

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Si el cable de alimentación está estropeado, hágalo sustituir por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica para evitar cualquier riesgo. No haga funcionar el aparato con un timer externo o con un sistema de mando a distancia separado.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No se contempla su uso en: entornos usados como cocina para el personal de tiendas, oficinas y otras áreas de trabajo, casas rurales, hoteles, moteles u otras estructuras de hospedaje, particulares que alquilan habitaciones.
- Use exclusivamente el conector De'Longhi KS-122D incluido en la dotación.
- El aparato puede ser usado también por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades psicofísicas, sensoriales reducidas o con experiencia y conocimientos insuficientes, si están vigilados atentamente e instruidos para utilizar el aparato en modo seguro y si son conscientes de los peligros derivados del uso. Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no pueden ser realizadas por niños a no ser que sean mayores de 8 años y estén permanentemente vigilados.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Extraiga la clavija del cable de alimentación del enchufe y desconecte el conector antes de empezar las operaciones de limpieza. Seque meticolosamente el alojamiento del conector en el aparato antes de una nueva utilización.
- Use siempre el aparato sobre una superficie plana, seca y resistente al calor, a una altura mínima de 85 cm y fuera del alcance de los niños.
- No coloque productos inflamables en las proximidades del aparato.
- Deje enfriar la plancha (por lo menos 30 minutos) antes de manipularla.
- Advertencia: no utilice este aparato con carbón vegetal o combustibles parecidos.
- ATENCIÓN: no dé la vuelta a la plancha antiadherente hasta que esté totalmente fría.
- ATENCIÓN: para disminuir los riesgos de incendio, cocine solamente con la bandeja recogegrasa colocada en su sitio. No tire del cable de alimentación para desconectar el aparato, utilice la clavija.
- No deje el aparato encendido sin vigilancia, puede ser una fuente de peligro.
- La temperatura de las superficies del aparato podría ser elevada durante el funcionamiento.
- Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del Reglamento Europeo 1935:2004.

DESCRIPCIÓN (pág. 3)

1. Plancha antiadherente reversible
2. Bandeja recogegrasa
3. Dispositivo de seguridad
4. Base
5. Conector

El aparato se puede usar de dos formas (plancha reversible).

- La plancha con la superficie ondulada es idónea para cocinar bistecs, chuletas y similares.
- La plancha con la superficie lisa se usa para preparar crustáceos, huevos, verduras en lonchas y similares.

INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO

Primera utilización

- Quite todo el material de embalaje y las etiquetas publicitarias de la plancha y de la bandeja.
- Desmonte el conector y limpie la plancha de cocción y la base. Para lavarlas puede usar agua y jabón. Enjuague y seque meticulosamente. Asegúrese de que el alojamiento del conector de la plancha esté totalmente seco.
- Trate la superficie de cocción con una capa ligera de aceite vegetal o con un spray antiadherente de cocina. Elimine el aceite sobrante.

Preparación del aparato

- Apoye la base sobre una superficie de trabajo. Coloque la bandeja recogegrasa de metal. Coloque la plancha de cocción correctamente sobre la base. El enchufe de la plancha ha de estar en el mismo lado que el dispositivo de seguridad.
- No utilice el aparato si no lo ha instalado según el procedimiento contenido en la página 3.

Encender el aparato

- Encaje el conector totalmente en el enchufe de la plancha. No podrá encajar totalmente el conector si la plancha no está

montada correctamente en la base.

- Conecte la clavija del cable a un enchufe eléctrico.
- Ajuste el selector de temperatura para el valor máximo. El piloto luminoso se enciende. Caliente durante 4-6 minutos. Es normal que durante el calentamiento el piloto luminoso se encienda y se apague cíclicamente.
- Para obtener un dorado perfecto y para marcar con la plancha hamburguesas, bistecs, perritos calientes, salchichas, rodajas de pescado, pechugas de pollo y otras carnes, asegúrese de que el selector de temperatura esté situado en la posición 3. Para calentar alimentos cocinados anteriormente, mantener alimentos calientes o para cocinar alimentos más delicados, que demandan temperaturas de cocción más bajas, sitúe el selector en 1 o 2.

Apagar el aparato

- Al final de la cocción, sitúe el selector de temperatura en ●.
- Desconecte la clavija del cable de alimentación del enchufe de corriente y deje el aparato enfriar antes de limpiarlo o desmontar sus partes.
- Utilice las asas de la dotación para manipular el aparato.

