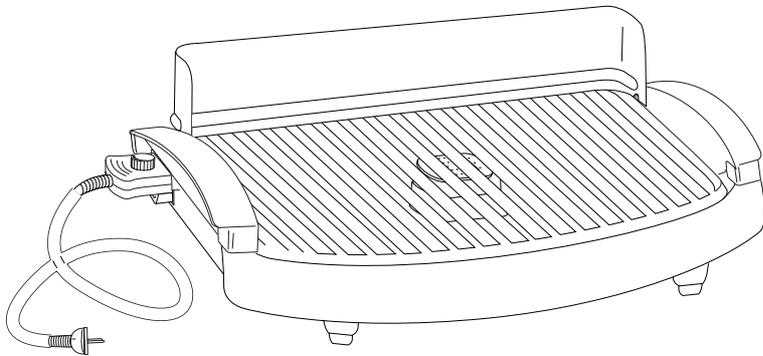


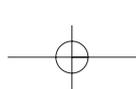


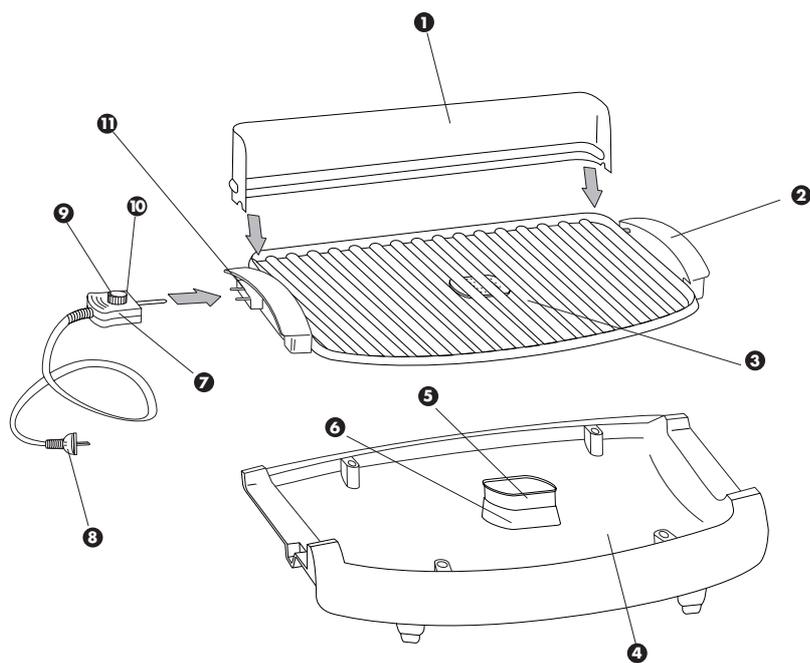
**LASUPER
CALOR**

BARBEQUE HG88



Istruzioni per l'uso
Instructions for use





DESCRIZIONE

- 1. Paravento
- 2. Maniglie griglia
- 3. Griglia di cottura
- 4. Corpo Barbecue
- 5. Diffusore di aroma (se previsto)
- 6. Sede diffusore di aroma
- 7. Connettore
- 8. Spina
- 9. Termostato (se previsto)
- 10. Spia luminosa
- 11. Sede connettore

I

DESCRIPTION

- 1. Screen
- 2. Grill handles
- 3. Cooking grill
- 4. Barbecue body
- 5. Flavour diffuser (if featured)
- 6. Flavour diffuser housing
- 7. Connector
- 8. Plug
- 9. Thermostat (if featured)
- 10. Pilot light
- 11. Connector housing

GB

AVVERTENZE IMPORTANTI

- Prima di usare il barbecue elettrico, 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.
- Prima dell'uso lavare con cura la griglia antiaderente.
- Il connettore deve essere sempre rimosso prima di immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia. Assicurarsi che tutto sia ben asciutto prima del riutilizzo.
- Non utilizzare carbone o materiali combustibili simili con questo apparecchio.
- Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere elevata.
- Fare attenzione che il cavo di alimentazione non sia in contatto con le parti calde dell'apparecchio quando questo è in funzione.
- In caso di sostituzione usare solo cavo con spina e presa disponibile presso il costruttore o i suoi centri autorizzati.
- Utilizzare solo prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza.
- **Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.**
- Non disinserire mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza l'apposita base d'appoggio.
- Riporre l'apparecchio solo quando si è raffreddato completamente.
- Non toccare la griglia con utensili metallici, per non rovinare il rivestimento.

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 indicato nella targa caratteristiche, applicata al connettore.
 - 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 un'efficace messa a terra. La casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma non venga rispettata.
 - far funzionare l'apparecchio per almeno 5 min e aerare la stanza, questo per eliminare "l'odore di nuovo".

