

AVVERTENZE IMPORTANTI



- Prima di usare la piastra, per evitare errori ed ottenere i migliori risultati, leggere attentamente le avvertenze.
 - Questo apparecchio è adatto alla cottura di cibi. Non deve essere perciò utilizzato per altri fini né modificato o manomesso in alcun modo.
 - Fate attenzione che il cavo di alimentazione non sia in contatto con le parti calde dell'apparecchio quando questo è in funzione.
 - Prima dell'uso estrarre il gruppo comandi **F** e lavare con cura la piastra antiaderente.
 - Ricollegare il gruppo comandi alla piastra solo quando sarà completamente asciutta
 - Non lasciare l'apparecchio alla portata dei bambini né lasciatelo in funzione senza sorveglianza.
 - Togliere la spina dalla presa di corrente:
 - prima di estrarre il gruppo comandi
 - prima di riporre l'apparecchio
 - prima di ogni operazione di pulizia o manutenzione
 - subito dopo l'uso
 - Utilizzare soltanto prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza
 - Non utilizzare l'apparecchio all'esterno. Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente, in quanto la sua sostituzione richiede l'impiego di utensili speciali. In caso di danneggiamento del cavo, rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza autorizzato dal costruttore.
 - Non disinserire mai la spina dalla presa di corrente, tirando il cavo.
 - Non utilizzare mai l'apparecchio vicino a pareti verticali
 - Non utilizzare mai l'apparecchio senza la vaschetta raccolta grassi **D**.
 - Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua senza prima aver estratto il gruppo comandi.
 - Riporre l'apparecchio solo quando si è raffreddato completamente.
 - Non toccare la piastra con utensili taglienti, per non rovinarne il rivestimento.
 - Attenzione: quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici esterne può essere molto elevata.
- Questi apparecchi sono conformi alla norma EN 55014 sulla soppressione dei disturbi radio

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.



Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere 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.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A Piastra antiaderente
- B Maniglie isolate
- C Foro di scarico
- D Vaschetta estraibile raccolta grassi
- E Piedini posteriori regolabili
- F Gruppo comandi estraibile
- G Termostato regolabile
- H Lampada spia

INSTALLAZIONE

Prima dell'uso, controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto. Installare l'apparecchio su un piano orizzontale, fuori dalla portata dei bambini in quanto alcune parti dell'apparecchio durante l'uso raggiungono temperature elevate.

Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare che:

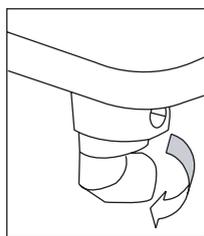
- il voltaggio della vostra rete corrisponda al valore in V indicato nella targa caratteristiche, applicata sotto all'apparecchio;
- la presa di corrente abbia una portata minima di 10A;
- la presa sia del tipo adatto alla spina, altrimenti farla sostituire;
- la presa sia collegata ad una efficace messa a terra. La casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma non sia rispettata.
- controllare che i piedini **E** siano regolati correttamente (vedere Pos.**A** e Pos.**B**).

Per eliminare l'odore di nuovo quando si utilizza per la prima volta l'apparecchio, bisogna farlo funzionare senza alimenti per almeno 5 minuti. Durante questa operazione aerare la stanza.

POSIZIONI DI IMPIEGO DELL'APPARECCHIO

ORIZZONTALE (Piedini in Pos.A)

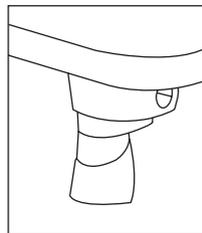
Ideale per verdure e cibi come uova, pesce formaggio, wurstel, etc.



Pos.A

INCLINATA (Piedini in Pos.B)

Questa posizione è consigliata per tutti i cibi che durante la cottura rilasciano liquidi/grassi



Pos.B

UTILIZZO

- Accertarsi che la vaschetta raccolta grassi **D** sia posizionata nella propria sede.
- Inserire la spina e regolare il termostato **G** sulla posizione desiderata a seconda della quantità e del cibo da grigliare (vedere tabella indicativa).
- Regolare i piedini **E** a seconda del tipo di cottura che si intende effettuare.
Preriscaldare l'apparecchio prima della cottura fino allo spegnimento della lampada spia **H**.
- Adagiare sulla piastra il cibo da grigliare

- Per spegnere l'apparecchio, ruotare la manopola del termostato **G** fino al raggiungimento della posizione " • "
- A cottura ultimata, staccare la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio. Non toccare le piastre con utensili taglienti, per non deteriorare il loro rivestimento.

