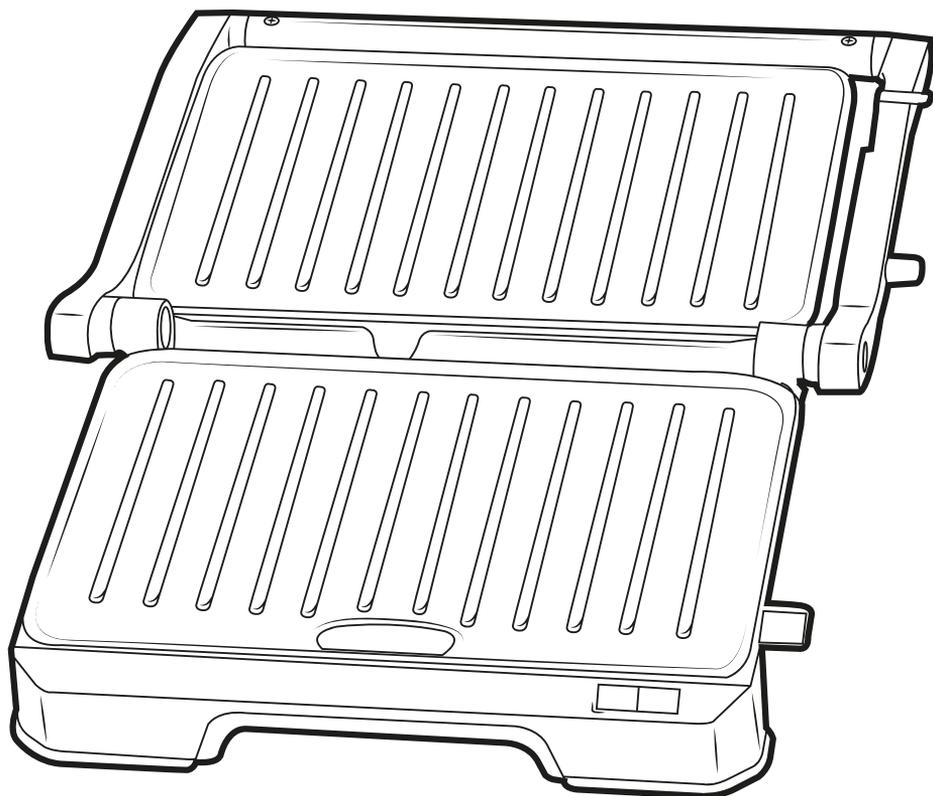
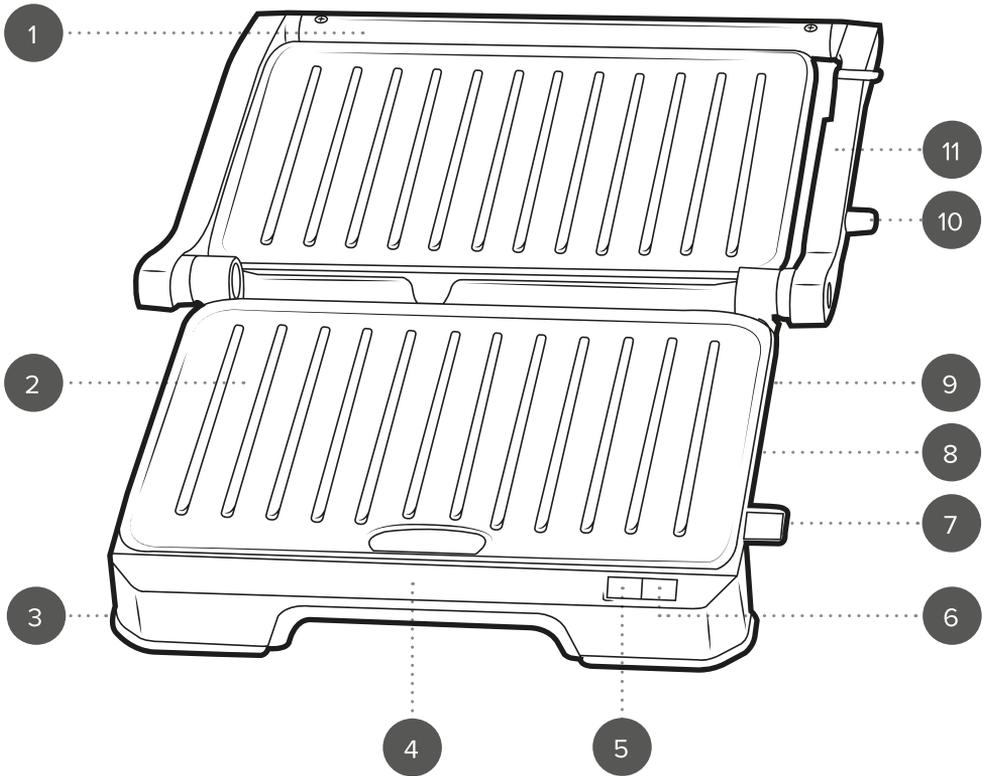


