

MANUAL
DEL USUARIO
INSTRUÇÕES DE USO

1500W
40x7cm

ANTIADHERENTE
TAPA CRISTAL
VÁLVULA DE SEGURIDAD
REGULADOR
DE TEMPERATURA
0°-240°C

COCINA TODO TIPO DE ALIMENTOS
PAELLA, PIZZA, CARNES, PESCADO
CON ASAS DE AGARRE BAQUELITA
40X7CM



MANUAL DE INSTRUCCIONES

LEA ATENTAMENTE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE COMENZAR A USAR LA PIZZA-PAN

+ PARTES DEL PIZZA PAN

- 1- Tapa de Cristal
- 2- Válvula
- 3- Asa de agarre
- 4- Cuerpo de la cacerola
- 5- Pomo
- 6- Termostato de temperatura
- 7- Cable eléctrico



+ IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

El uso de aparatos eléctricos nos obliga a tomar medidas de seguridad tanto para el producto adquirido como para el usuario.

1. Lea todas las observaciones y recomendaciones cuidadosamente.
2. No toque las superficies calientes, USE LAS ASAS laterales ya que éstas son resistentes al calor.
3. Para evitar una descarga eléctrica, asegúrese de que tanto el termostato, como el cable y el aparato estén absolutamente secos.
4. Pasos para el encendido del aparato:
Primero coloque firmemente y hasta el tope el Termostato en el enchufe previsto en el cuerpo del aparato, dejando el indicador de temperatura a "0".
Segundo, coloque la clavija del cable eléctrico en el enchufe de la red.
5. Para conectar y desconectar el cable y termostato del aparato, nunca hay que tirar del cable, sino de la respectiva clavija o termostato.
6. Asegúrese que el enchufe y el cable que vaya a usar esté en buenas condiciones, para garantizar el buen funcionamiento.
7. No use productos o componentes diferentes a los originales.
8. Mantenga el cable lejos de las superficies calientes.
9. No utilice el aparato cerca de la encimera de gas o de un radiador eléctrico. Mantenga la máxima distancia entre la pizza-pan y la superficie o pared, mínimo de 15 cm.
10. Mientras tenga en uso el aparato, manténgalo fuera del alcance de los niños.
11. Tome las debidas precauciones al remover los alimentos en la multicocina.

12. Este aparato debe usarse sólo siguiendo rigurosamente las instrucciones mencionadas anteriormente

13. Si el cable de corriente está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su servicio técnico autorizado o por un técnico cualificado, para así evitar un peligro.

14. Éste aparato deberá ser utilizado únicamente con su termostato original.

15. La toma móvil del conector debe ser retirada antes de la limpieza del aparato y la base del conector debe secarse antes de la nueva utilización del aparato.

+ INSTRUCCIONES DE USO

Regulador automático de temperatura

El regulador está integrado en el cable eléctrico, el cual podemos separar del aparato. La regulación de éste es de 0° a 240° con un selector de 0 a 5, permitiendo elegir la temperatura ideal para cada comida, garantizando un óptimo resultado de gran calidad y altísimas propiedades nutritivas.

Según el tipo de la comida a preparar se selecciona la temperatura.

Una vez alcanzada la temperatura deseada, el piloto luminoso del termostato se apaga automáticamente, así como se enciende nuevamente cuando ésta desciende.

Utilización correcta

- Antes de cada uso, limpien cuidadosamente la plancha y tapa del aparato.
- Después de cada uso, untar la superficie de la cacerola con aceite o mantequilla.

Para el encendido

1. Colocar el indicador de temperatura en posición "0" y enchufar el termostato en su base.

NOTA IMPORTANTE: si el regulador de temperatura no está correctamente enchufado, puede producirse un calentamiento anormal, lo que puede ocasionar daños en el aparato e incluso accidentes. Por lo tanto asegúrese de que el regulador de temperatura esté firmemente enchufado hasta el fondo.

2. Colocar la clavija en el enchufe de la red eléctrica. El piloto se enciende una vez se selecciona una temperatura.

3. La escala de temperatura tiene cinco niveles, seleccionables según el tipo de comida.

4. ¿Cómo empezar a cocinar?

