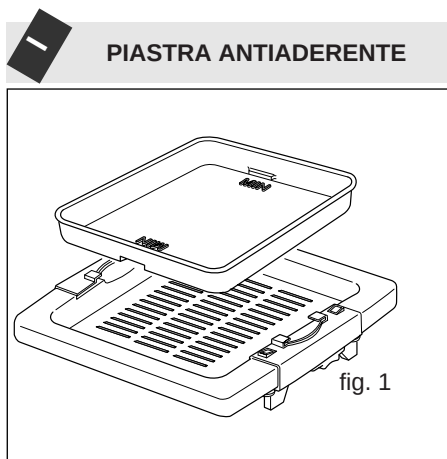




ISTRUZIONI PER L'USO

La piastra antiaderente può essere usata solo se il corpo del Vostro apparecchio è dotato di feritoie sul fondo (vedi figura 1).

MONTAGGIO

Posizionare la piastra antiaderente come segue:

- 1) Rimuovere la griglia di cottura.
- 2) **Assicurarsi che la bacinella sia correttamente inserita nel corpo dell'apparecchio.**
- 3) Adagiare la piastra antiaderente sulla resistenza con le FERITOIE VERSO IL CRUSCOTTO quindi tirare la piastra verso il cruscotto in modo che le alette **A** si incastrino sotto la resistenza ed i ganci **B** si blocchino sul traversino della resistenza (vedi fig. 2 e 3).

USO

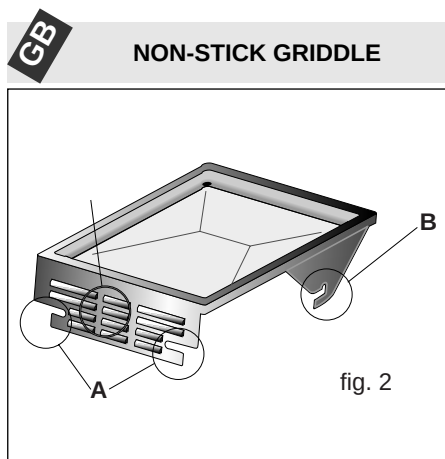
Per evitare eccessivi surriscaldamenti della piastra antiaderente, raccomandiamo di versare **SEMPRE** nella bacinella, prima di ogni utilizzo, una quantità d'acqua fino a superare l'indice che segna il livello minimo di circa 5 min. Ripristinare il livello minimo dell'acqua durante la cottura.

- Preriscaldare **SEMPRE** la piastra accendendo l'apparecchio circa 5 min. prima di ogni cottura.
- Adagiare il cibo sulla piastra e rivoltarlo di tanto in tanto fino a cottura ultimata.
- La piastra è ricoperta con una finitura antiaderente, quindi il cibo non si attaccherà e sarà molto facile da girare: usare per questo utensili lisci e ben arrotondati che non rovinino la superficie.
- Durante la cottura eliminare l'eventuale grasso formatosi in eccesso facendolo fuoriuscire dagli appositi fori posti agli angoli della piastra.

PULIZIA

E' molto semplice pulire la piastra antiaderente: basta un panno umido e poco detersivo **NON** abrasivo.

Non usare mai pagliette o detersivi abrasivi.



DIRECTIONS FOR USE

The non-stick griddle can only be used if the body of your appliance has slots on the bottom (see fig. 1).

ASSEMBLY

Position the non-stick griddle as follows:

- 1) Remove the cooking grid
- 2) Check that the bowl has been correctly fitted into the body of the appliance.
- 3) Rest the non-stick griddle on the heating element with the **SLOTS TOWARDS THE CONTROL PANEL**, then pull the griddle towards the control panel so that the tongues, **A**, are engaged under the heating element and the hooks, **B**, are locked on the cross member of the element (see fig. 2 - 3).

