

ZEPHIR[®]

BISTECCHIERA ELETTRICA MODELLO: ZHC655



MANUALE D'ISTRUZIONI

Vi ringraziamo per la fiducia accordata avendo scelto un prodotto ZEPHIR.

Vi preghiamo di leggere attentamente le informazioni contenute in questo manuale, in quanto Vi aiuteranno a sfruttare al meglio le caratteristiche di questo apparato.

Nel caso sia necessario rivolgersi al Servizio d'Assistenza Tecnica ZEPHIR, indicate sempre il modello riportato sulla targhetta posta sul retro dell'apparecchio stesso e il motivo della richiesta di assistenza tecnica: in questo modo saremo in grado di fornirVi un'assistenza più rapida ed efficace.

Il contenuto di questo manuale riguarda l'uso e la manutenzione di questo apparato per cui Vi preghiamo di conservarlo per poterlo poi consultare in seguito.

Cordialmente
Westim SpA

Leggere attentamente questo manuale d'istruzioni poichè all'interno vi sono importanti informazioni sulla sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'elettrodomestico. Conservare il manuale per consultazioni future.

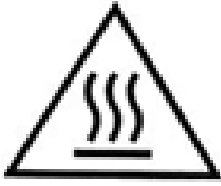
PRECAUZIONI DI SICUREZZA

Conservare il manuale d'istruzioni, la ricevuta d'acquisto e il contenitore di imballaggio per qualsiasi evenienza

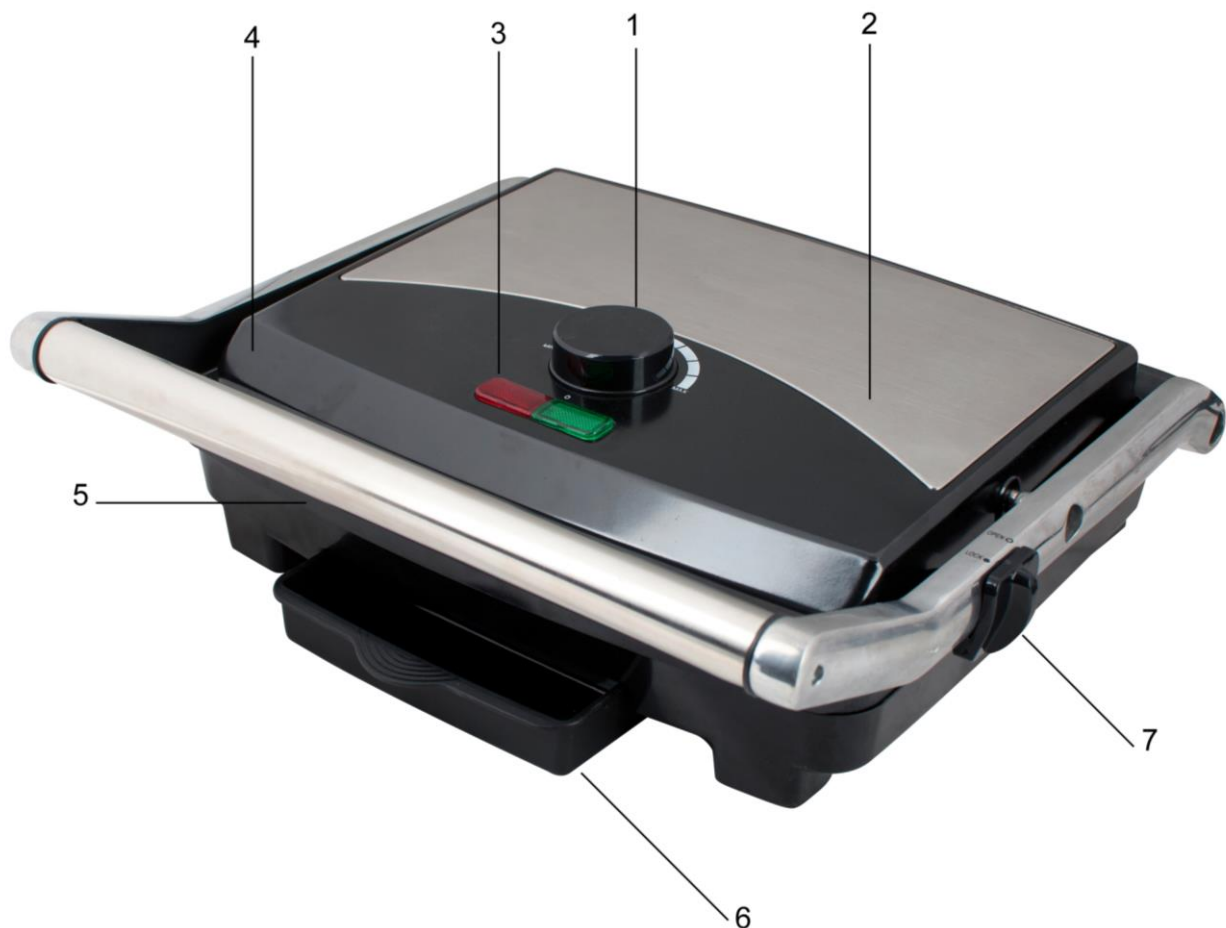
ATTENZIONE:

