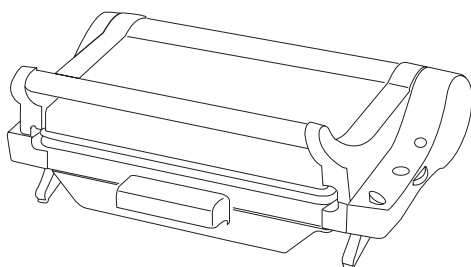


**GRIGLIA A CONTATTO
CONTACT-GRILL
GRILL A CONTACT
TISCHGRILL
KONTAKGRILL
PARILLA A CONTACTO
GRELHADOR DE CONTACTO
ΤΟΣΤΙΕΡΑ
KONTAKGRILL
KONTAKTGRILL
MOINITOIMIPARILA
ГРИЛЬ
KONTAKTNÍ GRIL
OPIEKACZ
KONTAKTRENDSZERŰ GRILLSÜTŐ**



**Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzing
Instrucciones para el uso
Instruções de uso**

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
Bruksveiledning
Bruksanvisning
Käyttöohje**

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

NÁVOD K POUŽITÍ

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Kezelési utasítás

ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.

WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.

With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse.

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED **IMPORTANT**

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow:
Blue:
Brown:

Earth
Neutral
Live



If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

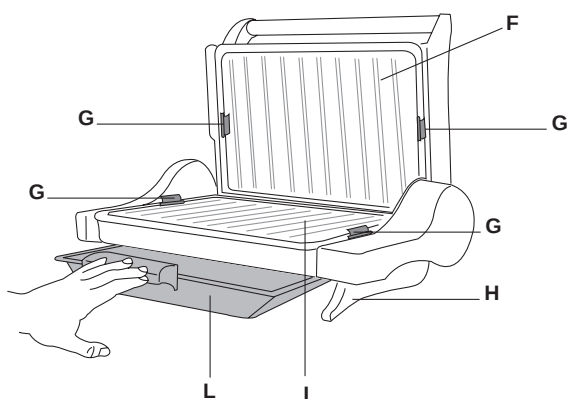
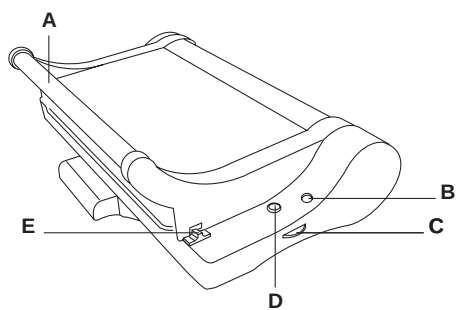
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

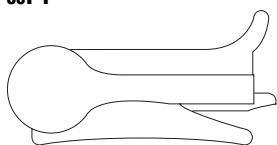
The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

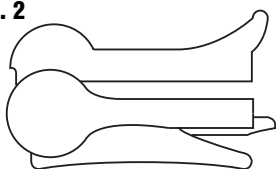
The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.



