

## AVVERTENZE IMPORTANTI

- **Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.**
- Questo apparecchio è stato progettato per cuocere cibi. Non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.
- Lavare con cura tutti gli accessori prima dell'utilizzo.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, togliere tutto il contenuto cartaceo interno come cartoni di protezione, libretti, sacchetti in plastica, ecc.
- **Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura può essere molto elevata. Utilizzare dei guanti se necessario.**
- **Questo apparecchio elettrico funziona a temperature elevate che possono provocare bruciate.** 
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione; lasciarlo raffreddare, quindi svuotarlo dall'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchio se:
  - Il suo cavo di alimentazione è difettoso
  - L'apparecchio è caduto o presenta dei danni visibili o delle anomalie di funzionamento. In questi casi, per evitare qualsiasi rischio, l'apparecchio deve essere portato al centro di assistenza post-vendita più vicino.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione ed evitare che tocchi le parti calde del forno. Non scollegare mai l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione.
- Se si vuole utilizzare una prolunga, verificare che sia in buono stato, munita di una spina con messa a terra e con un cavo conduttore di sezione come minimo uguale a quella del cavo di alimentazione fornito con l'apparecchio.
- Al fine di evitare ogni rischio di scossa elettrica, non immergere mai in acqua o in un altro liquido il cavo di alimentazione, la spina dello stesso o l'insieme dell'apparecchio.
- Non posizionare l'apparecchio nelle vicinanze di fonti di calore.
- Non sistemare mai dei prodotti infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio o al di sotto del mobile su cui è posizionato.
- Non utilizzare l'apparecchio come fonte di calore.
- Non mettere mai della carta, del cartone o della plastica sotto la resistenza dell'apparecchio e non posare mai niente al di sopra dello stesso (utensili, griglie, altri oggetti).
- Tenuto conto della diversità delle norme in vigore, se si utilizza questo apparecchio in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, farlo verificare da un centro di assistenza autorizzato.
- Per la sicurezza personale, non smontare mai l'apparecchio da soli; rivolgersi sempre ad un centro di assistenza autorizzato.
- Questo apparecchio è stato concepito unicamente per un uso domestico. Ogni utilizzo professionale, non appropriato o non conforme alle istruzioni per l'uso non impegna né la responsabilità, né la garanzia del fabbricante.
- Quando non lo si usa e comunque prima di pulirlo, scollegare sempre l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da evitare ogni rischio.
- Non utilizzare carbone o materiali combustibili simili.
- Controllare periodicamente il livello dell'acqua.
- Non toccare la piastra con utensili taglienti per non rovinare il suo rivestimento.
- Non utilizzare mai l'apparecchio all'esterno.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il vassoio raccogligrassi e senza la piastra teflonata.
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**

## DESCRIZIONE

- A vaschetta raccogligrasso
- B piastra teflonata
- C resistenza
- D interruttore ON / OFF
- E lampada spia
- F manopola termostato
- G guide laterali
- H vassoio raccogligrasso
- I griglia

## 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 indicato nella targa caratteristiche
  - 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 venga rispettata.

## UTILIZZO

- prima di accendere l'apparecchio, riempire il vassoio raccogligrasso con dell'acqua (l'acqua deve SEMPRE rimanere tra il livello MIN e MAX).
- Inserire la spina alla presa di corrente e portare l'interruttore (D) in posizione ON; la lampada spia (E) si accende. Regolare il termostato (F) sulla posizione desiderata (MIN - MED o MAX).
- **prima del primo utilizzo, far funzionare l'apparecchio a vuoto (con acqua nel vassoio raccogligrasso) con termostato al massimo, per almeno 15 minuti per eliminare l'odore di nuovo ed un po' di fumo dovuto alla presenza di sostanze protettive applicate alla resistenza prima del trasporto. Durante questa operazione aerare la stanza.**
- consigliamo di preriscaldare l'apparecchio per 5 - 10 minuti circa prima di iniziare a cucinare (solo se si deve eseguire la cottura alla griglia si può partire con la macchina fredda, allungando leggermente i tempi di cottura).
- quando si deve girare o semplicemente controllare la cottura della carne, sfilare il vassoio raccogligrasso con cautela in modo da non far fuoriuscire l'acqua.
- per spegnere l'apparecchio portare l'interruttore (D) in posizione OFF; staccare la spina e lasciare raffreddare il tutto prima di svuotare l'acqua.

**ATTENZIONE: l'apparecchio non funziona se il vassoio raccogligrasso non è inserito correttamente in una delle due guide. Infatti, all'interno dell'apparecchio, è posizionato un interruttore che rileva la presenza o meno del vassoio, in modo da non poter far funzionare la macchina a vuoto.**

**Il presente apparecchio non deve essere azionato attraverso un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.**

## MANOPOLA TERMOSTATO (F)

il termostato regolabile è dotato di 3 posizioni: MIN - MED - MAX.