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
4. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato unicamente come bistecchiera per uso domestico (quindi non professionale), e secondo le modalità indicate in queste istruzioni. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da uso improprio, erroneo e irresponsabile e/o da riparazioni effettuate da personale non qualificato.
5. Non lasciare il prodotto incustodito quando è collegato all'alimentazione.
6. Tenere gli elementi dell'imballaggio (buste di plastica, gommapiuma, viti) lontani dalla portata dei bambini o di persone con capacità fisiche o mentali ridotte, poiché ciò potrebbe compromettere la loro incolumità.
7. Non utilizzare nelle vicinanze di bagni, docce o piscine.
8. Utilizzare solo all'interno, l'apparecchio non deve essere utilizzato all'esterno. Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc.).
9. Per evitare il surriscaldamento non coprire l'apparecchio.
10. Non utilizzare l'apparecchio su superfici inclinate o instabili
11. Non utilizzare in luoghi ove siano presenti sostanze infiammabili o potenzialmente esplosive o in presenza di vapori corrosivi o sostanze pericolose,
12. Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica accertarsi che la tensione sia corretta secondo quanto riportato sulla targa del prodotto e che l'impianto sia conforme alle norme vigenti, e che la presa sia dotata di efficace messa a terra. Non utilizzare adattatori e/o prolunghie.
13. Scollegare dalla presa non appena terminato l'uso.
14. Evitare di spostare il prodotto da una superficie ad un'altra quando è in funzione.
15. Prima di procedere alla manutenzione e pulizia disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione
16. Controllare di tanto in tanto lo stato del cavo di alimentazione. In caso il cavo risultasse danneggiato o difettoso, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio
17. Non lasciare il cavo di alimentazione pendere dal bordo del tavolo o entrare in contatto con superfici calde.
18. Utilizzare questo dispositivo solamente in ambienti domestici.
19. Non toccare le superfici calde. Utilizzare il manico.
20. Per evitare qualsiasi rischio di shock elettrico, non immergere l'unità, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
21. E' necessaria una stretta supervisione quando l'unità viene utilizzata in presenza di bambini.
22. Scollegare dalla presa di corrente quando l'unità non viene utilizzata o prima di intraprendere un nuovo ciclo di pulizia. Lasciar raffreddare prima di inserire o rimuovere pezzi e prima della pulizia stessa.

23. Non utilizzare l'unità in caso presenti danni e/o malfunzionamenti evidenti, o dopo una caduta accidentale a terra.
24. L'uso di accessori non raccomandati può comportare seri rischi di incendio, shock elettrico o danni a persone o animali.
25. Non lasciare che il cavo di alimentazione venga a contatto con spigoli di mobili o oggetti contundenti. Inoltre, evitare il contatto con superfici molto calde.
26. Non posizionare accanto ad altri elettrodomestici o superfici che erogano calore, come ad esempio forni, microonde, stufe o cucine a gas.
27. La presa di corrente deve essere accessibile in modo da poter disinserire con facilità la spina in caso di emergenza
28. L'apparecchio non deve essere posizionato immediatamente al di sotto di una presa di corrente.
29. Assicurarsi che il cordone elettrico sia posizionato correttamente e non sia a contatto con parti calde, né avvolto intorno all'apparecchio o attorcigliato su sé stesso. Non tirare il cavo o il prodotto stesso, per staccare il prodotto d'alimentazione,
30. Spegnerne l'unità e scollegare il cavo dalla presa di corrente prima di ogni ciclo di pulizia
31. È assolutamente vietato smontare o riparare l'apparecchio per pericolo di shock elettrico; se necessario rivolgersi al rivenditore o centro assistenza
32. Non immergere mai il prodotto o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi. Non usare l'unità con le mani umide o bagnate.
33. Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando è in funzione. Assicurarsi che le piastre siano prive di olio o di grasso.
34. Pulire la superficie della piastra dopo ogni utilizzo.
35. Mantenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontani da umidità, polvere, oggetti taglienti o contundenti. Evitare l'esposizione diretta al sole o ad agenti atmosferici.
36. Il prodotto va utilizzato con l'unico scopo di tostare alimenti come pane, verdura, carne, pesce. Non utilizzare per riscaldamento ambientale.
37. Alla fine del proprio ciclo di vita, il prodotto va smaltito secondo le normative vigenti nel proprio paese.
38. Non mettere oggetti pesanti sui cavi o fonti di calore vicini ad essi. I cavi potrebbero danneggiarsi.
39. Questo prodotto è previsto per esclusivo impiego domestico. Staccare la spina quando non viene utilizzato. Posizionare sempre l'apparecchio sempre su superfici stabili e piane.
40. Nel caso in cui si verificassero situazioni anomale spegnere immediatamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa. Contattare il rivenditore o il servizio di assistenza
41. Non utilizzare questo apparecchio collegato a programmatori, temporizzatore esterno, sistema di comando a distanza separato, timer o qualsiasi altro dispositivo che possa accenderlo automaticamente
42. Non utilizzare prese di corrente volanti oppure cavi danneggiati.
43. Quando si stacca la spina tenerla saldamente per evitare shock elettrico, corto circuito o incendio
44. Non fissare interruttori di sicurezza con nastro adesivo, per pericolo di incendio.
45. Non usare l'apparecchio nelle vicinanze di una vasca da bagno, doccia, piscina.
46. Non usare l'apparecchio vicino a oggetti infiammabili od in ambienti potenzialmente esplosivi.
47. Non inserire oggetti metallici nelle fessure dell'apparecchio
48. Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai, e coperchi non devono essere appoggiati sopra le piastre elettriche, poiché possono diventare incandescenti
49. Non toccare la connessione all'alimentazione ed il prodotto stesso con mani piedi umide o bagnati o scalzi.
50. Non usare il prodotto per scopi diversi da quelli per cui è stato costruito.
51. I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio
52. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Le superfici sono soggette a diventare calde durante l'uso, prestare attenzione,
53. Pericolo di lesioni: non usare il prodotto per scopi diversi da quelli per cui è stato costruito. Non fare uso errato dell'apparecchio
54. Attenzione il pane può bruciare.
55. La bisticchiera non deve essere utilizzata sotto o accanto materiali combustibili e infiammabili, come le tende.



