



De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia



**GRIGLIA ELETTRICA
GRILL PLATE
GRILL PLANCHA
TISCHGRILL
GRILLPLAAT
PLANCHA GRILL
GRELHADOR DE PLACA
ПЛАКА ГРИЛЛЬ
ПЛИТА-ГРИЛЬ
GRILL SÜTŐLAP**

**Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções de utilização
Οδηγίες χρήσης
Инструкции по эксплуатации
Használati utasítás**



**GRILOVACÍ PLOTÝNKA
PLATŇOVÝ GRIL
GRILL ELEKTRYCZNY
KONTAKTGRILL
ELGRILL
PLADEGRILL
SÄHKÖKÄYTÖINEN GRILLILEVY
GRILL PLOČA
ŽAR PLOŠČA
ГРИЛ-ПЛОЧА
PLITĂ GRILL**

**Návod k použití
Návod na použitie
Instrukcja obsługi
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Vejledning til brug
Käyttöohjeet
Upute za uporabu
Navodila za uporabo
Указания за употреба
Instrucțiuni de folosire**

صحن شواية

إرشادات الاستخدام



ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.

WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.

With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit

must be protected by a 15 Amp fuse.

If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHD
IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live

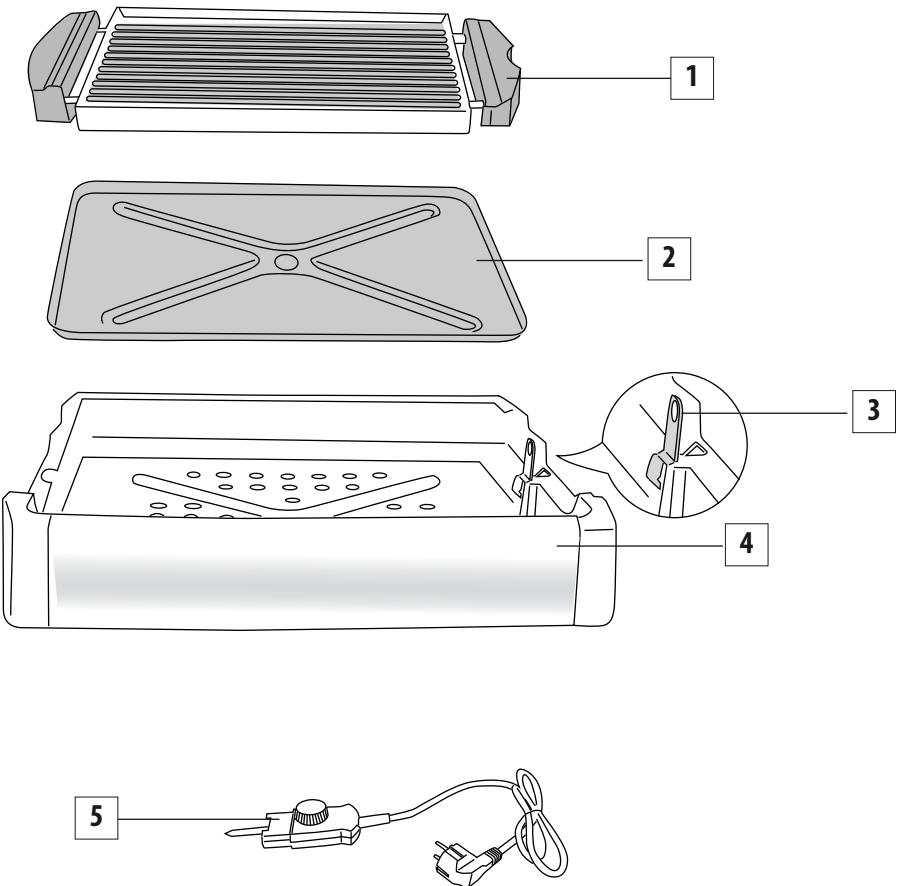


As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.



AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un dispositivo di comando a distanza.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro, agriturismi, hotel, motel o altre strutture ricettive, affittacamere.
- Deve essere utilizzato esclusivamente il connettore De'Longhi KS-122D fornito in dotazione.
- L'apparecchio può essere utilizzato anche da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali o con esperienza e conoscenze insufficienti, purché attentamente sorvegliate e istruite su come utilizzare in modo sicuro l'apparecchio e sui pericoli che ciò comporta. Sorvegliare i bambini assicurandosi che non giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non possono essere eseguite dai bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano costantemente sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Prima di iniziare le operazioni di pulizia, estrarre la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente e scollegare il connettore. La sede del connettore nell'apparecchio deve essere accuratamente asciugata prima di un nuovo utilizzo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana asciutta e resistente al calore ad un'altezza di almeno 85cm, fuori dalla portata dei bambini.
- Non sistemare dei prodotti infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Far raffreddare la piastra (per almeno 30 minuti) prima di maneggiarla.
- AVVERTENZA: non utilizzare con questo apparecchio carbonella o combustibili simili.
- ATTENZIONE: non capovolgere la piastra antiaderente se non completamente fredda.
- ATTENZIONE: per ridurre il rischio di incendio, cucinare soltanto con la vaschetta raccogliergrassi in posizione. Per scollegare l'apparecchio non tirare il cavo di alimentazione ma agire sulla spina.
- Non lasciare l'apparecchio acceso senza sorveglianza, potrebbe essere fonte di pericoli.
- La temperatura delle superfici dell'apparecchio potrebbe essere elevata durante il funzionamento.
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935:2004.

DESCRIZIONE (pag. 3)

1. Piastra antiaderente reversibile
2. Vassoio raccogligocce
3. Dispositivo di sicurezza
4. Base
5. Connettore

L'apparecchio è provvisto di una piastra reversibile che permette la cottura su entrambi i lati.

- La piastra con superficie scanalata è adatta per la cottura di bistecche, costelette e simili.
- La piastra con superficie liscia va utilizzata per preparare crostacei, uova, verdure affettate e simili.

INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE

Al primo utilizzo

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le etichette promozionali dalla piastra e dalla vaschetta.
 - Staccare il connettore e pulire la piastra di cottura e la base, lavandole con acqua e sapone.
- Risciacquare e asciugare accuratamente. Assicurarsi che la sede del connettore sulla piastra sia completamente asciutta.
- Trattare la superficie di cottura applicando un leggero strato di olio vegetale o uno spray antiaderente da cucina.
- Rimuovere l'olio in eccesso.

Preparazione dell'apparecchio

- Appoggiare la base su un piano di lavoro. Inserire la vaschetta raccogliergrassi in metallo. Disporre correttamente la piastra di cottura sulla base. La presa della piastra deve trovarsi sullo stesso lato del dispositivo di sicurezza.
- Non utilizzare l'apparecchio se non è stato installato seguendo la procedura indicata a pagina 3.

Accensione dell'apparecchio

- Inserire completamente il connettore nella presa della pia-

stra. Non è possibile inserire completamente il connettore se la piastra non è montata correttamente sulla base.

- Inserire la spina del cavo di alimentazione in una presa elettrica.
- Regolare il selettore di temperatura sul valore massimo. Si accende la spia luminosa. Preriscaldare per 4-6 minuti. È normale che durante il preriscaldamento la spia si accenda e si spegna ciclicamente.
- Per una doratura perfetta e per imprimer segni di grigliatura su hamburger, bistecche, hot dog, salsicce, tranci di pesce, petti di pollo e altre carni, assicurarsi che il selettore di temperatura si trovi sulla posizione 3. Per riscaldare alimenti cucinati in precedenza, mantenere il cibo in caldo oppure per cucinare cibi più delicati, che richiedono temperature di cottura più basse posizionare il selettore su 1 o 2.

Spegnimento dell'apparecchio

- Al termine della cottura, impostare il selettore di temperatura su ●.
- Estrarre la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi, prima di pulirlo o di rimuoverne parti.
- Per maneggiare l'apparecchio utilizzare le apposite maniglie.

Tempi di cottura

- Utilizzare la seguente tabella come riferimento per quantità e tempi di cottura. I tempi di cottura indicati sono approssimativi. Il tempo necessario per la cottura può variare in base alla temperatura della piastra, dell'aria circostante e del cibo stesso. Gli alimenti da cucinare devono sempre essere a temperatura ambiente. Non porre mai direttamente sulla piastra cibi congelati: potrebbero indurirsi. Controllare accuratamente il cibo e regolare il tempo di cottura secondo le necessità. Per una cottura più uniforme, girare frequentemente il cibo.

