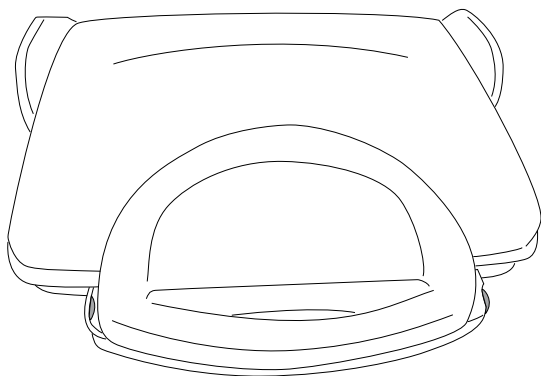


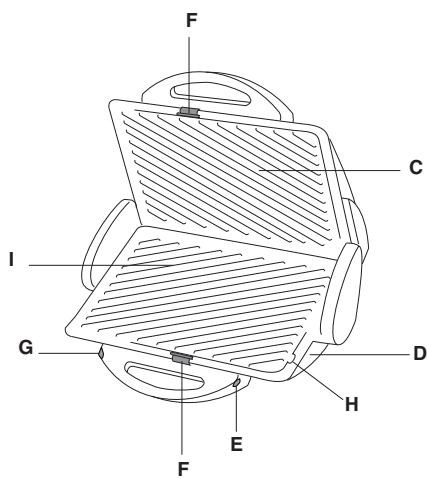
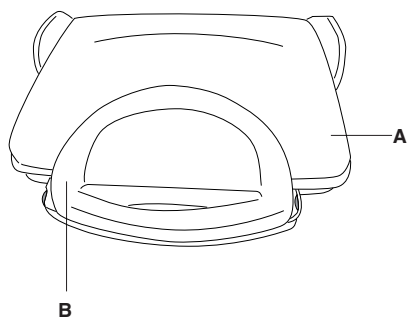
SIMAC

CONTACT-GRILL

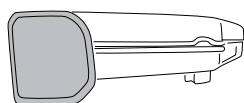
GRIGLIA A CONTATTO



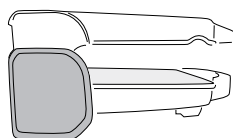
Instructions for use
Istruzioni per l'uso



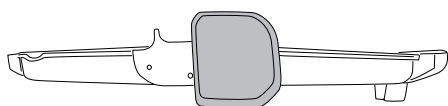
Pos. 1



Pos. 2



Pos. 3



DESCRIPTION OF APPLIANCE

GB

- A Top of appliance
- B Heat-insulated handle
- C Top non-stick grill plate, removable
- D Base of appliance
- E Temperature control knob
- F Grill plate release catch
- G Pilot light
- H Drainage vent
- I Bottom non-stick grill plate, removable

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A Parte superiore dell'apparecchio
- B Impugnatura isolante
- C Piastra superiore antiaderente, removibile
- D Parte inferiore dell'apparecchio
- E Termostato regolabile
- F Gancio fissaggio/rimozione piastre
- G Lampada spia
- H Drenaggio grassi
- I Piastra inferiore antiaderente, removibile

GB

Important information for correct disposal of the product in accordance with EC Directive 2002/96/EC.



At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

I

Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC e del Decreto Legislativo n. 151 del 25 Luglio 2005.



Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è

riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Read the following safety instructions carefully before using the grill, to obtain the best results and avoid making any errors.**
- This appliance is designed to cook food and should not be used for any other purposes, or modified or tampered with in any way.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Make sure that the supply cord does not come into contact with any part of the grill that generates heat when the appliance is being used.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating
- Wash the two non-stick grill plates thoroughly before using the grill.
- Grill plates must be perfectly dry before being fitted onto the appliance.
- Keep out of the reach of children and never leave the iron unattended when switched on.
- Always disconnect the appliance from the mains:
 - before storing away the appliance or removing the grill plates
 - before cleaning or maintenance
 - after use.
- Always use approved extension cords.
- Do not use outdoors. Do not change the supply cord without expert assistance as special equipment is required. For repairs to the cord, contact your local authorised Service Agents.
- Do not unplug the appliance by pulling the supply cord.
- **Only switch the appliance on with the grill plates fitted.**
- **WARNING: charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance.**
- Do not immerse the appliance in water.
- Allow the appliance to cool down completely before storing it away.
- Do not use sharp tools on the grill plates as these may damage the non-stick coating.
- This appliance conforms to EEC Directive EN 55014 regarding the suppression of radio disturbance.
- Materials and accessories coming into contact with food conform to EC regulation 1935/2004.
- Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTALLING THE GRILL

