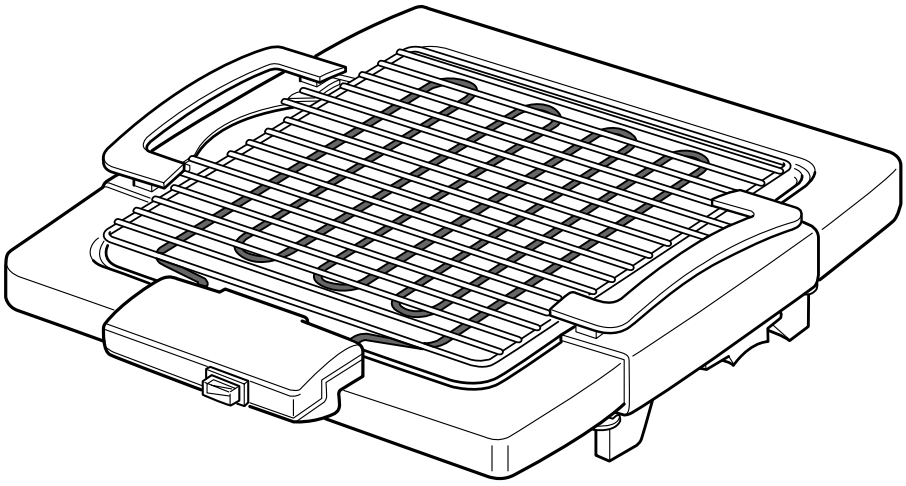
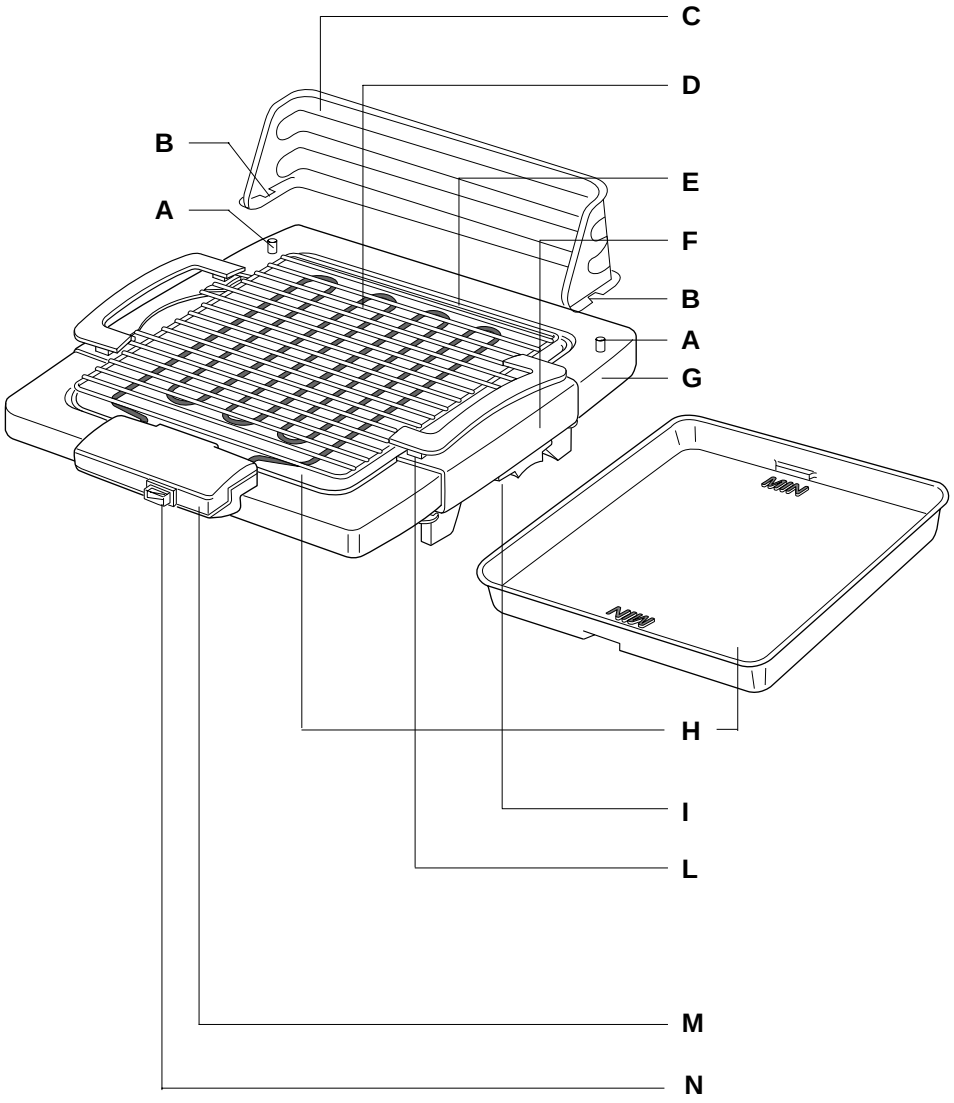


