

## ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, de forma a prevenir qualquer risco.
- O aparelho não deve ser posto a funcionar através de um temporizador externo ou com um dispositivo de comando à distância.
- Este aparelho destina-se apenas a um uso doméstico. Não está prevista a sua utilização em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, motéis ou outras estruturas de alojamento, quartos para alugar.
- Deve utilizar-se exclusivamente o conector De'Longhi KS-122D fornecido.
- O aparelho também pode ser utilizado por crianças de idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades psíquicas, físicas e sensoriais reduzidas ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, desde que sejam atentamente vigiadas e instruídas sobre a utilização segura do aparelho e sobre os perigos que ele comporta. Vigie as crianças, certificando-se de que elas não brincam com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não podem ser realizadas pelas crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam constantemente vigiadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.
- Antes de iniciar as operações de limpeza, retire a ficha do cabo de alimentação da tomada de corrente e desligue o conector. O encaixe do conector no aparelho deve ser bem seco antes de uma nova utilização.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície plana, seca e resistente ao calor a uma altura de pelo menos 85 cm, fora do alcance das crianças.
- Não coloque produtos inflamáveis junto ao aparelho.
- Deixe arrefecer a placa (durante pelo menos 30 minutos) antes de a manusear.
- **ADVERTÊNCIA:** não utilize carvão ou outros materiais combustíveis semelhantes com este aparelho.
- **ATENÇÃO:** não vire a placa anti-aderente ao contrário se ela não estiver completamente fria.
- **ATENÇÃO:** para reduzir o risco de incêndio, cozinhe apenas com o tabuleiro de recolha de gordura na respectiva posição. Para desligar o aparelho, não puxe o cabo de alimentação, mas sim a ficha.
- Não deixe o aparelho ligado sem vigiância, pois ele poderá ser uma fonte de perigo.
- A temperatura das superfícies do aparelho poderá tornar-se elevada durante o funcionamento.
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as disposições do Regulamento Europeu 1935:2004.

## DESCRIÇÃO (pág. 3)

1. Placa anti-aderente reversível
2. Tabuleiro de recolha de gordura
3. Dispositivo de segurança
4. Base
5. Conector

O aparelho pode ser utilizado de duas formas (placa reversível).

- A placa com a superfície estriada é adequada para a cozedura de bifes, costeletas e alimentos semelhantes.
- A placa com a superfície lisa deve ser utilizada para preparar crustáceos, ovos, legumes cortados às rodelas e alimentos semelhantes.

## INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO

### Na primeira utilização

- Retire todo o material da embalagem e as etiquetas promocionais da placa e do tabuleiro.
- Retire o conector e limpe a placa e a base, lavando-as com água e sabão. Passe por água e seque bem. Certifique-se de que o encaixe do conector na placa está totalmente seco.
- Trate a superfície de cozedura aplicando uma ligeira camada de óleo vegetal ou um spray anti-aderente de cozinha. Elimine o óleo em excesso.

### Preparação do aparelho

- Pouse a base numa superfície de trabalho. Introduza o tabuleiro metálico de recolha de gordura. Coloque correctamente a placa de cozedura sobre a base. A tomada da placa deve ficar do mesmo lado do dispositivo de segurança.
- Não utilize o aparelho se ele não tiver sido instalado seguindo o procedimento indicado na página 3.

### Ligar o aparelho

- Insira completamente o conector na tomada da placa. Não é possível inserir completamente o conector se a placa não estiver correctamente montada sobre a base.

- Introduza a ficha do cabo de alimentação numa tomada eléctrica.
- Regule o selector de temperatura para o valor máximo. Acende-se o indicador luminoso. Faça um aquecimento prévio de 4-6 minutos. É normal que, durante o aquecimento prévio, o indicador luminoso se acenda e se apague ciclicamente.
- Para um aspecto dourado perfeito e para deixar as características marcas de grelhado nos hambúrgues, bifes, cachorros, salsichas, postas de peixe, peitos de frango e outras carnes, certifique-se de que o selector de temperatura está na posição **3**. Para aquecer alimentos que já tenham sido cozinhados, para manter os alimentos quentes ou para cozinhar alimentos mais delicados, que exijam temperaturas de cozedura mais baixas, coloque o selector no **1** ou **2**.

### Desligar o aparelho

- No fim da cozedura, regule o selector de temperatura para o **0**.
- Retire a ficha do cabo de alimentação da tomada e deixe que o aparelho arrefeça antes de o limpar ou de remover os respectivos componentes.
- Para manusear o aparelho, utilize as respectivas pegas.

