

Planchas Vitro-grill
Vitro-grill plates
Plaques vitro-grill
Piastra vitro-grill
Pranchas vitro-grill

PV



CONTENIDO

Introducción	2
Instrucciones importantes de Seguridad	3
Embalaje-Lugar de Uso	5
Instrucciones para Utilización y Cuidados.....	5
Datos Técnicos – Información Técnica.....	6-7-8-9

Vitro-grill La diferencia

¡Felicidades! Ahora usted puede disfrutar de cocinar directamente sobre una superficie cerámica. Usted mismo puede verlo, es el aparato portátil más variable que jamás ha poseído.

Pero ...por favor, antes de sentir la tentación de conectar ***vitro-grill***, lea este manual. Es breve y fácil pero muy importante. Si usted sigue estas instrucciones fáciles para cocinar y mantener disfrutará de ***vitro-grill*** muchos años.

¡Es mucho más que solamente una parrilla eléctrica ordinaria!

Vitro-grill demuestra un nuevo método sano para preparar comidas variadas y deliciosas. Este innovador aparato puede ser usado en todos los lugares donde hay un enchufe. Solo conéctelo y descubrirá un nuevo método para preparar comidas. Han sido utilizados materiales de primera calidad para el desarrollo de este aparato, con su caja exterior de acero inoxidable y su superficie estable de vitrocerámica. Cualquier tipo de carne, como pollo, bistec, pescado hamburguesas, salchichas, pueden ser preparados sobre esta superficie. Verá la diferencia preparando tortitas, huevos, tocino, salchichas, etc.

En un instante puede usted también preparar pizzas, panecillos ingleses o puede usarlo para mantener calientes los platos que ha preparado anteriormente. Muy pronto verá la ventaja de no usar una sartén entre la superficie caliente y la comida que está preparando. Como está asando directamente sobre la superficie sus carnes estarán tiernas. La fuente intensa de calor debajo del vidrio cerámico sella el jugo dentro de la comida y así la carne estará tierna y jugosa.

En comparación con una sartén se necesita menos grasa. A causa de la superficie amplia también es posible preparar cantidades para las cuales normalmente necesita dos o tres sartenes. Limpiar la superficie llana del vidrio cerámico es facilísimo. Distinto de otras parrillas o planchas de metal o superficies antiadherentes, ***vitro-grill*** durará muchos años a condición de ser mantenido correctamente.

¡INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD!

Lea usted todas las instrucciones antes de usar *vitro-grill* por primera vez.

Usando aparatos eléctricos siempre observe las medidas de precaución principales, incluyendo las siguientes:

- Compruebe que la tensión de conexión y el tipo de corriente concuerdan con los valores de su red de corriente.
Usted podrá encontrar la placa de características al fondo del aparato.
- Solamente utilice enchufes correctamente conectados a tierra.
- El aparato debe ser conectado a una caja de enchufe con toma de tierra. Recomendamos conectar esta unidad a un interruptor de potencial que tenga una corriente de disparo no excediendo 30 mA.
Consulte con su electricista.
- No toque las zonas calientes de la superficie vitrocerámica ni las superficies de acero inoxidable de la unidad. Use las asas y el botón del mando.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja nunca el cable ni enchufe en agua ni en otro líquido.
- No coloque combustibles u objetos inflamables sobre o junto a la superficie del aparato.
- Compruebe que el aparato esté fuera del alcance de los niños. ¡También cuando está en posición apagado (0), puede todavía estar caliente!
- Desenchufe el aparato cuando no lo use, antes de limpiarlo, antes de poner cosas sobre él y antes de guardarlo.
- Para limpieza solamente use un detergente normal o marcas cuyas etiquetas dicen explícitamente que el producto es apropiado para limpiar superficies en contacto directo con alimentos.
- Compruebe regularmente que el cable de corriente no esté dañado. No utilice enchufes o cables dañados. Después de mal funcionamiento o daño alguno, devuelva el aparato al fabricante o a su taller de servicio autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o ajustarlo.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños.
- No deje colgar el cable sobre canto o mostrador.
No coloque el aparato ni el cable de corriente sobre o cerca de hornos eléctricos o de gas o de un horno para calentar.

- No quite ni mueva el aparato si **vitro-grill** . está caliente o si aceites y comida todavía están hirviendo sobre la superficie. **Riesgo de caerse -Riesgo de quemarse.**
- Para desenchufar, primero gire hasta la posición apagado (0), entonces desenchufe.
- No use el aparato para otros fines más que para los especificados.
- La conexión a un cable de extensión siempre debe ser seca y encontrarse lejos de la toma de tierra.
- No utilice el aparato debajo de toldos, paraguas o parasoles.
- En caso de ranuras o rupturas de la superficie, apague la unidad y desconecte la alimentación eléctrica.
- Usado en el exterior, evite el contacto del aparato con lluvias fuertes o rociadores.
- No sumerja nunca el aparato en agua o algún líquido.
- Guarde el aparato y el cable de extensión en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.
- ¡No cubra nunca la superficie cerámica cuando esté en funcionamiento! Eso causaría un recalentamiento y la superficie del aparato podría reventarse!
- **SIGA ESTAS INSTRUCCIONES**

Este manual es parte integrante del aparato, en caso de cambio de propietario, el manual debe ser transferido al nuevo propietario.

¡ATENCIÓN!

No sumerja en agua.

No utilice carbón o combustibles inflamables con este aparato .

"No cocine sobre superficies vitrocerámicas rotas. Si la superficie se ha roto, detergentes y líquidos pueden penetrar y causar una descarga eléctrica"
¡Desenchufe inmediatamente el aparato! Limpie la superficie cuidadosamente, si utiliza una esponja mojada o un paño húmedo, tenga cuidado y evite quemaduras. Algunos detergentes pueden producir emanaciones nocivas si son aplicados a la superficie caliente.

Embalaje:

Después de desembalar **vitro-grill** compruebe si hay daños de transporte y si el aparato está completo. En caso de daño o entrega incompleta, avise usted inmediatamente al comerciante donde compró su aparato.

¡No tire el embalaje original! Puede usarlo en caso de mudanza o si es necesario que envíe el aparato para reparación, para evitar daños de transporte. Guarde la caja de transporte en un lugar seco y ponga la bolsa de plástico fuera del alcance de los niños.

Lugar de uso:

Su **vitro-grill** es apropiado para el uso interior.

Dedique atención especial al hecho que la caja de enchufe debe corresponder a la tensión y potencia eléctrica y las especificaciones de conexión a tierra. Cuando no está usando el aparato, guárdelo en el interior. No utilice el aparato en cuartos como baños, duchas o cerca de piscinas o piletas de agua abiertas. Coloque el aparato siempre sobre una superficie llana y estable. Asegúrese de que haya bastante espacio alrededor del aparato para evitar daños de salpicadura por aceite caliente o líquidos.

No coloque nunca el aparato directamente sobre una superficie de madera pulida o barnizada.

Instrucciones para Utilización y Cuidados

Vitro-grill está construido para servirle durante muchos años. Las siguientes instrucciones y medidas de precaución deben ser respetadas:

-Siga siempre las instrucciones de limpieza descritas en este manual.

-Retire azúcar o plásticos fundidos cuando la superficie todavía esté caliente -no espere a que se enfríe- pues esto dañará la superficie vitrocerámica.