Una vez conectado el cable, espere 5 minutos. El piloto luminoso se apagará y podrá empezar a cocinar. Si la lámpara de control se apaga, no se alarme, no está rota, recuerde que tiene una función automática y se apagará al alcanzar la temperatura deseada.

Si durante el primer uso, aprecia unos olores anormales, no se preocupe. No es nocivo a la salud. El calentamiento de la resina protectora, que viene de fábrica, suele aportar estos olores, pero a los pocos minutos desaparecen.

No tocar la base del aparato. Mueva y manipule la cacerola solo por las asas resistentes al calor.

Con su multicocina ya puede empezar a disfrutar de sabrosas comidas, cocinadas con muy poca grasa para una alimentación sana y para optimizar su bienestar.

La tapa de cristal debe usarse siempre, ya que no sólo es resistente al calor, sino que mantiene y distribuye el calor por la parte superior y además deja los alimentos crujientes.

La tapa de cristal permite comprobar el progreso de la cocción de la comida, sin olores ni salpicaduras. La tapa tiene una válvula para el escape del vapor, no permitiendo que la comida se cueza con líquidos no deseados, sino que quede más tierna y jugosa.

Cuando esté la comida en su punto, ponga el regulador de temperatura en “0”. Si desea mantener la comida caliente, baje hasta la posición “2”.

Antes de servir, ponga el regulador de temperatura nuevamente “0”.

Desconecte el enchufe y el termostato de la cacerola. A continuación puede servir la comida en la mesa en el mismo recipiente.

ATENCIÓN: Primero sacar la clavija del enchufe en la red. En segundo lugar, sacar con precaución el termostato (el otro extremo del cable) del enchufe integrado en la base del aparato. Cuando se enfríe pasar un trapo seco y limpio por dentro del enchufe.

+CUIDADOS Y MANTENIMIENTO DE LA SUPERFICIE ANTIADHERENTE

La superficie de la cacerola es de primera calidad, es material antiadherente, donde no se pega absolutamente nada.

Por ese mismo motivo hay que tomar las siguientes medidas preventivas:

- No use palas o cucharones de cocina metálicos. Le recomendamos utensilios de madrea o plástico.
- Si tiene que cortar carne, embutidos o pescado, le recomendamos que extraiga los alimentos de la cacerola y que los corte sobre una tabla.
- Asegúrese de que ni el cable eléctrico ni el termostato roce o se apoye sobre la superficie del aparato.
- No use cepillos fuertes de nylon ni metálicos para la limpieza de la multicocina.
- La cacerola deberá limpiarse después de cada uso, y habiendo llegado a un enfriamiento manejable, con un trapo limpio y seco. Le recomendamos el uso de papel de cocina.
- Para una comida más sana y genuina, se aconseja no utilizar aceite directamente sobre la superficie antiadherente, sino más bien adobar previamente las carnes, verduras y pescados con distintas especias, mantequilla, aceite, limón, vino, mostaza, soja, etc...
- Los productos congelados podrán cocinarse reduciendo las temperaturas un 50%, según la tabla adjunta, y aumentando el tiempo de preparación.

+INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA

Le recomendamos las siguientes prácticas y sugerencias para una limpieza correcta:

Base antiadherente, en estado caliente.

Después de cada uso, limpie la base con un paño húmedo o papel de cocina. Si quedan residuos sobre la superficie, ponga un poco de agua en la plancha y caliéntela nuevamente para diluir estos restos de comida. Ayúdese, si es necesario, de una espátula de plástico o madera.

No utilice detergente fuertes ni abrasivos, como cepillos o esponjas de nylon metálicas. Nunca introduzca la pizza-pan en el agua, ni la lave con agua mientras esté caliente.

Base antiadherente, en estado frío

Límpuela con una esponja suave y un poco de detergente no abrasivo. Evite que penetre agua en el interior.

Tapa de cristal

Limpie la tapa con una esponja suave y detergente suave. No cambie bruscamente la temperatura de la tapa (de caliente a frío). No ponga la tapa bajo el chorro de agua fría mientras esté caliente. No utilice toallitas impregnadas de productos químicos y otros detergentes fuertes.

Termostato regulador de temperatura

Limpie el termostato con toallitas suaves de papel. No limpie el hueco del enchufe del termostato con trapos o papel húmedo.Éste siempre debe mantenerse seco.