Istruzioni per l’uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções
Οδηγίες χρήσεως

DESCRIZIONE
DESCRIPTION
DESCRIPTION
GERÄTEBESCHREIBUNG
BESCHRIJVING
DESCRIPCION
DESCRIÇÃO
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ



DESCRIZIONE

I

A. Pioli aggancio paravento (se previsti)
B. Scanalatura paravento
C. Paravento (se previsto)
D. Resistenza corazzata
E. Griglia di cottura
F. Maniglia corpo apparecchio
G. Corpo dell'apparecchio
H. Bacinella (se prevista)
I. Cursore regolazione altezza griglia
L. Piedini griglia
M. Cruscotto
N. Interruttore

DESCRIPTION

GB

A. Pegs (if supplied)
B. Grooves (if supplied)
C. Wind break (if supplied)
D. Covered heating element
E. Wire grilling rack
F. Handle
G. Drip tray (if supplied)
H. Base
I. Sliding grill height regulator
L. Grill support foot
M Control panel
N Switch

DESCRIPTION

F

A. Tétons (si prévus)
B. Rainures (si prévues)
C. Brise-vent (si celui-ci est prévu)
D. Résistance blindée
E. Grille de cuisson
F. Poignée corps de l'appareil
G. Corps de l'appareil
H. Bac (si celui-ci est prévu)
I. Curseur de réglage de la hauteur de la grille
L. Pieds de la grille
M. Bandeau de commande
N. Interrupteur

GERÄTEBESCHREIBUNG

D

A. Zapfen (wenn vorgesehen)
B. Rillen (wenn vorgesehen)
C. Windschutz (wenn vorgesehen)
D. Gekapselter Grillheizkörper
E. Grill-Rost
F. Barbecue-Tragegriff
G. Barbecue-Gestell
H. Fettpfanne (wenn vorgesehen)
I Rost-Regelungsschieber
L Rost-Stellfüße
M Schaltblock
N Schalter

BESCHRIJVING

NL

A. Pinnetjes (indien voorzien)
B. Cannelures (indien voorzien)
C. Windscherm (indien voorzien)
D. Versterkte weerstand
E. Rooster
F. Handvat
G. Basisgedeelte barbecue
H. Bak (indien voorzien)
I. Schuifregelaar rooster
L. Voetjes van het rooster
M. Bedieningspaneel
N Schakelaar

DESCRIPCION

E

A. Espigas (donde está suministrada)
B. Ranuras (donde está suministrada)
C. Mampara (donde está suministrada)
D. Resistencia blindada
E. Parrilla para asar
F. Asa cuerpo barbacoa
G. Cuerpo del aparato
H. Cuba (donde está suministrada)
I. Cursor para la regulación en alto de la parrilla
L. Pies parrilla
M Cuadro de mandos
N Botón

DESCRIÇÃO

P

A. Sede para pára-vento (nos modelos providos)
B. Caneladuras (nos modelos providos)
C. Pára-vento (nos modelos providos)
D. Resistência vedada
E. Grelha para a cozedura
F. Puxador base grelha
G. Base grelha
H. Placa (nos modelos providos)
I. Cursor regulação altura da grelha
L. Pés grelha
M. Quadro de controlo
N. Interruptor