-Solamente use ollas para mantener la temperatura de servir en posición baja / media de los botones de mando.

-Las espátulas deben ser de metal liso o de materiales resistentes al calor, como las que se usan con las sartenes antiadherentes.

-Asegúrese de que los utensilios, ollas o fuentes de metal no estén dañados o tengan bordes agudos al fondo antes de colocarlos sobre la superficie.

-Piedras pequeñas o granos de arena pueden rayar la superficie.

Vitro-grill Professional

Datos Tecnicos :

Potencia de tensión: 230 V Potencia absorcion máxima: 2500 W

Dimensiones (Anchura x Profundidad x Altura)

400 mm x 600 mm x 190 mm

Peso: 10,0 kgs

Superficie máxima para cocinar: 285 mm x 440 mm

-en interés de desarrollos futuros del producto, el aparato puede estar sujeto a cambios en la construcción o en el diseño, sin aviso precedente.

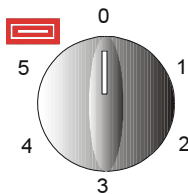
Información Tecnica

-La zona para cocinar y calentar está marcada con una línea gris.

-**Para PONER EN MARCHA el aparato gire el botón hacia la carcasa y en el sentido de las manecillas del reloj.** Cuando el aparato está puesto en marcha, el indicador de control anaranjado siempre está iluminado.

¡Estas posiciones son solamente indicaciones y no pueden ser datos absolutos!
El tiempo de precalentar depende de las recetas y los alimentos que usted está preparando.

No guarde nunca el aparato antes de haberse enfriado completamente.



Posiciones del botón:

- 1 = conservar caliente**
- 2 = temperatura baja**
- 3 = temperatura media**
- 4 = temperatura alta**
- 5 = guisar y asar**

Vitro-grill Professional

Datos Tecnicos :

Potencia de tensión: 230 V Potencia absorcion máxima: 5000 W

Dimensiones (Anchura x Profundidad x Altura)

650 mm x 600 mm x 190 mm

Peso: 14,0 kgs

Superficie máxima para cocinar: 565 mm x 440 mm

-en interés de desarrollos futuros del producto, el aparato puede estar sujeto a cambios en la construcción o en el diseño, sin aviso precedente.

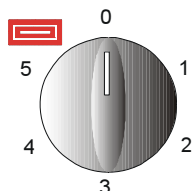
Información Tecnica

-La zona para cocinar y calentar está marcada con una linea gris.

-Para PONER EN MARCHA el aparato gire el botón hacia la carcasa y en el sentido de las manecillas del reloj. Cuando el aparato está puesto en marcha, el indicador de control anaranjado siempre está iluminado.

¡Estas posiciones son solamente indicaciones y no pueden ser datos absolutos!
El tiempo de precalentar depende de las recetas y los alimentos que usted está preparando.

No guarde nunca el aparato antes de haberse enfriado completamente.



Posiciones del botón:

- 1 = conservar caliente**
- 2 = temperatura baja**
- 3 = temperatura media**
- 4 = temperatura alta**
- 5 = guisar y asar**

Vitro-grill Professional

Datos Tecnicos :

Potencia de tensión: 230 V Potencia absorcion máxima: 3000 W

Dimensiones (Anchura x Profundidad x Altura)

540 mm x 460 mm x 190 mm

Peso: 10,0 kgs

Superficie máxima para cocinar: 285 mm x 440 mm

-en interés de desarrollos futuros del producto, el aparato puede estar sujeto a cambios en la construcción o en el diseño, sin aviso precedente.

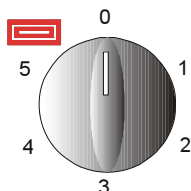
Información Técnica

-La zona para cocinar y calentar está marcada con una línea gris.

-Para PONER EN MARCHA el aparato gire el botón hacia la carcasa y en el sentido de las manecillas del reloj. Cuando el aparato está puesto en marcha, el indicador de control anaranjado siempre está iluminado.

¡Estas posiciones son solamente indicaciones y no pueden ser datos absolutos!
El tiempo de precalentar depende de las recetas y los alimentos que usted está preparando.

No guarde nunca el aparato antes de haberse enfriado completamente.



Posiciones del botón:

- 1 = conservar caliente**
- 2 = temperatura baja**
- 3 = temperatura media**
- 4 = temperatura alta**
- 5 = guisar y asar**

TABLE DES MATIERES

Généralités

<i>Vitro-grill</i> - La différence.....	2
Consignes de sécurité importantes	3
Emballage – Utilisation	4
Usage et Entretien	5
Avant la première utilisation	6
Nettoyage et Entretien	6
Fiche technique.....	7-8-9-10

La Différence : *Vitro-grill*

Félicitations! Maintenant vous avez le plaisir de cuisiner directement sur une surface vitrocéramique. Vous allez le découvrir.

C'est l'appareil de cuisson portable, multifonction dont vous rêviez.

Mais, ATTENTION....Avant de mettre en marche votre *Vitro-grill*, lisez bien ce manuel. Il est très importante que vous suiviez ces règles de cuisson et d'entretien; ainsi vous aurez la satisfaction de cuisiner avec *Vitro-grill* pendant de nombreuses années.

***Vitro-grill* c'est bien plus qu'un gril électrique ordinaire!**

Vitro-grill vous permet une méthode nouvelle et saine de préparer des repas variés et délicieux.

Cet appareil innovant peut être utilisé partout où il y a une prise de courant réglementaire. Branchez-le seulement. Des matériaux de qualité supérieure ont été utilisés pour développer cet appareil, dont la structure est en acier inoxydable et la surface en vitrocéramique.

Très vite vous verrez l'avantage de ne plus avoir une poêle entre la surface chauffante et les aliments que vous préparez; vos viandes n'en seront que plus tendres. La source intensive de chaleur, sous la plaque vitrocéramique, permet une saisie des aliments donnant ainsi une viande plus juteuse et plus savoureuse.

Vous utilisez beaucoup moins de matière grasse sur cette surface, qu'avec un poêle. Cette large surface vous permettra de préparer des quantités pour lesquelles normalement il faut utiliser deux ou trois récipients.

Grâce à la surface plane en vitrocéramique, le nettoyage est un jeu d'enfants. Différent des grils traditionnels, grilles en métaux et des surfaces anti-adhésives, ***Vitro-grill*** vous servira longtemps s'il est entretenu comme il faut.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES!