63. Questo simbolo indica: ATTENZIONE: superficie rovente.
Le temperature delle superfici accessibili possono essere elevate quando l'apparecchio è in funzione.
64. Questo apparecchio è stato concepito per uso domestico e applicazioni simili, come locali ristoro di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro, in agriturismo o bed & breakfast, può essere usato in hotel, motel o altri ambienti residenziali.



1. Termostato regolabile
2. Coperchio in acciaio superiore
3. Spia di funzionamento – Rossa (ON) – Verde (Riscaldamento)
4. Piastra antiaderente superiore (sotto il coperchio)
5. Piastra antiaderente inferiore
6. Vaschetta raccogli liquidi
7. Pulsane per blocco/sblocco piastre

USO COME GRIGLIA

1. Inserire la spina in una presa di corrente e accendere la bistecchiera. La spia rossa "ON" si accenderà.
2. Ruotare il selettore della temperatura variabile su "MAX" per riscaldare la griglia rapidamente.
3. Lasciare la bistecchiera qualche minuto accesa, finché si illumina la spia verde "READY".
4. Attendere che la spia verde "Ready" si spenga, a questo punto l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura desiderata ed è pronto per l'utilizzo.
5. Posizionare l'alimento da cuocere sulla piastra di cottura inferiore. Fare riferimento alla tabella dei tempi di cottura. Chiudere la piastra di cottura superiore, dotata di una cerniera mobile progettata per premere uniformemente sul cibo. La piastra superiore deve essere completamente abbassata, così da applicare i segni della griglia sugli alimenti in cottura.
6. Quando è terminata la cottura, aprire il coperchio. Rimuovere il cibo cotto con l'aiuto di una spatola di plastica.

USO COME PIASTRA

1. Inserire la spina in una presa di corrente e accendere la bistecchiera. La spia rossa "ON" si accenderà
2. Ruotare il selettore della temperatura variabile su "MIN".
3. Lasciare la bistecchiera qualche minuto accesa, finché si illumina la spia verde "READY"
4. Attendere che la spia verde "Ready" si spenga, a questo punto l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura desiderata ed è pronto per l'utilizzo.
5. Durante questo tempo, preparare il sandwich e posizionarlo sulla piastra di cottura inferiore. Posizionare sempre il sandwich verso la parte posteriore della piastra di cottura inferiore.
6. Chiudere la piastra di cottura superiore, dotata di una cerniera mobile, progettata per premere uniformemente sul cibo. La piastra superiore deve essere completamente abbassata per tostare i sandwich.
7. La cottura dovrebbe durare circa 4-5 minuti. Il grado di cottura può essere scelto a piacimento, esso dipenderà anche dal tipo di pane e dagli ingredienti utilizzati.
8. Quando il sandwich è pronto, utilizzare la maniglia per aprire il coperchio. Rimuovere il sandwich con l'aiuto di una spatola di plastica. Non usare mai pinze metalliche o un coltello poiché possono danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre di cottura.