Manuale per l'utente

Griglia elettrica



Descrizione dei componenti



- | | |
|---|---|
| 1. Impugnatura | 6. Spia verde di apparecchio pronto all'uso |
| 2. Piastre di cottura con rivestimento antiaderente | 7. Blocco di sicurezza |
| 3. Piedini antiscivolo | 8. Alloggiamento inferiore |
| 4. Vaschetta di raccolta | 9. Unità principale della griglia elettrica |
| 5. Spia di alimentazione rossa | 10. Blocco cerniera |
| | 11. Alloggiamento superiore |

Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario attenersi alle precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- I bambini a partire da 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con un grado di conoscenza ed esperienza insufficiente possono utilizzare questo apparecchio solo in presenza di un supervisore o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sul suo utilizzo e sui rischi associati.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- I bambini non possono effettuare operazioni di manutenzione e pulizia, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano in presenza di un supervisore.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o in caso di cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati che potrebbero causare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non rimuovere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile spegnerlo e rimuovere la spina con cautela.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non toccare le parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi o i componenti che generano calore per evitare possibili lesioni.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi con questo apparecchio; servirsi soltanto di spatole in plastica o in legno resistenti al calore per evitare di danneggiare la superficie antiaderente.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, o prima di riporlo, accertarsi sempre che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.

- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza che risulti comoda per l'utente.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un telecomando separato, diverso da quello fornito in dotazione.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.
- La superficie esterna e il coperchio dell'apparecchio potrebbero surriscaldarsi durante l'uso.



ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare la superficie calda o i componenti dell'apparecchio che generano calore. Non versare acqua sull'elemento riscaldante.



AVVERTENZA: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la griglia dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.

FASE 1: pulire la griglia elettrica con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

FASE 2: rimuovere i residui di cibo applicando una piccola quantità di acqua calda e detergente delicato sulle piastre di cottura antiaderenti, quindi pulirle con della carta assorbente. Se fosse difficile rimuovere i residui di cibo, utilizzare una spugna non abrasiva.

Non immergere la griglia in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare spugne e detersivi aggressivi o abrasivi per la pulizia della griglia e dei relativi accessori, onde evitare di danneggiare la superficie.



NOTA: la griglia elettrica deve essere pulita dopo ogni utilizzo.



AVVERTENZA: nella vaschetta di raccolta si accumulano gli oli e i grassi di cottura, pertanto potrebbe essere ancora calda dopo l'uso. Lasciare raffreddare completamente, quindi rimuovere con cautela la vaschetta di raccolta per pulirla.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la griglia elettrica alla rete elettrica, pulirne l'alloggiamento con un panno morbido e umido e asciugare accuratamente.

Non immergere la griglia in acqua o altri liquidi.



NOTA: al primo utilizzo, la griglia elettrica potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla griglia elettrica.

Uso della griglia elettrica

FASE 1: preparare gli ingredienti da grigliare.

FASE 2: collegare la griglia all'alimentazione elettrica e accenderla. Le spie di alimentazione rossa e verde si accendono per indicare che la griglia elettrica è stata accesa e si sta riscaldando.

FASE 3: preriscaldare la griglia elettrica; questa operazione richiede circa 1–3 minuti. La spia verde si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata.

FASE 4: disporre gli ingredienti preparati sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente e chiudere il coperchio.

