

INTRODUCCIÓN

Le damos las gracias por haber elegido esta barbacoa De'Longhi.

Le rogamos leer detenidamente este manual de instrucciones para evitar posibles riesgos o causar desperfectos al aparato.

Símbolos utilizados en las instrucciones

Los símbolos que aparecen a continuación indican advertencias importantes. Respetar las advertencias es importante ya que de lo contrario podría haber riesgo de descargas eléctricas, lesiones graves, quemaduras, incendio o de causar daños al aparato.



¡Peligro!

El incumplimiento puede ser o es la causa de lesiones provocadas por descargas eléctricas con peligro para la vida.



¡Atención!

El incumplimiento puede ser o es la causa de lesiones o de desperfectos al aparato.



¡Peligro de ustiones!

El incumplimiento de las advertencias puede ser la causa de quemaduras o ustiones.



Nota:

Este símbolo indica sugerencias e información importantes para el usuario.

ADVERTENCIAS

Advertencias de seguridad



¡Peligro!

- **Antes de enchufar el aparato a la corriente compruebe meticulosamente que:**
- el voltaje de la red eléctrica corresponda a la tensión indicada en la placa de los datos técnicos del aparato.
- el enchufe de corriente tenga una toma de tierra con una capacidad mínima de 16A. El fabricante queda eximido de toda responsabilidad si esta norma para la prevención de accidentes no es respetada.
- No deje que el cable cuelgue sobre la parrilla y evite que toque las superficies calientes del aparato.
- Compruebe regularmente la integridad del cable de

alimentación. No haga funcionar el aparato si está estropeado. No tire del cable de alimentación para desenchufar la clavija de la corriente.

- Si utiliza un alargador, asegúrese de que se encuentre en condiciones perfectas, la clavija ha de contar con una toma de tierra adecuada y el cable ha de presentar una sección equivalente por lo menos a la del cable de alimentación del aparato.
- No sumerja el cable de alimentación, la clavija o el aparato en el agua para evitar choques eléctricos.
- Si el cable de alimentación se estropea, deberá ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en todo caso, por una persona con un cargo similar para eliminar cualquier riesgo.
- No desmonte usted mismo el aparato para no poner en peligro su integridad personal. Póngase siempre en contacto con el centro de asistencia.



¡Atención!

- Esta barbacoa se ha diseñado para la cocción de alimentos. No debe utilizarla para otros fines ni modificarla o alterarla de ninguna forma.
- Después de sacar el aparato del embalaje, controle que no se haya estropeado durante el transporte.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal a una altura de 85 cm por lo menos, fuera del alcance de los niños.
- No permita que el aparato sea utilizado por niños menores de 8 años ni tampoco por personas con capacidades psicofísicas o sensoriales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, salvo si están vigilados e instruidos atentamente en cuanto al uso seguro del aparato y a los posibles peligros. Los niños no deben jugar con el aparato. El usuario no debe permitir que niños realicen la limpieza y el mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y

bajo vigilancia. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

- El aparato se ha de usar exclusivamente en ambientes internos.
- No cambie el aparato de sitio cuando esté encendido.
- No utilice el aparato si: su cable de alimentación está defectuoso; el aparato se le ha caído y presenta marcas visibles o defectos evidentes de funcionamiento. En estos casos, lleve el aparato al centro de asistencia autorizado más cercano.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- No coloque papeles, cartones o plástico sobre la parrilla ni deje objetos (enseres, parrillas u otros) apoyados sobre el aparato.
- El fabricante queda eximido de toda responsabilidad con la anulación de la garantía en caso de uso profesional o impropio del aparato y de incumplimiento de las instrucciones del uso.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No se contempla su uso en: entornos usados como cocina para el personal de tiendas, oficinas y otras áreas de trabajo, casas rurales, hoteles, moteles u otras estructuras de hospedaje, particulares que alquilan habitaciones.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- No use timers o sistemas de mando a distancia externos para accionar el aparato.
- **Atención: no use carbón u otros combustibles similares con este aparato.**
- No apoye ningún tipo de recipiente sobre la barbacoa durante el funcionamiento.
- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe.