USE

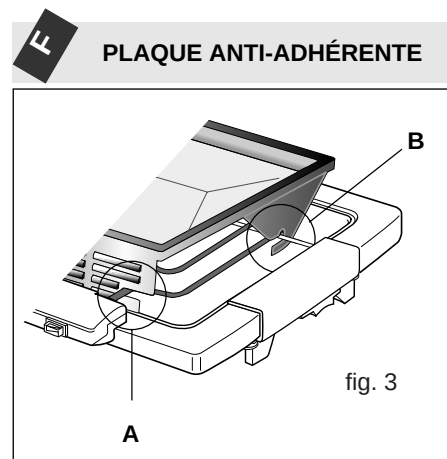
To avoid over-heating the griddle, before use you are advised to **ALWAYS** fill the bowl with water to above the minimum water level mark at about 5 cm. Top up the water to the minimum level during cooking.

- **ALWAYS** preheat the griddle, turning on the appliance about 5 minutes before cooking.
- Place the food on the griddle, turning occasionally until cooked.
- The griddle has a non-stick finish so the food will not stick and will be easy to turn. Smooth, well rounded utensils should therefore be used in order to avoid damaging the surface.
- During cooking, remove any excess fat by draining it through the special holes in the corners of the griddle.

CLEANING

The non-stick griddle is extremely easy to clean, using just a damp cloth and a little **NON**-abrasive detergent.

Do not use steel wool or abrasive detergents.



MODE D'EMPLOI

La plaque anti-adhérente ne peut être utilisée que si le corps de votre appareil est équipé de fissures au fond (voir figure 1).

MONTAGE

Positionner la plaque anti-adhérente comme suit:

- 1) Enlever la grille de cuisson.
- 2) S'assurer que le bac soit correctement placé dans le corps de l'appareil
- 3) Faire reposer la plaque anti-adhérente sur la résistance avec les **FISSURES VERS LE TABLEAU DE BORD** puis tirer la plaque vers le tableau de bord de façon que les ailettes **A** s'engastrent sous la résistance et les crochets **B** se bloquent sur la traverse de la résistance (voir fig. 2 - 3).

UTILISATION

Pour éviter toute surchauffe excessive de la plaque anti-adhérente, nous recommandons de **TOUJOURS** verser dans la cuve, avant toute utilisation, une quantité d'eau telle à dépasser le repère signalant le niveau minimum de 5 cm environ. Rétablir le niveau minimum de l'eau lors de la cuisson.

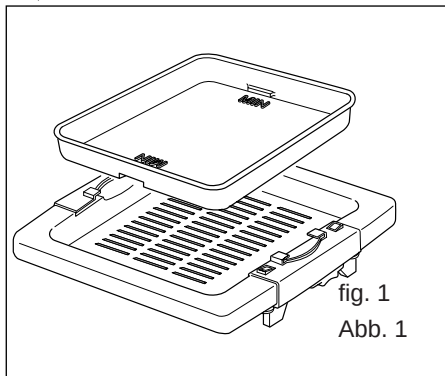
- **TOUJOURS** préchauffer la plaque en allumant l'appareil 5 minutes environ avant chaque cuisson.
- Placer les aliments à cuire sur la plaque et les tourner de temps en temps jusqu'à la cuisson optimale.
- La plaque est recouverte d'une finition anti-adhérente qui empêche aux aliments de coller et permet de les tourner facilement: pour ce faire, utiliser des ustensiles lisses et bien arrondis qui n'abîment pas la surface.
- Lors de la cuisson, éliminer tout excès de graisse, si besoin, en le faisant sortir par les trous situés sur chaque coin de la plaque.

NETTOYAGE

Le nettoyage de la plaque anti-adhérente est très simple car il suffit d'utiliser un chiffon humide et un peu de détergent **NON** abrasif.

Ne jamais utiliser des pailles de fer ou des détergents abrasifs.

D BRATPLATTE MIT ANTIHAFT-BESCHICHTUNG



GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Die Bratplatte mit Antihafbeschichtung kann nur verwendet werden, wenn am Geräteboden Schlitz vorhanden sind (siehe Bild 1).

MONTAGE

Die Bratplatte mit Antihafbeschichtung wie folgt anbringen:

- 1) Den Grillrost entfernen.
- 2) Sicherstellen, daß das Becken ordnungsgemäß in das Gerät eingesetzt ist.
- 3) Die Bratplatte mit Antihaf-beschichtung auf das Heizelement mit ZUR SCHALTERBLENDE ZEIGENDEN SCHLITZEN auflegen und danach die Platte in Richtung zur Schalterblende ziehen, bis die Zungen A unter dem Heizelement einrasten und die Haken B an der Querleiste der Heizelemente greifen (siehe Bild 2 - 3).