Alimenti	Tempo approssimativo (minuti)	Prova di cottura
Bistecca	8 - 15	Fino al grado di cottura desiderato
Pancetta	8 - 15	Cottura desiderata
Braciola di maiale, disossate	15 - 20	La carne non deve più essere rosa
Tranci di pollo	25 - 30	Pungere con un coltello; deve fuoriuscire un liquido chiaro
Hamburger da 1 cm di spessore	8 - 10	La carne non deve più essere rosa
Salsicce / polpette	12 - 15	La carne non deve più essere rosa
Hot dog	8 - 10	Ben arrostito
Pesce intero	8 - 10	Aspetto opaco, si sfalda se toccato con la forchetta
Filetti di pesce	10 ogni 2,5 cm di spessore	Aspetto opaco, si sfalda se toccato con la forchetta

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

- Per un risultato migliore, prima della cottura preriscaldare la piastra.
- Generalmente, per la cottura alla piastra sono più indicate fette di carne morbida. Carni un po' più dure possono ammorbardarsi se lasciate marinare durante la notte.
- Per evitare di graffiare la superficie di cottura quando si gira il cibo, utilizzare sempre una spatola in plastica o in legno. Pesce e carne dovrebbero, se possibile, essere girati una sola volta. Girare ripetutamente il cibo non è necessario e lo rende più asciutto.
- Non tagliare mai il cibo sulla superficie della piastra.
- Per cucinare verdure, pesce o carne magra, ungere la superficie di cottura con uno spray da cucina oppure con un leggero strato di olio vegetale. Per cucinare carne con parti di grasso, oppure cibi fatti marinare, non è necessario trattare la piastra.
- Non cuocere mai troppo a lungo la carne.
- Se il cibo si attacca alla piastra, pulirne la superficie di tanto in tanto strofinandola con un foglio di carta assorbente inumidito d'olio.

Nota

- E' del tutto normale che al primo utilizzo la piastra emani un leggero odore e un po' di fumo.
 - Al termine della cottura e quando l'apparecchio si sarà completamente raffreddato (sono necessari almeno 30 minuti), pulire la superficie della piastra liscia o della piastra scannalata utilizzando una spatola in plastica.
- Se questo attrezzo di pulizia viene utilizzato troppo a lungo su una superficie calda, la plastica si potrebbe fondere.

CURA E PULIZIA

- Al termine della cottura, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di qualsiasi operazione di pulizia. Non spostare mai l'apparecchio quando è ancora caldo.
- Estrarre il connettore. Se è necessario pulire l'apparecchio, utilizzare un panno inumidito.
NON IMMERGERE MAI IL CONNETTORE IN ACQUA O IN QUALSIASI ALTRO LIQUIDO.
- Sollevare la piastra dalla base ed eliminare il grasso in eccesso raccolto nella vaschetta in metallo. La piastra antiaderente può essere lavata in lavastoviglie. La vaschetta raccogligrasso e la base in plastica vanno pulite a mano.
- Per pulire la superficie di cottura non utilizzare spugnette in lana d'acciaio o detergenti aggressivi o abrasivi, poiché po-

trebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

Non utilizzare prodotti corrosivi per la pulizia di forni, perché danneggierebbero la superficie di cottura.

- Per rimuovere il cibo attaccato, servirsi di una spatola in plastica. Lavare le maniglie dopo ogni utilizzo. Asciugare accuratamente con un panno morbido o un foglio di carta assorbente.
- Il cavo di alimentazione non deve essere immerso in acqua né messo in lavastoviglie. Per pulirlo, strofinarlo con un panno morbido.
- La sede del connettore nell'apparecchio deve essere accuratamente asciugata prima di un nuovo utilizzo.

ESCLUSIONE DI RESPONSABILITÀ

I componenti dell'apparecchio vengono periodicamente aggiornati.

Pertanto, alcune istruzioni, specifiche o immagini presenti in questa documentazione potrebbero differire leggermente dal vostro apparecchio.

Le descrizioni del prodotto contenute in questo manuale hanno soltanto scopo illustrativo e non si riferiscono a situazioni specifiche.

In riferimento ad esse, non può essere vantato alcun diritto con valore legale.

Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC e del Decreto Legislativo n. 151 del 25 Luglio 2005



Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.