CONSIGLI PER LA COTTURA

Fare **ATTENZIONE** che la vaschetta raccogli grassa **D** sia ben inserita e ricordarsi di **SVUOTARLA PERIODICAMENTE**.

- Asciugare gli alimenti scongelati o marinati prima di adagarli sulla piastra
- Aromatizzare la carne prima della cottura, salarla al momento di servire
- La cottura di cibi particolarmente grassi potrebbe creare piccoli schizzi attorno alla piastra.
- Controllate che il foro di scarico **C** sia sempre libero
- In tabella a Pag. 11, vi diamo alcuni esempi di utilizzo della Vostra piastra.

Tenere presente che i tempi riportati in tabella sono indicativi.

Essi possono variare in base alle caratteristiche dei cibi (temperatura iniziale, contenuto acquoso) e ai gusti personali.

PULIZIA

Prima di qualunque operazione di pulizia, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.

- La pulizia dopo ogni cottura evita l'emissione di fumi e di odori indesiderati nelle cotture successive.
- Sganciare il gruppo comandi **F** tirando verso l'esterno.
- La piastra può essere lavata sia in acqua calda che in lavastoviglie.
- Lasciare la piastra in ammollo in acqua calda per alcuni minuti in modo da ammorbidire gli eventuali residui solidi rimasti durante la cottura.
- Non utilizzare utensili o detersivi abrasivi che possono danneggiare o graffiare lo speciale rivestimento antiaderente.
- Rimontare il gruppo comandi la piastra pulita e asciutta facendo attenzione ad agganciarlo bene.
- Per vuotare o pulire la vaschetta di raccolta grassa, estrarla tirandola verso l'esterno. Per reinserirla eseguire l'operazione contraria premendola fino a fine corsa.

TABELLA TEMPI INDICATIVI PER COTTURA

CIBI (Qtà)	Q.TA'	TEMP. PIASTRA SUPERIORE	PIED.	TEMPO (minuti)	NOTE E CONSIGLI
Braciole	4-6	MAX	B	10 - 13	Girare ogni 2- 3 minuti per uniformare la cottura
Hamburger	6 - 8	MAX	B	9 - 11	Girare a metà cottura
Bistecca di Roast-beef	3 - 4	MAX	B	5 - 7	Tempi per una cottura al sangue. Girare a metà cottura
costicine	12 - 15	MAX	B	30 - 35	Cucinare il "carrè" intero e poi tagliarle a 3/4 cottura. Girarle spesso.
fegato	3 - 5	MAX	B	3 - 5	Lavare bene il fegato; girare a metà cottura
spiedini	6 - 8	MAX	B	10 - 12	Girarli ogni 3 minuti in tutti e 4 i lati
pollo aperto a metà	1	MED	B	55 - 60	girare spesso (ogni 10 minuti circa)
Würstel	5 - 6	MAX	A	4 - 6	Tagliarli a metà: girare a metà cottura
pancetta	8 - 10	MAX	B	4 - 6	Girare a metà cottura
salsiccia	8 - 10	MAX	B	8 - 10	Consigliamo di tagliarla a metà; se la si cucina intera i tempi saranno più lunghi.
salsiccia lunga (rotoli)	2 - 3	MAX	B	12 - 15	Forarla con una forchetta per far fuoriuscire il grasso.
Filetto trota salmonata	3 - 4	MED	A	6 - 8	Girare a metà cottura
Trancio di salmone	3 - 4	MED	A	12 - 15	Girare a metà cottura
Sogliola	2 - 3	MED	A	10 - 12	Girare a metà cottura
Calamari	6 - 8	MED	A	12 - 15	Girare a metà cottura
Melanzane a fette	8 - 10	MAX	A	8 - 10	Tagliarle uniformemente; girare a metà cottura
Zucchine a fette	12 - 15	MAX	A	10 - 12	Tagliarle uniformemente; girare a metà cottura
1 peperone (quarti)	8 - 10	MAX	A	10 - 12	Tagliarle uniformemente; girare a metà cottura
Cipolle (a fette)	8 - 10	MAX	A	6 - 8	Tagliarle uniformemente; girare a metà cottura
Polenta (a fette)	14 - 16	MAX	A	13 - 17	Tagliare le fette ad uno spessore di 1,5 cm; girare a metà cottura
formaggio (fette)	8 - 10	MED	A	4 - 5	Girare a metà cottura
uovo all'occhio	6 - 8	MED	A	3 - 4	Rompere le uova direttamente sopra la piastra