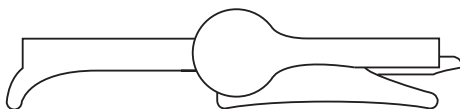
Pos. 1



Pos. 2



Pos. 3



AVVERTENZE IMPORTANTI

- **Prima di usare la bistecchiera, per evitare errori ed ottenere i migliori risultati, leggere attentamente le avvertenze.**
- Questo apparecchio è adatto alla cottura di cibi. Non deve essere perciò utilizzato per altri fini né modificato o manomesso in alcun modo.
- Fate attenzione che il cavo di alimentazione non sia in contatto con le parti calde dell'apparecchio quando questo è in funzione.
- Prima dell'uso lavare con cura le 2 piastre antiaderenti.
- Rimontare le piastre solo quando saranno completamente asciutte
- Non lasciare l'apparecchio alla portata dei bambini né lasciatelo in funzione senza sorveglianza.
- Togliere la spina dalla presa di corrente:
 - prima di riporre l'apparecchio o di togliere le piastre di cottura
 - prima di ogni operazione di pulizia o manutenzione
 - subito dopo l'uso
- Utilizzare soltanto prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno. Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente, in quanto la sua sostituzione richiede l'impiego di utensili speciali. In caso di danneggiamento del cavo, rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza autorizzato dal costruttore.
- Non disinserire mai la spina dalla presa di corrente, tirando il cavo.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza piastre di cottura.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il vassoio di raccolta grassi **L**.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- Riporre l'apparecchio solo quando si è raffreddato completamente.
- Non toccare le piastre con utensili taglienti, per non rovinare il loro rivestimento.
- Attenzione: quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici esterne può essere molto elevata

Questi apparecchi sono conformi alla norma EN 55014 sulla soppressione dei disturbi radio

DESCRIPTION OF APPLIANCE

- A** Impugnatura isolante
- B** Lampada spia
- C** Termostato regolabile
- D** Display
- E** Gangi di chiusura

- F** Piastra superiore antiaderente, removibile
- G** Ganci di rimozione piastre
- H** Base
- I** Piastra inferiore antiaderente, removibile
- L** Vassoio di raccolta grassi

INSTALLAZIONE

- Prima dell'uso, controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto.
- Installare l'apparecchio su un piano orizzontale, fuori dalla portata dei bambini in quanto alcune parti dell'apparecchio durante l'uso raggiungono temperature elevate.
- Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare che:
 - il voltaggio della vostra rete corrisponda al valore in V indicato nella targa caratteristica, applicata sotto all'apparecchio;
- la presa di corrente abbia una portata minima di 10A;
- la presa sia del tipo adatto alla spina, altrimenti farla sostituire;
- **la presa sia collegata ad una efficace messa a terra.** La casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma non sia rispettata.
- Per eliminare l'odore di nuovo quando si utilizza per la prima volta l'apparecchio, bisogna farlo funzionare aperto in posizione barbecue (vedi pag. 3, pos. 3) , senza alimenti per almeno 5 minuti. Durante questa operazione aerare la stanza .

POSIZIONI DI IMPIEGO DELL'APPARECCHIO

Il Vostro apparecchio è predisposto per l'utilizzo in una delle 3 seguenti posizioni:

A CONTATTO

Ideale per carni in genere, verdure, polenta, sandwiches (**pos. 1** a pag. 3).

PER GRATINARE

Ideale per pesci e pizza (**pos. 2** a pag. 3). Per raggiungere questa posizione, con una mano **sollevare** verso l'alto la parte superiore dell'apparecchio e **ruotare** verso voi stessi e con l'altra mano tenere fermo l'apparecchio afferendolo dalla maniglia del vassoio di drenaggio grassi

GRILL-BARBECUE

Questa posizione può essere utilizzata per tutte le cotture, tranne che per la pizza (**pos. 3** a pag. 3). Per ottenere questa posizione aprire del tutto la bistecchiera.

UTILIZZO

- Inserire la spina e regolare il termostato (**C**) sulla posizione desiderata; (MIN/MED/MAX) la lampada spia (**B**) si accende. Preriscaldare l'apparecchio con le piastre chiuse.
- Quando l'apparecchio ha raggiunto la temperatura desiderata, la lampada spia si spegne.
- Adagiare sulle piastre il cibo da grigliare
- Posizionare l'apparecchio su una delle tre posizioni disponibili, 1, 2, 3.
- Per spegnere l'apparecchio, ruotare la manopola termostato in senso antiorario fino a fine corsa.
- A cottura ultimata, staccare la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Non toccare le piastre con utensili taglienti, per non deteriorare il loro rivestimento.