GEBRAUCH

Um eine zu starke Erhitzung der antihafbeschichteten Bratplatte zu vermeiden, sollte das Becken STETS vor dem Gebrauch bis zur Markierung für das Füllstandsminimum in Höhe von ca. 5 cm mit Wasser aufgefüllt werden. Während des Garvorganges ist das Becken bis zum Füllstandsminimum nachzufüllen.

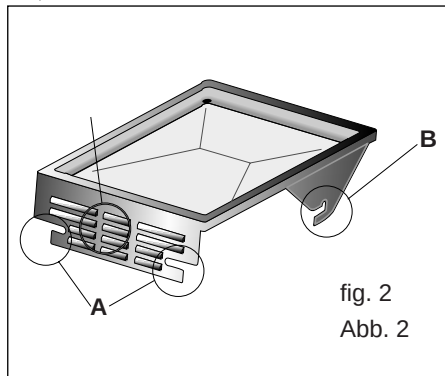
- Die Platte STETS vorwärmen, hierzu das Gerät 5 min vor jedem Garvorgang einschalten.
- Das Gargut auf die Platte auflegen und ab und zu wenden, bis es gar ist.
- Die Platte ist antihafbeschichtet. Das Gargut haftet nicht an und ist sehr leicht zu wenden, hierzu nur glatte Geräte mit abgerundeten Kanten verwenden, damit die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wird.
- Während des Garens eventuell auftretendes überschüssiges Fett entfernen, das aus den dafür vorgesehenen Öffnungen an den Ecken der Platte geleitet werden soll.

REINIGUNG

Die antihafbeschichtete Bratplatte ist sehr leicht zu reinigen, ein feuchter Lappen und etwas Reinigungsmittel (KEIN Scheuermittel) sind ausreichend.

Unter keinen Umständen Topfkratzer oder Scheuermittel verwenden.

NL ANTI-AANBAK-PLAAT



GEBRUIKSAANWIJZINGEN

De anti-aanbak-plaat kan alleen worden gebruikt als er gaten zitten op de bodem van Uw apparaat (zie afbeelding 1).

MONTAGE

Breng de anti-aanbak-plaat als volgt op zijn plaats aan:

- 1) Verwijder het bakrooster.
- 2) Verzeker U ervan dat de houder op de juiste wijze in het apparaat is aangebracht.
- 3) Plaats de anti-aanbak-plaat op de weerstand met de GATEN IN DE RICHTING VAN HET BEDIENINGSPANEEL en trek vervolgens de plaat naar het bedieningspaneel toe zodat de lipjes A vast komen te zitten onder de weerstand en de haken B om het dwarsbalkje van de weerstand (zie afb. 2 - 3).

GEBRUIK

Om oververhitting van de anti-aanbak-plaat te voorkomen, raden wij U aan om ALTIJD, voor ieder gebruik, een hoeveelheid water in de houder te gieten, zodanig dat de index die het minimum-niveau van ongeveer 5 min. overschrijdt. Vul het waterpeil gedurende het koken bij.

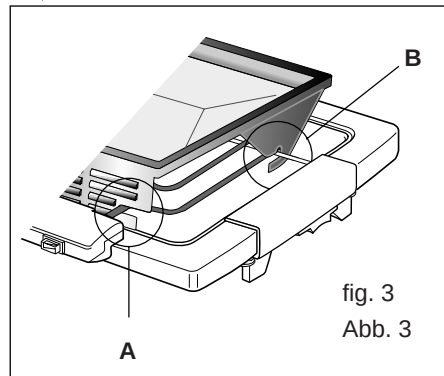
- De plaat ALTIJD voorverwarmen door het apparaat ongeveer 5 minuten voor het koken al aan te zetten.
- Leg het voedsel op de plaat en keer het zo nu en dan, totdat het gaar is.
- De plaat is bedekt met een anti-aanbak-laag, waardoor het voedsel niet aan de plaat zal vastkleven en het gemakkelijk gekeerd kan worden: gebruik voor het keren gladde en goed afgeronde werktuigen die het oppervlak niet beschadigen.
- Gedurende het koken het overtollige vet dat zich eventueel heeft gevormd verwijderen door het weg te laten lopen via de hiervoor bedoelde gaten die zich op de hoeken van de plaat bevinden.

