

MANUALE DELLE ISTRUZIONI PER L'USO

OPERATING MANUAL

PIASTRA IN GHISA
CAST IRON PLATE



PIASTRA IN VETROCERAMICA
GLASS CERAMIC GRILL



PIANO COTTURA
FRY-TOP



CREPIERA
ELECTRIC PANCAKE
MACHINE



GARANZIA:

- 1 La garanzia ha lo scopo di assicurare l'acquirente contro qualunque difetto di fabbricazione. La durata è di un anno a partire dalla data di acquisto documentabile. Durante questo periodo la garanzia è totale, comprensiva di pezzi e manodopera. La garanzia è presso il laboratorio del rivenditore, sono quindi escluse le spese di trasporto che sono a carico del cliente. Le parti eventualmente sostituite diventano di proprietà esclusiva del rivenditore.
2. La garanzia è valida in tutti i Paesi della Unione Europea.
3. La garanzia non copre le riparazioni necessarie in seguito a: a)- rotture causate da urti e cadute; b)- allacciamenti a tensioni o voltaggi elettrici più elevati rispetto a quella indicata; c)- usura normale dell'apparecchio; d)- le parti danneggiate per incuria o manomissione.
- 4 Nel quadro di questa garanzia il rivenditore non potrà essere ritenuto responsabile per danni materiali o per incidenti a persone, conseguenti ad un'installazione non conforme alle norme di sicurezza in vigore ed in particolare per:
 - presa di corrente difettosa, assenza di presa a terra, ecc.
 - non idoneità del prodotto per l'uso al quale intende destinarlo l'acquirente.

GUARANTEE:

- 1 This product is guaranteed against manufacturing defects for a period of one year from the date of purchase - parts and labour free of charge. As the purchaser and the retailer agreed on this guarantee, this product is carriage forward. The retailer has the exclusive rights of ownership for any replaced part.
- 2 This guarantee is valid in all **UE** Member Countries.
- 3 This guarantee does not cover repairs undertaken for: a) breakage due to crashing or falling of the product; b) connections to a higher current or voltage than it is indicated; c) normal wear and tear of the product; d) damage of parts due to negligence and/or misuse of the product.
- 4 Within the guarantee period, the retailer is not responsible for material damages or accidents due to any installation not in accordance with the safety standards of the country where the product is used, and in particular to: a) damaged plugs, lack of earth connection, etc; b) misuse of the appliance by the purchaser.

PIASTRA in GHISA

PSING PCORT PDR3000

Istruzioni per l'uso

- Vi ringraziamo per aver scelto il nostro prodotto.
- Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.



Legenda

- 1- Leva regolazione piastra superiore
- 2- Punti di regolazione molle di bilanciatura
- 3- Termostato
- 4- Piastra riscaldante superiore
- 5- Piastra riscaldante inferiore
- 6- Interruttore (luce accesa in fase riscaldamento)
- 7- Cassetto raccogli briciole

OPERAZIONI PRELIMINARI

Estrarre il prodotto dall'imballo con cura e conservare l'imballo originale per l'eventuale restituzione del prodotto. Togliere tutta la plastica, il cartone, ogni altro elemento protettivo, le pinze ed altri accessori vanno rimossi. La pellicola adesiva in plastica che ricopre le parti in acciaio inox va rimossa prima della messa in funzione dell'apparecchio. Qualora l'apparecchio presenti segni di danneggiamento o esista un ragionevole dubbio che abbia subito un danneggiamento non visibile contattare il venditore prima della messa in funzione. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata di bambini.

CAST IRON GRILL

PSING PCORT PDR3000

Instructions for use

- Thank you for purchasing this quality product.
- Please read these instructions carefully before use.

Keys

- 1- Upper heating plate control lever
- 2- Point of upper heating plate balance adjustment
- 3- Thermostat
- 4- Top heating plate
- 5- Lower heating plate
- 6- Switch (lit while heating)
- 7- Crumb collector

PRELIMINARY RECOMMENDATIONS

Unpack the appliance carefully. Keep and use the original packing in case you return the product to the retailer one day. Remove the plastic, the cardboard and the various protections, the pliers and other accessories. Remove the adhesive plastic film protecting the stainless steel parts before switching the appliance on. In the event of a fault or you reasonably suspect a hidden damage in the appliance, please contact the retailer before use. Children should be kept away from the packing material (foam polystyrene, plastic bags, clips, etc.), as it may be very dangerous for them.

REQUISITI DI SICUREZZA:

Accertarsi che la tensione di alimentazione della rete di distribuzione sia corrispondente a quella indicata sulla targa dell'apparecchio. La targa è situata sotto l'apparecchio. Accertarsi che la presa di corrente sia munita di contatto di terra e che l'impianto elettrico sia in regola con le norme vigenti. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con un'altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Non sono consigliati prolunghe e adattatori singoli o multipli. Qualora non fosse possibile evitarne l'uso scegliere solo adattatori o prolunghe conformi alle norme di sicurezza vigenti, senza eccedere i limiti di carico segnalati. Qualora l'apparecchio dovesse essere sistemato vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, rifiniture decorative, ecc. si raccomanda che questi siano di materiale adatto e non combustibile. La massima attenzione dovrà essere prestata alle norme di prevenzione incendi. Si consiglia inoltre di mantenere l'apparecchio a una distanza minima di 5 cm dalle pareti circostanti. In caso di danneggiamento, il cavo di alimentazione, deve essere sostituito con un cavo originale. Predisporre un adeguato spazio ove collocare la macchina. Prevedere che, una volta installata la macchina, la spina risulti sempre accessibile.

MODALITA' D'USO:

La piastra è un apparecchio con superfici riscaldanti fisse e mobili per la cottura dei cibi. Il cibo viene posto sulla superficie riscaldante fissa da dove può essere posto a contatto anche della superficie riscaldante mobile per aumentare o migliorare il riscaldamento. Ogni alimento può essere riscaldato o cotto con questo apparecchio: toast, panini farciti, carne, pesce, verdura e formaggi, ecc. Le piastre in ghisa sono smaltate, idonee al contatto con alimenti e semplici da pulire. Il funzionamento dell'apparecchio è automatico mediante il termostato della temperatura regolabile con manopola. La temperatura è tenuta costante al valore impostato una volta raggiunta la condizione di regime. Inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente. Aumentare la temperatura delle superfici riscaldanti ruotando la manopola in senso orario. Ridurre la temperatura ruotando la manopola in senso antiorario. L'accensione della spia arancio visualizza il periodo di funzionamento della resistenza riscaldante. Terminato il periodo di utilizzo disinserire sempre la spina. Ogni uso della piastra per fini diversi a quelli descritti nel presente manuale è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Non lasciare incustodito l'apparecchio durante l'utilizzo. Non lasciare utilizzare a bambini o persone inabili. Non utilizzare all'aperto. Non utilizzare in ambienti umidi. Non immergere o bagnare in acqua o altro liquido. L'apparecchio non è a prova di getto d'acqua e quindi non deve essere pulito con questo sistema. Non coprire l'apparecchio pericolo di incendio. Disinserire la spina quando non è in funzione. Disinserire la spina prima di spostarlo. Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per disinserire la spina dalla presa di corrente. Impedire al cavo di alimentazione di venire a contatto con l'apparecchio. Pericolo di scottatura. Prima di spostare l'apparecchio lasciarlo raffreddare.

SAFETY STANDARDS:

Check that the supply voltage of the grid corresponds to the one marked on the rating plate under the appliance, which must be earthed and whose circuit must be in compliance with the relevant safety standards. In case the power socket and the plug of the appliance do not correspond, let the socket be removed and changed by an authorized person only, who should also check that the type and cross section of the cable correspond to the absorbed power of the appliance. Single and multiple adapters and/or extensions are not recommended. In case their use becomes necessary, use simple or multiple adapters, in accordance with the relevant safety standards, without exceeding neither the power handling capacity marked on the simple adapter and on the extensions, nor the overload limit marked on the multiple adapter. In case you dispose the appliance near walls and partition walls, kitchen furniture, decorative elements, etc., these should be made of fire resisting material in compliance with the fire prevention standards. Take care to keep a minimum distance of 5 cm. from the surrounding elements. In case of damage, the power cord should be removed and replaced by an original one. Arrange an appropriate space to place the grill: plug should always be accessible.