CONSIGLI PER LA COTTURA

- Asciugare gli alimenti scongelati o marinati prima di adagiarli sulle piastre
- Aromatizzare la carne prima della cottura, salarla al momento di servire
- Quando si utilizza la posizione "a contatto" è opportuno che i pezzi da grigliare siano dello stesso spessore, per ottenere una cottura più uniforme.
- Quando cuocete il pesce, è indispensabile oliare la piastra d'appoggio (**I**).
- Di seguito vi diamo alcuni esempi di utilizzo della Vostra bistecchiera.

Tenere presente che i tempi riportati in tabella sono indicativi.

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

PULIZIA

- **Prima di qualunque operazione di pulizia, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.**
- La pulizia dopo ogni cottura evita l'emissione di fumi e di odori indesiderati nelle cotture successive.
- Le 2 piastre possono essere smontate agendo sugli appositi ganci (G) e possono essere lavate sia in acqua calda che in lavastoviglie.
- Lasciare le piastre in ammollo in acqua calda per alcuni minuti in modo da ammorbidire gli eventuali residui solidi rimasti durante la cottura.
- Non utilizzare utensili o detersivi abrasivi che possono danneggiare o graffiare lo speciale rivestimento antiaderente.
- Rimontare le piastre pulite e perfettamente asciutte facendo attenzione ad agganciarle bene.
- Per vuotare o pulire il vassoio di raccolta grassi, estrarlo tirando verso l'esterno la maniglia prevista. Per reinserirlo eseguire l'operazione contraria premendolo fino a fine corsa.

CIBI (Qtà)	POS. THERMOST.	POS. GRIGLIE	TEMPO	NOTE E CONSIGLI
Braciole (1)	max	1	6'-8'	Le braciole devono essere di spessore possibilmente uguale
Hamburger (2)	max	1	3'-5'	Non aprire la piastra prima di 2'-3' altrimenti il cibo si rompe
Bistecca di Roast-beef (1)	med	1	2'-3'	Tempi per cottura al sangue
Bistecca di maiale (1)	max	1	2'-3'	Tempi per cottura al sangue
Costicine (3)	max	1	15'-18'	Girare le costicine dopo 10'
Fegato (2)	med	1	2'-3'	Lavare bene il fegato
Spiedini (3)	max	1	8'-10'	Girare dopo 4'-5'
Pollo (1kg)	med	1	75'-80'	Aperto a metà, mai girato
Würstel (3)	max	1	3'-5'	Tagliarli a metà
Salsiccia (2)	max	1	4'-6'	Tagliarla a metà
Salsiccia lunga	max	1	7'-9'	Se necessario tagliarla a metà
Filetto trota salmonata (1)	med	2	16'-20'	Oliare la piastra e girare a metà cottura
Trancio di salmone (1)	med	2	16'-20'	Oliare la piastra e girare a metà cottura
Sogliola (1)	med	2	18'-22'	Oliare la piastra e girare a metà cottura
Canestrelli (15)	med	2	12'-15'	Non occorre oliare né girare
Melanzane (6 fette)	med	1	6'-8'	Tagliarle uniformemente
Zucchine (7 fette)	med	1	6'-8'	Tagliarle uniformemente
1 peperone (quarti)	med	1	6'-8'	Chiudere la piastra e premere a fondo
Cipolle (a fette)	med	1	6'-8'	Tagliarle uniformemente
Polenta (a fette)	med	1	20'-25'	Tagliarla ad uno spessore di 1,5 cm. Non aprire la piastra prima di 15'.
Panini farciti	med	1	3'-9'	Utilizzare panini morbidi
Toast	med	1	2'-3'	Mettere solo metà fetta di sottiletta per parte
Pizza	med	2	40'-45'	Dopo aver rimosso la piastra inferiore, adagiare la pasta per pizza quindi riposizionare la piastra e farcire a piacere

