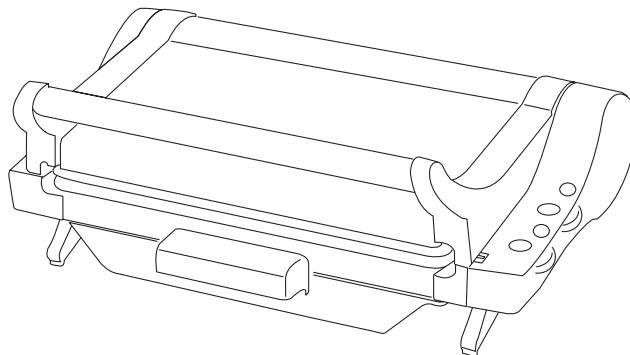

**GRIGLIA A CONTATTO
CONTACT-GRILL
GRILL A CONTACT
TISCHGRILL
KONTAKGRILL
PARILLA A CONTACTO
GRELHADOR DE CONTACTO
ΤΟΣΤΙΕΡΑ
KONTAKGRILL
KONTAKTGRILL
MOINITOIMIPARILA
ГРИЛЬ
KONTAKTNÍ GRIL
OPIEKACZ
KONTAKTRENDSZERŰ GRILLSÜTŐ**



**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 28

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

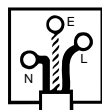
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

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.

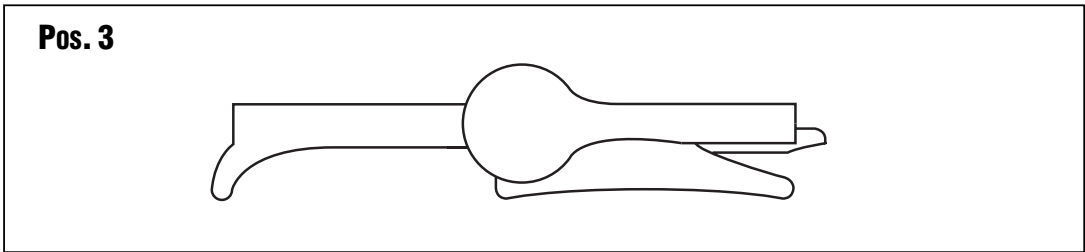
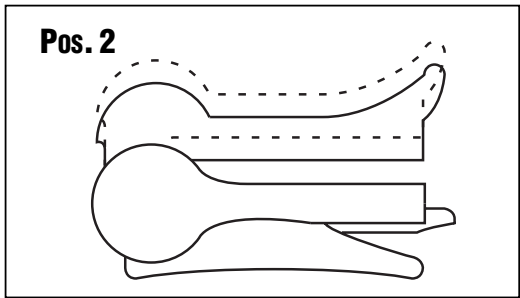
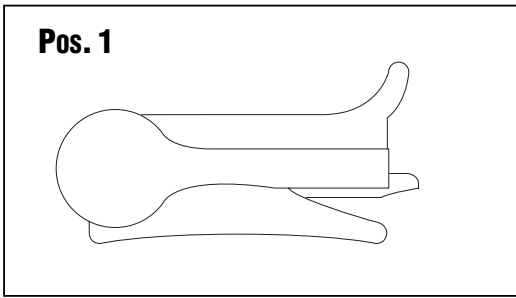
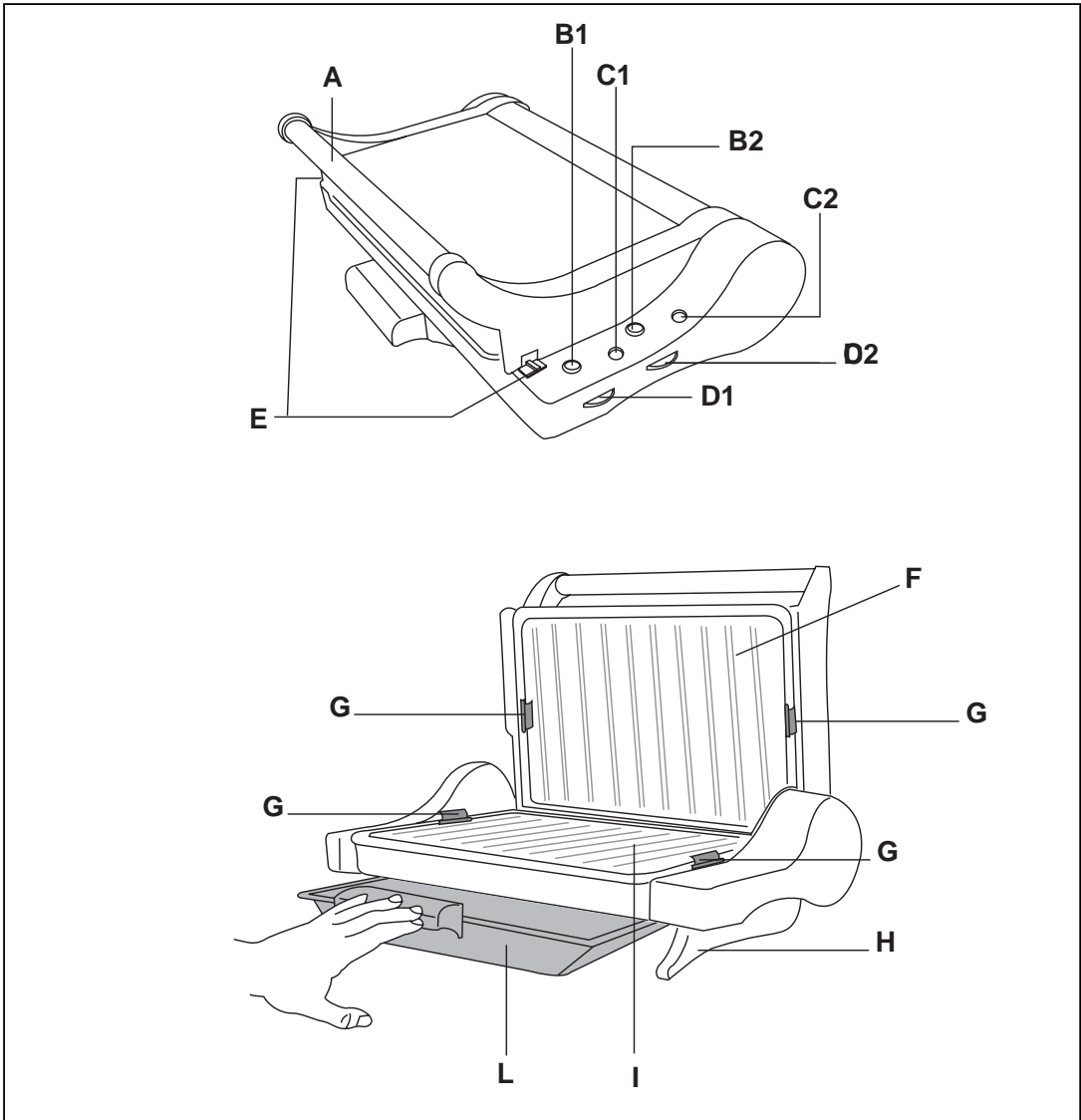
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