SELETTORE DELLA TEMPERATURA

La bistecchiera ha un selettore di controllo della temperatura variabile che consente di tostare o cuocere tantissimi alimenti.

Con il selettore impostato su MIN la temperatura è adatta per tostare sandwich.

Con il selettore impostato su MAX, la temperatura è adatta per grigliare carni o altri cibi.

Il selettore di controllo della temperatura variabile consente di selezionare una temperatura adatta agli alimenti in cottura.

Come suggerimento, quando si griglia la carne, per ottenere risultati ottimali, utilizzare tagli di carne sufficientemente spessi da poter toccare entrambe le piastre superiore ed inferiore, tenendole opportunamente chiuse.

TAGLI RACCOMANDATI

Manzo: Lombata, scamone, costata, filetto.

Agnello: Bistecche di coscia, filetto, costata, cotolette e tagli a dadini.

Maiale: Bistecche di lombo, costolette, bistecche di coscia, filetti, tagli a dadini.

1. È possibile utilizzare tagli più spessi come la lombata o la bistecca di manzo, oppure le bistecche o le costolette d'agnello. Per ammorbidire questi tagli, marinarli per qualche ora o durante una notte intera con vino o aceto per aiutare a rompere il tessuto connettivo.
2. Non salare la carne prima della cottura. Il sale estrarrà i succhi, indurendo perciò la carne.
3. Se si utilizza una ricetta marinata o carni pre-marinate acquistate già così, scolare la marinata in eccesso e tamponare con carta da cucina prima di posizionarla sulla griglia. Alcune marinade contengono alti livelli di zucchero che possono bruciarsi sulla griglia durante il processo di cottura.
4. Non cuocere troppo la carne, anche la carne di maiale è meglio servita rosa e succosa.
5. Non forare la carne con una forchetta o tagliare la carne durante la cottura. Questo permetterà ai succhi di fuoriuscire, risultando in una bistecca asciutta più dura. In caso utilizzare delle pinze.
6. In caso di cottura di pesce, per rimuoverlo dalla piastra, utilizzare una spatola di plastica resistente al calore per sostenere il cibo.
7. Le salsicce pre-bollite potrebbero essere forate prima della cottura.

TEMPI DI COTTURA

| Ingredienti e tipo | | Tempo di cottura |
|-----------------------------------|---------------------------|---|
| Manzo | >bistecca o controfiletto | 3 minuti per cottura media 5-6 minuti per alta cottura |
| | >bistecca sottile | 1-2 minuti |
| | >hamburger | 4-6 minuti |
| | >costata | 4-6 minuti |
| Maiale | >bistecchina | |
| | >filetto | |
| | >bacon | 2-3 minuti |
| Agnello | >filetto | 3 minuti |
| | >cotolette | 4 minuti |
| | >bistecche | 4 minuti |
| Pollo | >filetti di petto | 6 minuti o fino ad alta cottura |
| | >coscia | 4-5 minuti o fino ad alta cottura |
| Salsicce | >magra | 3-4 minuti |
| | >spessa | 6-7 minuti |
| Sandwich o focaccia | | 3-5 minuti o fino a doratura |
| Verdure a fette (tagliata 1cm) | >melanzane | |
| | >zucchine | 3-5 minuti |
| | >patate dolci | |
| Pesce | >filetti | 2-4 minuti |
| | >cotolette | 3-5 minuti |
| | >polpo (pulito) | 3 minuti |
| | >gamberi | 2 minuti |
| | >scaloppine | 1 minuto |

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di eseguire la pulizia, spegnere il prodotto e rimuovere la spina dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo. Il prodotto è più facile da pulire quando è leggermente caldo. Intraprendere un ciclo di pulizia dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di residui provenienti dalla cottura degli alimenti. Pulire le piastre di cottura con un panno morbido per rimuovere i residui di cibo. Per i residui più difficili da rimuovere, versare un po' di acqua calda mescolata con detergente sulle griglie, quindi pulire con una spugnetta non abrasiva oppure mettere della carta da cucina inumidita sulla griglia per ammorbidire le incrostazioni, dopodiché rimuoverle.

Pulizia della vaschetta raccolta grasso

Rimuovere e svuotare la vaschetta raccolta grasso dopo ogni uso e lavarla con acqua calda e sapone. Evitare l'uso di spugne abrasive o detersivi aggressivi poiché potrebbero danneggiare la superficie.

Risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido e pulito e sostituire.

Please read this instruction manual because inside there are important information about the safety, operation and maintenance of the appliance. Keep the manual for future reference.