- No sumerja nunca la resistencia, el cable de alimentación ni el panel de mandos en el agua.
- **NO USE CARBÓN U OTROS COMBUSTIBLES SIMILARES CON ESTE APARATO.**



Nota:

- Antes de utilizar la barbacoa por primera vez, saque todo el material de embalaje y de papel (cartones de protección, manuales, bolsas de plástico, etc.).
- Ha de colocar el aparato a una distancia mínima de 20 cm del enchufe eléctrico al que está conectado.
- Antes de usar por primera vez este aparato, haga funcionar la barbacoa 15 minutos por lo menos con agua en la bandeja recoge grasa, para eliminar el olor a "nuevo" y el humo debido a la presencia de materiales protectores aplicados a la resistencia antes del transporte. Ventile el ambiente durante esta operación.
- Lave todos los accesorios antes de utilizarlos.
- **No eche más de dos litros de agua en la bandeja recoge grasa no debe superar la cantidad máxima indicada. Asegúrese de que el nivel de agua no descienda por debajo de la marca más baja.**



Peligro de ustiones!

- Cuando el aparato está funcionando las superficies externas pueden calentarse enormemente. Toque solamente mandos, asas y pulsadores. Evite el contacto con las partes metálicas del aparato. Si es necesario, utilice guantes de horno.
- El aparato funciona con temperaturas elevadas con el consiguiente peligro de quemaduras.
- No deje productos inflamables cerca del aparato o bajo la superficie sobre la que el aparato está situado.
- No haga funcionar el aparato bajo armarios colgantes, estantes o materiales inflamables (cortinas, venecianas, etc.).
- **Si los alimentos o algunas partes de la barbacoa se incendian, no use agua para apagar las llamas. Desconecte el aparato del enchufe de corriente y espere que las llamas se apaguen por sí solas.**



El aparato cumple las siguientes directivas CE:

- Directiva baja tensión 2006/95/CE y sucesivas

enmiendas.

- Directiva EMC 2004/108/CE y sucesivas enmiendas.
- Los materiales y los objetos destinados al contacto con alimentos cumplen las especificaciones del Reglamento Europeo 1935/2004.

Eliminación del aparato



En cumplimiento de la Directiva Europea 2002/96/CE, no elimine el aparato con los residuos domésticos, ha de entregarlo a un centro de recogida selectiva oficial.

DESCRIPCIÓN

A Resistencia incorporada

B Parrilla

C Asa

D Base

A Bandeja recogegrasa

F Regulador de la altura de la parrilla

G Soporte de la parrilla

H Panel de mandos

I Interruptor/es (uno o dos, dependiendo del modelo)

UTILIZACIÓN

Montaje

Antes de conectar el aparato a la corriente, monte meticulosamente el aparato según las indicaciones.

- 1) Coloque la bandeja recogegrasa (si incluida en la dotación) en la base de la barbacoa (fig. 1).
- 2) Encaje las extremidades de la resistencia en las ranuras de las asas (fig. 2). Presione la palanca (fig. 3) y conecte el panel de mandos a la base de la barbacoa según las indicaciones de la figura 4. Asegúrese de que el panel de mandos esté conectado correctamente a la base del aparato. Un dispositivo específico de seguridad impide que el aparato se pueda encender si el panel de mandos no está conectado correctamente.

Fig. 1

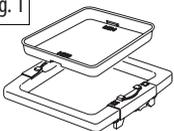


Fig. 2



Fig. 3

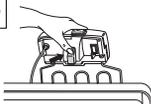
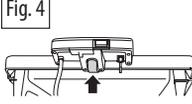


Fig. 4

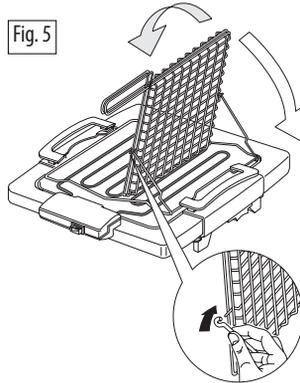


- 3) La dotación de algunos modelos incluye una parrilla especial giratoria. Siga las siguientes indicaciones para el montaje:
 - Introduzca los pivotes (A) en los agujeros (B) del soporte de la parrilla (fig. 5).
 - Introduzca los pies de la parrilla en las ranuras de las asas en la base de la barbacoa.