### Tempos de cozedura

- Utilize a seguinte tabela como referência em termos de quantidades e tempos de cozedura. Os tempos de cozedura indicados são aproximados. O tempo necessário para a cozedura pode variar com base na temperatura da placa, do ar circundante e dos próprios alimentos. Os alimentos a cozinhar devem estar sempre à temperatura ambiente. Nunca coloque directamente sobre a placa alimentos congelados: poderão ficar duros. Verifique cuidadosamente os alimentos e regule o tempo de cozedura consoante as necessidades. Para uma cozedura mais uniforme, vire frequentemente os alimentos.

Alimentos	Tempo aproximado (minutos)	Teste de cozedura
Bife	8 - 15	Até ao grau de cozedura desejado
Bacon	8 - 15	Cozedura desejada
Costeletas de porco, sem osso	15 - 20	Até a carne deixar de estar rosa
Pedaços de frango	25 - 30	Pique com uma faca; deve sair um líquido claro
Hambúrguer com 1 cm de espessura	8 - 10	Até a carne deixar de estar rosa
Salsichas/almôndegas	12 - 15	Até a carne deixar de estar rosa
Cachorros	8 - 10	Bem tostado
Peixe inteiro	8 - 10	Aspecto opaco, desfaz-se se se lhe tocar com o garfo
Filetes de peixe	10 por cada 2,5 cm de espessura	Aspecto opaco, desfaz-se se se lhe tocar com o garfo

## CONSELHOS PARA A COZEDURA

- Para um melhor resultado, antes da cozedura aqueça previamente a placa.
- Geralmente, para a cozedura na placa, são mais indicadas as fatias de carne tenra.  
As carnes um pouco mais duras podem ficar mais tenras se forem deixadas a marinar durante a noite.
- Para evitar riscar a superfície de cozedura quando virar os alimentos, utilize sempre uma espátula de plástico ou de madeira. O peixe e a carne deverão, se possível, ser virados uma única vez. Virar repetidamente os alimentos não é necessário e deixa-os mais secos.  
Nunca corte os alimentos na superfície da placa.
- Para cozinhar legumes, peixe ou carne magra, unte a superfície de cozedura com um spray de cozinha ou com uma ligeira camada de óleo vegetal. Para cozinhar carne com partes de gordura, ou alimentos deixados a marinar, não é necessário tratar a placa.
- Nunca cozinhe a carne durante demasiado tempo.
- Se os alimentos se colarem à placa, limpe a superfície de vez em quando esfregando-a com uma folha de papel absorvente embebida em óleo.

## Nota

- É absolutamente normal que, na primeira utilização, a placa emane um ligeiro odor e um pouco de fumo.
- No fim da cozedura e quando o aparelho tiver arrefecido completamente (são necessários pelo menos 30 minutos), limpe a superfície da placa lisa ou da placa estriada utilizando uma espátula de plástico. Se este utensílio de limpeza for utilizado durante demasiado tempo numa superfície quente, o plástico poderá derreter.

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- No fim da cozedura, antes de qualquer operação de limpeza, retire a ficha da tomada de alimentação e deixe arrefecer completamente o aparelho.  
Nunca desloque o aparelho ainda quente.
- Retire o conector. Se for necessário limpar o aparelho, utilize um pano húmido.  
**NUNCA MERGULHE O CONECTOR EM ÁGUA OU EM QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.**
- Levante a placa da base e elimine a gordura em excesso recolhida no tabuleiro de metal.  
A placa anti-aderente pode ser lavada na máquina de lavar loiça. O tabuleiro de recolha de gordura e a base de plástico devem ser limpos à mão.
- Para limpar a superfície de cozedura não utilize esponjas em

palha-de-aço ou detergentes agressivos ou abrasivos, pois poderão danificar o revestimento anti-aderente.

Não utilize produtos corrosivos para a limpeza de fornos, porque danificam a superfície de cozedura.

- Para remover os alimentos colados, use uma espátula de plástico. Lave as pegas depois de cada utilização.  
Seque bem com um pano macio ou uma folha de papel absorvente.
- O cabo de alimentação não deve ser mergulhado em água nem posto na máquina de lavar loiça. Para o limpar, esfregue-o com um pano macio.
- O encaixe do conector do aparelho deve ser bem seco antes de uma nova utilização.

## EXCLUSÃO DE RESPONSABILIDADE

Os componentes do aparelho são periodicamente actualizados. Assim, algumas instruções, especificações ou imagens presentes nesta documentação poderão diferir ligeiramente do seu aparelho.

As descrições do produto contidas neste manual têm um objectivo meramente ilustrativo e não se referem a situações específicas. Não constituem, assim, nenhuma base para a obtenção de qualquer direito com valor legal.

## Advertências para a eliminação correcta do produto nos termos da Directiva Europeia 2002/96/EC



No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor do lixo com uma cruz por cima.