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

GR

A. *Αυλάκια (εαν προβλέπεται)*
B. *Υποστηρίγματα (εαν προβλέπεται)*
C. *Αντιανεμικόν (εαν προβλέπεται)*
D. *Αντίσταση*
E. *Σχάρα ψησίματος*
F. *Χειρολαβή συσκευής*
G. *Σώμα συσκευής*
H. *Δοχείο (εαν προβλέπεται)*
I. *Κουμπί κανονισμού ύψους σχάρας*
L. *Πόδια σχάρας*
M. *Οθόνη*
N. *Διακόπτης*

I

RACCOMANDAZIONI

- 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 elevate temperature.
- Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare che:
  - la tensione di rete corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche tecniche.
  - la linea di alimentazione e la presa siano dimensionate al carico richiesto, indicato sulla targa caratteristiche situata sotto il corpo dell'apparecchio.
  - la presa sia del tipo adatto alla spina, altrimenti fare sostituire la presa stessa
  - la presa sia collegata con una efficace messa a terra: la Casa Costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma antiinfortunistica non fosse rispettata.
- Fare attenzione che durante il funzionamento il cavo di alimentazione non sia a contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Lavare con cura tutti gli accessori prima dell'utilizzo.
- Per eliminare l'odore di "nuovo" al primo funzionamento, far funzionare l'apparecchio senza alimenti per almeno 5 minuti. Aerare la stanza durante questa operazione.
- Se dovete utilizzare una prolunga, usatene una dotata di presa di terra e con i cavetti di sezione non inferiore a quella del cavo di alimentazione (1,5 mm^2).
- 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.

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 89/109 e al D.L. di attuazione 25/01/1992 n° 108. Inoltre questo apparecchio è conforme alla Direttiva EN 55014 sulla soppressione dei radiodisturbi.

GARANZIA

La garanzia presente sull'imballo va ritagliata, compilata in ogni sua parte e conservata unitamente ad un documento d'acquisto dimostrante la data di vendita ed esibita al tecnico al momento dell'intervento per le riparazioni. **Questo apparecchio è garantito contro difetti di produzione e/o di materiali per 1 anno dalla data di acquisto**.

MONTAGGIO

- Prima di inserire la spina nella presa, assiemare correttamente l'apparecchio procedendo nel modo seguente:
  1) Inserire la bacinella (per i modelli che la prevedono) nel corpo dell'apparecchio (fig. 1).
  2) Infilare il traversino della resistenza nelle sedi ricavate nelle maniglie dell'apparecchio (fig. 2) quindi premendo la leva (fig. 3) agganciare il cruscotto al corpo, come indicato in fig.4.
     Assicurarsi che il cruscotto sia correttamente agganciato al corpo dell'apparecchio. Uno speciale dispositivo di sicurezza impedisce all'apparecchio di funzionare se il cruscotto non è correttamente agganciato.

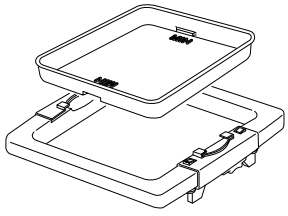


Fig. 1

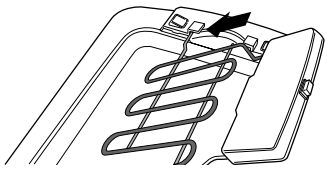


Fig. 2

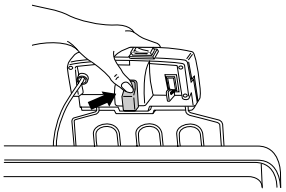


Fig. 3

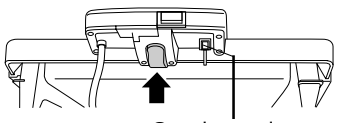


Fig. 4

3) Alcuni modelli sono dotati di una speciale griglia girevole. Procedere al montaggio della stessa nel modo seguente:
   - Inserire i perni di rotazione (A) della griglia negli occhielli (B) del supporto (fig. 5).
   - Alloggiare i piedini della griglia nelle sedi previste sulla maniglia del corpo dell'apparecchio.

   N.B. I due perni della griglia sono di dimensioni diverse, quindi se necessario, ruotare il telaio della griglia in modo che i perni si inseriscano agevolmente negli ochielli.