USING YOUR GRILL:

This grill is made of some fixed and some movable heating surfaces, on which food is cooked. Food is put on the fixed heating surface and it may contact also the movable one in order to increase or improve the heating point. The grill warms or cooks every kind of food: toasts, sandwiches, meat, fish, vegetables, cheese. Cast iron grills are enameled apposite for food contact and are easy to clean. This appliance works automatically and the right temperature is selected by a thermostate. The temperature remains constant when the desired heating point is achieved. Remove the pliers by the handles. Connect the power plug with the socket. You may increase the heating plates temperature by rotating the thermostate clockwise, or decrease it by its rotation counterclockwise. The switching of the light in the switch indicates that the heating resistance is working. Always disconnect plug after use. Any other use of the appliance is improper and dangerous. Do not leave the working appliance unattended. Keep children and unauthorized people away from the appliance. Do not use it outdoors and do not expose to damp. Do not soak or sprinkle it in water or any other liquid. Avoid cleaning the appliance with liquids, as it is not waterproof. Do not cover the appliance: otherwise, risk of fire! Disconnect the plug when the appliance is switched off. Disconnect the plug before moving the appliance. Do not tear the power cord or the appliance by disconnecting the plug from the power socket. Avoid any contact between the power cord and the appliance. Risk of burn! Cool the appliance off before moving it.

CONSIGLI D'USO:

I risultati migliori si ottengono con superfici riscaldanti usate più volte. La pressione di chiusura esercitata dalla piastra superiore è regolabile con chiave da 8 mm agendo su due viti localizzate posteriormente, sotto la leva. Il tempo necessario per ottenere la giusta cottura degli alimenti in generale dipende da un gran numero di variabili: qualità, freschezza, spessore, temperatura dell'alimento ecc. Si consiglia di stabilire la temperatura di cottura ideale alle proprie necessità mediante prove successive tenendo presente che:

- per i toast impostare circa 230°C
- la piastra è in temperatura (condizione di regime) dopo circa 10-15 minuti a secondo della temperatura impostata.
- impostare temperature > 260°C solo se necessario e per il solo periodo di reale utilizzo.

Nota: la piastra teme temperature sotto 0°C

PULIZIA DELL'APPARECCHIO:

Disinserire la spina di alimentazione prima di qualsiasi intervento di pulizia. L'apparecchio non è a prova di getto d'acqua e quindi non deve essere pulito con questo sistema. Non immergere o bagnare in acqua o altro liquido. Estrarre e pulire periodicamente il cassetto. Rimuovere giornalmente i residui di cibo e grasso sia dalla zona di cottura che nelle zone adiacenti e sottostanti la piastra. Pulire giornalmente le superfici scaldanti ancora tiepide con panno umido rimuovendo residui e frammenti; all'occorrenza dare una spruzzata di aceto sulle superfici in ghisa. L'uso di spazzole o di altri utensili è consentito ma deve essere ridotto al minimo indispensabile. Fogli di alluminio, oggetti in plastica, materiale sintetico, che siano accidentalmente liquefatti sulle piastre devono essere rimossi immediatamente.

Nota: la perfetta e costante pulizia dei piani mantiene elevata la resa di cottura.

MANUTENZIONE:

Mantenete periodicamente controllato lo stato di conservazione delle seguenti parti: cavo di alimentazione, parti in movimento, manopole, viti di serraggio. Non ci sono parti riparabili dall'utilizzatore. La piastra è stata progettata e realizzata per poter funzionare per un lungo periodo senza problemi. Per mantenere sempre elevato il livello di sicurezza ed efficienza del prodotto, rivolgetevi al Vostro rivenditore non appena una o più parti del prodotto non funzionano regolarmente ovvero con frequenza annuale per una revisione delle parti funzionali. I nostri rivenditori dispongono di attrezzature, ricambi e strumenti idonei alla riparazione.

CESSATO UTILIZZO:

Nel caso il prodotto, funzionante o non funzionante, debba essere sostituito ovvero rottamato si deve avere cura che esso sia reso inservibile e inoffensivo.

RECOMMENDATIONS FOR USE:

You can get the best results after using the heating surfaces many times. The closing pressure exerted by the upper plate can be adjusted with an 8 mm. wrench by means of the 2 screws situated at the back, under the lever. Time necessary to reach the right food grilling point depends on several factors: quality, freshness, thickness, shape, food temperature, and so on. The right grilling point can be reached after several tests, also considering that:

- the grill reaches its right temperature in about 10-15 minutes, according to the selected temperature;
- set temperature >260°C only if necessary and no longer than the time needed.
- food grilled in this appliance can be very hot - handle with care.

Note: storage and operating temperature grill: 0°C + 35°C

CLEANING:

Disconnect the power plug before cleaning the appliance. The appliance is not jet water proof. Do not soak in water or in any other liquid. Do not sprinkle it. Cool the appliance off before cleaning or moving it. Take the crumb collector periodically out. Clean the appliance externally with a damp cloth or special products for stainless steel. Clean the heating surfaces every day, when they are still tepid with a wet cloth. If needed spray with little vinegar. You may use brushes or other utensils, but you should reduce the use of them to the bare minimum. Should accidentally parts of aluminium foil, plastic or synthetic material melt remove them immediately. To assure a good cooking efficiency, clean the heating surfaces every day.

MAINTENANCE:

Check regularly state of: power cord, moving parts, knobs, security screws. No parts can be repaired by the user. Use original parts and accessories only. The product you purchased has been designed and manufactured to have a long-lasting lifetime without problems. In order to keep the product at good safety and performance standards, please contact your retailer when one or more parts of the product do not work properly. Your retailer will be able to provide all suitable tooling and equipment to repair this appliance, together with the original spare parts.

DESTRUCTION OR ALIENATION OF THE PRODUCT:

In case the product, working or not, has to be replaced and thus abandoned or scrapped, take care it is made unusable and harmless. To get further information, please contact your retailer.

PIASTRA in VETROCERAMICA

UMP UPD

Istruzioni per l'uso

- Vi ringraziamo per aver scelto il nostro prodotto.
- Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.

GLASS CERAMIC GRILL

UMP UPD

Instructions for use

- Thank you for purchasing this quality product.
- Please read these instructions carefully before use.



Legenda

- 1- Leva regolazione piastra superiore
- 2- Interruttore
- 3- Termostato
- 4- Piastra riscaldante superiore
- 5- Punti di regolazione molle di bilanciatura
- 6- Piastra riscaldante inferiore
- 7- Cassetto raccogli briciole

OPERAZIONI PRELIMINARI

Estrarre il prodotto dall'imballo con cura e conservare l'imballo originale per l'eventuale restituzione del prodotto. Togliere tutta la plastica, il cartone, ogni altro elemento protettivo, le pinze ed altri accessori vanno rimossi. La pellicola adesiva in plastica che ricopre le parti in acciaio inox va rimossa prima della messa in funzione dell'apparecchio. Qualora l'apparecchio presenti segni di danneggiamento o esista un ragionevole dubbio che abbia subito un danneggiamento non visibile contattare il venditore prima della messa in funzione. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata di bambini.