CONSIGNES IMPORTANTES

- **Avant d'utiliser votre gril à bifteck, afin d'éviter les erreurs et d'obtenir les meilleurs résultats, lisez attentivement les consignes suivantes.**
- Cet appareil est prévu pour la cuisson d'aliments. Il ne doit donc en aucun cas être utilisé à d'autres fins, ni adapté ni modifié.
- Veillez à ce que le câble électrique n'entre pas en contact avec les pièces brûlantes de l'appareil quand celui-ci est en marche.
Avant d'utiliser l'appareil, lavez soigneusement les deux plaques anti-adhésives.
- Avant de remonter les plaques, attendez qu'elles soient complètement sèches.
- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants et ne le laissez pas en marche sans surveillance.
- Débranchez toujours l'appareil :
 - avant de le ranger ou d'extraire les plaques de cuisson
 - avant toute opération de nettoyage ou d'entretien
 - juste après utilisation
- N'utilisez que des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur
- Évitez d'utiliser l'appareil à l'extérieur. Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car l'opération exige des outils spéciaux. Si le cordon est détérioré, adressez-vous exclusivement à un Centre de service agréé par le fabricant.
- Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil sans plaques de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil sans le plateau de récupération des graisses L.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- Avant de ranger l'appareil, laissez-le refroidir complètement.
- Pour ne pas abîmer le revêtement des plaques, évitez de les toucher avec des ustensiles tranchants.
- Attention : quand l'appareil est en marche, la température des surfaces extérieures peut être très élevée.

Ces appareils sont conformes à la norme EN 55014 sur l'antiparasitage.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A** Poignée isolante
- B** Lampe témoin
- C** Thermostat réglable
- D** Afficheur
- E** Crochets de fermeture

- F** Plaque supérieure anti-adhésive, amovible
- G** Crochets extraction plaques
- H** Base
- I** Plaque inférieure anti-adhésive, amovible
- L** Plateau de récupération des graisses

INSTALLATION

- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport.
- Installez l'appareil sur un plan horizontal, hors de la portée des enfants car certaines pièces atteignent des températures très élevées pendant le fonctionnement.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si :
 - la tension de votre réseau correspond à celle indiquée en V sur la plaque signalétique appliquée sous l'appareil ;
 - la prise de courant a une intensité minimale de 10 A ;
 - la prise est adaptée à la fiche, autrement, faites-la remplacer ;
 - **la prise est munie d'une mise à la terre efficace.** Si cette norme n'est pas respectée, le Fabricant déclinera toute responsabilité.
- Pour éliminer l'odeur de "neuf" lors de la première utilisation, faites marcher l'appareil ouvert en position barbecue (voir page 3, pos. 3) sans aliments pendant au moins 5 minutes. Pendant cette opération, aérez la pièce.

POSITIONS D'UTILISATION DE L'APPAREIL

Votre appareil vous permet trois positions d'utilisation :

C O N T A C T

Idéal pour viandes, légumes, polenta, sandwiches (**réf. 1** page 2).

G R A T I N

Idéal pour le poisson ou la pizza (**réf. 2** page 3). Pour obtenir cette position, tenez l'appareil d'une main en saisissant la poignée du plateau de récupération des graisses et de l'autre, **soulevez** la partie supérieure de l'appareil et faites-la **pivoter** vers vous.

GRIL – BARBECUE

Cette position peut être utilisée pour toutes les cuissons, sauf la pizza (**réf. 3** page 3). Pour obtenir cette position, ouvrez complètement le gril.

UTILISATION

- Branchez l'appareil et réglez le thermostat (C) sur la position désirée (MIN/MED/MAX) ; la lampe témoin (B) s'allumera. Préchauffez l'appareil plaques fermées.
- Dès que l'appareil aura atteint la température désirée, la lampe témoin s'éteindra.
- Disposez sur les plaques les aliments à griller.
- Positionnez l'appareil sur l'une des trois positions 1, 2 ou 3.
- Pour arrêter l'appareil, tournez le bouton thermostat en sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'au bout.
- La cuisson étant terminée, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

Pour ne pas abîmer le revêtement des plaques, évitez de les toucher avec des ustensiles tranchants.

