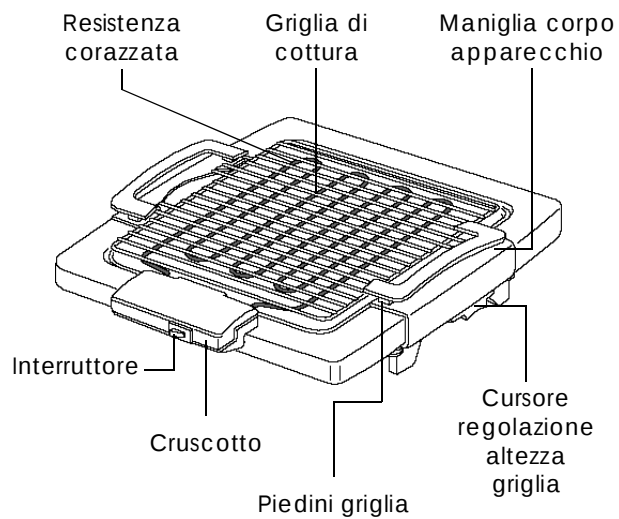


BARBECUE

Istruzioni d'uso

Descrizione



Raccomandazioni

- 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 elevate temperature.
- Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare che:
 - la tensione di rete corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche tecniche.

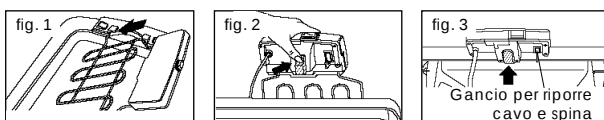
- la linea di alimentazione e la presa siano dimensionate al carico richiesto, indicato sulla targa caratteristiche situata sotto il corpo dell'apparecchio.
- la presa sia del tipo adatto alla spina, altrimenti fare sostituire la presa stessa
- la presa sia collegata con una efficace messa a terra: la Casa Costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma antiinfortunistica non fosse rispettata.
- Fare attenzione che durante il funzionamento il cavo di alimentazione non sia a contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Lavare con cura tutti gli accessori prima dell'utilizzo.
- Per eliminare l'odore di "nuovo" al primo funzionamento, far funzionare l'apparecchio senza alimenti per almeno 5 minuti. Aerare la stanza durante questa operazione.
- Se dovete utilizzare una prolunga, usatene una dotata di presa di terra e con i cavetti di sezione non inferiore a quella del cavo di alimentazione (1 mm²).
- Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente, in quanto la sua sostituzione richiede l'impiego di utensili speciali. In caso di danneggiamento del cavo, rivolgersi esclusivamente ad un Centro di Assistenza autorizzato dal costruttore.

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 89/109 e al D.L. di attuazione 25/01/1992 n° 108. Inoltre questo apparecchio è conforme alla Direttiva EN 55014 sulla soppressione dei radiodisturbi.

Montaggio

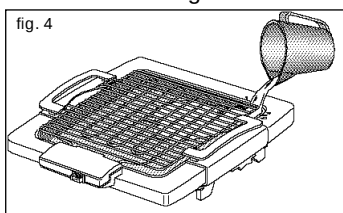
Prima di inserire la spina nella presa, assemblare correttamente l'apparecchio procedendo nel modo seguente:

- Infilare il traversino della resistenza nelle sedi ricavate nelle maniglie dell'apparecchio (fig. 1) quindi premendo la leva (fig. 2) agganciare il cruscotto al corpo, come indicato in fig. 3. Assicurarsi che il cruscotto sia correttamente agganciato al corpo dell'apparecchio. Uno speciale dispositivo di sicurezza impedisce all'apparecchio di funzionare se il cruscotto non è correttamente agganciato.



Istruzioni per grigliare

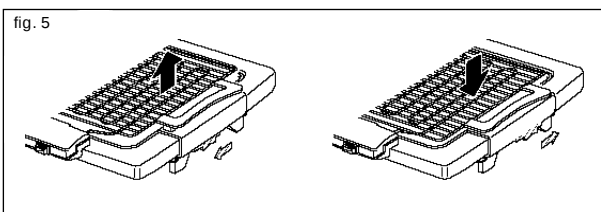
- Per evitare surriscaldamenti o emissione di fumo, versare direttamente nel corpo dell'apparecchio una quantità d'acqua fino a superare l'indice che segna il livello minimo di circa 5mm



(fig. 4). Fare attenzione a non versare acqua sulla resistenza. Ripristinare il livello minimo dell'acqua durante la cottura.

- Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore. La lampada spia accesa indica che l'apparecchio è in funzione.

- Preriscaldare l'apparecchio almeno per 5 min.
- Appoggiare i cibi sulla griglia distribuendoli uniformemente sulla superficie di grigliatura.
- Per ottenere i migliori risultati di grigliatura la griglia può essere posizionata a 2 diverse altezze. In genere, per grigliare pesce e verdura, sollevare la griglia spostando in avanti i cursori posizionati sotto le maniglie del corpo dell'apparecchio, e per le carni e pesci in tranci abbassare la griglia spostando i cursori verso la parte posteriore (fig. 5).



Fare riferimento alla tabella dei tempi di cottura ed alle ricette.