REINIGING

De anti-aanbak-plaat laat zich zeer gemakkelijk reinigen met een natte doek en een kleine hoeveelheid allesreiniger (GEEN schuurmiddel).

Gebruik nooit schuursponsjes of schuurmiddelen.

E PLANCHA ANTIADHERENTE



INSTRUCCIONES DE USO

La plancha antiadherente puede utilizarse solamente en los aparatos dotados de ranuras en el fondo (ver la figura 1).

MONTAJE

Colocar la plancha antiadherente como sigue:

- 1) Extraer la parrilla de cocción.
- 2) Asegurarse de que la bandeja esté correctamente insertada en el cuerpo del aparato.
- 3) Acomodar la plancha antiadherente sobre la resistencia, con las RANURAS HACIA EL TABLERO, y tirar de la plancha hacia el tablero de forma que las aletas A se encastran debajo de la resistencia y los ganchoes B se bloqueen sobre el travesaño de la misma (ver figura 2 - 3).

Para evitar que la plancha antiadherente se sobrecaliente, se aconseja verter SIEMPRE en la bandeja, antes de utilizarla, una cantidad de agua que supere en 5 cm la marca del nivel mínimo. Restablecer el nivel mínimo de agua durante la cocción.

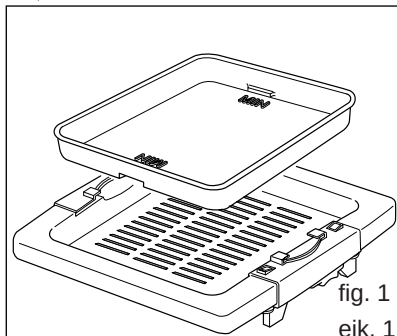
USO

- Precalentar SIEMPRE la plancha, encendiendo el aparato unos 5 minutos antes de comenzar la cocción.
- Colocar los alimentos sobre la plancha y darles la vuelta cada tanto, hasta que estén hechos.
- La plancha está recubierta con un acabado antiadherente, que evita que los alimentos se peguen y facilita el darles la vuelta. Para esta operación, emplear utensilios lisos y redondeados, que no dañen la superficie.
- Durante la cocción, eliminar la grasa que se va soltando a través de los orificios practicados en las esquinas de la plancha.

LIMPIEZA

Limpiar la plancha es muy sencillo: es suficiente pasarle un paño húmedo con poco detergente NO abrasivo.

No utilizar nunca esponjas metálicas

P**CHAPA ANTIADERENTE**fig. 1
eik. 1**INSTRUÇÕES PARA O USO**

A chapa antiaderente pode ser usada só se o corpo do vosso aparelho for dotado de fendas na parte inferior (veja a figura 1).

MONTAGEM

Colocar a chapa antiaderente como segue:

- 1) Remover a grelha de cozedura.
- 2) Certificar-se de que a bacia esteja introduzida corretamente no corpo do aparelho.
- 3) Apoiar a chapa antiaderente na resistência com as FENDAS PARA O LADO DO QUADRO DE CONTROLE, depois puxar a chapa para o lado do quadro de controle de modo que as aletas A encaixem-se em baixo da resistência e os ganchos B se bloqueiem nas travessas da resistência (veja a fig. 2 - 3).

USO

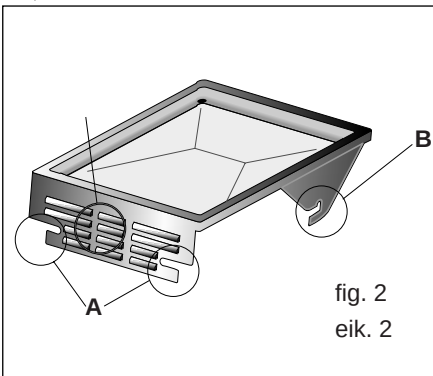
Para evitar excessivos sobreaquecimentos da chapa antiaderente, recomendamos que coloquem SEMPRE na bacia, antes de cada utilização, uma quantidade de água que supere o índice que indica o nível mínimo de aproximadamente 5 minutos. Restabelecer o nível mínimo da água durante a cozedura.

