



TOSTIERA TOAST+GRILL

**BEST GRILL
TOAST+GRILL**



Grazie per aver scelto questo prodotto XD

**LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI
PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO
E CONSERVARLE PER UTILIZZI FUTURI**

INDICE

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA	PAG.	3
PANORAMICA PRODOTTO	PAG.	6
DATI TECNICI	PAG.	6
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	PAG.	7
PREPARAZIONE ALLA COTTURA	PAG.	7
COTTURA	PAG.	8
CONSIGLI SUI TEMPI DI COTTURA	PAG.	10
PULIZIA, MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE	PAG.	11
GARANZIA E SMALTIMENTO	PAG.	12

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:

ATTENZIONE: per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni

1. Seguire tutte le istruzioni indicate su questo manuale.
2. Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
3. Verificare che la tensione della rete elettrica della propria abitazione corrisponda a quella indicata sull'etichetta dell'apparecchio, ossia AC 220-240V.
4. È necessaria un'attenta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
5. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e hanno compreso le pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
6. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
7. Non toccare le superfici calde. Usa la maniglia o le manopole.
8. Non utilizzare all'aperto o per scopi commerciali.
9. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o del bancone, né tocchi superfici calde.
10. Non collocare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici o forni riscaldati.
11. Il rischio di incendio o scossa elettrica esiste in tutte le apparecchiature elettriche e potrebbe causare danni a persone finanche decesso. Vi preghiamo di seguire tutte le istruzioni di sicurezza.
12. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'unità di cottura in acqua o altri liquidi.
13. Non lasciate mai il prodotto incustodito quando è acceso. Spegnete sempre l'apparecchio quando non lo utilizzate anche se per brevi periodi.
14. L'uso di accessori non consigliati dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o rischi di lesioni alle persone.
15. Controllate con regolarità il prodotto e il cavo per verificare la presenza di eventuali danni, caso in cui il prodotto non dovrà essere utilizzato fino al ripristino in sicurezza. lo. Non riparate il prodotto autonomamente, ma



contattate il centro assistenza autorizzato più vicino.

16. Non utilizzare alcun apparecchio con un guasto o un malfunzionamento o è stato danneggiato in alcun modo. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non tentare mai di riparare da soli l'apparecchio. Contattare un centro di assistenza autorizzato per l'esame e la riparazione. Un rimontaggio non corretto potrebbe comportare il rischio di scosse elettriche durante l'utilizzo dell'apparecchio.
17. Vi preghiamo di rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente quando non utilizzate il prodotto, in fase di montaggio degli accessori, quando pulite il prodotto o ogni volta si verifichi un problema. Lasciare raffreddare prima di inserire o rimuovere parti e prima di pulire l'apparecchio.
18. Spegnerne l'apparecchio prima di scollegare la spina di alimentazione afferrando la spina e non il cavo.
19. Scollegare l'apparecchio al termine dell'utilizzo.
20. Assicuratevi che il cavo di alimentazione non penda dal mobile su cui avete appoggiato il prodotto in quanto potrebbe essere afferrato dai bambini e provocare la caduta a terra del prodotto.
21. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone similmente qualificate per evitare pericoli.
22. Non utilizzate il prodotto con le mani bagnate o umide.
23. Non cercate mai di afferrare l'apparecchio se è caduto in acqua.
24. Nel caso in cui il prodotto si bagni o sia umido, scollegate subito la spina dalla presa di corrente.
25. Per estrarre la pietanza cotta, utilizzare pinze o altri utensili (che non danneggino la superficie) che consentano di non avvicinare le mani alle parti calde.
26. Fate attenzione al vapore che esce quando aprite la sezione di cottura.
27. Appoggiate l'unità su una superficie resistente al calore e stabile.
28. Per prevenire un eventuale surriscaldamento, non riponete il prodotto dentro ai mobili e assicuratevi che abbia sempre sufficiente spazio attorno per la ventilazione.
29. Non utilizzate mai combustibili nelle vicinanze o sulle superfici di questo apparecchio.
30. Tenete il prodotto e il cavo lontani da fonti di calore esterne, dalla luce diretta del sole, dall'umidità, da spigoli e simili.
31. Non utilizzare mai l'apparecchio per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
32. Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi caldi.
33. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

ATTENZIONE:



- Questa apparecchiatura elettrica contiene superfici con funzione di riscaldamento, anche diverse dalle superfici funzionali e può raggiungere alte temperature. Usare con cautela. **PERICOLO DI USTIONE!**
- Questo apparecchio va maneggiato afferrando solo le maniglie e le superfici con presa e utilizzando protezioni contro il calore, come guanti da forno o simili.
- Per maneggiare le superfici senza presa aspettate che l'apparecchio si sia raffreddato prima di toccarlo.
- L'apparecchio deve essere sempre posizionato orizzontalmente durante l'uso.
- **AVVERTENZA:** carbone o combustibili simili non devono essere utilizzati con questo apparecchio.



