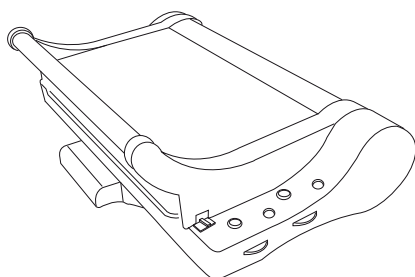


**GRIGLIA A CONTATTO
CONTACT-GRILL
GRILL A CONTACT
TISCHGRILL
KONTAKGRILL
PARILLA A CONTACTO
GRELHADOR DE CONTACTO
ΤΟΣΤΙΕΡΑ
KONTAKGRILL
KONTAKTGRILL
MOINITOIMIPARILA
ГРИЛЬ
KONTAKTNÍ GRIL
OPIEKACZ
KONTAKTRENDSZERŰ GRILLSÜTŐ**



**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:	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.

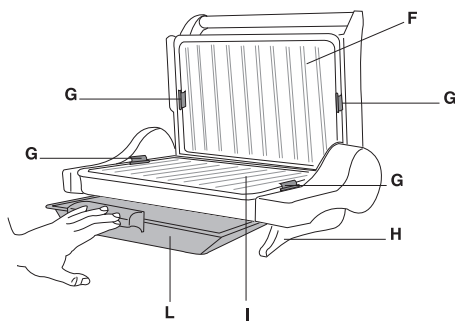
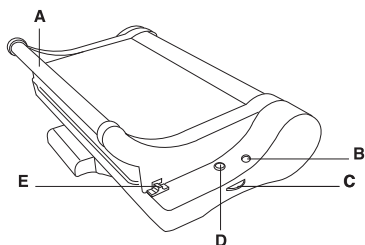
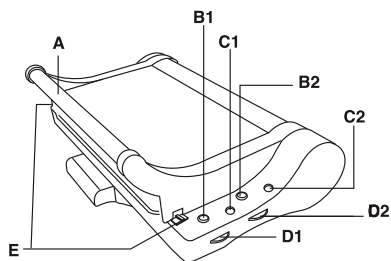
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

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:

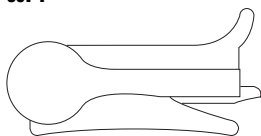
The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

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

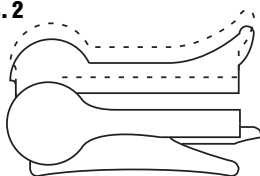
The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.



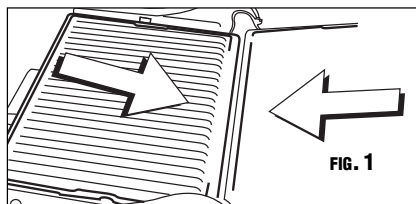
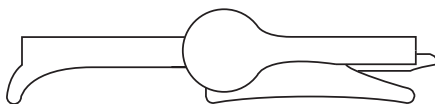
Pos. 1



Pos. 2



Pos. 3



AVVERTENZE IMPORTANTI

- **Prima di usare la 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.
- 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 consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienze 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.
- 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. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.
- 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.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.

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.

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.

DESCRIZIONE DELL' APPARECCHIO (Mod. CG400)

- | | |
|---|---|
| A Impugnatura isolante | G Ganci di rimozione piastre |
| B Lampada spia | H Base |
| C Termostato regolabile | I Piastra inferiore antiaderente, removibile |
| D Display | L Vassoio di raccolta grassi |
| E Ganci di chiusura | |
| F Piastra superiore antiaderente, removibile | |

DESCRIZIONE DELL' APPARECCHIO (Mod. CG600-CG660)