- Before using the grill, make sure that it has not been damaged in any way during transportation.
- Place the appliance on a flat surface well out of the reach of children, as high temperatures are generated during use.
- Before plugging the appliance into the mains, check that:
 - the supply voltage corresponds to that indicated on the rating plate fitted on the appliance;
 - the power on the mains socket is minimum 10A;
 - the mains socket is suitable for the type of plug fitted on the appliance; if not it should be changed;
 - **the mains socket is earthed.** The manufacturer does not accept any liability for damage caused as a result of non-compliance with this requirement.
- Before using the grill for the first time, switch it on and leave it to heat up in the barbecue/party grill position (see pg.3, pos.3) without any food, for at least 5 minutes; open the window in order to eliminate any unpleasant smell that tends to be given off when an appliance is new.

FUNCTION POSITIONS

The appliance can be operated in three different positions:

CONTACT GRILLING

ideal for all kinds of meat, vegetables, polenta, toasted sandwiches (**no.1**, pg.3).

B R O W N I N G

ideal for fish and pizza (**no.2**, pg.3). To set this position, **lift up** the top of the appliance and **turn** it towards you.

BARBECUE - PARTY GRILLING

This position can be used to grill all types of food except pizzas (**no.3**, pg.3). Open the grill out flat.

USING THE APPLIANCE

- Connect the appliance to the mains supply and turn the temperature control knob (E) to the desired setting; the pilot light (G) will come on. Allow the appliance to heat up with the grill plates closed.
- The pilot light switches off when the set temperature has been reached.
- Place the food on the grill plate.
- Set the appliance in the desired position, 1, 2 or 3.
- Place a heatproof container under the drainage vent to catch surplus fat.
- To switch off the appliance, turn the temperature control knob counter-clockwise until it stops.
- After grilling, unplug the appliance and allow to cool.

Do not use sharp tools on the grill plates as these may damage the non-stick coating.

COOKING TIPS

- Thawed and marinated meat should be dried thoroughly before being placed on the grill.
- Meat should be seasoned before grilling but salt should be added at time of serving.
- Food which is to be contact-grilled should be uniformly thick to ensure even browning.
- Always oil the lower plate (I) before grilling fish.
- A number of recipes suitable for the grill have been provided.

Please note that the cooking times given are only approximate.

They may vary, depending on the characteristics of the food being cooked (temperature prior to cooking, water content) and individual preference.

CLEANING

- **Always unplug the appliance and allow it to cool before cleaning.**
- Clean the appliance after each use to prevent unpleasant smells or fumes from being emitted when it is next used.
- Remove the 2 grill plates, pulling the release catches (F) and wash either by hand in hot water or in a dishwasher.

- Leave the plates to soak in warm water to remove any residue left during cooking.
- Do not use abrasive tools or cleaning agents as these may scratch or damage the non-stick coating.
- Refit the clean plates on the appliance making sure that they are perfectly dry.