Keys

- 1- Upper heating plate control lever
- 2- Switch
- 3- Thermostat
- 4- Top heating plate
- 5- Point of upper heating plate balance adjustment
- 6- Lower heating plate
- 7- Crumb collector

PRELIMINARY RECOMMENDATIONS

Unpack the appliance carefully. Keep and use the original packing in case you return the product to the retailer one day. Remove the plastic, the cardboard and the various protections, the pliers and other accessories. Remove the adhesive plastic film protecting the stainless steel parts before switching the appliance on. In the event of a fault or you reasonably suspect a hidden damage in the appliance, please contact the retailer before use. Children should be kept away from the packing material (foam polystyrene, plastic bags, clips, etc.), as it may be very dangerous for them.

REQUISITI DI SICUREZZA:

Accertarsi che la tensione di alimentazione della rete di distribuzione sia corrispondente a quella indicata sulla targa dell'apparecchio. La targa è situata sotto l'apparecchio. Accertarsi che la presa di corrente sia munita di contatto di terra e che l'impianto elettrico sia in regola con le norme vigenti. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con un'altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Non sono consigliati prolunghe e adattatori singoli o multipli. Qualora non fosse possibile evitarne l'uso scegliere solo adattatori o prolunghe conformi alle norme di sicurezza vigenti, senza eccedere i limiti di carico segnalati. Qualora l'apparecchio dovesse essere sistemato vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, rifiniture decorative, ecc. si raccomanda che questi siano di materiale adatto e non combustibile. La massima attenzione dovrà essere prestata alle norme di prevenzione incendi. Si consiglia inoltre di mantenere l'apparecchio a una distanza minima di 5 cm dalle pareti circostanti. In caso di danneggiamento, il cavo di alimentazione deve essere sostituito con un cavo originale. Predisporre un adeguato spazio ove collocare la macchina. Prevedere che, una volta installata la macchina, la spina risulti sempre accessibile.

MODALITA' D'USO:

La piastra è un apparecchio con superfici riscaldanti fisse e mobili per la cottura dei cibi. Il cibo viene posto sulla superficie riscaldante fissa da dove può essere posto a contatto anche della superficie riscaldante mobile per aumentare o migliorare il riscaldamento. Ogni alimento può essere riscaldato o cotto con questo apparecchio: toast, panini farciti, carne, pesce, verdura e formaggi, ecc. Le piastre in vetroceramica sono idonee al contatto con alimenti e semplici da pulire. Il funzionamento dell'apparecchio è automatico mediante il termostato della temperatura regolabile con manopola. La temperatura è tenuta costante al valore impostato una volta raggiunta la condizione di regime. Inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente. Aumentare la temperatura delle superfici riscaldanti ruotando la manopola in senso orario. Ridurre la temperatura ruotando la manopola in senso antiorario. L'accensione della spia arancio visualizza il periodo di funzionamento della resistenza riscaldante. Terminato il periodo di utilizzo disinserire sempre la spina. Ogni uso della piastra per fini diversi a quelli descritti nel presente manuale è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Non lasciare incustodito l'apparecchio durante l'utilizzo. Non lasciare utilizzare a bambini o persone inabili. Non utilizzare all'aperto. Non utilizzare in ambienti umidi. Non immergere o bagnare in acqua o altro liquido. L'apparecchio non è a prova di getto d'acqua e quindi non deve essere pulito con questo sistema. Non coprire l'apparecchio pericolo di incendio. Disinserire la spina quando non è in funzione. Disinserire la spina prima di spostarlo. Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per disinserire la spina dalla presa di corrente. Impedire al cavo di alimentazione di venire a contatto con l'apparecchio. Pericolo di scottatura.

SAFETY STANDARDS:

Check that the supply voltage of the grid corresponds to the one marked on the rating plate under the appliance, which must be earthed and whose circuit must be in compliance with the relevant safety standards. In case the power socket and the plug of the appliance do not correspond, let the socket be removed and changed by an authorized person only, who should also check that the type and cross section of the cable correspond to the absorbed power of the appliance. Single and multiple adapters and/or extensions are not recommended. In case their use becomes necessary, use simple or multiple adapters only, in accordance with the relevant safety standards, without exceeding neither the power handling capacity marked on the simple adapter and on the extensions, nor the overload limit marked on the multiple adapter. In case you place the appliance near walls and partition walls, kitchen furniture, decorative elements, etc., these should be made of fire resisting material in compliance with the fire prevention standards. Take care to keep a minimum distance of 5 cm. from the surrounding elements. In case of damage, the power cord should be removed and replaced by an original one. Arrange an appropriate space to place the grill: plug should always be accessible.

USING YOUR GRILL:

This Grill is made of some fixed and some movable heating surfaces, on which food is cooked. Food is put on the fixed heating surface and it may contact also the movable one in order to increase or improve the heating point. The grill warms or cooks every kind of food: toasts, sandwiches, meat, fish, vegetables, cheese. Glass ceramic grills are designed for food contact and are easy to clean. This appliance works automatically and the right temperature is selected by a thermostate. The temperature remains constant when the desired heating point is achieved. Remove the pliers by the handles. Connect the power plug with the socket. You may increase the heating plates temperature by rotating the thermostate clockwise, or decrease it by its rotation counterclockwise. The switching of the light in the switch indicates that the heating resistance is working. Always disconnect plug after use. Any other use of the appliance is improper and dangerous. Do not leave the working appliance unattended. Keep children and unauthorized people away from the appliance. Do not use it outdoors and do not expose to damp. Do not soak or sprinkle it in water or any other liquid. Avoid cleaning the appliance with liquids, as it is not waterproof. Do not cover the appliance: otherwise, risk of fire! Disconnect the plug when the appliance is switched off. Disconnect the plug before moving the appliance. Do not tear the power cord or the appliance by disconnecting the plug from the power socket. Avoid any contact between the power cord and the appliance. Risk of burn! Cool the appliance off before moving it.

CONSIGLI D'USO:

I risultati migliori si ottengono con superfici riscaldanti usate più volte. La pressione di chiusura esercitata dalla piastra superiore è regolabile con chiave da 8 mm agendo su due viti localizzate posteriormente, sotto la leva. Il tempo necessario per ottenere la giusta cottura degli alimenti in generale dipende da un gran numero di variabili: qualità, freschezza, spessore, temperatura dell'alimento ecc. Si consiglia di stabilire la temperatura di cottura ideale alle proprie necessità mediante prove successive tenendo presente che:

- per i toast impostare circa 230°C
- la piastra è in temperatura (condizione di regime) dopo circa 10-15 minuti a seconda della temperatura impostata.
- impostare temperature >260°C solo se necessario e per il solo periodo di reale utilizzo.

Nota: la piastra teme temperature sotto 0°C

PULIZIA:

Disinserire la spina di alimentazione prima di qualsiasi intervento di pulizia. L'apparecchio non è a prova di getto d'acqua e quindi non deve essere pulito con questo sistema. Non immergere o bagnare in acqua o altro liquido. Estrarre e pulire periodicamente il cassetto. Rimuovere giornalmente i residui di cibo e grasso sia dalla zona di cottura che nelle zone adiacenti e sottostanti la piastra. Pulire giornalmente le superfici scaldanti ancora ancora tiepide con un panno umido. E' consentito l'uso del raschietto sulle superfici lisce. L'uso di spazzole o di altri utensili non è consentito. Fogli di alluminio, oggetti in plastica, materiale sintetico, sostanze a base di zucchero o con alto contenuto zuccherino che siano accidentalmente liquefatti sulle piastre devono essere rimossi subito. Non devono essere impiegati prodotti abrasivi o spugne e pagliette che graffiano; anche detersivi aggressivi (es. spray da forno) o prodotti smacchianti non vanno usati; pulire giornalmente i piani rigati con panno leggermente umido. Nota: la perfetta e costante pulizia dei piani mantiene elevata la resa di cottura.

MANUTENZIONE:

Mantenete periodicamente controllato lo stato di conservazione delle seguenti parti: cavo di alimentazione, parti in movimento, manopole, viti di serraggio. Non ci sono parti riparabili dall'utente. La piastra è stata progettata e realizzata per poter funzionare per un lungo periodo senza problemi. Per mantenere sempre elevato il livello di sicurezza ed efficienza del prodotto, rivolgetevi al Vostro rivenditore non appena una o più parti del prodotto non funzionano regolarmente ovvero con frequenza annuale per una revisione delle parti funzionali. I nostri rivenditori dispongono di attrezzature, ricambi e strumenti idonei alla riparazione.