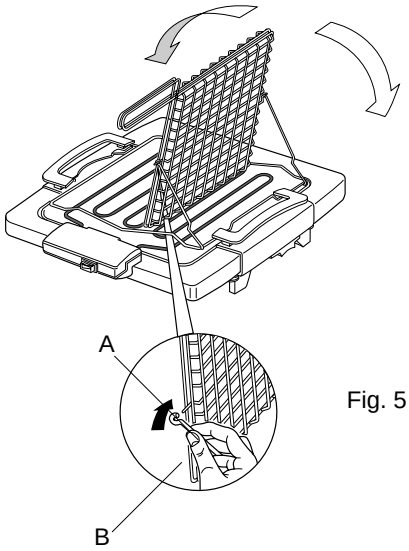


Fig. 5

USO ALL'APERTO

Se il Vostro apparecchio è previsto per essere utilizzato anche all'aperto (ovvero con numero di modello che termina con **.O** - vedere la targa dati posta sotto l'apparecchio), osservare i seguenti consigli ed accorgimenti:

1. **Non esporre l'apparecchio alla pioggia.** Riporre sempre l'apparecchio in casa quando non in funzione.
2. Il cavo alimentazione e le eventuali prolunghe dovranno essere mantenute asciutte (possibilmente sollevate dal terreno).
3. É sconsigliabile cuocere all'aperto in presenza di forte vento e durante giornate molto fredde. L'apparecchio è comunque dotato di un paravento (**C**) da utilizzare nelle giornate leggermente ventilate.
   Per installarlo correttamente, flettere leggermente le paretine laterali fino a far incastrare le scanalature (**N**) sotto i pioli (**M**), come indicato in figura.

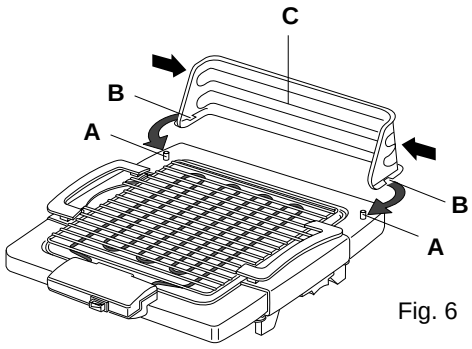


Fig. 6

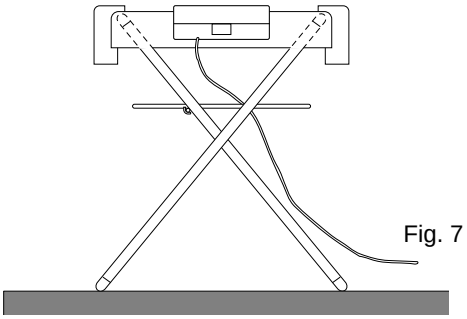


Fig. 7

4. Alcuni modelli sono dotati di un cavalletto pieghevole, particolarmente utile per l'uso all'aperto:
   - montare il cavalletto secondo le istruzioni allegate;
   - posizionare il cavalletto su terreno **duro ed in piano** per evitare che l'apparecchio si inclini durante l'uso;
   - appoggiare il corpo dell'apparecchio sopra le estremità superiori del cavalletto (come indicato in fig. 7).
5. In caso di uso all'aperto è probabile che i tempi indicati nelle tabelle seguenti e nelle ricette debbano essere aumentati a seconda della temperatura esterna e del vento.

