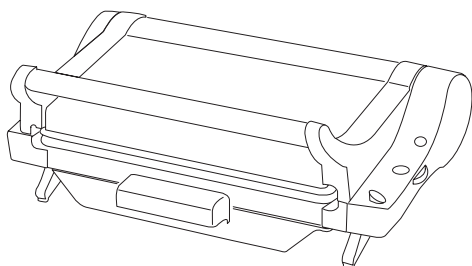


**GRIGLIA A CONTATTO  
CONTACT-GRILL  
GRILL A CONTACT  
TISCHGRILL  
KONTAKGRILL  
PARILLA A CONTACTO  
GRELHADOR DE CONTACTO  
ΤΟΣΤΙΕΡΑ  
KONTAKGRILL  
KONTAKTGRILL  
MOINITOIMIPARILA  
ГРИЛЬ  
KONTAKTNÍ GRIL  
OPIEKACZ  
KONTAKTRENDSZERŰ GRILLSÜTŐ**



**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**



**ME 10**

## 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:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	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.

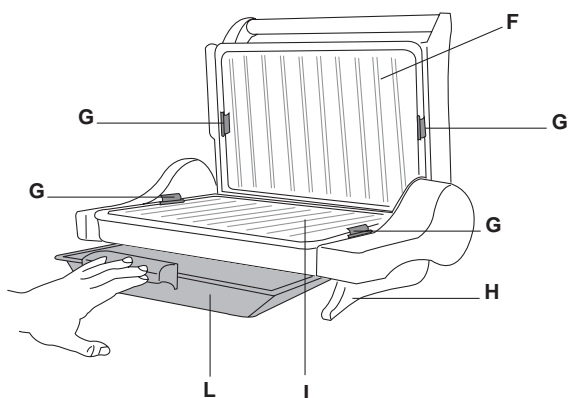
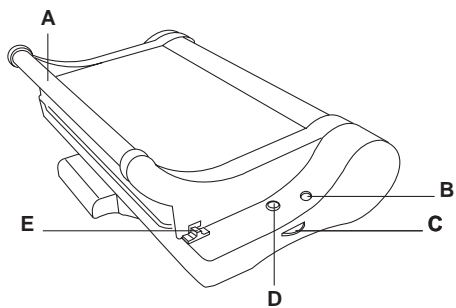
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

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:

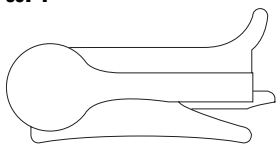
The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

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

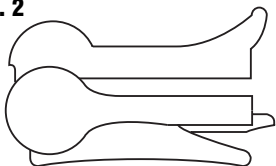
The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.



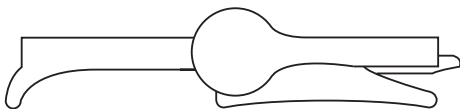
**Pos. 1**



**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 caratteristiche, 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 afferandolo 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.

<b>CIBI (Qtà)</b>	<b>POS. TERMOST.</b>	<b>POS. GRIGLIE</b>	<b>TEMPO</b>	<b>NOTE E CONSIGLI</b>
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 sottileta 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