CESSATO UTILIZZO:

Nel caso il prodotto, funzionante o non funzionante, debba essere sostituito ovvero rottamato si deve avere cura che esso sia reso inservibile e inoffensivo. I piani in vetroceramica non devono essere eliminati con il vetro tradizionale destinato al riciclaggio. Ulteriori informazioni presso il rivenditore.

RECOMMENDATIONS FOR USE:

You can get the best results after using the heating surfaces many times. The closing pressure exerted by the upper plate can be adjusted with an 8 mm. wrench by means of the 2 screws situated at the back, under the lever. Time necessary to reach the right food grilling point depends on several factors: quality, freshness, thickness, shape, food temperature, and so on. The right grilling point can be reached after several tests, also considering that:

- the grill reaches its right temperature in about 10-15 minutes, according to the selected temperature;
- set temperature >260°C only if necessary and no longer than the time needed.
- food grilled in this appliance can be very hot - handle with care.

Note: storage and operating temperature grill:
0°C + 35°C

CLEANING:

Disconnect the power plug before cleaning the appliance. The appliance is not jet water proof. Do not soak in water or in any other liquid. Do not sprinkle it. Cool the appliance off before cleaning or moving it. Take the crumb collector periodically out. Clean the appliance externally with a damp cloth or special products for stainless steel. Clean the heating surfaces every day, when they are still tepid with a wet cloth. You may use scraper on the smooth surface. Don't use brushes, other utensils, abrasive sponges which may scratch and damage the surface. Do not use aggressive detergents or oven sprays. Should accidentally parts of aluminium foil, plastic, synthetic material or sugar melt on the heating surface remove them immediately. To assure a good cooking efficiency, clean the heating surfaces every day.

MAINTENANCE:

Check regularly state of: power cord, moving parts, knobs, security screws. No parts can be repaired by the user. Use original parts and accessories only. The product you purchased has been designed and manufactured to have a long-lasting lifetime without problems. In order to keep the product at good safety and performance standards, please contact your retailer when one or more parts of the product do not work properly. Your retailer will be able to provide all suitable tooling and equipment to repair this appliance, together with the original spare parts.

DESTRUCTION OR ALIENATION OF THE PRODUCT:

In case the product, working or not, has to be replaced and thus abandoned or scrapped, take care it is made unusable and harmless. To get further information, please contact your retailer.

PIANO COTTURA PFTM PFTD

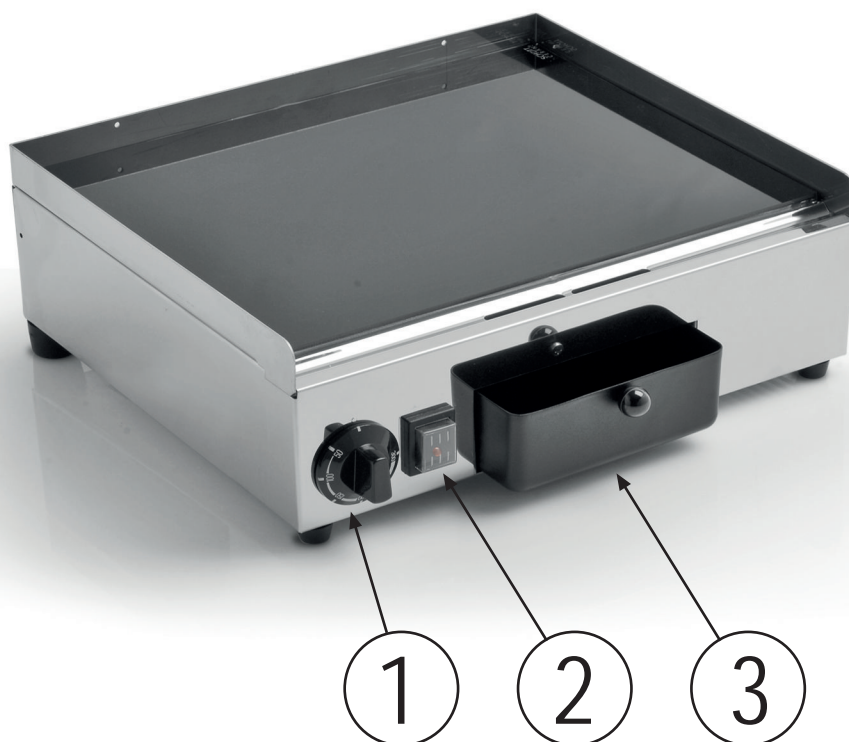
Istruzioni per l'uso

- Vi ringraziamo per aver scelto il nostro prodotto.
- Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.

FRY-TOP PFTM PFTD

Instructions for use

- Thank you for purchasing this quality product.
- Please read these instructions carefully before use.



Legenda

- 1- Regolatore di energia
- 2- Lampada spia
- 3- Cassetto raccogli briciole

OPERAZIONI PRELIMINARI

Estrarre il prodotto dall'imballo con cura e conservare l'imballo originale per l'eventuale restituzione del prodotto. Togliere tutta la plastica, il cartone, ogni altro elemento protettivo, le pinze ed altri accessori vanno rimossi. La pellicola adesiva in plastica che ricopre le parti in acciaio inox va rimossa prima della messa in funzione dell'apparecchio. Qualora l'apparecchio presenti segni di danneggiamento o esista un ragionevole dubbio che abbia subito un danneggiamento non visibile contattare il venditore prima della messa in funzione. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata di bambini.

Keys

- 1- Energy regulator
- 2- Lamp
- 3- Crumb collector

PRELIMINARY RECOMMENDATIONS

Unpack the appliance carefully. Keep and use the original packing in case you return the product to the retailer one day. Remove the plastic, the cardboard and the various protections, the pliers and other accessories. Remove the adhesive plastic film protecting the stainless steel parts before switching the appliance on. In the event of a fault or you reasonably suspect a hidden damage in the appliance, please contact the retailer before use. Children should be kept away from the packing material (foam polystyrene, plastic bags, clips, etc.), as it may be very dangerous for them.

REQUISITI DI SICUREZZA:

Accertarsi che la tensione di alimentazione della rete di distribuzione sia corrispondente a quella indicata sulla targa dell'apparecchio. La targa è situata sotto l'apparecchio. Accertarsi che la presa di corrente sia munita di contatto di terra e che l'impianto elettrico sia in regola con le norme vigenti. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con un'altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Non sono consigliati prolunghe e adattatori singoli o multipli. Qualora l'apparecchio dovesse essere sistemato vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, rifiniture decorative, ecc. si raccomanda che questi siano di materiale adatto e non combustibile. La massima attenzione dovrà essere prestata alle norme di prevenzione incendi. Si consiglia inoltre di mantenere l'apparecchio a una distanza minima di 10 cm dalle pareti circostanti e il lato superiore deve essere lasciato libero (no soffitto). In caso di danneggiamento, il cavo di alimentazione, deve essere sostituito con un cavo originale da personale qualificato o presso il Centro Assistenza. Predisporre un adeguato spazio ove collocare la macchina. Prevedere che, una volta installata la macchina, la spina risulti sempre accessibile.