- SEMPRE pré-aquecer a chapa, acendendo o aparelho uns 5 minutos antes da cozedura.
- Colocar com cuidado a comida sobre a chapa e revirá-la de vez em quando até terminar a cozedura.
- A chapa é recoberta com um acabamento antiaderente, então a comida não atacar-se-á e será muito fácil virá-la: usar para isto utensílios lisos e bem arredondados que não estraguem a superfície.
- Durante a cozedura eliminar a eventual gordura que se formada em excesso, saindo dos apropriados orifícios colocados nos cantos da chapa.

LIMPEZA

E' muito simples limpar a chapa antiaderente: e' suficiente um pano húmido e pouco deterativo NÃO abrasivo.

Não usar nunca palhas de aço ou deterativos abrasivos.

GR**ΠΛΑΚΑ ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΟΛΛΑΕΙ**fig. 2
eik. 2**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**

Η πλάκα που δεν κολλάει μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο αν το σώμα τη "συσκευή" σα" έχει σχισμέ" στο κάτω μέρος" (βλέπε εικόνα 1).

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

Τοποθετήστε την πλάκα ως εξής:

- 1) Αφαιρέστε τη σχάρα για το ψήσιμο.
- 2) Βεβαιωθείτε ότι η λεκάνη είναι σωστά τοποθετημένη στο σώμα της συσκευής.
- 3) Ακουμπήστε την πλάκα πάνω στην αντίσταση με τις ΣΧΙΣΜΕΣ ΠΡΟΣ ΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ και ύστερα τραβήξτε την πλάκα προς το πλαίσιο ώστε τα πτερύγια A να σφηνώσουν κάτω από την αντίσταση και οι γάντζοι B να μπλοκαριστούν στην αντίσταση (βλέπε εικ. 2 - 3).

ΧΡΗΣΗ

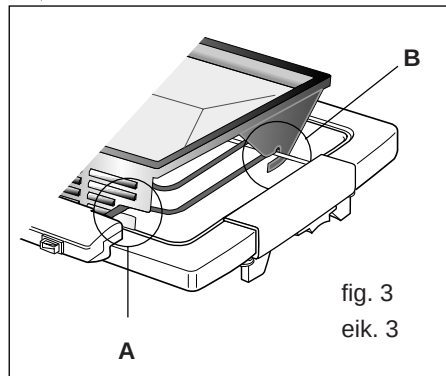
Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της πλάκας, συνιστάται να ρίχνετε ΠΑΝΤΑ στη λεκάνη, πριν από κάθε χρήση, μια ποσότητα νερού μέχρι να ξεπεράσετε το δείκτη που σημαδεύει την ελάχιστη στάθμη των 5 εκατ. περίπου. Κατά το ψήσιμο να ρίχνετε τότε τότε λίγο νερό μέχρι την ελάχιστη στάθμη.

- Να προθερμαίνετε ΠΑΝΤΑ την πλάκα ανάβοντας τη συσκευή για 5 λεπτά περίπου πριν από κάθε ψήσιμο.
- Απλώστε το φαγητό πάνω στην πλάκα γυρίζοντας το πότε τότε μέχρι να ψηθεί τελείως.
- Η πλάκα είναι καλυμμένη με μια μεμβράνη που εμποδίζει το φαγητό να κολλήσει, γιαυτό θα είναι εύκολο να το γυρίσετε. Να χρησιμοποιείτε λεία και στρογγυλεμένα εργαλεία για να μην χαράξετε την πλάκα.
- Κατά το ψήσιμο αφαιρέστε την υπερβολική ποσότητα του λίπους που θα σχηματιστεί βγάζοντας το από τις ειδικές τρύπες που βρίσκονται στις γωνίες της πλάκας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Είναι πολύ εύκολο να καθαρίσετε την πλάκα: αρκεί ένα υγρό πανί και λίγο υγρό απορρυπαντικό.

Μην χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγαράκια ή σκόνες καθαρισμού.