SAFETY PRECAUTIONS

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
2. Keep all packaging (plastic bags, foam , screws) out of the reach of children or persons with reduced physical or mental capabilities , as this could compromise their safety
3. It ' may not use this unit in the presence of children who may approach and enter into contact with the unit itself
4. Ensure that your domestic electrical installation complies with the electrical specifications given on the rating plate of the unit.
5. Do not touch hot surfaces. Use the handle.
6. To avoid any risk of electric shock , do not immerse the unit , cord or plug in water or other liquids.
7. It ' requires close supervision when the unit is used near children.
8. Unplug from the outlet when the unit is not in use or before embarking on a new round of cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the same .
9. Do not use the unit in case of damage and / or malfunction evident or after an accidental fall to the ground. To avoid unplug any risk of electric shock , do not groped to repair the unit yourself , but take it to a qualified service center for repair.
10. The use of accessories not recommended can result in serious risk of fire, electric shock or injury to persons.
11. Do not use outdoors or for commercial purposes.
12. Do not let the mains cord come into contact with sharp or blunt objects of furniture . Furthermore, avoid contact with hot surfaces .
13. Do not place next to other surfaces or appliances that provide heat , such as ovens, microwaves , stoves or gas stoves .
14. Do not use timed devices or external control systems .
15. Unplug from outlet when finished using .
16. Avoid moving the product from one surface to another when it is in operation.
17. Keep the instruction manual, proof of purchase and the packing box for any eventuality.
18. Turn the unit off and unplug the power cord from the wall outlet before each cleaning cycle.
19. Do not leave the unit turned on when not in use .
20. Occasionally check the status of the power cord. If the cord is damaged or defective, do not turn on the unit , but take it to a qualified service center.
21. Do not groped to repair the unit by yourself, but contact a qualified service center.
22. Never immerse the unit or power cord in water or other liquids. Do not use the unit with wet hands.
23. Never leave the unit unattended when in use . Make sure that the plates are free from oil or grease.
24. Clean the surface of the plate after each use.
25. Keep the unit and the power cord away from moisture, dust, sharp or blunt . Avoid direct exposure to the sun.
26. The unit should be used for the sole purpose of heating or cooking foods (through the pots) above the plates in stainless steel.
27. Do not use the unit near other appliances that provide heat.
28. Keep this manual for future reference.
29. At the end of its life cycle , the unit must be disposed of according to regulations in your country.
30. Do not place heavy objects on the cables or heat sources close to them . The cables may be damaged.
31. This product is intended solely for domestic use. Unplug the appliance when it is upside down or resting .