Pulizia e manutenzione

- Prima di qualunque operazione di pulizia staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- La pulizia dopo ogni cottura evita emissione di fumi e odori indesiderati nelle grigliate successive.
- Il corpo dell'apparecchio può essere pulito con una spugna e detersivo per stoviglie non abrasivo. La bacinella e la griglia possono essere messe a bagno prima della pulizia con una spugna ed il solito detersivo non abrasivo.

- La resistenza ed il cruscotto devono essere puliti solo con una spugna umida e un po' di detersivo non abrasivo.
- La resistenza, il cavo d'alimentazione ed il cruscotto non devono mai essere immersi in acqua o in lavastoviglie
- Dopo aver rimontato l'apparecchio, avvolgere il cavo attorno ai piedini della bistecchiera nelle apposite sedi ed agganciare la spina nel dispositivo previsto sotto il cruscotto (fig. 3).

Tabella tempi di cottura

Alimento	Peso (gr)	Posizione griglia	Tempo di cottura (min)	
			Ogni lato	Totale
Hamburger	100-130	Bassa	8-10	16-20
Filetto di manzo	120-150	Bassa	6-7	12-14
Costata di manzo	200-250	Bassa	7-8	14-16
Braciola di maiale	200 ca.	Bassa	12-13	24-26
Costicine di maiale	100 ca.	Bassa	10-11	20-22
Salsicce di maiale*	-	Bassa	11-12	22-24
Würstel	80-100	Bassa	5-7	10-14
Coscia di pollo	200-250	Bassa	18-20	36-40
Galletto	400-600	Bassa	10-11	40-44
Spiedini*	120-130	Alta	10-11	
		Bassa		20
*Ruotare spesso				
Filetto di trota	250	Bassa	8-10	16-20
Sogliola	120-140	Alta	11-13	22-26
Trancio	130-160	Bassa	12-14	24-28
Sardine		Bassa	10-12	20-24
Peperoni (listarelle)		Alta	10	20
Melanzane (a fette)		Alta	8	16
Radicchio (a metà)		Alta	4	8
Zucchine (listarelle)		Alta	9	18

Ricettario

Bistecche al rosmarino

Per 4 persone

- 4 bistecche da 200 gr
- salvia • olio
- rosmarino • sale
- pepe nero in grani

Strofinare a lungo da tutte e due le parti le bistecche con foglioline fresche di rosmarino mescolate a qualche foglia di salvia. Lasciare insaporire la carne poi passatela in un piatto con olio e pepe nero in grani schiacciati. Cuocere le bistecche sulla griglia in posizione bassa per 12 min., girandole a metà cottura. Salarle.

Mele all'ananas

Per 4 persone

- 4 mele renette
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 fette di ananas
- vodka o rum, ciliegine

Lavate ed asciugate le mele, poi con un coltellino tagliate un tondello intorno al picciolo. Con lo scavatoroli togliere la parte centrale del frutto e nell'incavo mettere una noce di burro, mezzo cucchiaino di zucchero, dadini di ananas, un cucchiaino di vodka o rum. Chiudere ogni mela con una ciliegina e avvolgerla in alluminio. Cuocerla sopra la griglia in posizione alta per 10 - 12 minuti senza far uscire il liquore.

Sardine ripiene

Per 4 persone

- 1 kg di sardine
- aglio • olio
- sale e pepe
- prezzemolo

Preferire delle sardine un po' grosse. Togliere la testa, aprirle, levare anche la spina. Riempirle con un battutino di prezzemolo ed aglio, richiuderle premendole leggermente, ungetele d'olio. Sistemarle sopra la griglia in posizione bassa e cuocerle 5-6 min. per parte.

Al posto delle sardine si possono fare molti altri pesci, come ad esempio la trota, branzino, dentice, cernia, ecc.

**Pomodori - Peperoni
Zucchine - Melanzane**

Per persone

- 1 pomodoro
- 1/2 zuccina
- 1/2 peperone
- 1/2 melanzana
- sale e pepe • olio

Tagliare ogni verdura a metà, condirla e posarla sulla griglia in posizione alta, girandola ogni tanto per circa 18/20 minuti.

Condizioni di garanzia

- L'apparecchio è garantito per 12 mesi dalla data comprovata da un documento di consegna.
- Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita dei componenti difettosi di fabbricazione, o comunque guastatisi prematuramente col normale utilizzo dell'apparecchio.
- Gli interventi, in garanzia e non, saranno effettuati previa presentazione del presente certificato presso i Centri Assistenza Tecnica De'Longhi ai quali dovrà essere consegnato l'apparecchio.
- Sono esclusi dalla garanzia: le parti estetiche; i danni provocati da incuria, uso e/o installazione errati o comunque non conformi a quanto riportato nel libretto di istruzioni; i danni connessi a fenomeni non dipendenti dal normale funzionamento dell'apparecchio.
- Qualora dovesse capitare un qualsiasi inconveniente potete rivolgerVi al Centro Assistenza Autorizzato De'Longhi più vicino che troverete indicato nelle Pagine Gialle/Casa di ogni provincia alla voce Elettrodomestici-Riparazione.
- La garanzia decade qualora l'apparecchio sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato.
- È esclusa la sostituzione dell'apparecchio ed il prolungamento della garanzia a causa dei guasti intervenuti.

5726100000/06.99

DeLonghi 1 **DeLonghi 2** **DeLonghi 3** **DeLonghi 4**