Una vez limpio el aparato, séquelo completamente con un paño de cocina. Por último unte ligeramente la superficie antiadherente con un poco de aceite o mantequilla.

+FICHA TÉCNICA

Voltaje: 220-240 v.
Frecuencia: 50 Hz.
Potencia: 1500 w.



INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directrices Europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos.

El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos.

Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centro de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrotécnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno o cambio de otro.

La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para el sucesivo reciclaje, tratamiento y desecho ambientalmente compatibles, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.

El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.

TABLA DE TIEMPOS PARA COCINAR

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	SELECTOR	TEMPERATURA
EMPANADAS, CROISSANT	1 MIN. POR LADO	3,4	80°C
HUEVO FRITO	2 MIN.	3,4,5	150°C
CREPES	1-2 MIN. POR LADO	3,4	160°C
TORTILLA FRANCESA	2 MIN. POR LADO	3,4	160°C
QUESO FRESCO	1 MIN. POR LADO	2,3	150°C
TOSTADAS	1 MIN. POR LADO	2,3	150°C
SANDWICHES	2 MIN. POR LADO	2,4	170°C
CALABACINES, AJOS, SETAS, BERENJENAS, TOMATES, PIMIENTOS, CEBOLLAS, ETC...	2 MIN. POR LADO	3,4,5	150°C
PATATAS, CALABAZAS, ZANAHORIAS: en corte	3 MIN. POR LADO	4,5	150°C
SALCHICHAS	2-3 MIN. POR LADO	4,5	180°C
ENTRECOTE DE TERNERA	2-3 MIN. POR LADO	4,5	180°C
FILETE DE TERNERA O CERDO	3 MIN. POR LADO	4,5	170°C
COSTILLAS DE CORDERO	3 MIN. POR LADO	4,5	170°C
CHULETAS DE CERDO	3 MIN. POR LADO	4,5	160°C
CONEJO (TROCEADO)	3-4 MIN. POR LADO	4,5	160°C
BROCHETAS DE PESCADO	2 MIN. POR LADO	3,4	160°C
ATÚN, SALMÓN, CABALLA, PEZ ESPADA, ETC...	2-3 MIN. POR LADO	3,4	160°C
CRUSTÁCEOS	2-3 MIN. POR LADO	3,4	180°C
SEPIAS, CALAMARES, ETC...	2-3 MIN. POR LADO	3,4	180°C
PIZZAS	7-10 MIN.	4,5	240°C
PAELLAS	35-45 MIN.	4,5	160°C-240°C

PORTUGUÊS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Ler o manual antes de iniciar a PIZZA-PÃO

+ PARTES DA PIZZA PAN

- 1 · Tampa de vidro
- 2 · Válvula
- 3 · Pega
- 4 · Pan corpo
- 5 · Pomo
- 6 · Temperatura de termostato
- 7 · Cabo elétrico



IMPORTANTES DE SEGURANÇA +

O uso de aparelhos elétricos nos obriga a tomar medidas de segurança, tanto para o produto adquirido eo usuário.

- 1. Leia todos os comentários e recomendações com cuidado.
- 2. Não toque em superfícies quentes, use o lado lida como eles são resistentes ao calor.
- 3. Para evitar choque elétrico, certifique-se de que tanto o termostato, como o cabo e aparelhos são absolutamente seco.
- 4. Passos para encendedido o dispositivo:
Primeiro lugar firmemente até ao parar o termostato no soquete fornecido no corpo do aparelho, deixando o medidor de temperatura para "0".
Em segundo lugar, colocar a ficha do cabo de alimentação na tomada de alimentação.
- 5. Para ligar e desligar a unidade de potência e termostato, nunca puxe o cabo, mas o respectivo pino ou termostato.
- 6. Certifique-se a ficha e o cabo a ser utilizado é em boas condições para assegurar o funcionamento adequado.
- 7. Não utilize produtos ou outros do que os originais componentes.
- 8. Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes.
- 9. Não utilize o aparelho perto do fogão a gás ou um aquecedor elétrico. Manter a distância máxima entre a pizza-panela e a superfície ou parede, pelo menos, 15 cm.
- 10. Enquanto o dispositivo em uso, manter fora do alcance das crianças.
- 11. Tenha cuidado ao retirar os alimentos na multicuisine.
- 12. Este dispositivo deve ser usado somente em estrita conformidade com as instruções acima

13. Se o cabo estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço autorizado ou por um técnico qualificado para evitar um perigo.