Quand vous utilisez des appareils électriques, les précautions suivantes doivent être observées:

- 1- Vérifiez que la tension sur la plaque du numéro de série corresponde à la tension de votre installation. Cette plaque, avec les caractéristiques techniques, se trouve au dos de l'appareil.
- 2- Utilisez seulement une prise de courant réglementaire avec terre.
- 3- Pour se protéger contre une décharge électrique, n'immergez **jamais** le câble ou la prise dans l'eau ou autre liquide.
- 4- Des matières grasses, des huiles surchauffées peuvent s'enflammer. Ne les éteignez **jamais** avec de l'eau.
- 5- Ne mettez ou n'utilisez **jamais** de combustibles ou d'objets inflammables sur ou à côté de la surface de cuisson.
- 6- Assurez-vous que l'appareil se trouve hors de portée des enfants. Même si l'appareil est en position "**Arrêt**" il peut encore être chaud!
- 7- Retirez la prise quand vous n'utilisez pas l'appareil et avant nettoyage.
- 8- Le câble électrique doit régulièrement être examiné. Ne vous servez pas de l'appareil avec un câble ou une prise endommagés. Prenez contact avec votre revendeur. N'utilisez pas des pièces de rechange d'origine.
- 9- L'utilisation d'accessoires supplémentaires non recommandés par le fabricant pourrait être néfaste pour l'appareil.
- 10- Ne laissez pas pendre le câble au bord de la table ou du plan de travail.
- 11- Ne posez pas l'appareil ou le câble électrique sur une plaque de cuisson.
- 12- Ne déplacez ni rangez l'appareil **Vitro-grill** en utilisation ou encore chaud afin d'éviter tous risques.
- 13- N'utilisez l'appareil que pour les usages prévus.
- 14- Vous pouvez utiliser des rallonges électriques à conditions de respecter les règles suivantes: la section du câble ou de la rallonge électrique doivent être identique à celles de l'appareil.
- 15- Les câbles à usage extérieur doivent être utilisés avec des appareils de même type.
- 16- La connexion à une rallonge électrique doit toujours être sèche et éloignée du sol.
- 17- Rangez l'appareil et les rallonges électriques dans un endroit sec.
- 18- N'utilisez **jamais** l'appareil sous des stores, des parasols.....

- 19- En cas de craquelures ou de cassures de la surface vitrocéramique, il faut immédiatement éteindre l'appareil et retirer le câble de la prise.
- 20- Quand vous utilisez l'appareil à l'extérieur de la maison, évitez d'exposer l'appareil par forte pluie ou de l'arroser directement avec de l'eau.
- 21- N'immergez **jamais** l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- 22- Ne recouvrez **jamais** la surface vitrocéramique en position de cuisson ou de gril (réglage de bouton 5) afin d'éviter tous risques.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Ce manuel fait partie de l'appareil. En cas de changement de propriétaire, ce manuel d'usage devra lui être remis.

ATTENTION

Ne pas immerger

Du charbon de bois ou des combustibles similaires ne doivent pas être utilisés avec cet appareil.

“Ne cuisez pas sur une surface vitrocéramique cassée. Si la surface vitrocéramique est cassée des solutions de nettoyage et des liquides pourraient pénétrer et provoquer une décharge électrique”.

Retirez la prise immédiatement!

Si vous utilisez une éponge mouillée sur la zone de cuisson chaude, soyez prudent pour éviter une brûlure par vapeur. Certaines solutions de nettoyage peuvent produire des émanations nocives si elles sont utilisées sur une surface chaude

QUELQUES CONSEILS POUR GARDER VOTRE *Vitro-grill* COMME NEUF

- 1- Ne pas nettoyer votre appareil avec des produits abrasifs ou corrosifs (poudre à récurer, des tampons abrasifs, des produits d'entretien pour le four, ...)
 - 2- Vérifier que la surface de cuisson soit toujours parfaitement propre et sèche.
 - 3- Ne pas poser d'objets qui pourraient fondre (plastique, sucre ou aliments à haute teneur en sucre) sur la surface de cuisson quand elle est chaude.
Si cet incident se produit, enlever immédiatement (pendant que l'appareil est encore chaude) avec le grattoir fourni.
- Cela évitera des dégâts irréparables sur la surface de cuisson

Emballage:

Après avoir déballé *Vitro-grill*, vérifiez l'appareil (dommages de transport) et s'il est complet. En cas de dommages ou de livraison incomplète, contactez immédiatement votre fournisseur. Ne jetez pas l'emballage d'origine. Il peut être utilisé en cas de déménagement ou si l'appareil doit être renvoyé au service après-vente. Gardez le carton dans un endroit sec.

Utilisation:

Votre *Vitro-grill* est utilisable à l'intérieur de bâtiments.

Faire ATTENTION à ce que la prise de courant corresponde à la tension et à l'intensité électrique des spécifications de branchement avec terre. Quand vous n'utilisez pas l'appareil, il faut le ranger dans un endroit sec. N'utilisez pas l'appareil dans des pièces avec baignoire, douche, ou près de piscines ou bassins d'eau. Posez toujours l'appareil sur une surface plane et solide. Laissez un peu d'espace autour de ce dernier afin d'éviter des dommages causés par des projections de graisses chaudes ou de liquides. Il est conseillé de ne pas le poser directement sur une surface en bois laqué ou vernis.

Usage et entretien

Quelques instructions et précautions doivent être respectées :

- Suivez toujours correctement les instructions de nettoyage décrites dans ce manuel.
- Ne posez **jamais** d'objets en plastique sur la surface vitrocéramique encore chaude.
- Enlevez aussitôt sucre ou plastique fondu quand la surface est encore chaude.
- Cet appareil a été développé seulement pour la préparation directe de repas sur la surface vitrocéramique et garder des repas ou des assiettes au chaud. La préparation dans des pots ou des poêles n'est pas recommandée et ne donnerait pas des résultats satisfaisants.
- Évitez de mettre ou de laisser tomber des objets durs sur l'appareil.
- Quand vous posez l'appareil sous des éléments de cuisine hauts, distance minimum entre l'appareil et l'élément : 60 cm.
- Les spatules doivent être en métal non dentées et en matière résistante à la chaleur comme celles utilisées pour des poêles non-adhésives.
- Vérifiez que les ustensiles, pots ou saladiers en métal n'aient pas le fond endommagé avant de les poser sur la surface vitrocéramique.
- Vérifiez que la surface de cuisson soit toujours parfaitement propre et sèche avant et après la cuisson.

Avant la première utilisation

Lisez soigneusement les consignes de sécurité:

-Avant de brancher l'appareil sur une prise de courant, essuyez la surface vitrocéramique avec un détergent pour vaisselle, rincez à l'eau claire, puis séchez.

-Avant la première utilisation, chauffez l'appareil sans aliments pendant environ 10 minutes pour enlever toutes les odeurs de fabrication.

La pièce doit être bien aérée parce que l'appareil pourrait dégager de la fumée pendant cette première chauffe.

Nettoyage et entretien

Comment nettoyer votre *Vitro-grill* :

Le verre de votre *Vitro-grill* est certainement le type de matériau le plus facile à entretenir. Nettoyer régulièrement la table de cuisson, soit pendant qu'elle est encore tiède (mais pas brûlante) soit une fois refroidie. Enlever les résidus solides ou liquides avant chaque nouvelle utilisation.

EVITEZ DE LES LAISSER BRÛLER!

Vous pouvez nettoyer la surface de la table avec un chiffon doux ou une éponge non abrasive. Pour les résidus séchés ou brûlés, utiliser le grattoir fourni avec l'appareil. Éviter l'emploi de grattoirs du type "gratte vitres" à manche plastique celui-ci pourrait fondre et abîmer la surface de cuisson. Pour une durée optimale du *Vitro-grill*, nous recommandons un entretien régulier avec un produit spécial pour entretien des tables de cuisson électriques sans silicone.

Attention: tout débordement de liquide à base de sucre doit être nettoyé immédiatement avant de reprendre la cuisson.

Quelle que soit la méthode pour nettoyer la surface vitrocéramique de votre *Vitro-grill*, passer toujours un chiffon mouillé sur toute la surface afin d'enlever toutes traces d'aliments ou de produits d'entretien, puis bien l'essuyer.