- **ATTENZIONE:** PER RIDURRE IL RISCHIO DI INCENDIO O SCOSSA ELETTRICA, SOLO PERSONALE AUTORIZZATO DEVE ESEGUIRE LE RIPARAZIONI.
- CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI
- SOLO PER USO DOMESTICO
- SPINA CON MESSA A TERRA Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questo apparecchio è dotato di una spina con messa a terra. Se la spina non si inserisce completamente nella presa elettrica, contattare un elettricista qualificato. Non modificare in alcun modo la spina né utilizzare un adattatore.



ATTENZIONE: superficie calda

Le superfici sono suscettibili ad aumento di temperatura durante l'utilizzo.

PANORAMICA PRODOTTO



DATI TECNICI

1500W max
220-240V~
50/60Hz

Dimensioni unità: 33,3 x 27,3 x 11,8 cm
Dimensioni piastra: 27,2 x 17 cm
Peso: 2 kg
Lunghezza cavo: 77 cm (con spina)

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Si prega di leggere questo manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio e di conservarlo in un luogo sicuro per riferimenti futuri.
- Se questo apparecchio viene trasferito a un nuovo proprietario, il manuale deve essere fornito anche al nuovo proprietario.
- Rimuovere tutti gli imballaggi, rimuovere eventuali adesivi o simili dall'apparecchio ad eccezione dell'etichetta di valutazione.
- Smaltire eventuali sacchetti di plastica in quanto rappresentano un rischio di soffocamento per i bambini.
- Pulire le piastre di cottura strofinando una spugna o un panno inumidito con acqua tiepida.
- **NON IMMERGERE L'UNITÀ E NON FAR PASSARE ACQUA DIRETTAMENTE SULLE SUPERFICI DI COTTURA.**
- Asciugare con un panno o un tovagliolo di carta.
- Per risultati ottimali, ungere leggermente le piastre di cottura con un po' di olio da cucina o spray da cucina.
- **AVVISO:** quando l'apparecchio viene riscaldato per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Questo è normale e non pregiudica la sicurezza del prodotto.

PREPARAZIONE ALLA COTTURA

- Per ottenere i migliori risultati, versare un cucchiaino di olio vegetale sulle piastre antiaderenti. Stendere con un canovaccio da cucina assorbente e rimuovere l'olio in eccesso.
- Chiudi il coperchio della bistecchiera e collegalo alla presa a muro: la luce rossa si accende e indica che l'apparecchio ha iniziato il preriscaldamento.
- Ruotare in senso orario la manopola del termostato per impostare la temperatura desiderata:
"MIN" temperatura minima per alimenti di colore chiaro
"MAX" temperatura massima per alimenti più scuri.
- All'inizio, prova un'impostazione media di temperatura. In seguito puoi regolarla più bassa o più alta in base alle tue preferenze. Ricorda che cibi diversi si cuoceranno con in modo diverso.
- Preriscalda per circa 3-5 minuti per raggiungere la temperatura di cottura: quando la luce verde (pronto) si accende, l'apparecchio è pronto per l'uso.

COTTURA

UTILIZZO COME GRIGLIA A CONTATTO

Utilizzate la bisticchiera come griglia a contatto per cuocere hamburger, pezzi di carne disossata, tagli di carni più sottili e verdure. La funzione griglia a contatto funziona al meglio per cucinare qualcosa in breve tempo e in modo salutare.

Il cibo cotto sulla griglia a contatto cuocerà rapidamente perché stai grigliando entrambi i lati dell'alimento contemporaneamente.

Le nervature sulle piastre della griglia combinate con i beccucci per il grasso agli angoli della piastra consentiranno al grasso di gocciolare dalla carne e colare dalla piastra. Il liquido in eccesso cola nella leccarda estraibile.

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e pulita.
- Inserire la spina in una presa di corrente da 230/240V. La spia di alimentazione rossa e la spia verde Pronto si accendono contemporaneamente.
- Lasciare preriscaldare l'apparecchio fino allo spegnimento della spia luminosa verde "Pronto".
- Posizionare gli alimenti da cuocere sulla piastra di cottura inferiore, utilizzando un utensile da cucina come le pinze. Non avvicinare troppo le dita alle piastre calde **RISCHIO DI USTIONE!**

NOTA: Non utilizzare mai pinze di metallo o coltelli poiché possono danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre di cottura.