CONSEILS DE CUISSON

- Essuyez les aliments décongelés ou marinés avant de les poser sur les plaques.
- Aromatisez la viande avant la cuisson, salez-la au moment de servir.
- En position "contact", veillez à ce que les morceaux soient de la même grosseur, pour une cuisson plus uniforme.
- Lorsque vous cuisez du poisson, il est indispensable d'huiler la plaque d'appui (I).
- Voici quelques exemples d'utilisation de votre gril.

Considérez que les temps indiqués dans le tableau sont indicatifs. Ils peuvent varier selon les caractéristiques des aliments (température initiale, contenu en eau) et vos goûts personnels.

NETTOYAGE

- **Avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.**
- Le nettoyage après chaque cuisson évite l'émission de fumées et d'odeurs désagréables lors des cuissons suivantes.
- Les 2 plaques peuvent être démontées en agissant sur les crochets prévus (G) et lavées à l'eau chaude ou au lave-vaisselle.
- Laissez les plaques tremper dans l'eau chaude pendant quelques minutes pour ramollir les éventuels résidus de cuisson.
- Évitez les ustensiles et les détergents abrasifs qui pourraient rayer ou abîmer le revêtement spécial anti-adhésif.
- Remontez les plaques propres et parfaitement sèches en veillant à bien les accrocher.
- Pour extraire le plateau de récupération des graisses et le vider ou le nettoyer, tirez vers l'extérieur la poignée prévue. Pour le remettre en place, exécutez l'opération inverse et poussez-le jusqu'au bout.

ALIMENTS (Q)	POS. THERMO-STAT	POS. GRILLES	TEMPS	REMARQUES ET CONSEILS
Côtes de porc (1)	max	1	6'-8'	Les côtes doivent être si possible de même épaisseur
Steaks hachés (2)	max	1	3'-5'	N'ouvrez pas les plaques avant 2-3 minutes pour ne pas défaire la viande
Steak de bœuf (1)	med	1	2'-3'	Temps pour une cuisson saignante
Tranche de porc (1)	max	1	2'-3'	Temps pour une cuisson saignante
Travers (3)	max	1	15'-18'	Retournez après 10 minutes
Foie (2 tranches)	med	1	2'-3'	Lavez bien le foie
Brochettes (3)	max	1	8'-10'	Retournez après 4-5 minutes
Poulet (1 kg)	med	1	75'-80'	Ouvert à moitié, sans retourner
Saucisses de Francfort (3)	max	1	3'-5'	Fendez-les en deux
Saucisses (2)	max	1	4'-6'	Fendez-les en deux
Saucisse longue	max	1	7'-9'	Si nécessaire, coupez-la à moitié
Filet de truite saumonée (1)	med	2	16'-20'	Huilez la plaque et retournez à mi-cuisson
Darne de saumon (1)	med	2	16'-20'	Huilez la plaque et retournez à mi-cuisson
Sole (1)	med	2	18'-22'	Huilez la plaque et retournez à mi-cuisson
Pétoncles (15)	med	2	12'-15'	sans huiler ni retourner
Aubergines (6 tranches)	med	1	6'-8'	Coupez-les de la même grosseur
Courgettes (7 tranches)	med	1	6'-8'	Coupez-les de la même grosseur
1 poivron (quartiers)	med	1	6'-8'	Fermez la plaque et pressez à fond
Oignons (en rondelles)	med	1	6'-8'	Coupez-les de la même grosseur
Polenta (tranches)	med	1	20'-25'	Coupez-la en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. N'ouvrez pas la plaque avant 15 minutes.
Sandwiches	med	1	3'-9'	Utilisez du pain tendre
Croque-monsieur	med	1	2'-3'	Mettez une demi-tranche seulement de fromage de chaque côté
Pizza	med	2	40'-45'	Retirez la plaque inférieure, disposez la pâte à pizza, remettez la plaque et farcissez à souhait.