

NORME DI SICUREZZA APPARECCHI ELETTRICI

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che il voltaggio sia corrispondente a quello della rete di distribuzione elettrica. In caso di incompatibilità tra le prese e la spina dell'apparecchio farla sostituire con un'altra del tipo adatto, da personale qualificato, il quale dovrà accertare che la sezione dei cavi sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- NON TOCCARE L'APPARECCHIO CON MANI O PIEDI BAGNATI
- NON USARE L'APPARECCHIO A PIEDI NUDI
- NON TIRARE IL CAVO D'ALIMENTAZIONE O L'APPARECCHIO STESSO PER STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE
- NON LASCIARE ESPOSTO L'APPARECCHIO AD AGENTI ATMOSFERICI
- NON PERMETTERE CHE L'APPARECCHIO SIA USATO DAI BAMBINI O DA INCAPACI SENZA SORVEGLIANZA

I motorini e le resistenze elettriche sono destinate solo per l'uso al quale sono stati progettati quindi ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e pericoloso. La ditta LINEA FM non può essere ritenuta responsabile di eventuali danni derivanti da usi impropri erronei e irragionevoli.

La sicurezza elettrica dei nostri apparecchi è assicurata soltanto quando gli stessi sono correttamente collegati a un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. Inoltre il vostro impianto elettrico dovrà disporre di un interruttore differenziale, previsto dalle vigenti norme di sicurezza. È necessario verificare questi fondamentali requisiti di sicurezza ed in caso di dubbio richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale qualificato.

Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non è in uso.

ATTENZIONE: LE PARTI ACCESSIBILI POTREBBERO ESSERE CALDE, TENERLE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI E CERCARE DI EVITARE SPOSTAMENTI QUANDO GLI ARTICOLI SONO IN FUNZIONE PER EVITARE SCOTTATURE.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Alimentazione: 230 V. ~ 50 Hz. + T. Potenza max: 1260 W
Dimensione max: 615x330x425 Peso: 10 kg ca.

GARANZIA: LE PARTI ELETTRICHE HANNO GARANZIA 24 MESI DALL'ACQUISTO PURCHÉ NON MANOMESSE.

linea FM
BY EROSTAB

barbecues • graticole • girarrosti • accessori

lineafm@erostab.it
Loc. Fucina, 4 - 25078 VESTONE (BS)

CE

SPIEDO ELETTRICO ITALIA MANUALE PER L'USO



CARATTERISTICHE TECNICHE:

Alimentazione: 230 V. ~ 50 Hz. + T. Potenza max: 1260 W
Dimensione max: 615x330x425 Peso: 10 kg ca.



linea FM
BY EROSTAB

barbecues • graticole • girarrosti • accessori

lineafm@erostab.it
Loc. Fucina, 4 - 25078 VESTONE (BS)

SPIEDO ELETTRICO ITALIA

MANUALE DI ISTRUZIONI

Ringraziando per avere scelto un prodotto LINEA FM vi ricordiamo che la prima caratteristica dei nostri girarrosti è la funzionalità, supportata dai marchi di qualità che sono sinonimo di garanzia e sicurezza.

GENERALITÀ

Raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni, al fine di ottenere un corretto funzionamento e un ottimo rendimento del girarrosto. Conservare con cura le stesse per ogni ulteriore consultazione. Dopo aver tolto l'imballo assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare il girarrosto e rivolgersi al vostro rivenditore di fiducia.

PRIMA DELL'USO

Posizionare il girarrosto su una base piana resistente al calore in modo che non abbia oscillazioni durante la cottura. L'apparecchio deve stare lontano da zone umide.

ATTENZIONE: LE PARTI ACCESSIBILI POTREBBERO ESSERE CALDE! TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI!