FASE 5: cuocere gli alimenti per circa 3–10 minuti, in base al tipo di ingredienti.

FASE 6: quando la cottura è stata completata, aprire con cura il coperchio e rimuovere il cibo con una spatola in plastica o in legno resistente al calore.

FASE 7: spegnere la griglia elettrica e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Lasciarla raffreddare con il coperchio aperto.



NOTA: prima dell'uso, preriscaldare sempre le piastre antiaderenti. Durante l'uso, la spia verde si accende e si spegne per segnalare che la griglia elettrica sta mantenendo una temperatura costante. Per prolungare la durata del rivestimento antiaderente, applicarvi un sottile strato di olio, distribuendolo con della carta assorbente.



ATTENZIONE: le piastre antiaderenti si surriscaldano durante l'uso; utilizzare sempre guanti resistenti al calore per prevenire eventuali lesioni.

AVVERTENZA: prestare attenzione durante la cottura; la griglia emetterà del vapore.

Come riporre il prodotto

Controllare che la griglia elettrica sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.

Non riporre mai la griglia elettrica se è bagnata.

Non avvolgere mai il cavo attorno alla piastra per alimentazione sana, non avvolgerlo troppo stretto per evitare danni.

Questo prodotto è dotato di un fermo di sicurezza, ideale per riporre l'apparecchio. Per inserire il fermo di sicurezza, assicurarsi che la griglia elettrica sia chiusa prima di ruotare il fermo in senso orario.

Specifiche

Codice prodotto: EK5854

Ingresso: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uscita: 850 W

RICETTE

Spiedini di gamberi al rosmarino con insalata di rucola e fagioli bianchi

Per questa ricetta sono necessari gli spiedini.

Ingredienti

680 g di gamberi grandi, sgusciati e puliti con le code

Per la marinata

3 spicchi d'aglio, schiacciati
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
3 cucchiaini di succo di limone
2 cucchiaini di rosmarino fresco, tritato finemente
Sale e pepe a piacere

Per l'insalata

425 g di fagioli di cannellini, sciacquati e scolati
142 g di rucola
1 spicchio d'aglio, tritato
½ cipolla rossa piccola, a fette sottili
2 cucchiaini di succo di limone
1 cucchiaino di olio extra vergine d'oliva
Un pizzico di zucchero
Sale e pepe a piacere

Procedimento

Mettere l'olio d'oliva, il succo di limone, gli spicchi d'aglio schiacciati e il rosmarino in una ciotola grande o in un recipiente con coperchio; condire a piacere con sale e pepe.

Aggiungere i gamberetti alla miscela e ricoprire accuratamente con la marinata. Sigillare la ciotola con una pellicola o chiudere il coperchio del contenitore, quindi mettere in frigo per circa 15 minuti.

Quando i gamberi saranno marinati, preriscaldare la griglia elettrica.

Infilare i gamberi sugli spiedini.

Posizionare gli spiedini con i gamberi sulla griglia elettrica, chiudere il coperchio e cuocere per circa 3 minuti, finché i gamberi non saranno diventati rosa.

Durante la cottura dei gamberi, preparare l'insalata mescolando l'aglio tritato, lo zucchero, l'olio d'oliva, il succo di limone, il sale e il pepe in una grande ciotola. Aggiungere la rucola, i fagioli cannellini e la cipolla; mescolare.

Servire l'insalata disponendola su un lato di un grande piatto e disporvi accanto gli spiedini di gamberi, quindi portare in tavola.

Pesce tikka

Ingredienti

2 orate intere da 900 g, lutiano rosso oppure 6 tranci di pesce, ad esempio tonno o pesci simili
4 spicchi d'aglio, finemente grattugiati o schiacciati
6 cucchiaini di yogurt greco
2 cucchiaini di zenzero fresco finemente grattugiato
2 cucchiaini di olio d'oliva



3 cucchiaini di semi di cumino
2 cucchiaini di curcuma
2 cucchiaini di polvere di peperoncino dolce
Sale, a piacere

Procedimento

Preriscaldare la griglia elettrica.
Se si utilizza un pesce intero, praticare dei tagli sulla pelle, su ciascun lato.
Unire lo zenzero e l'aglio, insaporire con il sale e strofinare il pesce con il condimento.
Mescolare lo yogurt con l'olio, le spezie e il condimento. Cospargere il pesce con la miscela ottenuta all'interno e all'esterno, quindi lasciare in frigo fino al momento della cottura.
Posizionare il pesce sulla griglia elettrica, chiudere il coperchio e cuocere per circa 4–5 minuti, finché il pesce non sarà cotto (per il tonno o pesci simili i tempi di cottura si riducono a circa 3–4 minuti).
Servire con un'insalata fresca e croccante.

