



De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

GRIGLIA A CONTATTO
CONTACT-GRILL
GRILL A CONTACT
TISCHGRILL
KONTAKGRILL
PARILLA A CONTACTO
GREHLA DE CONTACTO
ТОСТІЕРА
ГРИЛЬ
KONTAKTRENSZERŰ GRILLSŰTŐ

Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções de utilização
Οδηγίες χρήσης
Инструкции по эксплуатации
Használati utasítás



KONTAKTNÍ GRIL
KONTAKTN GRIL
ОПІЕКАЧ
KONTAKTGRILL
KONTAKTGRILL
KONTAKGRILL
MONITOIMIPARILLA
ROŠTILJ SA KONTAKTOM
KONTAKTNI ŽAR
КОНТАКТНА СКАРА
GRĂȚAR CU CONTACT
شواية بالتلامس

Návod k použití
Návod na použitie
Instrukcja obsługi
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Vejledning til brug
Käyttöohjeet
Upute za uporabu
Navodila za uporabo
Указания за употреба
Instrucțiuni de folosire
تعليمات الاستخدام

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:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live

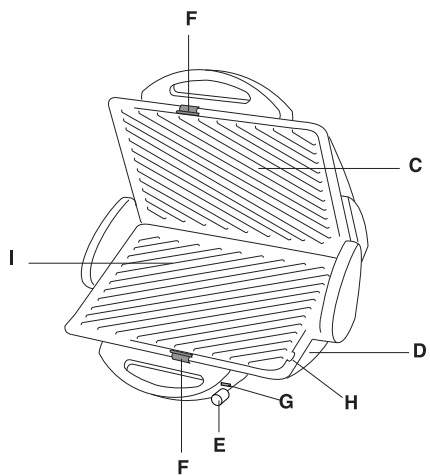
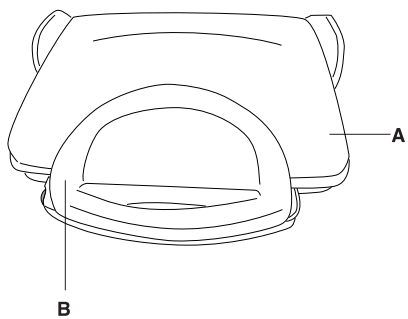


As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

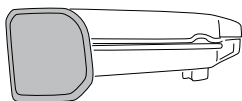
The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

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

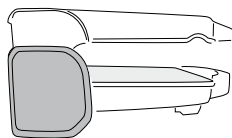
The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.



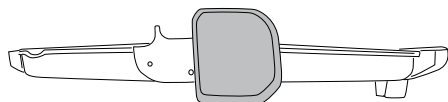
POS. 1



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.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro, agriturismi, hotel, motel e altre strutture ricettive, affitta camere.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età compresa dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano attentamente sorvegliate e istruite riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non deve essere eseguita da bambini a meno che non siano di età superiore a 8 e siano sorvegliati. Tenete l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni di età.
- Fate attenzione che il cavo di alimentazione non sia in contatto con le parti calde dell'apparecchio quando questo è in funzione.
- Non introdurre niente nelle bocchette di ventilazione. Non ostruirle.
- Non lasciare l'apparecchio 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.
- 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 immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- Riporre l'apparecchio solo quando si è raffreddato completamente.
- Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura della superficie esterna può essere molto elevata. Utilizzare sempre le maniglie o dei guanti se necessario.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla compatibilità elettromagnetica.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935:2004.



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A** Parte superiore dell'apparecchio
- B** Impugnatura isolante
- C** Piastra superiore antiaderente, removibile
- D** Parte inferiore dell'apparecchio
- E** Termostato regolabile

INSTALLAZIONE

- Prima dell'uso, controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana asciutta e resistente al calore ad una altezza di almeno 85 cm, fuori dalla portata dei bambini.
- 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, **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

- F** Gancio fissaggio/rimozione piastre
- G** Lampada spia
- H** Drenaggio grassi
- I** Piastra inferiore antiaderente, removibile

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 acqueo) 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.

Smaltimento dell'apparecchio


 Ai sensi della direttiva Europea 2002/96/EC, non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnatelo ad un centro di raccolta differenziata ufficiale.

TABELLA DI COTTURA

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