DK**SLIP-LET STEGEPLADE**fig. 3
eik. 3**BRUGSVEJLEDNING**

Slip-let stegepladen kan kun benyttes, hvis Deres apparatet er udstyret med riller i bunden (se figuren 1)

MONTERING

Placer stegepladen på følgende måde:

- 1) Fjern risten.
- 2) Kontroller at vandbeholderen er korrekt indsat i apparatet.
- 3) Anbring forsigtigt stegepladen i holderen med rillerne vendende ind mod kontrolpanelet. Træk herefter pladen mod kontrolpanelet således at vingerne A fastgøres under holderen og krogene B blokeres på holderens tværpind (se figuren 2 - 3).

BRUG

For at undgå unødigt overophedning af slip-let stegepladen anbefales det, ALTID at hælde vand i vandbeholderen før madlavningen påbegyndes. Der hældes vand i til op over det angivne minimumniveau, der er 5 cm. Under madlavningen bør man sørge for, at vandstanden ikke kommer under minimumniveauet.

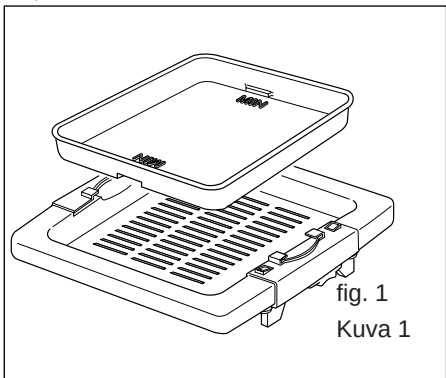
- Tænd ALTID for apparatet ca. 5 min. før madlavningen påbegyndes, så pladen forvarmes.
- Læg forsigtigt maden på pladen, og rør rundt i den af og til, indtil den er færdigstegt.
- Pladen er overtrukket med et slippende lag, så maden ikke brænder fast, og den er derfor let at røre i. Brug kun køkkenredskaber der ikke ridser pladens overflade.
- Eventuelt overskydende fedt kan fjernes ved hjælp af de afløb, der findes i pladens hjørner.

RENGØRING

Slip-let stegepladen er let at rengøre. Brug en fugtig klud med lidt opvaskemiddel.

Rens aldrig stegepladen med grydesvampe eller skurepulver.

S ICKE VIDHÄFTANDE PLATTA



BRUKSANVISNING

Den icke vidhäftande plattan kan enbart användas om kroppen av er apparat är försedd med hålen vid botten (se figur 1).

MONTERING

Placera den icke vidhäftande plattan som följer:

- 1) Avlägsna kokgrillen
- 2) Försäkra er om att skålen är insatt korrekt i maskinkroppen.
- 3) Placera den icke vidhäftande plattan på motståndet med HÅLEN EMOT INSTRUMENTPANELEN dra därefter plattan emot instrumentpanelen så de små vingarna A kilar sig fast under motståndet och att hakarna B hakar sig fast på motståndsstaget (se fig. 2 - 3).

ANVÄNDNING

För att undvika en överdriven överhettning av den icke vidhäftande plattan rekommenderas ALLTID före varje användning att fylla skålen med vatten tills det överstiger märket av cirka 5 mm som anger den minimala nivån. Fyll på till den minimala vattennivån under kokningen.

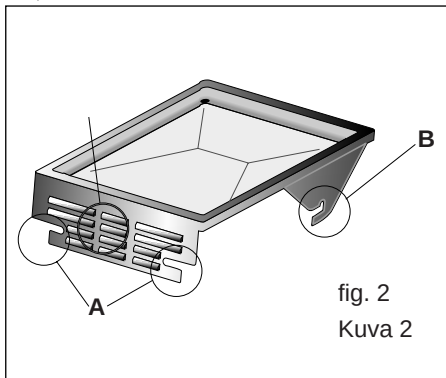
- Förvärm ALLTID den icke vidhäftande plattan genom att slå på den cirka 5 minuter före varje kokning.
- Placera maten på plattan och vänd den då och då tills kokningen är slutförd.
- Plattan är täckt med en icke vidhäftande ytbehandling, maten häftar inte vid sig och den är därför lätt att vända: för den här apparaten använd plana och väl avrundade husgeråd som inte förstör ytbehandlingen.
- Under kokningen avlägsna eventuellt överflödigt fett, som har samlats, genom de speciella hålen vid plathörnen.