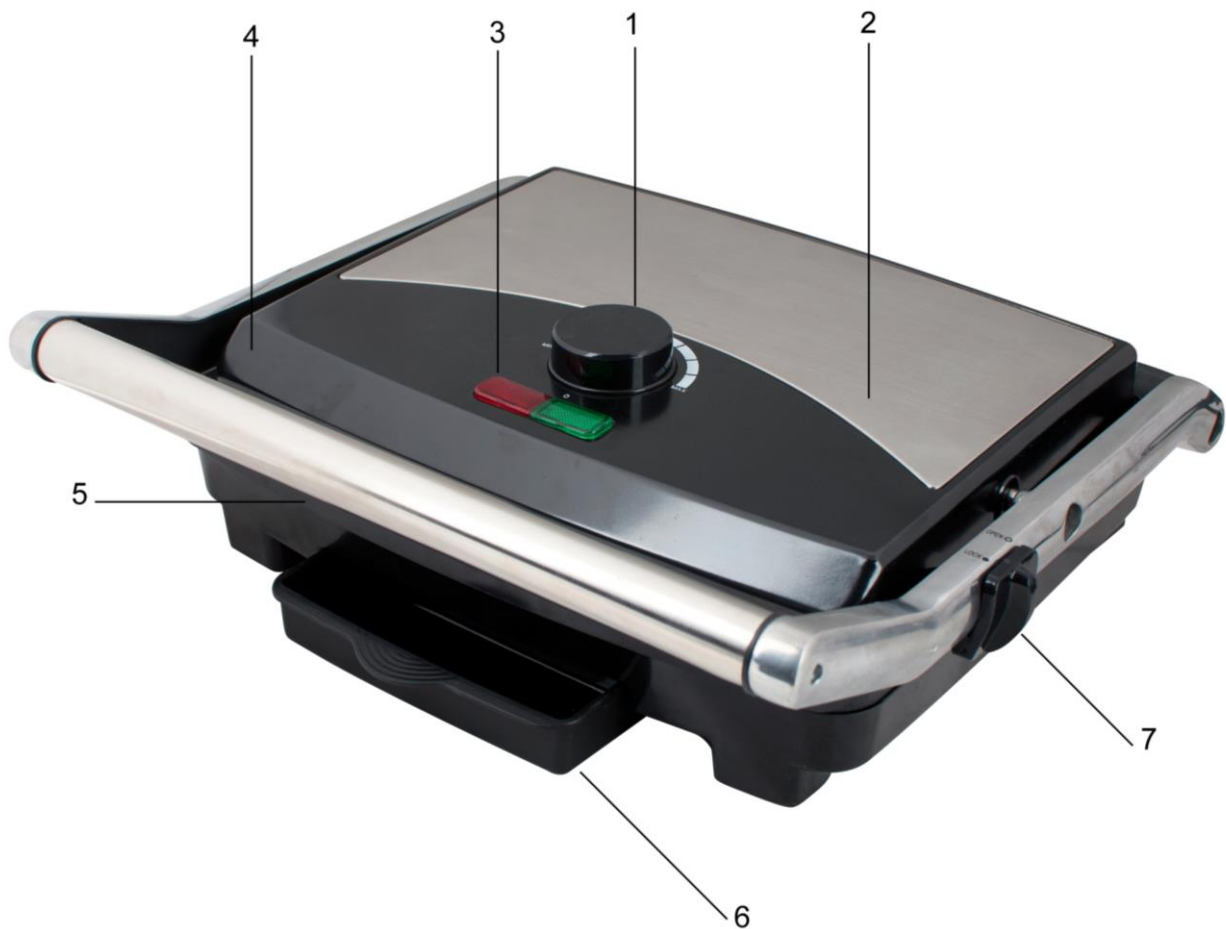
32. Before performing maintenance and cleaning , disconnect the appliance from .
33. Do not use aerosols sprays (eg . insecticides , hair spray , etc.) , it may cause damage to the housing
34. In case of abnormal situations immediately turn off the power and contact your dealer or service center.
35. Do not use this unit connected to programmers, external timer , separate remote control system , timer or any other device that can switch automatically
36. Do not use power sockets flying or damaged cables.
37. When you hold it firmly pulls the plug to avoid electric shock, short circuit or fire
38. Do not attach safety switches with tape, for fire hazard.
39. It is absolutely prohibited to disassemble or repair the unit by the danger of electric shock if necessary contact your dealer or service center.
40. Do not use the appliance near a bathtub , shower , swimming pool.
41. Do not use the machine near flammable objects
42. Do not insert metal objects into the slots of the unit
43. Before connecting to the mains supply, make sure the voltage is correct as reported on the label of the product and that the installation complies with current regulations
44. Do not touch the power connection with wet hands
45. Do not use the product for purposes other than those for which it was built .
46. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their security .
47. If the external flexible cable is damaged it must be replaced by a qualified technician in order to avoid accidents;
48. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in function .
49. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed upon the electric plates , as they can become very hot .
50. This appliance is intended only for the cooking of food, domestic use (not professional) , and in the manner specified in these instructions. Pay attention to cooking of foods oils and fats because , if overheated , are possible causes of fire.
51. Before connecting the appliance, check that the voltage printed on the nameplate correspond to those of the power grid , and that the outlet is effectively grounded. In event of any inconsistency between the socket and the plug of the appliance , have the socket replaced with other suitable type by a qualified professional , who finds that the section of the cord is suitable for the power absorbed by the device. Do not use adapters and / or extensions.
52. In the event of a fall or malfunction , immediately disconnect the power cord electric . Check that no parts are damaged (plate) , and after these investigations turn it on : in case of doubt, consult a qualified professional .
53. **WARNING THE BREAD CAN ' BURNS TO USE . THE TOASTER SHOULD NOT BE USED IN OR NEAR COMBUSTIBLE MATERIALS AS THE CURTAINS .**



54. **This symbol means: ATTENTION: hot surface.**

- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
55. To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
56. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
57. Do not operate any appliance with a damaged has malfunctioned or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Grill Toaster yourself. Take it to an authorized service station for examination and repair. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Grill Toaster is used.
58. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or risk of injury to persons.

59. Do not let power cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
60. Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
61. Do not use appliance for other than intended use.
62. Extreme caution must be exercised when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
63. **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, ONLY AUTHORIZED PERSONNEL SHOULD DO REPAIRS. SAVE THESE INSTRUCTIONS. FOR HOUSEHOLD USE ONLY**



1. Adjustable thermostat
2. Upper metal cover
3. Red Light (product is turned ON) – Green (product ready to be used)
4. No stick upper plate (under metal cover)
5. No stick down plate
6. Tray for liquids
7. Lock for plates aperture

TO USE AS A GRILL

1. Insert the plug into a 230/240V power outlet and switch ON. The Red power "On" light will illuminate.
2. Turn the variable temperature control to "MAX" for fast heat up.
3. Allow the Grill & Sandwich press to preheat until the green "Ready" light illuminates.
4. Place meat or foods to be cooked on the bottom cooking plate. Refer to Grilling recipes or guide for cooking times.
5. Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the food. The top plate must be fully lowered to achieve Grill marks on the selected foods.
6. When the selected foods are grilled, open the lid. Remove the food with the help of a plastic spatula

TO USE AS A SANDWICH PRESS

9. Insert the plug into a 230/240V power outlet and turn the power on. The red power "On" light will illuminate
10. Turn the heat control dial to the "MIN" position.
11. Allow the Grill & Sandwich Press to preheat until the green "Ready" light illuminates.
12. During this time, prepare the sandwich and place it onto the bottom cooking plate. Always place sandwiches towards the rear of the bottom cooking plate.
13. Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the sandwich. The top plate must be fully lowered to cook sandwiches.
14. Toasting should take approximately 4-5minutes. Exact toasting time will be a matter of taste. It will also depend on the type of bread and filling used.
15. When the sandwich is cooked use the handle to open the lid. Remove the sandwich with the help of a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates.