ISTRUZIONI PER GRIGLIARE

- Per evitare surriscaldamenti o emissione di fumo, versare nella bacinella o direttamente nel corpo dell'apparecchio (per i modelli in cui non è prevista la bacinella) una quantità d'acqua fino a superare l'indice che segna il livello minimo di circa 5mm (fig. 6). Fare attenzione a non versare acqua sulla resistenza. Ripristinare il livello minimo dell'acqua durante la cottura.
- Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore (o gli interruttori per i modelli con 2 resistenze). La lampada spia accesa indica che l'apparecchio è in funzione.
- Preriscaldare l'apparecchio almeno per 5 minuti.
- Appoggiare i cibi sulla griglia distribuendoli uniformemente sulla superficie di grigliatura.
- Per ottenere i migliori risultati di grigliatura la griglia può essere posizionata a 2 diverse altezze. In genere, per grigliare pesce e verdura, sollevare la griglia spostando in avanti i cursori posizionati sotto le maniglie del corpo dell'apparecchio, e per le carni e pesci in tranci abbassare la griglia spostando i cursori verso la parte posteriore (fig. 7).
  Fare riferimento alla tabella dei tempi di cottura ed alle ricette.
  Alcuni modelli sono provvisti di due interruttori che azionano due resistenze separate, che nel caso si cuociano piccole quantità di cibo, consentono di utilizzare una sola resistenza, con conseguente risparmio elettrico. Se tali modelli sono dotati di griglia girevole e viene utilizzata una sola resistenza, il cibo deve essere girato con una forchetta o altro utensile senza ruotare la griglia. Usando tale griglia, infilare l'apposito anello nella maniglia per tenere bloccati i cibi di alto spessore.
- ***Non appoggiare nessun recipiente sopra il barbecue quando è in funzione.***

Fig. 6

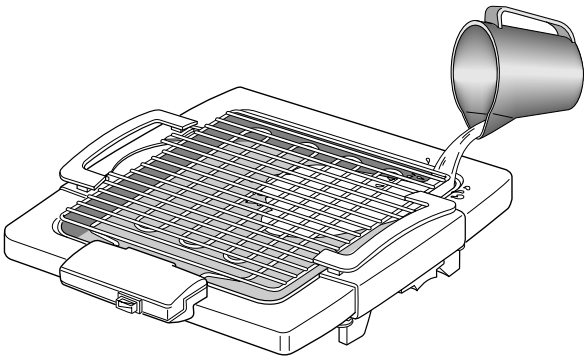
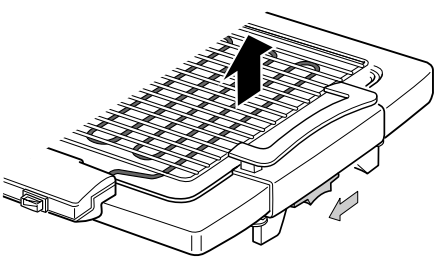
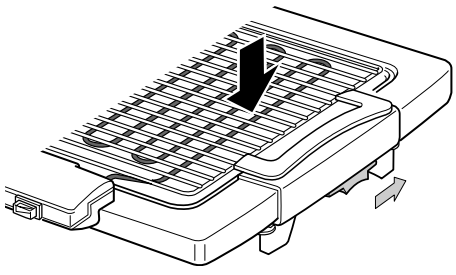


Fig. 7



Posizione cursore
griglia alta



Posizione cursore
griglia bassa

TABELLA TEMPI DI COTTURA

ALIMENTO	PESO (g)	POSIZIONE GRIGLIA	TEMPI DI COTTURA (MIN)	
			OGNI LATO	TOTALE
Hamburgher	100 - 130	Bassa	8 - 10	16 - 20
Filetto di manzo	120 - 150	Bassa	6 - 7	12 - 14
Costata di manzo	200 - 250	Bassa	7 - 8	14 - 16
Braciola di maiale	200 ca.	Bassa	12 - 13	24 - 26
Costicine di maiale	100 ca.	Bassa	10 - 11	20 - 22
Salsicce di maiale *	-	Bassa	11 - 12	22 - 24
Würstel	80 - 100	Bassa	5 - 7	10 - 14
Coscia di pollo	200 - 250	Bassa	18 - 20	36 - 40
Galletto	400 - 600	Bassa	10 - 11	40 - 44
		Alta	10 - 11	
Spiedini *	120 - 130	Bassa		20
* Ruotare spesso				
Filetto di trota	250	Bassa	8 - 10	16 - 20
Sogliola	120 - 140	Alta	11 - 13	22 - 26
Trancio (salmone/vitello di mare)	130 - 160	Bassa	12 - 14	24 - 28
Sardine		Bassa	10 - 12	20 - 24
Peperoni (listarelle)		Alta	10	20
Melanzane (fette)		Alta	8	16
Radicchio (a metà)		Alta	4	8
Zucchine (listarelle)		Alta	9	18