UTILIZZO

- Inserire il connettore (7) nella sede prevista (11).
- Assicurarsi che il connettore sia inserito a fondo altrimenti l'apparecchio non funziona.
- Inserire la spina nella presa di corrente, la spia luminosa (10) posizionata sul connettore (7) si accende ad indicare che l'elemento riscaldante é in funzione.

MODELLI DOTATI DI TERMOSTATO REGOLABILE:

Alcuni apparecchi sono dotati di un termostato regolabile a 3 posizioni: MIN, MED, MAX.

Pos. **O**: apparecchio spento

Pos. **MIN**: per mantenere in caldo

Pos. **MED**: per cotture lente

Pos. **MAX**: per cotture veloci (mantenendo la consistenza ideale dei cibi).

MODELLI PROVISTI DI DIFFUSORE DI AROMA:

- Posizionare il diffusore nell'apposita sede situata sulla base del corpo barbecue.
- Mettere nel diffusore le erbe aromatiche di vostro piacimento.
- Posizionare la griglia di cottura facendo attenzione a ben inserire i 2 elementi scaldanti nel diffusore.
- Al termine della grigliatura posizionare il termostato nella pos. **O** e rimuovere la spina dalla presa di corrente ed il connettore dalla sua sede.

USO DEL DIFFUSORE DI AROMA:

Questo accessorio vi consentirà di aromatizzare i vostri cibi. Di seguito sono riportati alcuni suggerimenti su come utilizzare questo accessorio:

- Versare mezza tazzina d'acqua nel diffusore.
- Aggiungere le seguenti spezie all'acqua per ottenere l'aroma desiderato:
 - 2 spicchi d'aglio tritati
 - alcune foglie di melissa
 - 2 cucchiaini di curry
 - 2 rametti di rosmarino
 - alcune foglie di salvia

CONSIGLI PER UN' OTTIMA GRIGLIATURA

Seguite i seguenti suggerimenti per ottenere una buona grigliatura:

- Usare solamente utensili di plastica, il metallo può rovinare la superficie antiadarente della vostra griglia.
- Preriscaldare la griglia per 10 minuti.
- Marinare la carne prima della grigliatura per ottenerla più tenera e saporita.
- Prima di grigliare verdura, pesce, o carne magra, ungere la griglia.

Se si griglia carne grassa, o se la carne è stata preventivamente marinata, non c'è bisogno di ungere la griglia.

- Girare il cibo almeno una volta durante la grigliatura, se non diversamente specificato.
- Negli ultimi 6-10 minuti di grigliatura, se lo desiderate, cospargere il cibo con della salsa per barbecue o altre salse.
- Quando state cucinando carne grassa come manzo, maiale, salsicce o pollo con pelle usate sempre il paravento.
- Quando grigliate del pesce, per grigliarlo agevolmente, usate una spatola larga e piatta o delle pinze da cucina.

TEMPI INDICATIVI DI GRIGLIATURA

CIBO		POSIZIONE THERMOSTATO	TEMPI DI COTTURA
Pesce	pesce intero	MED-MAX	8 - 10
	filetto di pesce	MED	5 - 7
	cotolette di pesce	MAX	15 - 20
	gamberi	MAX	3 - 6
Pollo	disossato, senza pelle	MAX	15 - 20
	crocchette di pollo	MED-MAD	25 - 30
	ali di pollo	MAX	10 - 15
Carne	bistecca spessa (fiorentina)	MAX	10 - 15
	" sottile	MAX	8 - 12
	hamburger	MAX	8 - 10
	hot dogs	MED-MAX	7 - 9
Maiale	braciola spessa	MAX	12 - 15
	" sottile	MAX	10 - 12
	costicine	MAX	20 - 25
	pancetta	MAX	4 - 6
	salsicce	MAX	12 - 15
Verdura		MAX	5 - 10

I tempi e le quantità sopra elencate, sono da considerarsi puramente indicativi. Per i modelli senza termostato, attenersi ai tempi più lunghi riportati in tabella.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegando il cavo dalla spina la griglia si raffredderà. Assicurarsi di rimuovere il connettore dalla sua sede nella griglia.
- Maneggiare con cura
- Lavare la griglia e il corpo barbecue in acqua calda e saponata. La griglia deve essere immersa completamente in acqua. Usate una spugna e un detergente non abrasivo. Non usare spugne abrasive. Fare attenzione di non lasciare immersa tutta la notte la griglia in acqua perché la superficie antiaderente potrebbe rovinarsi.
- Se necessario il cavo può essere pulito con un panno morbido. Mai immergere il cavo in acqua o in altri liquidi.