VARIABLE TEMPERATURE CONTROL DIAL

The Grill & Sandwich Press has a variable Temperature Control dial which allows a variety of foods to be cooked.

With the dial set on MIN the temperature is correctly suited to toasting.

With the dial set on MAX the temperature is correctly suited to grill meats or other foods.

The variable temperature control dial allows you to select a temperature suited to the foods which are being cooked.

Hints for best results grilling meat

For best grilling results use meat cuts which are thick enough to touch the top and base plate when the grill & sandwich press is closed

VARIABLE TEMPERATURE CONTROL DIAL

Beef: sirloin (New York), rump, rib eye (scotch fillet), fillet.

Lamb: trim lamb leg steaks, fillet, eye of loin, cutlets and diced lamb.

Pork: butterfly loin steaks, spare ribs, leg steaks, fillets, diced pork.

1. Tougher cuts such as beef blade, topside steak or lamb forequarter or neck chops can be used. To tenderize these cuts marinate them for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue.
2. Do not salt meat before cooking. Salt will draw out the juices toughening the meat.
3. If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab with kitchen paper before placing on the grill & sandwich press. Some marinades contain high sugar levels which can scorch on the grill plate when cooked.
4. Do not overcook meat, even pork is better served pink and juicy.
5. Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking. This will let the juices escape, resulting in a tougher dry steak. Use tongs instead.
6. When removing fish pieces, use a flat heat resistant plastic spatula to support the food.
7. Parboiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.

GRILLING GUIDE

| Ingredient and type | | Cooking time |
|---------------------------------------|--------------------|--|
| Beef steak | >sirloin steak | 3 minutes for medium rare 5-6 minutes for well done |
| | >minute steak | 1-2 minutes |
| | >hamburger patties | 4-6 minutes |
| | >scotch fillet | 4-6 minutes |
| Pork | >loin steaks | 2-3 minutes |
| | >fillet | |
| | >bacon | |
| Lamb | >loin | 3 minutes |
| | >cutlets | 4 minutes |
| | >leg steaks | 4 minutes |
| Chicken | >breast fillets | 6 minutes or until cooked through |
| | >thigh fillets | 4-5 minutes or until cooked through |
| Sausages | >thin | 3-4 minutes |
| | >thick | 6-7 minutes |
| Sandwich or focaccia | | 3-5 minutes or until golden brown |
| Vegetables sliced (1 cm thickness) | >eggplant | 3-5 minutes |
| | >zucchini | |
| | >sweet potato | |
| Seafood | >fish fillets | 2-4 minutes |
| | >fish cutlets | 3-5 minutes |
| | >octopus(cleaned) | 3 minutes |
| | >prawns | 2 minutes |
| | >scallops | 1 minute |

CARE AND CLEANING

Before cleaning, turn the power off at the power outlet and then remove the plug. Allow your grill & sandwich press to cool before cleaning. The unit is easier to clean when slightly warm. Always clean when your grill & sandwich press after each use to prevent a build up of baked-on foods. Wipe cooking plates with a soft to remove food residue. For baked on food residue squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a non abrasive plastic scouring pad or place wet kitchen paper over the grill to moisten the food residue.

Cleaning the drip tray

Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface.

Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

Westim S.p.A. Certificato di garanzia

Validità

La garanzia è valida per 2 anni dalla data di acquisto.

Dalla garanzia sono esclusi i danni che si dovessero verificare per incuria od uso errato dell'apparecchio (non conforme alle indicazioni contenute nel presente manuale e/o al buonsenso).

I diritti di garanzia sono applicati in conformità al DECRETO LEGISLATIVO 6 settembre 2005, n. 206 (Codice al Consumo) e successivi modifiche, unitamente al DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2014, n. 21 (che recepisce la europea Direttiva 2011/83/UE).

La presente GARANZIA non è valida per prodotti di USO INDUSTRIALE e si riferisce ai prodotti acquistati per uso PERSONALE. Sono ESCLUSI i prodotti acquistati da società, associazioni, liberi professionisti, al fine di essere utilizzati nell'ambito delle proprie attività commerciali o professionali. Per i prodotti di uso industriale il periodo di garanzia per l'utilizzatore è un anno.

