garantía limitada no ampara

La garantía limitada no se aplica a los productos reparados (salvo por representantes técnicos capacitados) 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 inadecuados o funcionamiento con una fuente de alimentación incorrecta.

Dimplex no será responsable, y la garantía limitada no los incluye, de cualquier gasto en que se incurra para la instalación, el retiro o la reparación del producto o la pieza (o cualquier producto o pieza de reemplazo) ni de los costes de transporte. Tales costes corren a cuenta del comprador.

Lo que debe hacer para solicitar la cobertura en virtud de esta garantía limitada

Los defectos deben ser declarados al Servicio Técnico de Dimplex comunicándose con Dimplex al 1-888-DIMPLEX (1-888-346-7539), o a 1367 Industrial Road, Cambridge, Ontario, Canadá, N1R 7G8. No olvide

tener el comprobante de compra y los números de serie, y catálogo/modelo a la mano cuando llame. La garantía limitada exige 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 período de 12 meses de garantía limitada, se demostrase que una pieza o un producto amparado por esta garantía limitada tienen defectos de material o de fabricación, usted dispondrá de los siguientes derechos:

- Dimplex elegirá, a su exclusivo criterio, si reemplaza el producto o la pieza defectuosos sin cargo. Si Dimplex no pudiera reemplazar el producto o la pieza, o si Dimplex considera, a su exclusivo criterio, que el reemplazo no es comercialmente práctico o no se puede completar en forma oportuna, Dimplex puede elegir, en lugar de reemplazar el producto, reintegrar al comprador el precio de compra de dicho producto o pieza.
- El comprador es responsable del retiro, la instalación, la reparación y el transporte del producto o la pieza (y de cualquier producto o pieza de repuesto).

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 CONTEMPLA CONTRACTUALMENTE, EXTRA CONTRACTUALMENTE, O CON CUALQUIER OTRO CONCEPTO, DE CUALQUIER PÉRDIDA, COSTO O DAÑO INDIRECTO, ESPECIAL, PUNITIVO, EJEMPLARIZANTE, MEDIATO O INCIDENTAL, 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 COSTOS, O SI TALES DAÑOS, PÉRDIDAS O COSTOS SON PREVISIBLES. EN NINGÚN CASO SERÁN RESPONSABLES DIMPLEX NI SUS DIRECTIVOS, RESPONSABLES O AGENTES DE CUALQUIER DAÑO, PÉRDIDA O COSTE DIRECTO QUE SUPERE EL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO.

ALGUNAS JURISDICCIONES NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O MEDIATOS; 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.

Lista de piezas de repuesto

Parrilla	6101120600RP	Estante izquierdo	1022810191RP
Ensamblaje	TBQ6101180400RP	Estante derecho	1022810291RP
Bandeja de goteo	1022890191RP	Paquete de elementos de sujeción	TBQ-HW-RP
Patas	8801320100RP	Parrilla para calentar	0100360100RP
Topes	850140100RP		