MODALITA' D'USO:

Il Fry Top è un apparecchio con superficie riscaldante in vitroceramica fissa per la cottura dei cibi tramite riscaldamento ad infrarosso e per contatto. Ogni alimento può essere riscaldato o cotto con questo apparecchio: toast, panini farciti, carne, pesce, verdura, formaggi, ecc. Il Fry Top in vitroceramica è idoneo al contatto con alimenti ed è semplice da pulire. Il funzionamento dell'apparecchio è automatico. Inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente. Ruotando la manopola in senso orario si incrementa la potenza, in senso antiorario si riduce. In posizione 100% si ottiene la massima potenza.

posizione manopola	temperatura indicativa
25%	100° C
50%	175° C
75%	280° C
100%	400° C

L'accensione della spia arancio (I) visualizza il periodo di funzionamento della resistenza riscaldante. Terminato il periodo di utilizzo disinserire sempre la spina. Ogni uso del Fry Top per fini diversi a quelli descritti nel presente manuale è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Non lasciare incustodito l'apparecchio durante l'utilizzo. Non lasciare utilizzare a bambini o persone inabili. Non utilizzare all'aperto. Non utilizzare in ambienti umidi. Non immergere o bagnare in acqua o altro liquido. L'apparecchio non è a prova di getto d'acqua e quindi non deve essere pulito con questo sistema. Non coprire l'apparecchio pericolo di incendio. Disinserire la spina quando non è in funzione. Disinserire la spina prima di spostarlo. Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per disinserire la spina dalla presa di corrente. Impedire al cavo di alimentazione di venire a contatto con l'apparecchio. Pericolo di scottatura. Prima di spostare l'apparecchio lasciarlo raffreddare.

SAFETY STANDARDS:

Check that the supply voltage of the grid corresponds to that marked on the rating plate put in the back part of the appliance. The appliance must be earthed and its circuits must be in compliance with the relevant safety standards. In case the power socket and the plug of the appliance do not correspond let the socket be removed and replaced by authorized personell only. Single and multiple adapters and or extensions are not recommended. In case you dispose the appliance near walls and partition walls, kitchen furniture, decorative elements, etc. these should be made of antifire material in compliance with the fire prevention standards. Take care to keep a minimum distance of 10 cm. from the surrounding elements. In the event of damage. the power cord should be removed and replaced with an original one by qualified personell. Arrange an appropriate space to place the fry top: plug should always be accesible.

USING YOUR FRY TOP:

This Fry top is made of a fixed and glassceramic heating surface on which food is cooked by infrared and by contact. The fry top warms or cooks every kind of food: toasts, sandwiches, meat, fish, vegetables, cheese, etc. Glass ceramic fry tops are designed for food contact and are easy to clean. This appliance works automatically. Connect the power plug with the socket. To increase power, rotate the knob clockwise. To decrease temperature rotate the knob counterclockwise. To obtain maximum power set the knob to 100% position.

knob position	approx temperature
25%	100° C
50%	175° C
75%	280° C
100%	400° C

The switching on of the light shows that the heating resistance is working. Always disconnect plug after use. Any other use of the appliance is improper and dangerous. Do not leave the working appliance unattended. Keep children and unauthorized people away from the appliance. Do not use it outdoors and do not expose to damp. Do not soak or sprinkle it in water or any other liquid. Avoid cleaning the appliance with liquids, as it is not waterproof. Do not cover the appliance: otherwise, risk of fire! Disconnect the plug when the appliance is switched off. Disconnect the plug before moving the appliance. Do not tear the power cord or the appliance by disconnecting the plug from the power socket. Avoid any contact between the power cord and the appliance. Risk of burn! Cool the appliance off before moving it.

CONSIGLI D'USO:

I risultati migliori si ottengono con superfici riscaldanti usate più volte. Il tempo necessario per ottenere la giusta cottura degli alimenti in generale dipende da un gran numero di variabili: qualità, freschezza, spessore, temperatura dell'alimento ecc. Si consiglia di stabilire la temperatura di cottura ideale alle proprie necessità mediante prove successive.

PULIZIA:

Disinserire la spina di alimentazione prima di qualsiasi intervento di pulizia. L'apparecchio non è a prova di getto d'acqua e quindi non deve essere pulito con questo sistema. Non immergere o bagnare in acqua o altro liquido. Estrarre e pulire periodicamente il cassetto. Rimuovere giornalmente i residui di cibo e grasso sia dalla zona di cottura che nelle zone adiacenti e sottostanti il Frytop. Pulire giornalmente la superficie scaldante ancora ancora tiepida con un panno umido. E' consentito l'uso del raschietto sulle superfici lisce. L'uso di spazzole o di altri utensili non è consentito. Fogli di alluminio, oggetti in plastica, materiale sintetico, sostanze a base di zucchero o con alto contenuto zuccherino che siano accidentalmente liquefatti sulle piastre devono essere rimossi immediatamente. Non devono essere impiegati prodotti abrasivi o spugne e pagliette che graffiano: anche detersivi aggressivi (es. spray da forno) o prodotti smacchianti non vanno usati. Nota: la perfetta e costante pulizia dei piani mantiene elevata la resa di cottura.

MANUTENZIONE:

Mantenete periodicamente controllato lo stato di conservazione delle seguenti parti: cavo di alimentazione, parti in movimento, manopole, viti di serraggio. Non ci sono parti riparabili dall'utilizzatore. Il Fry Top è stato progettato e realizzato per poter funzionare per un lungo periodo senza problemi. Per mantenere sempre elevato il livello di sicurezza ed efficienza del prodotto, rivolgetevi al Vostro rivenditore non appena una o più parti del prodotto non funzionano regolarmente ovvero con frequenza annuale per una revisione delle parti funzionali. I nostri rivenditori dispongono di attrezzature, ricambi e strumenti idonei alla riparazione.

CESSATO UTILIZZO:

Nel caso il prodotto, funzionante o non funzionante, debba essere sostituito ovvero rottamato si deve avere cura che esso sia reso inservibile e inoffensivo. I piani in vetroceramica non devono essere eliminati con il vetro tradizionale destinato al riciclaggio. Ulteriori informazioni presso il rivenditore.

RECOMMENDATIONS FOR USE:

You can get the best results after using the heating surfaces many times. Time necessary to reach the right food grilling point depends on several factors: quality, freshness, thickness, shape, food temperature, and so on. Ideal cooking temperature may be found by several tests.

CLEANING:

Disconnect the power plug before cleaning the appliance. The appliance is not jet water proof. Do not soak in water or in any other liquid. Do not sprinkle it. Take the crumb collector periodically out. Clean daily from grease and food residues both from cooking surface and from near and under the fry top. Clean the appliance externally with a damp cloth or special products for stainless steel. Clean the heating surfaces every day, when they are still tepid with a wet cloth. You may use scraper on the smooth surface. Don't use brushes, other utensils, abrasive sponges which may scratch and damage the surface. Do not use aggressive detergents or oven sprays. Should accidentally parts of aluminium foil, plastic, synthetic material or sugar melt on the heating surface remove them immediately. To assure a good cooking efficiency, clean the heating surfaces every day.

MAINTENANCE:

Check regularly state of: power cord, moving parts, knobs, security screws. No parts can be repaired by the user. Use original parts and accessories only. The product you purchased has been designed and manufactured to have a long-lasting lifetime without problems. In order to keep the product at good safety and performance standards, please contact your retailer when one or more parts of the product do not work properly and check yearly functional parts. Your retailer will be able to provide all suitable tooling and equipment to repair this appliance, together with the original spare parts.

DESTRUCTION OR ALIENATION OF THE PRODUCT:

In case the product, working or not, has to be replaced and thus abandoned or scrapped, take care it is made unusable and harmless. Glass ceramic must not be wasted with ordinary glass. To get further information, please contact your retailer.

CREPIERA CPS CPD

Istruzioni per l'uso

- Vi ringraziamo per aver scelto il nostro prodotto.
- Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.

ELECTRIC PANCAKE MACHINE CPS CPD

Instructions for use

- Thank you for purchasing this quality product.
- Please read these instructions carefully before use.