- Abbassare e chiudere la piastra di cottura superiore sul cibo. La piastra superiore deve essere completamente abbassata per ottenere i segni della griglia sugli alimenti da cuocere.
- Quando gli alimenti sono cotti, utilizzare la maniglia per aprire il coperchio. Rimuovere il cibo con l'aiuto di un utensile da cucina come una spatola.
- Dopo l'utilizzo spegnere l'apparecchio premendo il pulsante rosso.

UTILIZZO COME SANDWICH PRESS

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e pulita.
- Inserire la spina in una presa di corrente da 230/240V. La spia di alimentazione rossa e la spia verde Pronto si accendono contemporaneamente.
- Lasciare preriscaldare l'apparecchio fino allo spegnimento della spia luminosa verde "Pronto".
- Durante questo tempo, preparare il sandwich e posizionarlo sulla piastra di cottura inferiore. Posizionare sempre i panini verso la parte posteriore della piastra di cottura inferiore.

- Chiudere la piastra di cottura superiore che ha una cerniera flottante progettata per premere uniformemente sul sandwich. La piastra superiore deve essere completamente abbassata per cuocere i panini.
- La tostatura dovrebbe richiedere circa 4-5 minuti. Il tempo esatto di tostatura sarà una questione di gusti. Dipenderà anche dal tipo di pane e dal ripieno utilizzati.
- Quando il panino è cotto usa la maniglia per aprire il coperchio. Rimuovere il panino con l'aiuto di un utensile da cucina come una spatola.

NOTA: Non utilizzare mai pinze di metallo o coltelli poiché possono danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre di cottura.

TAGLI CONSIGLIATI

MANZO: controfiletto (New York), scamone, costata di manzo (filetto di scotch), filetto.

AGNELLO: rifilare le bistecche di cosciotto di agnello, filetto, lombata, costolette e cubetti di agnello.

MAIALE: bistecche di lonza di farfalla, costine di maiale, bistecche di cosciotto, filetti, dadini di maiale.

- È possibile utilizzare tagli più duri come la lama di manzo, la parte superiore della bistecca o il quarto anteriore di agnello o le costolette di collo. Per intenerire questi tagli, marinateli per alcune ore o per tutta la notte in una marinata con vino o aceto per aiutare ad abbattere il tessuto connettivo.
- Non salare la carne prima della cottura. Il sale tirerà fuori i succhi che indurranno la carne.
- Se si utilizza una ricetta per la marinata o carni pre-marinata dal proprio rivenditore di carne, scolare la marinata in eccesso e tamponare con carta da cucina prima di metterla sulla griglia e nella pressa per sandwich. Alcune marinata contengono alti livelli di zucchero che possono bruciare sulla piastra durante la cottura.
- Non cuocere troppo la carne.
- Non forare la carne con una forchetta né tagliare la carne durante la cottura. Ciò consentirà ai succhi di fuoriuscire, risultando in una bistecca secca più dura. Usa invece le pinze.
- Quando si rimuovono i pezzi di pesce, utilizzare una spatola di plastica piatta resistente al calore per sostenere il cibo.

CONSIGLI SUI TEMPI DI COTTURA

INGREDIENTE E TIPO	TEMPO DI COTTURA
Manzo > bistecca di controfiletto	3 minuti per mediamente cotta
	5-6 minuti per ben fatto
> bistecca minuto	1-2 minuti
> polpette di hamburger	4-6 minuti
> filetto di scotch	4-6 minuti
Maiale > bistecche di lonza	2-3 minuti
> filetto	2-3 minuti
> pancetta	2-3 minuti
Agnello > lombata	3 minuti
> cotolette	4 minuti
> bistecche di gamba	4 minuti
Pollo > filetti di petto	6 minuti o fino a cottura ultimata
> filetti di coscia	4-5 minuti o fino a cottura ultimata
Salsicce > sottili	3-4 minuti
> spesso	6-7 minuti
Panino o focaccia	3-5 minuti o fino a doratura
Tagliata di verdure > melanzane	3-5 minuti
1 cm di spessore > zucchine	3-5 minuti
> patata dolce	3-5 minuti
Frutti di mare > filetti di pesce	2-4 minuti
> cotolette di pesce	3-5 minuti
> polpo (pulito)	3 minuti
> gamberi	2 minuti
> capesante	1 minuto