GB

IMPORTANT INSTRUCTIONS

- Before using the electric barbecue, carefully read the instructions, so as to obtain best results and avoid mistakes.
- This appliance is suitable for cooking foods. It must not therefore be used for other purposes or altered or tampered with in any way.
- Before using, carefully wash the non-stick grill.
- The connector must always be removed before immersing the appliance in water for cleaning. Ensure that all parts are dry before re-using.
- Do not use charcoal or similar fuels with this appliance.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Make sure that the power cable is not in contact with the hot parts of the appliance when in operation.
- Do not leave the appliance within the reach of children, nor leave it in operation unattended.
- When replacing, only use cables with plugs and jacks supplied by the manufacture or its authorised centres.
- Only use extension cords which comply with the safety standards in force.
- **Do not use the appliance outdoors.**
- Never disconnect the plug from the power point by pulling on the cable.
- Never use the appliance without the corresponding support base.
- Store the appliance only when it has cooled down completely.
- Do not touch the grill with metallic utensils, to avoid ruining the coating.

INSTALLATION

- Before using, check that the appliance has not been damaged during transport.
- Install the appliance on a horizontal surface, and out of the reach of children, as some parts of the appliance reach very high temperatures during operation.
- Before inserting the plug in the power point, check that:
 - the local mains voltage corresponds to the value indicated on the rating plate applied to the connector.
 - the power point has a minimum rating of 10A.
 - the power point is suitable for the plug, otherwise replace it.
 - the power point is suitably earthed. The manufacturer declines all liability if this instruction is not respected.
 - operate the appliance for at least 5 minutes and air the room, in order to eliminate the "new smell".

OPERATION

Insert the connector (7) in the relative housing (11).

Ensure that the connector is fully inserted, otherwise the appliance will not work.

Insert the plug in the power point, the pilot light (10) installed on the connector (7) will turn on to indicate that the heating element is in operation.

MODELS FITTED WITH ADJUSTABLE THERMOSTAT:

Some appliances are fitted with an adjustable thermostat, featuring 3 positions: MIN, MED, MAX.

Pos. **O**: appliance off

Pos. **MIN**: to keep food warm

Pos. **MED**: for slow cooking

Pos. **MAX**: for rapid cooking (maintaining the ideal consistency of the food).

MODELS FITTED WITH FLAVOUR DIFFUSER:

Install the diffuser in the relative housing, situated on the base of the barbecue body.

Place the herbs and spices of your choice in the diffuser.

Fit the cooking grill, making sure the 2 heating elements are properly inserted in the diffuser.

On completion of the barbecuing, place the thermostat in pos. **O**, then remove the plug from the power point and the connector from its housing.

USING THE FLAVOUR DIFFUSER:

This accessory allows flavours to be added to the food. Following are some tips on how to use this accessory:

- Pour half a cup of water in the diffuser.
- Add the following herbs and spices to the water to obtain the desired flavour:
 - 2 cloves of garlic, crushed
 - some lemon-balm leaves
 - 2 teaspoons of curry
 - 2 branches of rosemary
 - some sage leaves

TIPS FOR IDEAL BARBECUING

- Follow these tips for ideal barbecuing:
- Only use plastics utensils, as metal may ruin the non-stick surface of the grill.
- Preheat the grill for 10 minutes.
- Marinate the meat before barbecuing, to make it tender and tasty.
- Before barbecuing vegetables, fish or meat on the bone, grease the grill. If barbecuing fatty meats, or if the meat has been marinated, the grill does not need to be greased.
- Turn the food at least once during cooking, if not otherwise specified.
- In the last 6-10 minutes of cooking, if desired, sprinkle the food with barbecue sauce or other types of sauce.
- When cooking fatty meats like beef, pork, sausages or chicken with the skin, always use the screen.
- When barbecuing fish, for best results use a wide and flat spatula or kitchen tongs to turn it over more easily.

TYPICAL BARBECUING TIMES

FOOD		THERMOSTAT POSITION	COOKING TIMES
Fish	whole fish	MED-MAX	8 - 10
	fish fillets	MED	5 - 7
	fish cutlets	MAX	15 - 20
	crayfish	MAX	3 - 6
Chicken	boned, without the skin	MAX	15 - 20
	chicken croquettes	MED-MAD	25 - 30
	chicken wings	MAX	10 - 15
Meat	thick steak	MAX	10 - 15
	thin steak	MAX	8 - 12
	hamburger	MAX	8 - 10
	hot dogs	MED-MAX	7 - 9
Pork	thick chops	MAX	12 - 15
	hin chops	MAX	10 - 12
	ribs	MAX	20 - 25
	bacon	MAX	4 - 6
	sausage	MAX	12 - 15
Vegetable		MAX	5 - 10

The times and quantities listed above are purely indicative. For models without thermostat, observe the longer times reported in the chart.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Disconnect the cable from the plug and let the grill cool down. Ensure the connector is removed from its housing.
- Handle with care
- Wash the grill and the barbecue body in hot soapy water. The grill must be immersed completely in the water. Use a sponge and non-abrasive detergent. Do not use abrasive sponges. Make sure the grill is not left in the water overnight, as this may ruin the non-stick surface.
- If necessary, the cable can be cleaned with a soft cloth. Never immerse the cable in water or other liquids.



102IDL/11/01