Legenda

- 1- Piastra di cottura
- 2- Interruttore (luce verde)
- 3- Termostato (luce rossa)

OPERAZIONI PRELIMINARI

Estrarre il prodotto dall'imballo con cura e conservare l'imballo originale per l'eventuale restituzione del prodotto. Togliere tutta la plastica, il cartone, ogni altro elemento protettivo ed altri accessori vanno rimossi. La pellicola adesiva in plastica che ricopre le parti in acciaio inox va rimossa prima della messa in funzione dell'apparecchio. Qualora l'apparecchio presenti segni di danneggiamento o esista un ragionevole dubbio che abbia subito un danneggiamento non visibile contattare il venditore prima della messa in funzione. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata di bambini.

Keys

- 1- Cooking plate
- 2- Switch (green light)
- 3- Thermostat (red light)

PRELIMINARY RECOMMENDATIONS

Unpack the appliance carefully. Keep and use the original packing in case you return the product to the retailer one day. Remove the plastic, the cardboard and the various protections, the pliers and other accessories. Remove the adhesive plastic film protecting the stainless steel parts before switching the appliance on. In the event of a fault or you reasonably suspect a hidden damage in the appliance, please contact the retailer before use. Children should be kept away from the packing material (foam polystyrene, plastic bags, clips, etc.), as it may be very dangerous for them.

REQUISITI DI SICUREZZA:

Tutte le operazioni relative al presente manuale devono essere eseguite da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti. Verificare che l'apparecchio sia perfettamente livellato sul piano di appoggio. L'apparecchio è predisposto per il funzionamento di corrente alternata alla tensione corrispondente al dato riportato sulla targhetta dati tecnici. Il conduttore di terra del cavo di alimentazione è contrassegnato dai colori giallo/verde. L'apparecchio è fornito con cavo normalizzato per il carico indicato sulla targhetta matricola al quale va collegata una spina adeguata se a 400 V. Apparecchi a 230 V. sono già forniti con spina Schuko. Desiderando un collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore magnetotermico dimensionato al carico corrispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto. Prima di effettuare l'allacciamento verificare che:

- 1- L'interruttore magnetotermico automatico e l'impianto possano sopportare il carico dell'apparecchio (vedi targhetta dati tecnici);
- 2- L'impianto di alimentazione sia munito di efficace presa di terra secondo le norme e le disposizioni vigenti.
- 3- La presa o l'interruttore usati nell'allacciamento siano facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

Il produttore declina ogni responsabilità nel caso in cui le norme antinfortistiche non vengano rispettate.

MODALITA' D'USO:

Inserire l'alimentazione elettrica azionando l'interruttore automatico installato a monte dell'apparecchio. L'isolamento termico ed i residui grassi delle lavorazioni possono produrre fumo ed odori sgradevoli. Si consiglia pertanto di pulire e poi riscaldare le piastre a vuoto per circa 15 minuti alla temperatura massima quando viene usato per la prima volta. Attendere il raffreddamento della piastra ed effettuare un'accurata pulizia della stessa. Ruotare la manopola dell'interruttore sulla posizione I e quella del termostato sulla temperatura desiderata.

L'apparecchio è fornito di due lampade spia:

- lampada verde di linea inserita
- lampada gialla di resistenze in funzione.

Per lo spegnimento ruotare la manopola dell'interruttore sulla posizione O.

NORME DI SICUREZZA:

- Disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione
- Non tirare il cavo elettrico per scollegare l'apparecchio
- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi
- Non utilizzare prolunghe elettriche senza prima assicurarsi che queste possano supportare il carico in Kw
- Non lasciare l'apparecchio alla portata dei bambini
- Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (sole, pioggia ecc.)

SAFETY STANDARDS:

The installation operation must be carried out by qualified personnel and must be according to existing norms. Verify, by adjusting the feet, that the appliance is perfectly levelled on its base. The appliance is set for a.c. operation at the power corresponding to the data brought on the technical plate. In the feeding cable the earth conductor is marked by green-yellow colours. The appliance is supplied with a cable conform to the power indicated on the technical plate, and it is only necessary to connect a normalized plug for appliances 400 V. Those operating at 230 V. are already equipped with a Schuko plug. If a direct network connection is required, place between the appliance and the network a magnetothermal switch dimensioned to the corresponding load in accordance with existing norms. The earth yellow-green must not be discontinued.

Before connecting the appliance verify:

- 1- The magnetothermal switch and the plant can stand the load of the appliance (see technical data plate);
- 2- The feeding plant is outfit with an efficient earth socket according to the existing rules.
- 3- The socket or the switch used for the connection are easily reached with the installed appliance.

The manufacturer declines any responsibility if the accident prevention norms are not respected.

DIRECTIONS FOR USE:

Before use turn on the power rotating the automatic switch upstream the appliance. The thermic insulation and grease residuals could produce smoke and unpleasant odours; it is therefore advisable to clean and to heat the empty plate for about 15 minutes at the maximum temperature before using the appliance for the first time. Allow the plate to cool before cleaning it carefully. Turn the switch knob on position I and the thermostat knob on the required temperature. The appliance has two pilot lamps:

- green lamp: power on
- yellow lamp: resistance on

To turn out the appliance, set the switch on position O.

SAFETY NORMS:

- Before any operation disconnect the appliance.
- Don't touch the appliance with wet hands and bare feet.
- Never pull the electric cable to disconnect the appliance.
- Do not use electric extension if you are not sure that it can support the power charge.
- Do not leave the appliance unattended in presence of children.
- Do not leave the appliance exposed to sun or rain.

PULIZIA E MANUTENZIONE:

Prima di effettuare qualsiasi manutenzione disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica.

- Non lavare mai l'apparecchiatura con un getto d'acqua per evitare infiltrazioni nei componenti elettrici.
- Le parti in acciaio della carrozzeria vanno trattate con prodotti detergenti non abrasivi.
- Il cruscotto e le manopole si puliscono con un panno morbido inumidito.

Per la pulizia delle piastre di cottura occorre usare una paglietta di acciaio. Si consiglia di effettuare le operazioni di pulizia a piastra tiepida.

- Le piastre in acciaio, dopo la pulizia, devono essere coperte da un sottile strato di olio per impedire la formazione di ruggine.

La verifica dei componenti elettrici deve essere effettuata da personale specializzato.

CLEANING AND MAINTENANCE:

Before cleaning and maintenance operations, the appliance must be disconnected.

- Never wash the appliance within a jet of water as this causes infiltrations in the electrical components.
- The stainless steel parts must be treated with non-abrasive detergents.
- The control panel and the knobs with a soft humid cloth.

The cooking plates must be carefully cleaned with lukewarm with non abrasive humid cloth.

- To prevent rust from forming, spread a thin coat of vegetable oil over the steel grilling plates after cleaning.

The control of the electrical components must be carried out by qualified personnel.

PIANO a INDUZIONE

PFIND

Istruzioni per l'uso

- Vi ringraziamo per aver scelto il nostro prodotto.
- Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.

GLASS CERAMIC GRILL

PFIND

Instructions for use

- Thank you for purchasing this quality product.
- Please read these instructions carefully before use.



Legenda

- 1- Schermo
- 2- Tasto funzione
- 3- Tasti regolazione
- 4- Led riscaldamento
- 5- Tasto accensione/spegnimento

OPERAZIONI PRELIMINARI

Estrarre il prodotto dall'imballo con cura e conservare l'imballo originale per l'eventuale restituzione del prodotto. Togliere tutta la plastica, il cartone, ogni altro elemento protettivo, le pinze ed altri accessori vanno rimossi. La pellicola adesiva in plastica che ricopre le parti in acciaio inox va rimossa prima della messa in funzione dell'apparecchio. Qualora l'apparecchio presenti segni di danneggiamento o esista un ragionevole dubbio che abbia subito un danneggiamento non visibile contattare il venditore prima della messa in funzione. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata di bambini.