Nota: Los pivotes de la parrilla presentan distintas dimensiones. Gire el soporte de la parrilla para encajar los pivotes correctamente en los agujeros si es necesario.

Fig. 5



Instrucciones de cocción

- Llene la bandeja recogegrasa o la base de la barbacoa (modelos sin bandeja recogegrasa) con agua (fig. 6) para evitar que el aparato se recaliente y disminuir la producción de humo. El nivel del agua ha de superar la marca del nivel "mínimo" unos 5 mm. No vierta agua sobre la resistencia. Si es necesario, añada más agua mientras que el aparato funciona.
- Presione el interruptor de ON/OFF para encender el aparato (si el aparato tiene dos resistencias, presione ambos interruptores). El indicador luminoso se enciende para indicar que el aparato está funcionando.
- Precaliente la barbacoa 5 minutos por lo menos.
- Coloque los alimentos sobre la parrilla. Distribuya los alimentos uniformemente sobre la parrilla.
- La altura doble de regulación de la parrilla permite cocinar perfectamente todo tipo de alimentos. Mueva hacia delante el regulador de altura deslizante (situado bajo las asas) para levantar la parrilla hasta la posición más alta para cocinar pescado y verduras. Mueva hacia atrás el regulador deslizante del aparato (fig. 7) para bajar la altura de la parrilla

para cocinar rodajas de pescado y carne. Consulte la tabla de los tiempos de cocción y las recetas. Algunos modelos tienen dos interruptores que accionan las dos resistencias por separado. Puede encender solamente una resistencia si cocina pequeñas cantidades de alimentos y ahorrar así energía. Si su modelo tiene una parrilla giratoria y enciende solamente una resistencia, dé la vuelta a los alimentos con un tenedor u otro utensilio en vez de darle la vuelta a la parrilla. Si usa la parrilla giratoria, cierra el asa con el anillo de bloqueo correspondiente para bloquear los trozos de alimentos más grandes.

- **No apoye ningún recipiente sobre la barbacoa durante el funcionamiento.**

Fig. 6

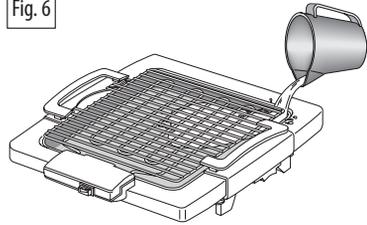
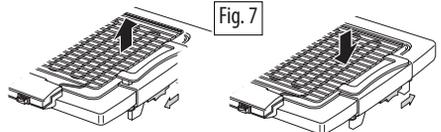


Fig. 7



Regulador de la altura de la parrilla en la posición SUPERIOR

Regulador de la altura de la parrilla en la posición INFERIOR

TIEMPOS DE COCCIÓN

ALIMENTOS	PESO (g)	POSICIÓN DE LA PARRILLA	TIEMPOS DE COCCIÓN (minutos) POR CADA LADO	TIEMPOS DE COCCIÓN (minutos) TOTALES
Hamburguesa	100 - 130	Inferior	8 - 10	16 - 20
Filete	120 - 150	Inferior	6 - 7	12 - 14
Chuleta de ternera	200 - 250	Inferior	7 - 8	14 - 16
Chuletas de cerdo	200 apr.	Inferior	12 - 13	24 - 26
Costillas de cerdo	100 apr.	Inferior	10 - 11	20 - 22
Salchichas*	-	Inferior	11 - 12	22 - 24
Würstel	80 - 100	Inferior	5-7	10 - 14
Muslos de pollo	200 - 250	Inferior	18 - 20	36 - 40
Pollos pequeños	400 - 600	Inferior	10 - 11	40 - 44
Kebab*	120 - 130	Superior Inferior	10 - 11	20
* Gire a menudo				
Filetes de trucha	250	Inferior	8 - 10	16 - 20
Lenguado	120 - 140	Superior	11 - 13	22 - 26
Rodajas de salmón/emperador	130 - 160	Inferior	12 - 14	24 - 28
Sardinas		Inferior	10 - 12	20 - 24
Pimientos (cortados en tiras)		Superior	10	20
Berenjenas (en rodajas)		Superior	8	16
Endibia (cortada por la mitad)		Superior	4	8
Calabacines (cortados en tiras)		Superior	9	18