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di qualunque operazione di pulizia staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- La pulizia dopo ogni cottura evita emissione di fumi e odori indesiderati nelle grigliate successive.
- Il corpo dell'apparecchio può essere pulito con una spugna e detersivo per stoviglie non abrasivo. La bacinella e la griglia possono essere messe a bagno prima della pulizia con una spugna ed il solito detersivo non abrasivo.
- La resistenza ed il cruscotto devono essere puliti solo con una spugna umida e un po' di detersivo non abrasivo.
- **La resistenza, il cavo d'alimentazione ed il cruscotto non devono mai essere immersi in acqua o in lavastoviglie**
- Dopo aver rimontato l'apparecchio, avvolgere il cavo attorno ai piedini della bistecchiera nelle apposite sedi ed agganciare la spina nel dispositivo previsto sotto il cruscotto (fig. 4).

RICETTE

BISTECCHE AL ROSMARINO

Per 4 persone:
- 4 bistecche da 200 gr
- salvia
- pepe nero in grani
- rosmarino
- olio
- sale

Strofinare a lungo da tutte e due le parti le bistecche con foglioline fresche di rosmarino mescolate a qualche foglia di salvia. Lasciare insaporire la carne poi passatela in un piatto con olio e pepe nero in grani schiacciati. Cuocere le bistecche sulla griglia in posizione bassa per 12 minuti, girandole a metà cottura. Salarle.

HAMBURGER CON OLIVE E FORMAGGIO

Per 4 persone:
- 500 gr. di polpa di manzo tritata
- sale, pepe
- salsa worcester
- 8 olive nere
- 80 gr. di emmenthal
- 2 cucchiaini di capperi

Impastare la carne con poca salsa worcester, salarla e peparla; con metà dell'impasto, formare quattro hamburger, appiattirli, metterci sopra le olive e i capperi tritati, l'emmenthal spezzettato, o a striscioline sottili, sovrapporre l'altra metà della carne e premerla. Sistemare gli hamburger sopra la griglia in posizione bassa e cuocerli per 20-25 minuti girandoli a metà cottura. L'interno di questi hamburger molto saporiti deve essere cotto e il formaggio sciolto.

COSTATA ALLA FIORENTINA

Per 4 persone:
- 2 fiorentine da 600 gr.

Fare marinare la carne per qualche minuto in poco olio, sale e pepe. Cuocere sulla griglia in posizione bassa per 15 minuti per lato.

SPIEDINI CODA DI ROSPO

Per 6 persone
- 1 coda ri rospo da 1 kg circa
- 2 cucchiaio d'olio
- sale e pepe
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- succo di mezzo limone

Tagliare la coda di rospo a cubetti di 3 cm. ed i peperoni a quadratini. Formare degli spiedini e spalmarli con il condimento. Fare cuocere sulla griglia bassa per 18 minuti girandoli di tanto in tanto.

POMODORI - PEPERONI - ZUCCHINE - MELANZANE

Per persona:
- 1 pomodoro
- 1/2 zucchina
- olio
- 1/2 peperone
- 1/2 melanzana
- sale e pepe

Tagliare ogni verdura a metà, condirla e posarla sulla griglia in posizione alta, girandola ogni tanto per circa 18-20 minuti.

POLLO ALLA DIAVOLA

Per 4 persone:
- 1 pollo, per la marinata: olio, limone, sale e pepe

Aprire il pollo dalla parte della schiena e appiattirlo. Immergerlo in olio mescolato con il succo di limone, sale e pepe per mezz'ora o poco più. Cuocere sulla griglia in posizione bassa per 40 minuti circa, voltandolo di tanto in tanto ed innaffiandolo con un po' di olio e limone della infusione.

SPIEDINI COCKTAIL

Per 6 persone:
- 24 piccole salcicce
- 24 prugne
- 12 fettine di pancetta affumicata

Snocciolare le prugne e avvolgerle con metà delle fettine di pancetta. Formare gli spiedini alternando la pancetta con le prugne e la salsiccia, fare cuocere per circa 18 minuti e girarli a metà cottura.