Diritti di garanzia

Per "GARANZIA" s'intende la riparazione o la sostituzione gratuita dei componenti o delle parti dell'apparecchio riconosciuti da Westim difettosi nella fabbricazione o nel materiale. In ogni caso Westim S.p.A si riserva a sua discrezione, la sostituzione del prodotto.

Si ricorda che qualora venisse esperito il rimedio della sostituzione, sul bene sostituito non decorre un nuovo periodo di garanzia, ma decorre il periodo residuo di garanzia con riferimento al primo contratto di acquisto. Allo stesso modo, nel caso di interventi in garanzia che prevedono la sostituzione di un componente (pezzo di ricambio) sul componente sostituito non decorre un autonomo periodo di garanzia, ma si deve sempre far riferimento al periodo di garanzia residuo sul bene finito.

1. L'acquirente ha diritto ad usufruire della garanzia solo esibendo i documenti di acquisto (Scontrino fiscale, fattura).

2. La garanzia comprende la sola riparazione o sostituzione gratuita di quei componenti che dovessero risultare difettosi all'origine per vizi di fabbricazione.

3. Sono escluse dalla garanzia:

a) sostituzioni di componenti o accessori originali con altri di tipo non approvato dal costruttore;

b) interventi effettuati da personale non autorizzato da Westim (manomissione).

c) tutte le parti di consumo considerate soggette a normale usura o logorio quali: batterie, lampade, filtri, display a cristalli liquidi, manopole, parti mobili o asportabili, accessori, lampade, pastiglie di nebulizzazione (umidificatori).

d) installazioni errate o non conformi alle istruzioni di montaggio.

e) mancanza di manutenzione ordinaria

f) danni causati da negligenze, incidenti, utilizzo errato e non conforme alle avvertenze riportate sul libretto di istruzioni;

g) danni dovuti a fulmini, inondazioni, incendi, atti di guerra, sommosse;

h) danni dovuti al trasporto;

4. Le apparecchiature installate devono essere agevolmente raggiungibili dal tecnico autorizzato Zephir.

In caso di difficoltà di accesso, si deve preventivamente avvertire e si deve rendere l'accessibilità priva di rischi all'incolumità personale. I costi derivanti dal rendere sicuro l'accesso ai prodotti non possono essere riconosciuti in garanzia.

5. L'effettuazione di una o più' riparazioni nel periodo di garanzia non modifica la data di scadenza della garanzia stessa.

Trascorso il periodo di garanzia, la garanzia decade e le attività di assistenza tecnica verranno effettuate addebitando il costo delle parti sostituite e le spese di mano d'opera, di trasporto dei materiali e del personale, secondo le tariffe vigenti.

E' possibile visualizzare la lista dei C.A.T. (Centro Assistenza Tecnica) al sito www.westim.it nella sezione Assistenza, o altrimenti contattare la **Audio e Video Center** ai seguenti recapiti:

Tel. 035315998

Mail: servizio.clienti@audioevideocenter.it

www.audioevideocenter.it

NOTA BENE: Esclusivamente ed unicamente per l'assistenza ai prodotti di climatizzazione fissi e portatili rivolgersi alla **UNIOR SRL**

Tel. 051 6467027

www.uniorservice.com

WESTIM S.p.A.
Via Roberto Bracco 42/E
00137, Roma
Tel. 06 8720311

Italiano



Trattamento del dispositivo elettrico od elettronico a fine vita (Applicabile in tutti i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà pertanto conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25cm.

Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, voi contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti essere causate dal suo smaltimento inadeguato. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate circa il riciclaggio di questo prodotto, potete contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti oppure il negozio dove l'avete acquistato.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti di cui al D.Lgs n. Decreto Legislativo N°49 del 14 Marzo 2014.

English



Disposal of old electrical & electronic equipment (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This symbol on the product or in its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Français



Traitement des appareils électriques et électroniques en fin de vie (Applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Español



Tratamiento de los equipos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil (Aplicable en la Unión Europea y en países europeos con sistemas de recogida selectiva de residuos)

Este símbolo en su equipo o su embalaje indica que el presente producto no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que deben entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos. Asegurándose de que este producto es desechado correctamente, Ud. Está ayudando a prevenir las consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de la incorrecta manipulación de este producto. El reciclaje de materiales ayuda a conservar las reservas naturales. Para recibir información detallada sobre el reciclaje de este producto, por favor, contacte con su ayuntamiento, su punto de recogida más cercano o el distribuidor donde adquirió el producto.

Deutsch



Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten (Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem für diese Geräte)

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Materialrecycling hilft den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern. Weitere Informationen über das Recycling dieses

Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, den Kommunalen Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Westim S.p.A.
Via Roberto Bracco,42E
00137 Roma,Italia
Prodotto in Cina