14. Este produto deve ser usado somente com o termostato originais.

15. O alvéolo de ligação móvel tem de ser removido antes de a limpeza do dispositivo e o conector base deve secar antes de a nova utilização do aparelho.

+ INSTRUÇÕES

controle automático de temperatura

O controlador está integrado no cabo de alimentação, o que pode separar o dispositivo. O regulamento deste é de 0 ° a 240 ° com um seletor de 0-5, que lhe permite escolher a temperatura ideal para cada refeição, garantindo um resultado otimizado de alta qualidade e extremamente elevadas propriedades nutricionais.

Dependendo do tipo de comida para preparar temperatura seleccioná-lo.

Depois de atingir a temperatura desejada, a luz indicadora do termostato desliga-se automaticamente, e acende novamente quando a temperatura cai.

uso adequado

- Antes de cada uso, limpe cuidadosamente o prato e cubra a unidade.
- Depois de cada utilização, escovar a superfície da panela com óleo ou manteiga.

para a ignição

1. Coloque o medidor de temperatura definido como "0" e conecte o termostato em sua base.

NOTA IMPORTANTE: Se o regulador de temperatura não estiver conectado corretamente, aquecimento anormal pode ocorrer, o que pode causar danos ao dispositivo e até mesmo acidentes. Portanto certifique-se de que o regulador de temperatura está devidamente ligado ao fundo.

2. Coloque a ficha na tomada de corrente. As luzes-piloto, uma vez por temperatura é selecionado.

3. A escala de temperatura tem cinco níveis, seleccionáveis por tipo de alimento.

4. Como começar a cozinhar?

Uma vez ligado o cabo, aguarde 5 minutos. A luz apaga-se e você pode começar a cozinhar. Se a lâmpada se apagar, não se assuste, não está quebrado, lembre-se que você tem uma função automática e desliga na temperatura desejada.

Se durante o primeiro uso, apreciar algum odor anormal, não se preocupe. Não é prejudicial para a saúde. O aquecimento da resina protetora da fábrica, geralmente fornece estes odores, mas depois de alguns minutos desaparecem.

Não toque na unidade de base. Mover e manipular o recipiente somente pelas pegas resistentes ao calor.

Com a sua multicuísine você pode começar a desfrutar de refeições saborosas, preparados com muito pouca gordura para uma alimentação saudável e para otimizar o seu bem-estar.

O vidro deve ser sempre utilizado, uma vez que não só é resistente ao calor, mas mantém e distribui o calor a partir do topo e também deixa alimentos crocantes.

A tampa de vidro permite-lhe verificar o andamento de cozinhar os alimentos, sem odores ou espirrar. A tampa tem uma válvula de libertação de vapor, não permitindo que o alimento a cozinhar com líquidos indesejáveis, mas é mais tenra e suculenta.

Quando a comida do seu ponto, definir o controle de temperatura para "0". Se você quiser manter a comida quente, para baixo para a posição "2".

Antes de servir, vire o regulador de temperatura volta a "0".

Desligue a ficha e pan termostato. Abaixo, você pode servir comida na mesa no mesmo recipiente.

NOTA: Primeiro retire a ficha na rede. Em segundo lugar, remova cuidadosamente o termostato (a outra extremidade do cabo) Ligue integrado na unidade base. Quando fresco com um pano seco e limpo dentro do plugue.

+ Superfície CUIDADOS E MANUTENÇÃO antiaderente

A superfície da panela é melhor qualidade, é um material antiaderente, que não é absolutamente bater em nada.

Pela mesma razão, temos de tomar as seguintes medidas preventivas:

• Não utilize lâminas de metal ou cozinha baldes. Recomendamos utensílios madrea ou plástico.

• Se você tiver que cortar carne, salsichas ou peixe, recomendamos a remoção de alimentos da panela e corte-os em uma tabela.

• Certifique-se de que nem o cabo de alimentação ou tocar o termostato ou repousa sobre a superfície do dispositivo.

• Não utilize forte nylon ou metal para a limpeza de escovas multicuísine.

• A panela deve ser limpos após cada utilização, e tendo atingido um arrefecimento controlável com um pano limpo e seco. Recomendamos o uso de toalhas de papel.