Keys

- 1- Screen
- 2- Function switch
- 3- Regulation switch
- 4- Heating Led
- 5- On/Off Switch

PRELIMINARY RECOMMENDATIONS

Unpack the appliance carefully. Keep and use the original packing in case you return the product to the retailer one day. Remove the plastic, the cardboard and the various protections, the pliers and other accessories. Remove the adhesive plastic film protecting the stainless steel parts before switching the appliance on. In the event of a fault or you reasonably suspect a hidden damage in the appliance, please contact the retailer before use. Children should be kept away from the packing material (foam polystyrene, plastic bags, clips, etc.), as it may be very dangerous for them.

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE:

Vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

Importante: le persone (inclusi i bambini) che non sono capaci di utilizzare l'apparecchio, sia per incapacità fisiche, sensoriali o mentali, sia per mancanza di esperienza o di conoscenze, non devono per niente utilizzare tranne se sono sorvegliati da una persona responsabile per la loro sicurezza o se hanno previamente ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio. Sorvegliare i bambini perché non utilizzino l'apparecchio come un giocattolo.

- prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare che la tensione della rete elettrica corrisponda esattamente a quella dell'apparecchio.

- non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento verificare periodicamente che il cavo non sia danneggiato.

- Non accendere l'apparecchio se il cavo o l'apparecchio stesso mostrassero qualsiasi danneggiamento. Ogni riparazione deve essere eseguita da un servizio qualificato (*). Un cavo danneggiato deve essere sostituito da un servizio qualificato (*).

- Non collegare l'apparecchio a una presa multipla.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso domestico e nel modo indicato in queste istruzioni.

- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido, né per pulirlo né per qualsiasi altra ragione. Non metterlo mai in lavastoviglie.
- Non usare l'apparecchio in prossimità di sorgenti di calore.

- Togliere sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio.

- Non usare l'apparecchio all'aperto; dopo l'uso riporlo in un luogo asciutto.

- Non utilizzare accessori non consigliati dai fabbricanti. Può essere pericoloso per l'utente e danneggiare l'apparecchio.

- Non mettere mai oggetti metallici tali come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla piastra perché potrebbero diventare caldi.

- Non tirare il cavo per spostare l'apparecchio. Assicurarsi che il cavo elettrico non si impigli per evitare una caduta dell'apparecchio. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non attorcigliarlo.
- Posizionare l'apparecchio su di un tavolo o un supporto stabile perché non cada. Non lasciare pendere il cavo.

- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o riporlo.

- Assicurarsi che il cavo non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

- La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto alta durante il funzionamento dell'apparecchio. Quando è in funzione, maneggiare soltanto i pulsanti. In fine cottura, la superficie dell'apparecchio resta calda durante un breve periodo, che dipende dalla durata di utilizzazione. Evitare qualunque contatto con questa superficie.
- Le parti calde dell'apparecchio non devono entrare in contatto con materiali facilmente infiammabili come tende, tovaglie ecc. perché possono incendiarsi.

WARNINGS:

We invite you to read the instructions carefully before using the appliance.

Important: people (including children) who are not able to use the equipment, both for physical disabilities, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, must not be used for anything unless they are supervised by a person responsible for their safety or if they have previously received instructions for the safe use of the device. Children should be supervised because they do not use the device as a toy.

- Before putting the unit into operation, check that the mains voltage corresponds exactly to that of the device.

- Do not leave the appliance unattended during operation periodically check that the cable is not damaged.

- Do not turn on the unit if the power cord or the appliance itself showed any damage. Each repair must be performed by a qualified service (*). A damaged power cord must be changed by a qualified service (*).

- Do not connect the appliance to a power strip.
- This appliance must be used only home and in the manner provided in these instructions.

- Never immerse the appliance in water or any other liquid, nor to clean nor for any other reason. Never put it in the dishwasher.

- Do not use the unit near heat sources.
- Always remove the plug from the wall outlet before cleaning the unit.

- Do not use the appliance outdoors, after use store it in a dry place.

- Do not use attachments not recommended by the manufacturers. It can be dangerous to the user and damage the unit. Never put metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the plate because they might become hot.

- Do not pull on the cable to move the unit. Make sure that the power cord does not catch to prevent a fall appliance. Do not wrap the cord around the appliance and do not twist it.

- Place the set on a table or a stable because it does not fall. Do not let cord hang. Allow the unit to cool completely before cleaning and storing.

- Make sure that the cable does not come into contact with hot parts appliance.

- The temperature of accessible surfaces may be very high during operation. When it is operating, handle only the buttons. At the end of cooking, the surface of the device remains hot for a short period which depends on the duration of use. avoid any contact with this surface.

- The hot parts must not come into contact with highly flammable materials such as curtains, tablecloths etc. because they can ignite.

- The unit is equipped with a cooling system Inside: the ventilation orifices must never be obstructed. Check them regularly and clean them if necessary.

- Remove the plug from the outlet when the unit is not in operation.

- Pay attention to cooking with oils and fats, because if heated, are a potential fire hazard.

- L'apparecchio è provvisto di un sistema di raffreddamento interno: gli orifizi d'aerazione non devono mai essere ostruiti. Verificarli regolarmente e pulirli se necessario.
- Togliere la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in funzione.
- Fare attenzione alla cottura di cibi con oli e grassi poiché, se surriscaldati, sono possibili cause di incendio
- Quando si utilizza l'apparecchio sotto una cappa aspirante, mantenere una distanza di sicurezza pari a circa il doppio di quella raccomandata dal costruttore della cappa stessa.
- Lasciare uno spazio libero di almeno 10 cm attorno all'apparecchio per non ostacolare la circolazione dell'aria.
- Utilizzare l'apparecchio solo per la cottura di cibi.
- Non utilizzare mai recipienti, vetro, alluminio o rame. Non utilizzare neppure recipienti con base rotonda di diametro inferiore a 12 cm o superiore a 26 cm, né recipienti con piedi.

ATTENZIONE: scollegare immediatamente l'apparecchio non appena vi si riscontra una crepa. Far quindi controllare l'elettrodomestico da un servizio assistenza qualificato (*)

L'apparecchio non deve mai essere acceso tramite un timer esterno o un altro sistema di comando a distanza separato.

(*) Servizio qualificato: Assistenza del fabbricante o dell'imprenditore, riconosciuto ed autorizzato ad effettuare riparazioni. In ogni caso, restituire l'apparecchio a questo servizio.

UTILIZZAZIONE

- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella dell'apparecchio.
- Sistemare l'apparecchio su una superficie piana, secca e resistente al calore, vicino ad una presa di corrente.
- Collegare l'apparecchio ad una presa di terra.
- Utilizzare casseruole e padelle specifiche per l'induzione con una superficie liscia e un diametro da 12 a 26 cm.
- Premere il pulsante ON/OFF (acceso/spento). La spia luminosa scintilla, indicando che la piastra aspetta ulteriori istruzioni.
- Premere il pulsante FUNCTION per scegliere la potenza "Watt", la temperatura "°C" e il tempo di cottura "Min". La spia luminosa smette di scintillare e rimane accesa.
- Quando si sceglie la funzione di potenza, la potenza per difetto è 1600 (livello medio).
- Quando si sceglie la funzione di temperatura, la temperatura per difetto è regolata su 120°C. Una volta scelta la funzione desiderata, l'apparecchio emetterà dei segnali a 3 secondi di intervallo affinché sia messo un ricettacolo adeguato nel mezzo della piastra. Se dopo che la macchina ha emesso i 4 segnali non è stato messo alcun ricettacolo sulla piastra, o se il ricettacolo non è conveniente per cucinare ad induzione, l'apparecchio si spegnerà automaticamente.
- Secondo le necessità di cottura, si possono scegliere la potenza e la temperatura nel modo seguente:

- When using the appliance under a fume hood, maintain a safe distance equal to about twice that recommended by the manufacturer of the hood.
- Leave a space of at least 10 cm around the device to not impede air circulation.
- Only use the appliance for cooking food.
- Never use containers, glass, aluminum or copper. not even use containers with round base diameter less than 12 cm or greater than 26 cm, or containers with standing.