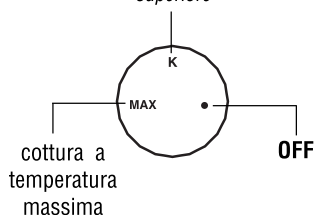
- | | |
|--|---|
| A Impugnatura isolata | D2 Termostato regolabile per piastra inferiore |
| B1 Indicatore della funzione selezionata per la piastra superiore | E Ganci di chiusura |
| C1 Lampada spia accensione piastra superiore | F Piastra superiore antiaderente, rimovibile e (solo mod. CG660) reversibile |
| D1 Termostato regolabile per piastra superiore | G Ganci di rimozione piastre |
| B2 Indicatore della funzione selezionata per la piastra inferiore | H Base |
| C2 Lampada spia accensione piastra inferiore | I Piastra inferiore antiaderente, rimovibile e (solo mod. CG660) reversibile |
| | L Vassoio raccolta grassi |

DESCRIZIONE DEI TERMOSTATI (D1 Mod. CG600 - D2 Mod.CG660)

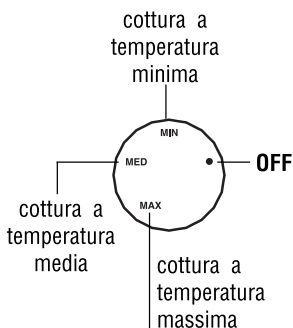
D1 - TERMOSTATO PIASTRA SUPERIORE

K = Keep Warm (mantenere in caldo)

da utilizzare solo con l'apparecchio in pos. 3 appoggiando gli alimenti sulla piastra superiore



D2 - TERMOSTATO PIASTRA INFERIORE



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 (MOD. CG400)

- 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.

UTILIZZO (MOD. CG600/660)

Accertarsi che il cassetto raccolta grasso sia posizionato correttamente.

- Inserire la spina e regolare i due termostati (piastra inferiore e piastra superiore) sulla posizione desiderata a seconda del cibo da grigliare (vedere tabella indicativa). Le modalità di preriscaldamento dell'apparecchio, variano a seconda della posizione delle piastre per la cottura: Pos.1-2: preriscaldare le piastre in posizione chiusa fino all'intervento dei termostati; Pos. 3: preriscaldare le piastre in

posizione aperta fino all'intervento di ognuno dei due termostati. Quando si utilizza l'apparecchio in Pos.1, si consiglia di regolare entrambi i termostati nella posizione Max al fine di avere una cottura omogenea;

- Quando ognuna delle due piastre ha raggiunto la temperatura desiderata, la lampada spia corrispondente si spegne;
- Adagiare sulle piastre il cibo da grigliare.
- Per spegnere l'apparecchio, ruotare le due manopole dei termostati fino al raggiungimento della posizione di OFF;
- A cottura ultimata, staccare la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Per mantenere in caldo i cibi già grigliati (con l'apparecchio in pos. 3), mettere il termostato della piastra superiore in posizione "K" e appoggiare gli alimenti sulla piastra superiore.

CONSIGLI PER LA COTTURA

- Solo nel mod. CG660, le piastre dell'apparecchio hanno un lato liscio per preparare uova, pancetta e pane da toast e uno rigato per grigliare. È possibile quindi scegliere il lato più idoneo alla cottura semplicemente sganciando le piastre e riagganciandole dal lato desiderato facendo però attenzione che le guide per il drenaggio del grasso siano verso l'interno (fig. 1).
- 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).
 - In tabella, 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. TERMOST.	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
Costicine (3)	max	1	15'-18'	Girare le costicine dopo 10'
Spiedini (3)	max	1	8'-10'	Girare dopo 4'-5'
Pollo (1kg)	med	1	75'-80'	Aperto a metà, mai girato
Salsiccia/Würstel	max	1	4'-6'	Tagliarla a metà
Filetto trancio pesce (1)	med	2	16'-20'	Oliare la piastra e girare a metà cottura
Verdure	max	1	6'-8'	Tagliarle uniformemente
Polenta (a fette)	max	1	20'-25'	Tagliarla ad uno spessore di 1,5 cm. Non aprire la piastra prima di 15'.
Panini farciti	max	1	3'-9'	Utilizzare panini morbidi
Toast	max	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