• Para um alimento mais saudável e genuíno, é aconselhável não usar o óleo diretamente sobre a superfície antiaderente, mas sim marinar anteriormente carnes, legumes e peixe com especiarias diferentes, manteiga, óleo, limão, vinho, mostarda, soja, etc ...

• Os produtos congelados podem ser preparados por redução de temperaturas de 50%, de acordo com a tabela abaixo, e aumentando o tempo de preparação.

+ INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA

Recomendamos os seguintes práticas e sugestões para a limpeza adequada:

antiaderente Base, estado quente.

Após cada uso, limpe a base com um pano ou papel úmido toalha. Se os resíduos permanecem na superfície, coloque um pouco de água na frigideira e aqueça novamente para diluir essas sobras. Sirva-se, se necessário, uma espátula de plástico ou de madeira. Não use detergente forte ou abrasivo, como escovas ou esponjas de nylon metálico. Nunca coloque a pizza-pan em água ou lavar com água enquanto estiver quente.

vara de base no estado frio

Limpe com uma esponja macia e um pouco de detergente suave. Evitar que a água dentro.

tampo de vidro
Limpe a tampa com uma esponja macia e detergente neutro. Não altere abruptamente temperatura superior (quente e fria). Não coloque a tampa em água corrente fria enquanto quente. Não use tecidos impregnados com produtos químicos e outros detergentes agressivos.

termostato de controle de temperatura
Limpe o termostato com toalhas de papel macio. Não limpe a abertura da vela termostato com trapos ou húmedo. Este papel deve ser mantido sempre seco.

Uma vez que limpar o aparelho completamente seco com uma toalha de cozinha. Finalmente ungir ligeiramente a superfície antiaderente com um pouco de óleo ou manteiga.

+ TÉCNICO

Tensão: 220-240 v.
Frequência: 50 Hz.
Potência: 1500 w.



INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directrices Europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos.

El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos.

Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centro de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrotécnicos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno o cambio de otro.

La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para el sucesivo reciclaje, tratamiento y desecho ambientalmente compatibles, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.

El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.

TABLA DE TIEMPOS PARA COCINAR

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	SELECTOR	TEMPERATURA
EMPANADAS, CROISSANT	1 MIN. POR LADO	3,4	80°C
HUEVO FRITO	2 MIN.	3,4,5	150°C
CREPES	1-2 MIN. POR LADO	3,4	160°C
TORTILLA FRANCESA	2 MIN. POR LADO	3,4	160°C
QUESO FRESCO	1 MIN. POR LADO	2,3	150°C
TOSTADAS	1 MIN. POR LADO	2,3	150°C
SANDWICHES	2 MIN. POR LADO	2,4	170°C
CALABACINES, AJOS, SETAS, BERENJENAS, TOMATES, PIMIENTOS, CEBOLLAS, ETC...	2 MIN. POR LADO	3,4,5	150°C
PATATAS, CALABAZAS, ZANAHORIAS: en corte	3 MIN. POR LADO	4,5	150°C
SALCHICHAS	2-3 MIN. POR LADO	4,5	180°C
ENTRECOTE DE TERNERA	2-3 MIN. POR LADO	4,5	180°C
FILETE DE TERNERA O CERDO	3 MIN. POR LADO	4,5	170°C
COSTILLAS DE CORDERO	3 MIN. POR LADO	4,5	170°C
CHULETAS DE CERDO	3 MIN. POR LADO	4,5	160°C
CONEJO (TROCEADO)	3-4 MIN. POR LADO	4,5	160°C
BROCHETAS DE PESCADO	2 MIN. POR LADO	3,4	160°C
ATÚN, SALMÓN, CABALLA, PEZ ESPADA, ETC...	2-3 MIN. POR LADO	3,4	160°C
CRUSTÁCEOS	2-3 MIN. POR LADO	3,4	180°C
SEPIAS, CALAMARES, ETC...	2-3 MIN. POR LADO	3,4	180°C
PIZZAS	7-10 MIN.	4,5	240°C
PAELLAS	35-45 MIN.	4,5	160°C-240°C

INSTRUCTION MANUAL

READ THE INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE STARTING TO USE THE PIZZA-PAN

+ PARTS OF THE PIZZA BREAD

- 1- Glass Cover
- 2- Valve
- 3- Grip handle
- 4- Saucepan body
- 5- Knob
- 6- Temperature thermostat
- 7- Electric cable



+ IMPORTANT SAFETY MEASURES

The use of electrical appliances obliges us to take safety measures for both the product purchased and the user.