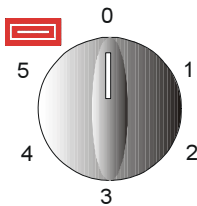
Vitro-grill Professional

Tension nominale :230 V
 Puissance nominale :2500+2500 W
 Dimensions : (hauteur x largeur x profondeur)
190mm x 650mm x 600mm
 Poids:.....14,0 kg

Pour cause d'amélioration, l'appareil peut être modifié sans préavis.

INFORMATION TECHNIQUE

La zone de chauffe de cuisson est délimitée par un encadrement.
 -Pour mettre en marche l'appareil, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant lumineux vous indique la mise en service.
 La table de cuisson est divisée en deux parties.



GRADUATION DU THERMOSTAT:

- 1= Très doux**
- 2= Température basse**
- 3= Température moyenne**
- 4= Température haute**
- 5= Cuire et griller**

Ces graduations ne sont que des indications et ne peuvent être absolues!

- Le temps de préchauffage dépend des recettes et des aliments que vous préparez.
- Quand l'appareil est éteint, il faut environ 30 – 40 minutes pour qu'il refroidisse.
- Ne jamais ranger l'appareil tant qu'il ne s'est pas complètement refroidi.

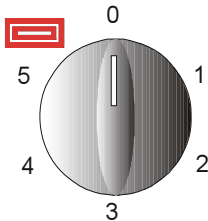
Vitro-grill Professional

Tension nominale :230 V
 Puissance nominale :2500 W
 Dimensions : (hauteur x largeur x profondeur)
190mm x 400mm x 600mm
 Poids:..... 10,0 kg

Pour cause d'amélioration, l'appareil peut être modifié sans préavis.

INFORMATION TECHNIQUE

-La zone de chauffe de cuisson est délimitée par un encadrement.
 -Pour mettre en marche l'appareil, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant lumineux vous indique la mise en service.



GRADUATION DU THERMOSTAT:

- 1= Très doux**
- 2= Température basse**
- 3= Température moyenne**
- 4= Température haute**
- 5= Cuire et griller**

Ces graduations ne sont que des indications et ne peuvent être absolues!

-Le temps de préchauffage dépend des recettes et des aliments que vous préparez.
 -Quand l'appareil est éteint, il faut environ 30 – 40 minutes pour qu'il refroidisse.
 -Ne jamais ranger l'appareil tant qu'il ne s'est pas complètement refroidi.

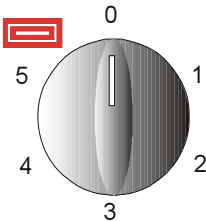
Vitro-grill Professional

Tension nominale :230 V
 Puissance nominale :3000 W
 Dimensions : (hauteur x largeur x profondeur)
190mm x 540mm x 640mm
 Poids:..... 10,0 kg

Pour cause d'amélioration, l'appareil peut être modifié sans préavis.

INFORMATION TECHNIQUE

-La zone de chauffe de cuisson est délimitée par un encadrement.
 -Pour mettre en marche l'appareil, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant lumineux vous indique la mise en service.



GRADUATION DU THERMOSTAT:

- 1= Très doux**
- 2= Température basse**
- 3= Température moyenne**
- 4= Température haute**
- 5= Cuire et griller**

Ces graduations ne sont que des indications et ne peuvent être absolues!

-Le temps de préchauffage dépend des recettes et des aliments que vous préparez.
 -Quand l'appareil est éteint, il faut environ 30 – 40 minutes pour qu'il refroidisse.
 -Ne jamais ranger l'appareil tant qu'il ne s'est pas complètement refroidi.



CONTENUTO

<i>Vitro-grill</i> La differenza	2
Istruzioni importanti di sicurezza	3
Apertura dell'imballo	4
Dove	4
Primo utilizzo	4
Precauzioni e modo d'uso	4
Pulizia e manutenzione	5
Dati Tecnici	6-7-8-9-10

Questo apparecchio è conforme alla direttiva EC89/336 (EMC) e alla direttiva 73/23/CEE (bassa tensione) modificata dalla 93/68/CEE.

***Vitro-grill* La differenza**

Congratulazioni! Finalmente anche Lei ha l'opportunità di cuocere direttamente sopra una superficie in vetroceramica. Avrà modo di verificarlo, ***Vitro-grill*** è l'apparecchio di cottura più versatile che Lei abbia mai posseduto.

E' molto più che un semplice grill elettrico!

Per favore, prima di collegare il Suo ***Vitro-grill***, legga questo manuale. E' breve e facile, ma molto importante.

Se seguirà le istruzioni di manutenzione e di uso, sfrutterà il Suo ***Vitro-grill*** per molti anni.

Con ***Vitro-grill*** nasce un nuovo metodo per preparare i cibi: senza o con pochi grassi, sano, leggero, veloce, economico e semplice. Qualunque cibo può essere preparato direttamente sulla superficie in vetroceramica: carne, hamburger, wurstel, pesce, verdure, uova,

Si sbalordirà nello scoprire come è facile e rapido pulire ***Vitro-grill***. Non ci sono confronti con tutte le altre griglie esistenti sul mercato.

Segua le semplici istruzioni che Le daremo e sarà soddisfatto per molti anni.

QUESTO MANUALE E' PARTE INTEGRANTE DEL PRODOTTO .
IN CASO DI CAMBIO DI PROPRIETÀ' QUESTO MANUALE DEVE
ESSERE TRASFERITO AL NUOVO PROPRIETARIO.

ISTRUZIONI IMPORTANTI DI SICUREZZA

Nell' usare *Vitro-grill*, attenersi alle seguenti istruzioni di sicurezza :

1. Verificare che la tensione di alimentazione indicata sui dati di targa dell'apparecchiatura concordi con la tensione di rete disponibile.
2. Utilizzare solamente prese di alimentazione munite di messa a terra.
3. Per proteggersi da scariche elettriche non immergere mai in acqua o altro liquido l'apparecchiatura o il cavo di alimentazione.
4. Non toccare l'apparecchio con mani e piedi bagnati quando la spina è inserita.
5. Non collocare mai combustibili o oggetti infiammabili sopra o vicino all'apparecchio.
6. Non toccare con le mani la superficie in vetroceramica durante la cottura e dopo l'utilizzo , anche se spento, perché potrebbe essere bollente.
7. Controllare regolarmente che il cavo di alimentazione sia integro . Nel caso sia danneggiato provvedere immediatamente alla sua sostituzione.
8. Usare esclusivamente l'apparecchio per lo scopo per il quale è stato costruito.
9. Eventuali prolunghe al cavo di alimentazione devono avere fili con una sezione adeguata e devono essere provvisti della messa a terra.
10. Non usare l'apparecchio sotto la pioggia o in vicinanza di impianti di irrigazione a spruzzo.
11. In caso di rottura del vetro, o in presenza di crepe sul vetro, spegnere immediatamente e staccare il cavo di alimentazione.
12. Prestare attenzione che i bambini non tocchino l'apparecchio, anche quando è spento, in quanto potrebbe essere bollente.
13. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione o collegato alla rete.
14. Non permettere che *Vitro-grill* venga utilizzato da bambini o da persone che non ne conoscano il funzionamento.
15. Se *Vitro-grill* dovesse rimanere inutilizzato , si raccomanda di staccare la spina di alimentazione dalla rete elettrica.