Pollo alla griglia con mozzarella

Ingredienti

4 petti di pollo disossati
8 fette di mozzarella
4 pomodori a fette
3 cucchiaini di olio d'oliva
2 cucchiaini di rosmarino fresco, tritato
½ cucchiaino di aglio in polvere
¼ di cucchiaino di sale
¼ di cucchiaino di pepe nero
Basilico per guarnire

Procedimento

Preriscaldare la griglia elettrica.
Incidere ogni petto di pollo orizzontalmente per creare una tasca, quindi riempirla con le fette di pomodoro e la mozzarella.
Spennellare i petti di pollo con olio d'oliva e insaporire con sale, pepe, rosmarino e aglio in polvere.
Mettere i petti di pollo sulla piastra della griglia leggermente oliata e cuocere per circa 9 minuti per lato o finché non colano i succhi della carne e il pollo non è più rosa.
Togliere dalla griglia elettrica e disporre sui piatti da portata.
Guarnire con del basilico.

Hamburger di manzo fatti in casa

Ingredienti

350 g di manzo appena macinato
1 uovo
1 cucchiaino di erbe miste secche (timo e origano)
Sale e pepe nero appena macinato

Procedimento

Preriscaldare la griglia elettrica.

Mettere in una ciotola il manzo con le erbe, aggiungere l'uovo e lasciare insaporire bene.
Dividere in 2 porzioni e formare gli hamburger.
Posizionare gli hamburger sulla griglia elettrica, chiudere il coperchio e cuocere per circa 7–9 minuti o finché non saranno ben cotti e dorati.
Servire nei panini per hamburger con insalata verde.

Quesadillas di pollo

Ingredienti

2 tortillas di farina
80 g di pollo cotto, sfilacciato (se si preferisce si può utilizzare il tacchino)
10 g di burro fuso
4 cipollotti finemente tritati
1 peperoncino piccante rosso finemente tritato
2 cucchiaini di formaggio cheddar grattugiato
1 cucchiaino di olive nere snocciolate, finemente tritate
Sale e pepe

Procedimento

Preriscaldare la griglia elettrica.
Spalmare un lato di ogni tortilla con un po' di burro fuso.
Mettere tutti gli altri ingredienti in una ciotola e mescolare bene.
Insaporire a piacere con sale e pepe e dividere il composto in parti uguali sulle 2 tortillas.
Piegare a metà ogni tortilla e spennellare leggermente con il burro rimanente.
Mettere le tortillas sulla griglia elettrica, chiudere il coperchio e cuocere per circa 6 minuti o finché il pollo sarà caldo, il formaggio fuso e le tortillas saranno leggermente dorate e croccanti.
Servire calde accompagnandole con salsa o insalata.



Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche



Questo simbolo sul prodotto, sulle batterie o sulla confezione indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici. È responsabilità dell'utente consegnarlo a un punto di raccolta preposto al riciclaggio delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta differenziata e il riciclaggio contribuiranno a preservare le risorse naturali e a prevenire conseguenze negative per la salute umana e l'ambiente a causa della possibile presenza, nel prodotto, di sostanze pericolose che potrebbero essere rilasciate da uno smaltimento inappropriato. Alcuni rivenditori forniscono un servizio di raccolta e smaltimento delle apparecchiature esauste. **È responsabilità dell'utente cancellare i dati memorizzati in apparecchiature elettriche ed elettroniche prima dello smaltimento.** Per ulteriori informazioni sui punti di smaltimento di batterie, i rifiuti elettrici ed elettronici, contattare l'ufficio locale della città/comune, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.

Realizzato da:
Ultimate Products UK Ltd., ...
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

PRODOTTO IN CINA.

CD100823/MD100823/V1