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare sempre l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo. L'apparecchio è più facile da pulire quando è leggermente caldo. Non è necessario smontarlo per la pulizia.
- Dopo ogni utilizzo pulire le piastre di cottura con un panno morbido per rimuovere i residui di cibo.
- Per i residui di cibo cotti: bagnare con acqua calda saponata le piastre per ammorbidire i residui di cottura, quindi pulire con una spugnetta di plastica non abrasiva oppure posizionare carta da cucina bagnata sulla griglia per inumidire i residui di cibo.
- Non utilizzare nulla di abrasivo che possa graffiare o danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Non utilizzare utensili in metallo per rimuovere i cibi, possono danneggiare la superficie antiaderente.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio solo con un panno umido. Non pulire l'esterno con pagliette abrasive o lana d'acciaio, poiché ciò danneggerebbe la finitura. Non immergere in acqua o altri liquidi.
- Non mettere in lavastoviglie.

PULIZIA DELLA VASCHETTA RACCOGLI GOCCE

- Rimuovere e svuotare la vaschetta raccogli-gocce dopo ogni utilizzo e lavare la vaschetta in acqua calda e detergente per piatti.
- Evitare l'uso di pagliette o detersivi aggressivi in quanto potrebbero danneggiare la superficie.
- Risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido e pulito. Reinserire le parti.

CONSERVAZIONE

- Scollegare sempre l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Pulire e asciugare le parti.
- Il cavo di alimentazione può essere avvolto intorno alla parte inferiore della base per riporlo.
- Conservare l'apparecchio in luogo protetto, fresco e asciutto.

CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA E ASSISTENZA PRODOTTI XD

Tutti i prodotti XD sono costruiti nel rispetto delle normative nazionali e internazionali regolanti la qualità dei materiali utilizzati nella fabbricazione. Qualora i prodotti dovessero presentare qualche inconveniente, l'utente è pregato di avvalersi della presente Garanzia, che dà diritto ad usufruire dell'assistenza tecnica.

La garanzia dei prodotti XD copre i difetti di funzionamento imputabili al processo di fabbricazione nel rispetto di quanto previsto dal Codice del Consumo (Decreto Legislativo 206/2005).

Garanzia del dispositivo:

La durata della garanzia è di:

- per usi privati mesi ventiquattro (24) dall'emissione del documento di acquisto (così come previsto dal Codice del Consumo)
- per usi professionali (per acquisti effettuati con emissione di fattura e partita IVA) mesi dodici (12) come previsto dall'art. 1490 del Codice Civile.

Il cliente, per poter usufruire del servizio di garanzia, dovrà esibire il documento d'acquisto rilasciato dal punto vendita.

Il diritto alla garanzia è sempre subordinato a verifica tecnica che ne certifichi la causa.

Non saranno coperti da garanzia:

- i danni accidentali, o danni causati da trascuratezza, cattivo uso, manomissione e ogni altro danno dovuto a negligenza del cliente;
- rimozione o danneggiamento dei sigilli di garanzia ed etichette apposte a scopo di identificazione sui prodotti;
- utilizzo di pezzi e accessori non originali;
- interventi software (l'installazione di software non compatibile e non autorizzato potrebbe compromettere il corretto funzionamento).

Il venditore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose e animali domestici dovuti alla mancata o errata osservazione di quanto riportato nel manuale di istruzioni del prodotto o sul prodotto stesso.

IMPORTANTE:

Prima richiederà l'intervento di assistenza tecnica di un prodotto informatico o elettronico, che conserva nella propria memoria interna o in altri dispositivi removibili dati dell'utente, è necessario salvare tutti i dati poiché potrebbero essere persi durante le fasi di lavorazione.

Informazioni su prodotti e condizioni di garanzia e centri di assistenza sono consultabili sul sito www.xd-enjoy.com o rivolgendosi al punto vendita Trony – DML dove è stato effettuato l'acquisto.



INFORMAZIONI AGLI UTENTI ai sensi del Decreto Legislativo N°49 del 14 marzo 2014 "Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)"

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 uno a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al Decreto Legislativo N° 49 del 14 marzo 2014.

PIASTRA DI COTTURA

Modello: XDUS2120

Potenza: 1500W max
220-240V~ 50/60Hz

MADE IN CHINA

DML S.p.A.

Via Emilia Levante 30/a
48018 Faenza (RA) - Italy

LOT: XDUS2120-21-6123



DML S.p.A.

Via Emilia Levante, 30/a
48018 Faenza (RA) Italy
www.xd-enjoy.com

Art. XDUS2120