RICORDIAMO ANCORA UNA VOLTA :

- **NON IMMERGERE IN ACQUA**
- **NON UTILIZZARE CON COMBUSTIBILI O LIQUIDI INFIAMMABILI**

APERTURA DELL'IMBALLO:

Dopo aver aperto l'imballo, verificare se sono stati causati danni dal trasporto o se manca qualche particolare. Nel caso ci sia qualche problema, avvisare immediatamente il rivenditore dove ha fatto l'acquisto o direttamente al nostro servizio assistenza.

DOVE USARLO

Vitro-grill è stato progettato per essere usato all'interno; necessita unicamente di una presa elettrica con collegamento a terra.

Collocarlo sempre sopra una superficie piana e stabile. Accertarsi sempre che il piano di appoggio non sia costruito con materiali delicati o sensibili al calore.

PRIMO UTILIZZO

Prima di collegare l'apparecchio ad una presa di corrente, pulire la superficie vetroceramica con un detergente delicato e successivamente risciacquare con acqua e asciugare.

Collegata la spina alla presa di corrente, portare la manopola di comando sulla posizione 5 (massima potenza) per 10 minuti, senza porre alimenti.

Se si genera un po' di fumo, non preoccuparsi, sono residui lubrificanti di lavorazione che evaporano e non sono dannosi.

La apparecchiatura è pronta per l'uso.

PRECAUZIONI E MODO D'USO

Vitro-grill è stato progettato per durare a lungo. Contribuirete a ciò se seguirete le seguenti precauzioni e istruzioni d'uso.

1. Pulire sempre il vetro alla fine di ogni cottura
2. Durante la cottura non versare sale o zucchero sulla superficie vetroceramica. Se questo avviene, usando l'apposito raschietto **toglierlo immediatamente. Non aspettare che si raffreddi**. Potrebbe lasciare residui antiestetici difficili da togliere in futuro.
3. Comportarsi nello stesso modo se per errore della plastica cade e si fonde sul vetro.
4. Usare utensili in acciaio, di legno o teflonati come quelli usati nei tegami antiaderenti.
5. Si assicurarsi che eventuali utensili metallici, pentole o tegami non abbiano punte acute. Potrebbero strisciare il vetro irrimediabilmente.

6. Pietrisco e sabbia possono segnare la superficie.
- 7 **Ricordiamo che *Vitro-grill* è stato progettato allo scopo di cuocere cibi direttamente sul vetro. Questo ha il vantaggio di essere : sano, igienico, rapido, facile sia per cuocere che per pulire, fa risparmiare tempo e energia elettrica. Usare pentole e tegami nel modo tradizionale darebbe un risultato insoddisfacente.**

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire *Vitro-grill* è facile e veloce.

Rimuovere dal vetro i depositi bruciati durante o dopo la cottura con l'apposito raschietto fornito in dotazione.

Se desidera passare immediatamente dopo la cottura dalla carne, al pesce o alla verdura , si può fare.

Dopo aver raschiato via i residui di cibo, con un canovaccio umido pulire la superficie ancora calda. Il vetro non è poroso e non trattiene né odori né sapori .

In ogni caso, alla fine della cottura dopo aver tolto i residui di cibo, lasciar raffreddare il vetro e lavare con un detergente delicato e una spugna morbida, risciacquare e asciugare.

Alla fine passare con alcool e un foglio di carta da cucina, questo farà ritornare la lucidità originale.

Nel caso i residui incrostati siano molto duri procedere nel seguente modo : raschiare il più possibile con la spatola, inumidire il residuo con una spugna bagnata per qualche minuto, alimentare alla massima potenza e lasciare che il vapore che si genera ammorbidisca i residui. Spengere l'alimentazione raschiare e pulire come già detto prima.

Raccomandiamo di pulire la superficie sempre alla fine della giornata di lavoro.

Per lucidare l'acciaio inox, procedere come d'uso.

- NON UTILIZZARE SPUGNE ABRASIVE
- NON UTILIZZARE DETERGENTI CORROSIVI (COME LO SPRAY PER I FORNI) NE' SMACCHIATORI
- NON IMMERGRE MAI IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI

Vitro-grill Professional

Dati Tecnici :

TENSIONE: 230 V **POTENZA: 2500 W**

Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)

STRUTTURA : 400x600x190 mm

AREA DI LAVORO . 285x440 mm

VETRO : 390x535

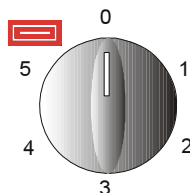
Peso: 10,0 kg

Istruzioni Tecniche

La zona per grigliare o riscaldare è delimitata da una linea bianca.
Per mettere in funzione l'apparecchio ruotare la manopola in senso orario.
La spia illuminata sotto il vetro indica che è acceso.

L'area di cottura è una sola.

Di seguito riportiamo alcuni valori che non devono essere considerati come dati assoluti. Essi sono solamente dati indicativi per capire il funzionamento della manopola di comando:



Posizioni della manopola di comando:

1= temperatura di mantenimento

2= temperatura bassa

3= temperatura media

4= temperatura alta

5= grigliatura massima



Vitro-grill Professional

Dati Tecnici :

TENSIONE: 230 V POTENZA: 5000 W

Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)

STRUTTURA : 650x600x190 mm

AREA DI LAVORO . 565x440 mm

VETRO : 643x535

Peso: 14,0 kg

Istruzioni Tecniche

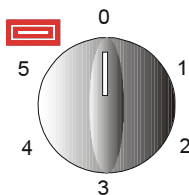
La zona per grigliare o riscaldare è delimitata da una linea bianca.

Per mettere in funzione l'apparecchio ruotare la manopola in senso orario.

La spia illuminata sotto il vetro indica che è acceso.

L'area di cottura è divisa in due parti che possono funzionare in modo indipendente.

Di seguito riportiamo alcuni valori che non devono essere considerati come dati assoluti. Essi sono solamente dati indicativi per capire il funzionamento della manopola di comando:



Posizioni della manopola di comando:

1= temperatura di mantenimento

2= temperatura bassa

3= temperatura media

4= temperatura alta

5= grigliatura massima



NOTE

Vitro-grill Professional

Dati Tecnici :

TENSIONE: 230 V POTENZA: 3000 W

Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)

STRUTTURA :540x460x190 mm

AREA DI LAVORO . 285x440 mm

VETRO : 390x535

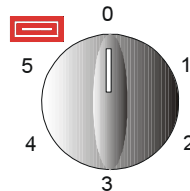
Peso: 10,0 kg

Istruzioni Tecniche

La zona per grigliare o riscaldare è delimitata da una linea bianca.
Per mettere in funzione l'apparecchio ruotare la manopola in senso orario.
La spia illuminata sotto il vetro indica che è acceso.

L'area di cottura è divisa in due parti che possono funzionare in modo indipendente.