FOOD	TEMP. SETTING	GRILL POSITION	TIME	REMARKS & TIPS
Chop	5	1	6'-8'	Chops should be of even thickness.
Beefburger	5	1	3'-5'	Wait 2-3' before opening the plate, otherwise the burgers will break up.
Beef steak	5	1	2'-3'	Meat cooked rare in time indicated
Pork steak	5	1	2'-3'	Meat cooked rare in time indicated
Spare ribs	5	1	15'-18'	Turn ribs after 10'
Liver	5	1	2'-3'	Clean liver thoroughly
Kebabs	5	1	8'-10'	Turn after 4-5'
Chicken	4	1	20'-30'	Cut open in half, do not turn
Sausage	5	1	3'-5'	Cut in half
Fresh sausage	5	1	7'-9'	Cut in half
Salmon trout fillet	4	2	16'-20'	Oil the plate and turn halfway through cooking
Salmon steak	4	2	16'-20'	Oil the plate and turn halfway through cooking
Sole	5	2	18'-22'	Oil the plate and turn halfway through cooking
Aubergines	5	1	6'-8'	Slice evenly
Courgettes	5	1	6'-8'	Slice evenly
1 pepper/capsicum (quarters)	5	1	6'-8'	Close the grill plates and press down
Onions (sliced)	5	1	6'-8'	Slice evenly
Polenta (slices)	5	1	10'-15'	Cut into 1.5 cm. thick slices. Leave to cook with plates closed for 10'
Filled bread rolls	4	1	2'-4'	Use soft rolls
Toasted sandwich	4	1	2'-3'	Place only half a cheese slice in each sandwich as it tends to spill as it melts.
Pizza	3	2	30'-35'	Remove the bottom grill plate and spread out the pizza dough on top. Replace the plate and add topping.

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. 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:

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



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.



AVVERTENZE IMPORTANTI

- **Prima di usare la bisticchiera, 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.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Fate attenzione che il cavo di alimentazione non sia in contatto con le parti calde dell'apparecchio quando questo è in funzione.
- Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere elevata.
- 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 lasciarlo 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.**
- **ATTENZIONE: non utilizzare carbone o simili combustibili con questo apparecchio.**
- 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.
- Questi apparecchi sono conformi alla norma EN 55014 sulla soppressione dei disturbi radio.
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.

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, **sollevare** verso l'alto la parte superiore dell'apparecchio e **ruotare** verso voi stessi.

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 nei modelli che lo prevedono regolare il termostato (E) sulla posizione desiderata; la lampada spia (G) 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.
- Mettere un recipiente resistente al calore, sotto il beccuccio di drenaggio dei grassi.
- 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) ed 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 (F) 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.

CIBI (Qtà)	POS. THERMOST.	POS. GRIGLIE	TEMPO	NOTE E CONSIGLI
Braciole	5	1	6'-8'	Le braciole devono essere di spessore possibilmente uguale
Hamburger	5	1	3'-5'	Non aprire la piastra prima di 2'-3' altrimenti il cibo si rompe
Bistecca di Roast-beef	5	1	2'-3'	Tempi per cottura al sangue
Bistecca di maiale	5	1	2'-3'	Tempi per cottura al sangue
Costicine	5	1	15'-18'	Girare le costicine dopo 10'
Fegato	5	1	2'-3'	Lavare bene il fegato
Spiedini	5	1	8'-10'	Girare dopo 4'-5'
Pollo	4	1	20'-30'	Aperto a metà, mai girato
Würstel	5	1	3'-5'	Tagliarli a metà
Salsiccia	5	1	4'-6'	Tagliarla a metà
Salsiccia lunga	5	1	7'-9'	Se necessario tagliarla a metà
Filetto trota salmonata	4	2	16'-20'	Oliare la piastra e girare a metà cottura
Trancio di salmone	4	2	16'-20'	Oliare la piastra e girare a metà cottura
Sogliola	4	2	18'-22'	Oliare la piastra e girare a metà cottura
Canestrelli	4	2	12'-15'	Non occorre oliare né girare
Melanzane	5	1	6'-8'	Tagliarle uniformemente
Zucchine	5	1	6'-8'	Tagliarle uniformemente
1 peperone (quarti)	5	1	6'-8'	Chiudere la piastra e premere a fondo
Cipolle (a fette)	5	1	6'-8'	Tagliarle uniformemente
Polenta (a fette)	5	1	10'-15'	Tagliarla ad uno spessore di 1,5 cm. Non aprire la piastra prima di 10'.
Panini farciti	4	1	2'-4'	Utilizzare panini morbidi
Toast	4	1	2'-3'	Mettere solo metà fetta di sottiletta per parte
Pizza	3	2	30'-35'	Dopo aver rimosso la piastra inferiore, adagiare la pasta per pizza quindi riposizionare la piastra e farcire a piacere

SIMAC

De' Longhi Appliances
Divisione Commerciale Simac
via L. Seitz, 47
31100- Treviso - Italia
www.simacworld.com