RENGÖRNING

Den icke vidhäftande plattan är mycket enkel att rengöra: det är tillräckligt med en våt trasa och lite diskmedel UTAN slippulver.

Använd aldrig stålull eller slipande diskmedel.

N STIKK-FRI PLATE



BRUKSANVISNING

Platen kan kun brukes dersom rammen på apparatet er utstyrt med åpninger på undersiden (se figur 1).

MONTERING

Plasser platen på følgende måte:

1. Fjern steke-grillene
2. Kontroller at kokekaret er plassert korrekt i rammen på apparatet.
3. Plasser platen på motstanden med åpningene mot panelet. Dra så platen mot panelet slik at hengsel A festes under motstanden og hengsel B blokkeres på tverr-akselen på motstanden (se fig. 2 - 3).

BRUK

For å unngå overvarme av platen, anbefaller vi alltid å helle vann i karet før bruk, inntil minimumsnivået som viser 5min. Etterfyll til minimumsnivået også under bruk.

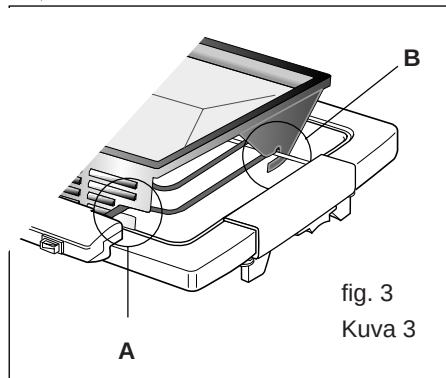
- Forvarm ALLTID platen før bruk.
- Plasser maten på platen og vend den jevnlig inntil den er ferdigstekt.
- Platen er dekket med en stikk-fri overflate, maten vil derfor ikke feste seg og vil lett kunne vendes. Bruk kun kjøkkenredskap som er glatte og runde for ikke å ødelegge verflaten.
- Under steking, fjern alt overflødig fett etc., ved å føre det gjennom hullene som befinner seg i hjørnene av platen.

RENSING

Det er meget lett å rense platen: det er nok med en fuktig klut og litt flytende såpe.

Bruk aldri stål-ull eller andre abrasive midler.

SF EI KIINNI TARTTUVA LEVY



KÄYTTÖOHJEITA

Ei kiinni tarttuvaa levyä voidaan käyttää ainoastaan jos laitteen pohjassa on aukkoja (kts. kuva 1).

ASENNUS

Ei kiinni tarttuva levy asetetaan seuraavasti:

- 1) Kypsentämisparila poistetaan.
- 2) Varmistetaan, että vati on kiinnitetty oikein laitteen runkoon.
- 3) Ei kiinni tarttuva levy asetetaan vastukselle niin että AUKOT OVAT PANEELIA KOHTI. Tämän jälkeen levy vedetään paneelia kohti siten, että kielekkeet A sovittautuvat vastuksen alle ja että haat B lukkiutuvat vastuksen poikittaikkappaleeseen (kts. kuva 2 - 3).

KÄYTTÖ

Jotta levy ei kuumenisi liikaa, suosittelemme kaatamaan AINA ennen jokaisesta käyttöä vatiin niin paljon vettä, että osoitin, joka osoittaa 5 cm:n minimitason, peittyy. Kypsentämisen aikana lisätään vettä aina kun sen määrä laskee alle minimitason.

- Ennen jokaista kypsentämistä on levy AINA lämmitettävä noin 5 min. ajan.
- Ruoka asetetaan levyille ja sitä käännetään silloin tällöin kunnes ruoka on kypsää.
- Levy on päällystetty ei kiinni tarttuvala pinnalla, joten ruoka ei tartu siihen, ja ruokaa on helppo kääntää: on käytettävä sileitä ja pyöristettyjä välineitä, mitkä eivät vahingoita pintaa.
- Poistakaa mahdollinen kypsymisen aikana koostunut liika rasva antamalla sen valua levyn kulmissa olevista aukoista.

PUHDISTUS

Ei kiinni tarttuva levy on helppo puhdistaa: sen puhdistamiseen riittää kostea rätti ja vähän Ei hankaavaa pesuainetta.

Koskaan ei saa käyttää teräsvillaa tai hankaavia pesuaineita.