Di seguito riportiamo alcuni valori che non devono essere considerati come dati assoluti. Essi sono solamente dati indicativi per capire il funzionamento della manopola di comando:



Posizioni della manopola di comando:

1= temperatura di mantenimento

2= temperatura bassa

3= temperatura media

4= temperatura alta

5= grigliatura massima

CONTEÚDO

Vitro Grill- A diferença	2
Instruções importantes de Segurança.....	3
Embalagem-Lugar de utilização.....	4
Instruções para Utilização e Cuidados.....	4
Dados Técnicos – Informação Técnica.....	5-6-7-8-9-10

Vitro-grill A diferença

Parabéns! Agora você pode desfrutar de cozinhar directamente sobre uma superfície vitrocerâmica. Comprovará por si próprio que é o aparelho mais versátil que possuiu até agora.

Mas ...por favor, antes de sentir a tentação de ligar o ***vitro-grill***, leia este manual. É breve e fácil mas muito importante. Se você segue estas instruções desfrutará do ***vitro-grill durante muitos*** anos.

É muito mais que um vulgar grelhador eléctrico!

Vitro-grill demonstra um novo método saudável para preparar comida variada e deliciosa. Este inovador aparelho pode ser usado em todos os lugares onde houver uma tomada. Basta ligá-lo e descobrirá um novo método para preparar a comida. Foram utilizados materiais de primeira qualidade para criar este aparelho, com a sua caixa exterior de aço inoxidável e a sua superfície de vitrocerâmica. Podem preparar-se directamente sobre esta superfície qualquer tipo de carne, peixe, legumes, omeletes, ovos estrelados, etc... Iguamente, pode utilizar utensílios de cozinha adequados para vitrocerâmica, como frigideiras, panelas, caçarolas, panelas de pressão, etc...

Realmente pode cozinhar todos os alimentos e receitas que possa imaginar. Pense por exemplo numas gambas com sal e porque não numas costeletas de borrego ou uma paelha.

Num instante pode também preparar pizzas, pãezinhos ingleses ou pode usá-lo para manter quentes os pratos que preparado anteriormente. Dentro de pouco verá a vantagem de não usar uma frigideira entre a superfície quente e a comida que está a preparar. Como está a assar directamente sobre a superfície, as suas carnes ficarão tenras. A fonte intensa de calor debaixo do vidro cerâmico mantém o suco dentro da comida e assim a carne ficará tenra e succulenta.

Em comparação com uma frigideira, precisa de menos gordura. Por causa da superfície ampla também é possível preparar quantidades para as quais normalmente necessita duas ou três frigideiras. Limpar a superfície do vidro cerâmico é facilíssimo. Diferente de outros grelhadores, chapas ou superfícies anti-aderentes, o ***vitro-grill*** durará muitos anos desde que tenha uma manutenção correcta.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Leia todas as instruções antes de usar o *vitro-grill* pela primeira vez. Ao utilizar aparelhos eléctricos deve sempre tomar as medidas de precaução principais, incluindo as seguintes:

- Comprove que a tensão de ligação e o tipo de corrente concordam com os valores do seu abastecimento de corrente.
Pode encontrar a placa de características no fundo do aparelho.
- Somente utilize tomadas correctamente ligadas à terra.
- Para utensílios europeus (GR 495 165-E) o aparelho deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra.
Recomendamos ligar esta unidade a um interruptor de potencial que tenha uma corrente de disparo não excedendo 30 MA.
Consulte com o seu electricista.
- Não toque as zonas quentes da superfície vitrocerâmica nem as superfícies de aço inoxidável da unidade. Use as pegas e botão de comando.
- Para proteger-se contra choques eléctricos, não mergulhe nunca o fio nem ficha em água ou outro líquido.
- As gorduras aquecidas excessivamente ou óleos podem arder. Não apague nunca com água as gorduras nem os óleos a arder.
- Não coloque combustíveis ou objetos inflamáveis sobre ou perto da superfície do aparelho.
- Comprove que o aparelho está fora do alcance das crianças. Mesmo estando na posição APAGADO ainda pode estar quente!
- Desligue o aparelho quando não o usar, antes de limpá-lo, antes de pôr coisas sobre ele e antes de guardá-lo.
- Para a limpeza somente um detergente normal ou marcas cujas etiquetas dizem explicitamente que o produto é apropriado para limpar superfícies em contacto directo com alimentos.
- Comprove regularmente que o fio de corrente não está danificado. Não utilize fichas ou fios danificados. Depois de mau funcionamento ou algum dano devolva o aparelho ao fabricante ou ao distribuidor autorizado mais próximo para examiná-lo, repará-lo ou ajustá-lo.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar danos.
- Não deixe o fio pendurado sobre um canto ou bancada.
Não coloque o aparelho nem o fio de corrente sobre ou perto de fornos eléctricos ou de gás ou de um forno para aquecer.

- Não retire nem movimento o aparelho se o **vitro-grill** estiver quente ou se existirem óleos e comida ainda ferver sobre a superfície. **Risco de cair - Risco de queimar-se.**
- Para desligar, primeiro rode para a posição “ APAGADO ”, então desligue.
- Não use o aparelho para outros fins a não ser para os especificados.
- Estão disponíveis fios de corrente mais compridos ou extensões e podem ser usados adequada e cuidadosamente. A tensão e intensidade de corrente do fio e da ficha ou extensão devem corresponder com a tensão e intensidade de corrente do aparelho.
O fio deve ser colocado de maneira que não fique pendurado na mesa ou na bancada, pois as crianças poderiam puxar o fio e derrubar o aparelho.
- As extensões para utilização externa devem ser as adequadas e marcadas com as indicações, por exemplo “W-A”, nos EUA.
- A ligação a uma extensão sempre deve ser seca e estar longe da tomada de terra.
- Não utilize o aparelho debaixo de toldos, chapéus de chuva ou chapéus de sol.
- Em caso de ranhuras ou rupturas da superfície, apague a unidade e desligue a corrente eléctrica.
- Usado no exterior, evite o contacto do aparelho com chuva forte ou aspersórios.
- Não mergulhe nunca o aparelho em água ou algum líquido.
- Guarde o aparelho e o fio de extensão num lugar seco e fora do alcance das crianças.
- Não tape nunca a superfície cerâmica quando estiver em posição de Guisar ou Assar. Isso provocaria um aquecimento excessivo e a superfície do aparelho poderia rebentar!
- **SIGA ESTAS INSTRUÇÕES**

Este manual é parte integrante do aparelho. Em caso de mudança de proprietário, o manual deve ser transferido também ao novo proprietário.

ATENÇÃO!

Não o mergulhe em água.

Não utilize carvão ou combustíveis inflamáveis neste aparelho .

"Não cozinhe sobre superfícies vitrocerâmicas rotas. Se a superfície se rompeu, os detergentes e os líquidos podem penetrar e provocar uma descarga eléctrica" Desligue imediatamente o aparelho! Limpe a superfície cuidadosamente. Se utiliza uma esponja molhada ou um pano húmido, tenha cuidado e evite queimaduras. Alguns detergentes podem provocar emanações nocivas se são aplicados na superfície quente.

Embalagem:

Depois de desembalar **vitro-grill** comprove se existem danos de transporte e se o aparelho está completo. Em caso de dano ou entrega incompleta, avise imediatamente a loja onde comprou o seu aparelho.

Não deite fora a embalagem original! Pode usá-la em caso de mudança ou se for necessário enviar o aparelho para reparação, para evitar danos de transporte. Guarde a caixa de transporte num lugar seco e ponha o saco de plástico fora do alcance das crianças.