1. Read all the observations and recommendations carefully.
2. Do not touch hot surfaces, USE THE SIDE HANDS as these are heat resistant.
3. To avoid an electric shock, make sure that the thermostat, the cable and the appliance are absolutely dry.
4. How to switch on the appliance: Firstly, place the thermostat firmly and fully into the socket provided on the body of the appliance, leaving the temperature indicator at "0". To connect and disconnect the cable and the thermostat from the appliance, never pull on the cable, but on the respective plug or thermostat.
6. Make sure that the plug and the cable that you are going to use are in good condition, to guarantee correct operation.
7. Do not use products or components other than the original ones.
8. Keep the cable away from hot surfaces.
9. Do not use the appliance near a gas cooker or an electric radiator. Keep the maximum distance between the pizza-bread and the surface or wall, at least 15 cm.
10. While the appliance is in use, keep it out of the reach of children.
11. Take the right precautions when stirring food in the multi-choice kitchen.
12. This appliance should only be used in strict accordance with the above-mentioned instructions
13. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its authorised service centre or by a qualified technician, in order to avoid any danger.
14. This appliance may only be used with its original thermostat.
15. The mobile plug socket must be removed before cleaning the appliance and the plug base must be dried before the appliance is used again.

+ INSTRUCTIONS FOR USE

Automatic temperature controller The controller is integrated in the electrical cable, which can be separated from the device. The regulation of this one is from 0° to 240° with a selector from 0 to 5, allowing to choose the ideal temperature for each food, guaranteeing an optimal result of great quality and very high nutritional properties. The temperature is

selected according to the type of food to be prepared. Once the desired temperature has been reached, the thermostat's pilot light goes off automatically, as well as coming on again when it goes down.

Correct use

- Before each use, carefully clean the iron and the cover of the appliance.
- After each use, grease the surface of the pan with oil or butter.

1. Place the temperature indicator in position "0" and plug the thermostat into its base
- IMPORTANT NOTE:** if the temperature regulator is not correctly plugged in, abnormal heating may occur, which may cause damage to the appliance and even accidents. Therefore, make sure that the temperature regulator is firmly plugged in.
2. Insert the plug into the mains socket. The light will come on once a temperature has been selected.
 3. The temperature scale has five levels, which can be selected according to the type of food.
 4. How to start cooking? Once the cable is connected, wait 5 minutes. The indicator light will go out and you can start cooking.

If the control lamp goes out, do not be alarmed, it is not broken, remember that it has an automatic function and will go out when the desired temperature is reached. It is not harmful to your health. The heating of the protective resin, which comes from the factory, usually brings about these odours, but after a few minutes they disappear.

Do not touch the base of the appliance. Move and handle the pan only by the heat-resistant handles. With your multi-kitchen you can start enjoying tasty meals, cooked with very little fat for a healthy diet and to optimize your well-being. The glass lid should always be used, because it is not only heat-resistant, but it maintains and distributes the heat on top and also leaves the food crispy. The glass lid allows you to check the progress of the cooking of the food, without odours or splashes. The lid has a valve for the escape of steam, not allowing the food to be cooked with unwanted liquids, but to be more tender and juicy.

When the food is ready, set the temperature regulator to "0". If you wish to keep the food warm, lower it to the "2" position. Before serving, set the temperature regulator back to "0".

Disconnect the plug and the thermostat from the pan. You can then serve the food at the table in the same container.

ATTENTION: First remove the plug from the mains socket. Secondly, carefully remove the thermostat (the other end of the cable) from the socket built into the base of the appliance. When it gets cold, wipe the inside of the plug with a dry, clean cloth.

+ CARE AND MAINTENANCE OF THE NON-STICK SURFACE

The surface of the pan is top quality, non-stick material, where absolutely nothing sticks.

For this same reason, the following preventive measures should be taken:- Do not use metal shovels or ladles. We recommend wood or plastic utensils.

- If you have to cut meat, sausages or fish, we recommend that you take the food out of the pan and cut it on a board.