SARDINE RIPIENE

Per 4 persone:
- 1 kg. di sardine
- prezzemolo
- sale e pepe
- aglio
- olio

Preferire delle sardine un po' grosse. Togliere la testa, aprirle, levare anche la spina. Riempirle con un battutino di prezzemolo ed aglio, richiuderle premendole leggermente, ungetele d'olio. Sistemarle sopra la griglia in posizione bassa e cuocerle 5-6 minuti per parte.

P.S: Al posto delle sardine si possono fare molti altri pesci, come ad esempio la trota, branzino, dentice, cernia, ecc.

RADICCHIO AI FERRI

Per 4 persone:
- 4 mazzetti di radicchio (meglio se trevigiano)
- olio
- sale, pepe

Togliere le prime foglie del mazzo e tagliare il resto in quattro parti uguali. Condirli con un po' d'olio ed adagiarli sopra la griglia in posizione alta per 5-6 minuti. Al termine condirli con sale e pepe.

MELE ALL'ANANAS

Per 4 persone:
- 4 mele renette
- 2 cucchiai di zucchero
- 2 fette di ananas
- vodka o rum, ciliegine

Lavate ed asciugate le mele, poi con un coltellino tagliate un tondello intorno al picciolo. Con lo scavatorsoli togliere la parte centrale del frutto e nell'incavo mettere una noce di burro, mezzo cucchiaino di zucchero, dadini di ananas, un cucchiaio di wodka o rum. Chiudere ogni mela con una ciliegina e avvolgerla in alluminio. Grigliarla sopra la griglia in posizione alta per 10 - 12 minuti senza far uscire il liquore.

INDICE (I)

DESCRIZIONE 3
RACCOMANDAZIONI 4
MONTAGGIO 4
USO ALL'APERTO 5
ISTRUZIONI PER GRIGLIARE 6
TABELLA TEMPI DI COTTURA 7
PULIZIA E MANUTENZIONE 7
RICETTE 8

INHOUD (NL)

BESCHRIJVING 3
AANBEVELINGEN 24
INSTALLATIE 24
VOOR HET GEBRUIK BUITEN 25
GEBRUIKSAANWIJZINGEN BIJ HET GRILLEREN 26
TABEL GRILLTIJDEN 27
REINIGING EN ONDERHOUD 27
RECEPTEN 28

CONTENTS (GB)

DESCRIPTION 3
IMPORTANT 9
ASSEMBLY 9
OUTSIDE USE 10
GRILLING INSTRUCTIONS 11
GRILLING TIMES 12
CLEANING AND MAINTENANCE 12
RECIPES 13

INDICE (E)

DESCRIPCION 3
ADVERTENCIAS 29
MONTAJE 29
USO AL AIRE LIBRE 30
INSTRUCCIONES PARA ASAR A LA PARRILLA 31
TABLA DE LOS TIEMPOS DE COCCION 32
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 32
RECETAS 33

SOMMAIRE (F)

DESCRIPTION 3
RECOMMANDATIONS 14
MONTAGE 14
UTILISATION EN PLEIN AIR 15
INSTRUCTIONS POUR GRILLER 16
TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON 17
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 17
RECETTES 18

SUMÁRIO (P)

DESCRIÇÃO 3
ADVERTÊNCIAS 34
MONTAGEM 34
USO AO AR LIVRE 35
INSTRUÇÕES PARA GRELHAR 36
TABELA DOS TEMPOS DE COZEDURA 37
LIMPEZA E MANUTENÇÃO 37
RECEITAS 38

INHALT (D)

GERÄTEBESCHREIBUNG 3
HINWEISE 19
ZUSAMMENSETZEN DES GERÄTES 19
GEBRAUCH IM FREIEN 20
TIPS ZUM GRILLEN 21
GRILL-ÜBERSICHTSTAFEL 22
REINIGUNG UND PFLEGE 22
REZEPTE 23

ΔΕΙΚΤΗΣ (GR)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ 3
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ 39
ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ 39
ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΣΤΟΝ ΚΗΠΟ 40
ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΓΡΙΛΑ 41
ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 42
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ 42
ΣΥΝΤΑΓΕΣ 43