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. In caso d'incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio farla sostituire con un'altra del tipo adatto, da personale qualificato, il quale dovrà accertare che la sezione dei cavi sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. Lo Spiedo Elettrico Italia è destinato solo all'uso per il quale è stato progettato, quindi ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e pericoloso. La ditta LINEA FM non può essere ritenuta responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli. L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

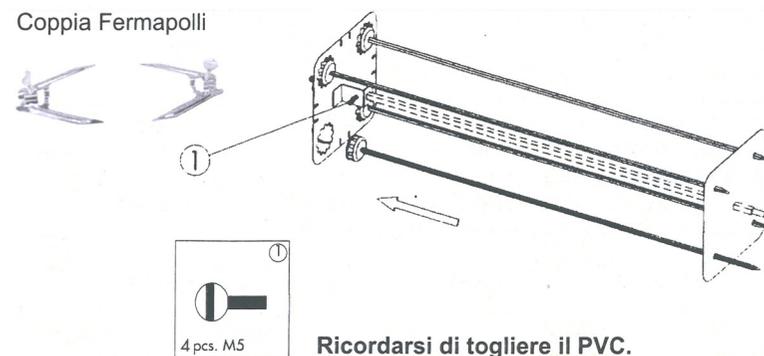
- non toccare l'apparecchio con mani, piedi bagnati o umidi;
 - non usare l'apparecchio a piedi nudi;
 - non tirare il cavo d'alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente;
 - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici;
 - non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci senza sorveglianza.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato a un'efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. Inoltre il vostro impianto elettrico dovrà disporre di un interruttore differenziale, previsto dalle vigenti norme di sicurezza. È necessario verificare questi fondamentali requisiti di sicurezza e in caso di dubbio richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale qualificato. Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non è in uso.

PULIZIA

Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica. Pulire il girarrosto con un panno umido e detergente leggero. Non immergere l'apparecchio nell'acqua. Conservare all'asciutto. In caso di guasto rivolgersi a personale qualificato.

RAGGIERA 50cm SATELLITE A 4 LANCE

Articolo brevettato - Made in Italy



PER OTTENERE UN OTTIMO SPIEDO

Si consigliano le seguenti temperature: i primi 30/40 minuti tenere il termostato su 140°-160°, proseguite spostando gradualmente la manopola del termostato su 230°-250° e l'ultima mezz'ora da 270° fino al massimo. Regolarsi anche in base alla tensione in entrata che non sempre mantiene costante i 220 V.

Preparare accuratamente i pezzi di carne (maiale, pollo, coniglio, selvaggina) di dimensioni piuttosto piccole e infilarli sulle quattro lance: tra un pezzo di carne e l'altro, abbiate cura di porre una foglia di salvia e una fettina sottile di pancetta. Fate attenzione che ogni lancia sia caricata in modo uguale, onde ottenere una giusta bilanciatura. Accendete la resistenza al minimo e premunitevi di due ciotole per raccogliere l'intingolo, una delle quali verrà subito appoggiata sotto il foro della leccarda inferiore. Sistemate la raggiera inserendo l'asta centrale nel perno del motore. Fatela girare per circa 20/25 minuti a resistenza accesa. Versate adagio, lungo la fila di forellini, un'intera ampollina di ottimo olio extravergine d'oliva. Ripetete questa operazione dopo altri 10 minuti, utilizzando lo stesso olio che nel frattempo sarà colato nella prima ciotola, la quale verrà sostituita dalla seconda.

Salate abbondantemente e lasciate girare per altri 40-45 minuti a temperatura moderata. Mettete poi sulla vaschetta dei pezzi di burro che, fondendosi con il calore, coleranno in modo uniforme sulla carne. Proseguite la cottura per almeno tre ore facendo attenzione a non lasciare, se non necessario, lo sportello aperto, in modo che la carne non sia troppo cotta esternamente e poco all'interno. Di tanto in tanto provvedere a far ripassare l'intingolo sulla vaschetta, in modo che la carne rimanga sempre ammorbidita. Salate due o tre volte nel corso della cottura. Prima di togliere lo spiedo dal fuoco, lasciatelo "gocciolare" in modo che sia morbido. Mettete la carne in un contenitore possibilmente caldo, servire con polenta e l'intingolo ricavato.

Un ottimo bicchiere di vino rosso e... buon appetito!