CAUTION: Disconnect the unit immediately as soon as there is found a crack. Far then check the appliance by a qualified service (*).

The unit should never be turned on via an external timer or another separate remote control system

(*) Qualified Service: Service of the manufacturer or contractor, recognized and authorized to carry out repairs. In any case, the unit returned to this service.

USE

- Check that the mains voltage corresponds to that appliance.
- Place the unit on a flat, dry and resistant to heat, close to a power outlet.
- Connect the equipment into an outlet on earth.
- Use pots and pans for induction of specific with a smooth surface and a diameter from 12 to 26 cm.
- Press the ON / OFF button. The light spark, indicating that the plate awaits further instructions.
- Press the FUNCTION button to select the power "Watt" temperature "° C" and the cooking time "Min". the light stops glittering and stays on.
- When choosing the function of power, the power to default is 1600 (mid-level).
- When choosing the function of temperature, the temperature by default is set to 120 ° C. Once you have chosen the function desired , the unit will emit signals to 3 seconds interval to putting a proper receptacle in the middle of the plate. If after the machine issued the 4 signals was not put any receptacle on the plate, or if the receptacle is not convenient for cooking with induction, the unit will automatically turn off.
- According to the needs of cooking, you can choose the power and the temperature in the following way:
- Press the FUNCTION button, the " Watt " lights. Press ◀ or ▶ to adjust the power of the second cooking needs.
- This operation can be done well during cooking. there are ten levels of power: 400 to 3000 W (3500W).
- If you want to use the plate at a specific temperature press the FUNCTION button. The symbol "° C" turns on, press ◀ or ▶ to adjust the temperature according to their own needs.
- This operation can be done while cooking. There are ten levels of temperature: 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C. The temperature for defect is adjusted to 120°C.
- If you want to adjust the cooking time, press the FUNCTION button. You can choose a cooking time from 5 to 120 minutes. Press ◀ to increase the cooking time 5 minutes and ▶ to reduce it to 5 minutes.
- When the selected cooking time is finished , the plate turns off automatically.

- Premere il pulsante FUNCTION, il simbolo "Watt" si accende.
- Premere ◀ o ▶ per regolare la potenza di cottura secondo i bisogni.
- Quest'operazione si può fare pure durante la cottura. Ci sono dieci livelli di potenza: da 400 a 3000 W (3500 W).
- Se si vuole utilizzare la piastra ad una temperatura ben precisa, premere nuovamente il pulsante FUNCTION. Il simbolo "°C" si accende, premere ◀ o ▶ per regolare la temperatura secondo i propri bisogni.
- Quest'operazione si può fare durante la cottura. Ci sono dieci livelli di temperatura: 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C. La temperatura per difetto è regolata su 120°C.
- Se si vuole regolare il tempo di cottura, premere di nuovo il pulsante FUNCTION. Si può scegliere un tempo di cottura da 5 a 120 minuti. Premere ▶ per aumentare il tempo di cottura di 5 minuti e ◀ per ridurlo di 5 minuti.
- Quando il tempo di cottura selezionato è terminato, la piastra si spegne automaticamente.
- Nota: per spegnere la piastra prima della fine del tempo di cottura, premere il pulsante ON/OFF.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

EFFICACIA ENERGETICA: La piastra comincia a scaldare quando una padella viene posta al disopra e smette quando si toglie la padella. L'efficacia termica giunge al 95%.

SISTEMA DI SICUREZZA E RISPETTO AMBIENTALE: La piastra ad induzione si spegne automaticamente quando individua un aumento anomalo di temperatura della padella o fluttuazioni elettriche. Inoltre, si spegne automaticamente se non riceve istruzioni durante due ore. La parte scaldante della piastra è fatta di ceramica molto resistente al calore. L'isolamento della piastra è ottimo: gli schizzi o straripamenti eventuali non rischiano di danneggiarla. Contrariamente alla cottura a gas o altri modi di cottura classici, la cottura ad induzione, che non produce nè fiamme nè fumo, riduce molto i pericoli e rischi di incidenti generalmente associati ad altri modi di cottura. Così la piastra ad induzione rispetta pure l'ambiente.

PULIZIA

- Togliere la spina dalla presa di corrente e aspettare che l'apparecchio raffreddi prima di pulirlo.
- Asciugare l'apparecchio con carta assorbente o con un panno morbido.
- Non pulire mai l'apparecchio con prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare il rivestimento. Non pulire le parti in plastica con un prodotto a base di benzene. Pulirli piuttosto con un panno secco.
- Non pulire la piastra con molta acqua. Non immergetela nell'acqua ne in qualsiasi liquido.
- Vigilare che gli attrezzi da cucina non graffino la superficie in ceramica.
- Pulire totalmente la piastra prima di riporla in un luogo secco.
- Pulire gli orifizi di areazione con una spazzola flessibile o un aspiratore regolato sulla potenza minima.

- Note: To turn off the plate before the end of time cooking, press the ON / OFF button .

PRODUCT FEATURES

ENERGY EFFICIENCY: The plate begins to ssscaldare when a pan is placed above and stops when you remove the pan. The thermal efficiency reaches 95%.

SECURITY SYSTEM AND ENVIRONMENTAL COMPLIANCE:

The induction cooker turns off automatically when it detects an abnormal rise in temperature of the pan or electrical fluctuations. Moreover, it turns off automatically if you do not receive instructions during two hours. The heating part of the plate is made of ceramic very resistant to heat. The isolation of the plate is excellent: the sketches or any overflows are not likely to damage it. Contrary to the gas stove or other ways of cooking classics, induction cooking, which produces neither smoke nor flames, greatly reduces the risk of accidents and hazards generally associated with other ways of cooking. Thus the induction plate respects the environment as well.

CLEANING

- Remove the plug from the wall outlet and wait for the appliance to cool before cleaning.
- Wipe the unit with a paper towel or a soft cloth.
- Never clean the unit with abrasive products that may damage the finish. Do not clean plastic parts with a product based on benzene. Wipe them with a cloth rather dry.
- Do not clean the plate with plenty of water. Do not immerse in water nor in any liquid.
- Ensure that the kitchen tools do not scratch the ceramic surface.
- Clean the plate completely before storing in a dry place.
- Clean the ventilation holes with a flexible brush or a vacuum cleaner set on low power level. Do not introduce no objects inside.

DIRECTIVE 2002/96/EC FOR DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT

To preserve the environment and our health, the elimination of old electrical and electronic equipment no longer used, it should be made according to the above directive that imposes the obligation to the manufacturer, the merchant and the user to deliver the equipment to the centers specialized collection, which will be able to dispose of and recycle your old products as the law prescribes.

For this reason you will find on the warning label affixed



the symbol that indicates do not throw your old equipment no longer used, in trash or garbage in the dumpster.

You can dispose of your old appliance delivering it directly to the dealer where you are going to buy a new, specialized collection centers or directly provided by your municipality of residence.


Non introdurre nessun oggetto all'interno.

DIRETTIVA 2002/96/CE PER LO SMALTIMENTO
DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED
ELETTRONICHE

Per preservare l'ambiente e la nostra salute, l'eliminazione dei vecchi apparecchi elettrici ed elettronici non più utilizzati, va fatta secondo la direttiva sopra citata che impone l'obbligo al costruttore, al commerciante ed all'utilizzatore di consegnare gli apparecchi ai centri di raccolta specializzati, i quali saranno in grado di smaltire e riciclare i vecchi prodotti come la legge prescrive.

Per questa ragione troverete apposto sull'etichetta segnaletica



il simbolo  che indica di non gettare il vecchio apparecchio non più utilizzato, in pattumiera o nel cassonetto delle immondizie.

Potrete smaltire il vecchio apparecchio consegnandolo direttamente al rivenditore dove andrete ad acquistarne un nuovo, o direttamente nei centri raccolta specializzati messi a disposizione dal vostro comune di residenza.