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.



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 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

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

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

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

P E R G R A T I N A R E

Ideale per pesci e pizza (**pos. 2** a pag. 3). Per raggiungere queste posizioni, 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 afferrandolo dalla maniglia del vassoio di drenaggio grassi. La posizione superiore è adatta per gratinare gli alimenti più spessi.

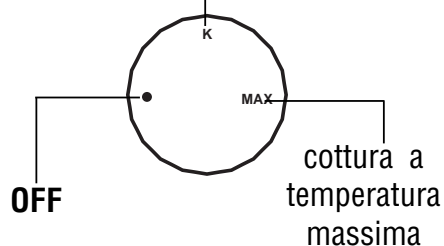
G R I L L - B A R B E C U E

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.

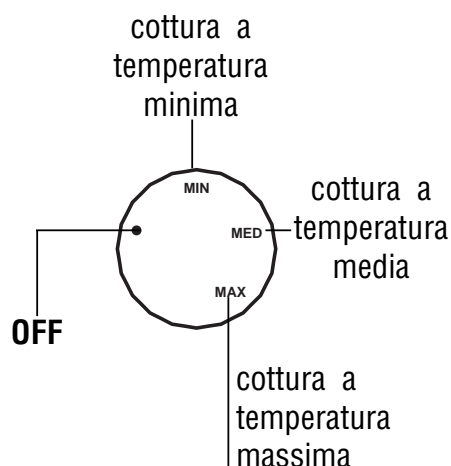
DESCRIZIONE DEI TERMOSTATI (D1 E D2)

D 1 - T E R M O S T A T O P I A S T R A S U P E R I O R E

K = Keep Warm (mantenere in caldo)
da utilizzare solo con l'apparecchio in pos. 3 appoggiando gli alimenti sulla piastra superiore



D 2 - T E R M O S T A T O P I A S T R A I N F E R I O R E



UTILIZZO

- 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.

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

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

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.

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