**pos. MIN.:** consigliato per mantenere i cibi in caldo una volta cotti.

**pos. MED.:** consigliato per quei cibi che richiedono una cottura lenta e lunga (es. galletto).

**pos. MAX.:** consigliato per tutte le cotture in genere sia alla griglia sia alla piastra.

## CONSIGLI PER UN' OTTIMA GRIGLIATURA

- preriscaldare il grill per 5 - 10 minuti.
- marinare la carne prima della grigliatura per ottenerla più tenera e saporita.
- aromatizzate la carne prima della cottura, salarla al momento di servire.
- girare il cibo almeno 1 volta durante la cottura, se non diversamente specificato.
- i pesci da cucinare alla griglia non devono mai essere squamati.
- quando grigliate del pesce, per girarlo agevolmente usate una spatola larga e piatta.
- asciugare bene gli alimenti scongelati o marinati prima di adagiarli sulla piastra.
- usare solamente utensili di plastica, il metallo può rovinare la superficie antiaderente della vostra piastra.

## POSSIBILITA' DI COTTURA

### COTTURA ALLA GRIGLIA (SENZA FUMO)

Questa funzione è ideale per la cottura di carne e pesce alla griglia come spiedini, hamburger, braciole, galletto, orata, branzino, ecc. Inserire la griglia, a seconda della grandezza del cibo, nella posizione inferiore oppure in quella superiore (nella maggior parte dei casi è preferibile usare la guida superiore). A seconda del tipo di cibo da cuocere il termostato può essere in posizione MED o MAX (vedere tabella cottura alla pagina successiva). Ricordarsi di mettere sempre l'acqua nel vassoio raccogligrasso e mantenerla sempre tra i livelli MIN e MAX. Il cibo va girato a metà cottura circa.

### COTTURA ALLA PIASTRA

Questa funzione è ideale per la cottura di verdure, uova, polenta, formaggio, fette di pane, bistecche in genere, ecc. La piastra potrà essere utilizzata anche per cucinare la carne e il pesce (come per la cottura alla griglia) con la differenza che in questo caso il contatto del cibo con la piastra provocherà del fumo. Il termostato deve sempre essere in posizione MAX. Anche se si cucina solo con la piastra è consigliato mettere l'acqua nel vassoio raccogligrasso per evitare surriscaldamenti dell'apparecchio.

**NOTA:** la cottura alla piastra e alla griglia naturalmente possono essere eseguite in contemporanea (il termostato dovrà tassativamente essere in posizione MAX).

**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 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. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

## TABELLA INDICATIVA DI COTTURA

CIBO	TIPO DI COTTURA	GUIDA	TERM.	TEMPO
braciole di maiale	GRIGLIA	SUP.	MAX	15 min.
hamburger	GRIGLIA	SUP.	MAX	10 min.
bistecca di roastbeef	PIASTRA	- - -	MAX	4 min.
costicine	GRIGLIA	SUP.	MAX	20 min.
spiedini	GRIGLIA	SUP.	MAX	20 min.
pollo (a metà)	GRIGLIA	INF.	MED	60 min.
salsiccia	GRIGLIA	SUP.	MAX	20 min.
wurstel	PIASTRA	- - -	MAX	7 min.
trancio di pesce	GRIGLIA	SUP.	MAX	20 min.
pesce intero	GRIGLIA	SUP.	MAX	20 min.
zucchine	PIASTRA	- - -	MAX	12 min.
melanzane	PIASTRA	- - -	MAX	14 min.
polenta	PIASTRA	- - -	MAX	16 min.
pane tostato	PIASTRA	- - -	MAX	2 min.
uova	PIASTRA	- - -	MAX	3 min.

I tempi e le quantità sopra elencate, sono da considerarsi puramente indicativi.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di qualsiasi operazione di pulizia, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio. Non immergere mai l'apparecchio in acqua, non lavarlo sotto un getto d'acqua. Per la pulizia della superficie esterna utilizzare sempre una spugna umida. Per togliere il vassoio dalla guida, tirarlo verso l'esterno facendo attenzione a non rovesciare l'acqua che si trova all'interno.

Griglia, vassoio raccogligrassi, piastra teflonata e vaschetta raccogligrassi si lavano come normali stoviglie, sia a mano che in lavastoviglie.

Fare attenzione a non usare pagliette metalliche, oggetti appuntiti o taglienti per la pulizia della piastra; si potrebbe rovinare il teflon. Per pulire le zone in acciaio usare un detersivo apposito e una spugna abrasiva. Se necessario il cavo può essere pulito con un panno morbido. Mai immergere il cavo in acqua o in altri liquidi.