Lugar de uso:

O seu **vitro-grill** é apropriado para a utilização interior.

Dedique atenção especial ao facto de que a caixa da ficha deve corresponder à tensão, potência eléctrica e especificações da ligação à terra. Quando não estiver a usar o aparelho, guarde-o no interior. Não utilize o aparelho em casas de banho, duches ou perto de piscinas ou tanques de água abertos. Coloque o aparelho sempre sobre uma superfície lisa e estável. Assegure-se de que existe bastante espaço à volta do aparelho para evitar danos de salpicos por óleo quente ou líquidos.

Instruções para Utilização e Cuidados

- O **Vitro-grill** está construído para servir-lhe durante muitos anos. As seguintes instruções e medidas de precaução devem ser respeitadas:

-Siga sempre as instruções de limpeza descritas neste manual.

-Retire açúcar ou plásticos fundidos quando a superfície ainda estiver quente, não espere que arrefeça, pois isto danificará a superfície vitrocerâmica.

-O aparelho está criado com o fim de preparar comida directamente sobre a superfície cerâmica para cozinhar como se for uma vitrocerâmica.

-Evite colocar objectos pesados sobre o aparelho ou deixá-los cair sobre a superfície

-As espátulas devem ser de metal liso ou de materiais resistentes ao calor, como as que se usam com as frigideiras anti-aderentes.

-Assegure-se de que os utensílios, panelas ou recipientes de metal não estão danificados nem têm bordos agudos no fundo antes de colocá-los sobre a superfície.

-Pedras pequenas ou grãos de areia podem riscar a superfície.

Vitro-grill Professional

Tensão : 230 V

Potência absorção máxima: 2500 W

Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)

400 mm x 600 mm x 190 mm

Peso: 10,0 kg

Superfície máxima para cozinhar: 285 mm x 440 mm

Devido a futuros desenvolvimentos do produto, o aparelho pode estar sujeito a alterações na construção ou no design sem aviso prévio.

Informação Técnica

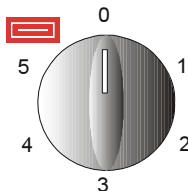
-A zona para cozinhar e aquecer está delimitada por um quadrado.

-Para PÔR EM FUNCIONAMENTO o aparelho, prima o botão na direção da carcaça e rode para a direita. Quando o aparelho estiver a funcionar, o indicador de controlo alaranjado sempre está aceso.

As posições que indicamos são dadas como orientação .

O tempo de aquecimento prévio depende das receitas e dos alimentos que estiver a preparar.

Não guarde nunca o aparelho antes de ter arrefecido completamente.



Posições del botão:

1 = manter quente

2 = temperatura baixa

3 = temperatura média

4 = temperatura alta

5 = guisar assar

Vitro-grill Professional

Tensão : 230 V

Potência absorção máxima: 5000 W

Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)

650 mm x 600 mm x 190 mm

Peso: 14,0 kg

Superfície máxima para cozinhar: 565 mm x 440 mm

Devido a futuros desenvolvimentos do produto, o aparelho pode estar sujeito a alterações na construção ou no design sem aviso prévio.

Informação Técnica

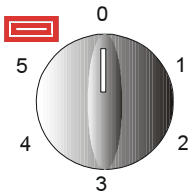
-A zona para cozinhar e aquecer está delimitada por um quadrado.

-Para PÔR EM FUNCIONAMENTO o aparelho, prima o botão na direção da carcaça e rode para a direita. Quando o aparelho estiver a funcionar, o indicador de controlo alaranjado sempre está aceso.

As posições que indicamos são dadas como orientação .

O tempo de aquecimento prévio depende das receitas e dos alimentos que estiver a preparar.

Não guarde nunca o aparelho antes de ter arrefecido completamente.



Posições del botão:

1 = manter quente

2 = temperatura baixa

3 = temperatura média

4 = temperatura alta

5 = guisar assar



NOTES

Vitro-grill Professional

Tensão : 230 V

Potência absorção máxima: 3000 W

Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)

540 mm x 460 mm x 190 mm

Peso: 14,0 kg

Superfície máxima para cozinhar: 285 mm x 440 mm

Devido a futuros desenvolvimentos do produto, o aparelho pode estar sujeito a alterações na construção ou no design sem aviso prévio.

Informação Técnica

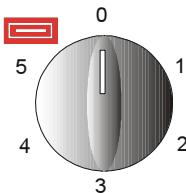
-A zona para cozinhar e aquecer está delimitada por um quadrado.

-Para PÔR EM FUNCIONAMENTO o aparelho, prima o botão na direção da carcaça e rode para a direita. Quando o aparelho estiver a funcionar, o indicador de controlo alaranjado sempre está aceso.

As posições que indicamos são dadas como orientação .

O tempo de aquecimento prévio depende das receitas e dos alimentos que estiver a preparar.

Não guarde nunca o aparelho antes de ter arrefecido completamente.



Posições del botão:

1 = manter quente

2 = temperatura baixa

3 = temperatura média

4 = temperatura alta

5 = guisar assar

CONTENT

<i>Vitro-grill :The difference.....</i>	2
Important safeguards.....	3
Opening of the packaging.....	5
Where.....	5
First use.....	5
Precautions and how to use it.....	5
Cleanliness and maintenance.....	6
Technical data.....	7-8-9-10

This item is in compliance with EC89/336 (EMC) and 73/23CEE (low tension) changed by 93/68CEE.

Vitro-grill The difference

Congratulations ! Now, you too, have the chance to cook on a glassceramic surface. Soon, you will see, *Vitro-grill* is the most usable cooking item, you have ever had.

Much more than a simple electric grill!

But ...please, wait a moment before trying to connect your *Vitro-grill*. First read this booklet : it is easy and short, but ... very important !!!
If you follow carefully all the use and maintenance instructions , you will exploit your *Vitro-grill* for a long time.

All you need is a plug, you can use this item everywhere. So you will discover something incredible.... *Vitro-grill* gives birth to a new cooking method for all kind of food : little or no fats at all, for a healthy, light, fast , cheap and simple eating. On the glassceramic surface, you can cook any kind of food : fish and meat, fruit and vegetables, first dishes, cakes, eggs etc , not to mention hamburgers and wurstels ; and what to say about hot dogs and pizza for your kids !!!

But you can also use your pans and casseroles in case you want to stew or roast or bake something, as once you did on your cooker.
When everything is done, you can easily clean your *Vitro-grill* and just use it as warmer for your food for more than an hour.

You won't believe how easy and fast is to clean your *Vitro-grill*, nothing to compare with all the other grills on the market.

Just follow the instructions we are giving you, and you will be satisfied forever.

IMPORTANT : THIS BOOKLET IS STRICTLY CONNECTED TO THE ITEM AND IN CASE THE ITEM SHOULD BE GIVEN TO ANY OTHER PERSON, THE BOOKLET MUST FOLLOW THE ITEM.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorised service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not let cord hang over edge of table counter, or touch hot surface.
9. Do not place on or near hot gas or electric burner, or in heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Do not cook on broken cook-top. If cook-top should break, cleaning solution and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock.