- Make sure that neither the electric cable nor the thermostat rubs or rests on the surface of the appliance.

- Do not use strong nylon or metal brushes to clean the multi-kitchen.
- The pan should be cleaned after each use, and having reached a manageable cooling, with a clean and dry cloth. We recommend the use of kitchen paper.
- For a healthier and more genuine meal, it is advisable not to use oil directly on the non-stick surface, but rather to previously marinate meat, vegetables and fish with different spices, butter, oil, lemon, wine, mustard, soya, etc...- Frozen products can be cooked by reducing temperatures by 50%, according to the attached table, and increasing preparation time.

+ CLEANING INSTRUCTIONS

We recommend the following practices and suggestions for proper cleaning:

Non-stick base, when hot.
 After each use, clean the base with a damp cloth or kitchen paper. If any residues remain on the surface, put some water on the iron and heat it again to dilute these food remains. If necessary, use a plastic or wooden spatula.
 Do not use strong or abrasive detergents, such as brushes or nylon metal sponges. Never put the pizza-bread in the water, nor wash it with water while it is hot.

Non-stick base, in cold state
 Clean with a soft sponge and a little non-abrasive detergent. Prevent water from penetrating inside.

Glass cover
 Clean the lid with a soft sponge and mild detergent. Do not suddenly change the temperature of the lid (from hot to cold). Do not put the lid under cold water while it is hot. Do not use chemical wipes or other strong detergents.

Temperature regulating thermostat
 Clean the thermostat with soft paper towels. Do not wipe the thermostat's socket with damp rags or paper. It should always be kept dry.

Once the appliance is clean, dry it completely with a kitchen cloth. Finally, lightly oil or butter the non-stick surface.

+FICHA TÉCNICA

Voltage: 220-240 v.
 Frequency: 50 Hz.
 Power: 1500 w.



INFORMATION TO USERS According to European Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, concerning the reduction of the use of hazardous substances in electrical equipment, in addition to the disposal of waste, the crossed-out symbol on the equipment indicates that the product, at the end of its life, must be disposed of in a separate place from other waste. The crossed-out wheeled bin symbol on the equipment indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its life. The appropriate separate collection of unused equipment for subsequent recycling, treatment and disposal in an environmentally friendly manner helps to avoid any negative effects on the environment and health and encourages the recycling of the materials of which the equipment is composed.

TIME TABLE FOR COOKING

ALIMENTO	COOKING TIME	SELECTOR	TEMPERATURE
EMPANADAS, CROISSANT	1 MIN. FOR SIDE	3,4	80°C
FRIED EGG	2 MIN.	3,4,5	150°C
CREPES	1-2 MIN. FOR SIDE	3,4	160°C
FRENCH OMELETTE	2 MIN. FOR SIDE	3,4	160°C
FRESH CHEESE	1 MIN. FOR SIDE	2,3	150°C
TOAST	1 MIN. FOR SIDE	2,3	150°C
SANDWICHES	2 MIN. FOR SIDE	2,4	170°C
ZOCS, GARLIC, MUSHROOMS, ANGELS, TOMATOES, PEPPERS, ONIONS, ETC...PO-TATOES, MUSHROOMS, CARROTS: in cut	2 MIN. FOR SIDE	3,4,5	150°C
SAUSAGES	3 MIN. FOR SIDE	4,5	150°C
VEAL ENTRECOTE	2-3 MIN. FOR SIDE	4,5	180°C
FILLET OF BEEF OR PORK	2-3 MIN. FOR SIDE	4,5	180°C
LAMB CHOPS	3 MIN. FOR SIDE	4,5	170°C
PORK CHOPS	3 MIN. FOR SIDE	4,5	160°C
RABBIT (SLICED)	3-4 MIN. FOR SIDE	4,5	160°C
FISH SKEWERS	2 MIN. FOR SIDE	3,4	160°C
TUNA, SALMON, MACKEREL, SWORDFISH, ETC...CRUSTA-CEANS	2-3 MIN. FOR SIDE	3,4	160°C
CUTTLEFISH, SQUID, ETC...	2-3 MIN. FOR SIDE	3,4	180°C
PIZZAS	7-10 MIN.	4,5	240°C
PAELLAS	35-45 MIN.	4,5	160°C-240°C