Tiempos de cocción

- Utilice la siguiente tabla como referencia para cantidades y tiempos de cocción. Los tiempos de cocción indicados son aproximados. El tiempo necesario para la cocción puede cambiar en función de la temperatura de la plancha, del aire circundante y de los alimentos. Los alimentos cocinados han de estar siempre a temperatura ambiente. No coloque nunca alimentos congelados directamente sobre la plancha: se podrán duros. Controle meticulosamente los alimentos y ajuste el tiempo de cocción según sus exigencias. Para obtener una cocción más uniforme, gire los alimentos a menudo.

Alimentos	Tiempo aproximado (minutos)	Prueba de cocción
Bistec	8 - 15	Hasta el nivel de cocción elegido
Bacon	8 - 15	Cocción elegida
Chuletas de cerdo deshuesadas	15 - 20	La carne no debe estar rosa
Filetes de pollo	25 - 30	Pinche con un cuchillo, ha de salir un líquido claro
Hamburguesa de 1 cm de grosor	8 - 10	La carne no debe estar rosa
Salchichas / albóndigas	12 - 15	La carne no debe estar rosa
Perrito caliente	8 - 10	Perfectamente asado
Pescado entero	8 - 10	Aspecto no transparente, se descama cuando se toca con un tenedor
Filetes de pescado	10 por cada 2,5 cm de grosor	Aspecto no transparente, se descama cuando se toca con un tenedor

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

- Caliente la plancha antes de la cocción para obtener mejores resultados.
- Generalmente, los filetes de carne tierna son más indicados para la cocción a la plancha.
Las carnes más duras se pueden blandear si se dejan en adobo durante la noche.
- Para no rayar la superficie de cocción al dar la vuelta a los alimentos, utilice siempre una espátula de plástico o madera.
En la medida de lo posible, la carne y el pescado se deberían girar solamente una vez. Girar repetidamente los alimentos no es necesario y los reseca. No corte nunca los alimentos sobre la superficie de la plancha.
- Para cocinar verduras, pescado o carne magra, unte la superficie de cocción con un spray de cocina o con una capa ligera de aceite vegetal.
Para cocinar carne con partes de grasa o alimentos adobados, no debe tratar la plancha.
- No cocine nunca la carne excesivamente.
- Si los alimentos se pegan a la plancha, limpie la superficie de vez en cuando, frótele con papel absorbente humedecido con aceite.

Nota

- Es normal que durante la primera utilización la plancha desprenda un leve olor y salga algo de humo.
- Al final de la cocción y cuando el aparato se haya enfriado del todo (espere por lo menos 30 minutos), limpie la superficie de la plancha lisa o de la plancha ondulada con una espátula de plástico.
Si utiliza este instrumento de limpieza durante mucho tiempo sobre una superficie caliente, el plástico se puede derretir.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Antes de realizar cualquier operación de limpieza al final de la cocción, desenchufe el aparato de la corriente y déjelo enfriar completamente.
No cambie nunca de lugar el aparato aún caliente.
- Extraiga el conector. Si debe limpiar el aparato, use un paño humedecido. **NO SUMERJA NUNCA EL CONECTOR EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS.**
- Levante la plancha de la base y elimine la grasa excesiva contenida en la bandeja de metal. Puede lavar la plancha antiadherente en el lavavajillas. Limpie a mano la bandeja recogegrasa y la base de plástico.
- No utilice esponjas de acero o detergentes agresivos o abra-

sos para limpiar la superficie de cocción porque estropearían el revestimiento antiadherente. No utilice productos corrosivos para la limpieza de hornos porque estropearían la superficie de cocción.

- Use una espátula de plástico para eliminar los alimentos pegados. Lave las asas después de cada utilización. Seque meticulosamente con un paño suave o papel absorbente.
- El cable de alimentación no ha de sumergirse en el agua ni meterse al lavavajillas. Para limpiarlo, frótelo con un paño suave.
- Seque meticulosamente el alojamiento del conector del aparato antes de usarlo de nuevo.

EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDAD

Los componentes del aparato se actualizan periódicamente.

Por consiguiente, algunas instrucciones, especificaciones o fotos contenidas en esta documentación podrían diferenciarse ligeramente de su aparato.

Las descripciones del producto contenidas en este manual son solamente ilustrativas y no se refieren a situaciones específicas.

En referencia a éstas, no se puede alegar ningún derecho con valor legal.

Advertencias para la eliminación correcta del producto según establece la Directiva Europea 2002/96/CE



Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio.

Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.