14. Clean cook-top with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be carefull to avoid steam burn, some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

SAVE THIS INSTRUCTIONS

RIMEMBER ONCE MORE :

- **TO BE USED ONLY AT HOME**
- **DO NOT IMMERSE INTO WATER**
- **DO NOT USE FUELS OR INFLAMMABLE LIQUIDS**

OPENING OF THE PACKAGING:

After opening the packaging, check if there is any damages caused by transport or if anything is missing. In case of any problems, please contact –as soon as possible- your seller or your assistance.

Do not throw away the original packaging, you could find it useful to meve on holiday with you your *Vitro-grill*.

WHERE TO USE IT

Your *Vitro-grill* must be used indoor, you just need an electrical plug.

Never use it inside a bath, shower, swimming pool, near a water fountain . Always set it on a flat and safe surface. Please always check that the surface where you place *Vitro-grill* is not too fragile or sensible to hot.

After using it, place it in a dry and safe place.

FIRST USE

Before connecting *Vitro-grill* to an electrical plug, clean the glass ceramic surface with a soft detergent, rinse it and dry it.

When everything is perfectly dry, connect it to the plug, put the handle on 5 (high power) for 10 minutes, without placing any food on it.

If there should be a little smoke, do not worry, it is just a bit of lubricant residuals and it is not dangerous .

Now the appliance is ready for the use.

PRECAUTIONS AND HOW TO USE IT

Vitro-grill has been created to last long , so please follow the instructions:

1. Clean always the glass after each cooking
2. While cooking never put sugar on the glass surface. If it should happen, remove all with the suitable scraper. Do not wait its cooling . It could be later difficult to remove and clean all.
3. Act in the same way for any plastic substance.
4. Use stell, wood or tephlan tools as the ones used for non-adhering pans.
5. Please be sure that any metal tools or pans or casseroles do not have pointed sides.They could mark the glass forever.

- 6 Stones and sand can mark the surface.
- 7 **Vitro-grill** has been created to cook any food directly on the glass ceramic surface. This makes **Vitro-grill** : healthy, hygienic, fast easy to cook and be cleaned, it saves time and electricity.
- 8 Please use pans and casseroles only for food that requires a slow and delicate cooking at low temperature.

“USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS”

CLEANLINESS AND MAINTENANCE

To clean **Vitro-grill** is easy and fast.

- Remove everything after the cooking with the given scraper.
 - If you want to cook immediately one after the other fish, meat, vegetables, etc. , you can do it.
 - Scrape away all the food remnants and clean with a cloth the still hot surface.
 - Glass is not porous and do not have any smell or taste .
 - You will discover how easy and fast is to cook with **Vitro-grill** .
 - Anyway at the end of cooking, let the glass cool, then remove all and clean with a soft detergent, rinse and dry.
 - To polish it, please use a specific product or alcohol or kitchen paper.
 - If there should be very hard to remove pieces of food : scrape as much as possible with the given scraper, wet the food with a sponge for some minutes, heat the **Vitro-grill** at the maximum power, let the vapour wet the food, turn it off and after some time scrape and clean as said before.
 - Remember to clean the surface after any use of it.
 - To polish stainless steel, do as with the stainless steel kitchen sink.
-
- NEVER USE ABRASIVE SPONGES
 - NEVER USE CORROSIVE DETERGENTS
 - NEVER USE ANY KIND OF SPRAYS FOR OVENS
 - NEVER IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS

Vitro-grill Professional

Technical Data

Voltage : 230 V Power : 2500 W

Dimensions (width x depth x high)

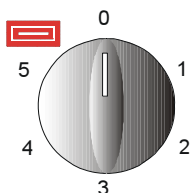
400 mm x 600 mm x 190 mm

Weight: 10,0 kg

Cooking Area : 390mm x 535mm

Technical Instructions

- The grilling and heating area is marked by a white line.
- To start the appliance, turn the handle timely.
- The orange light tells you the appliance is on.
- The cooking area is just one.
- Here down we write some values that are not to be considered as the only ones. They are just indicative to understand how the handle works.



Positions of the handle :

6 = Maintenance temperature

7 = Low temperature

8 = Average temperature

9 = High temperature

10 = Highest grilling

Vitro-grill Professional

Technical Data

Voltage : 230 V Power : 5000 W

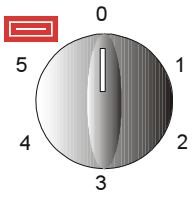
Dimensions (width x depth x high)
650 mm x 600 mm x 190 mm

Weight: 14,0 kg

Cooking Area : 565mm x 440mm

Technical Instructions

- The grilling and heating area is marked by a white line.
- To start the appliance, turn the handle timely.
- The orange light tells you the appliance is on.
- The cooking area is just one.
- Here down we write some values that are not to be considered as the only ones. They are just indicative to understand how the handle works.



- Positions of the handle :**
- 1 = Maintenance temperature**
 - 2 = Low temperature**
 - 3 = Average temperature**
 - 4 = High temperature**
 - 5 = Highest grilling**

Vitro-grill Professional

Technical Data

Voltage : 230 V Power : 3000 W

Dimensions (width x depth x high)

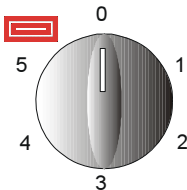
540 mm x 460 mm x 190 mm

Weight: 10,0 kg

Cooking Area : 285mm x 440mm

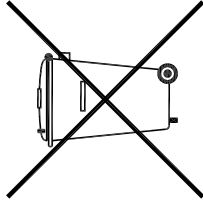
Technical Instructions

- The grilling and heating area is marked by a white line.
- To start the appliance, turn the handle timely.
- The orange light tells you the appliance is on.
- The cooking area is just one.
- Here down we write some values that are not to be considered as the only ones. They are just indicative to understand how the handle works.



Positions of the handle :

- 1 = Maintenance temperature**
- 2 = Low temperature**
- 3 = Average temperature**
- 4 = High temperature**
- 5 = Highest grilling**



F En fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit plus être déposé à une déchetterie mais doit être apporté à un centre agréé de récupération des appareils mis en rebut pour votre sécurité et pour le respect de l'environnement.

GB This appliance cannot be thrown in the domestic waste at the end of its life cycle. Therefore it must be delivered to an authorised waste collecting center to make it safe and to recycle its parts in order to respect the environment.

E Este aparato al final de su vida no puede ser depositado en un contenedor de basura normal. Debe ser consignado en un vertedero autorizado de reciclaje, por su seguridad y por el mantenimiento y respeto del medio ambiente.

P Este aparelho no final da sua vida não pode ser depositado num contentor de lixo normal. Deve ser depositado num centro de reciclagem autorizado, para sua segurança e manutenção no respeito com o medio ambiente.

D Dieses Gerät darf nicht beim häuslichen Müll gefügt werden am Ende seines Gebrauches. Das Gerät soll bei einem anerkannten Abfallsammelzenter abgeliefert werden, um es nachher sicher zu machen und die Bestandteile wieder zu verwenden mit Ehrerbietigung der Umwelt.

NL Dit apparaat mag niet bij het huishoudelijk afval gevoegd worden op het einde van zijn levenscyclus. Het apparaat moet afgeleverd worden bij een erkend afvalcentrum teneinde het te kunnen recycleren met respect voor het milieu.

I Questo apparecchio, a fine vita, non può essere posto nei normali rifiuti domestici. Quindi deve essere consegnato ad un centro di raccolta autorizzato per la sua messa in sicurezza e per il suo smaltimento nel rispetto dell'ambiente.