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe.
- Una limpieza meticulosa del aparato después del uso impide la formación de humo y de olores desagradables cuando use de nuevo el aparato.
- Use agua y un detergente líquido no abrasivo para lavar la bandeja recogegrasa y la parrilla.

No use nunca objetos metálicos para limpiar la barbacoa. Puede estropear el aparato.

Deje la bandeja recogegrasa y la parrilla en remojo en agua caliente con un detergente líquido no abrasivo para facilitar la limpieza.



¡Atención! NO USE CARBÓN U OTROS COMBUSTIBLES SIMILARES CON ESTE APARATO.

RECETAS

Bistec aromatizado con romero

Para cuatro personas:

- 4 bistecs de 200 g
- romero fresco
- salvia fresca
- aceite
- pimienta negra en grano
- sal

Frote meticulosamente los bistecs por los dos lados con hojas frescas de salvia y romero. Machaque los granos de pimienta y mezcle con el aceite en un plato. Pase primero un lado de la carne y luego el otro por esta preparación. Cocine durante 12 minutos con la parrilla situada en la posición inferior. Gire cuando se llegue a la mitad del tiempo de cocción. Sale.

Hamburguesas con aceitunas y queso

Para cuatro personas:

- 500 g. de carne picada de ternera
- 8 aceitunas negras
- 80 g de Emmental
- sal y pimienta
- salsa Worcester
- 2 cucharaditas de alcaparras

Añada un poco de salsa Worcester, sal y pimienta a la carne y mezcle todos los ingredientes. Haga ocho hamburguesas y aplástelas. Coloque las aceitunas y las alcaparras trituradas y el queso (en dados pequeños o tiras) sobre cuatro hamburguesas. Cubra con las otras cuatro hamburguesas y ejerza presiones para aplastarlas. Cocine durante 20-25 minutos las hamburguesas con la parrilla situada en la posición inferior. Gire cuando se llegue a la mitad del tiempo de cocción. El relleno de las hamburguesas ha de cocerse perfectamente y el queso debe fundirse.

- Use una esponja y un poco de detergente no abrasivo para limpiar la base de la barbacoa.
- Use una esponja húmeda y un poco de detergente no abrasivo para limpiar la resistencia y el panel de mandos.
- No sumerja nunca la resistencia, el cable de alimentación ni el panel de mandos en el agua.
- Tras haber montado de nuevo el aparato, enrolle el cable de alimentación en el recogecable.

Chuletón

Para cuatro personas:

- 2 chuletones de 600 g

Deje la carne en adobo unos minutos con un poco de aceite, sal y pimienta. Cocine durante 15 minutos por cada lado con la parrilla situada en la posición inferior.

Pinchos de rape

Para seis personas:

- 1 rape
- 1 pimiento rojo
- (aproximadamente 1 kg)
- 1 pimiento verde
- 2 cucharadas de aceite
- el zumo de medio limón
- sal y pimienta

Corte el pescado en dados de 3 cm y los pimientos en cuadros. Ensarte el pescado y los pimientos en modo alternado en los pinchos de madera y con un pincel aplique la emulsión de aceite, zumo de limón, sal y pimienta.

Cocine en la parrilla situada en la posición inferior durante 18 minutos, gire de vez en cuando.

Tomates - pimientos - calabacines - berenjenas

Por persona:

- 1 tomate
- ½ calabacín
- aceite
- ½ pimiento
- ½ berenjena
- sal y pimienta

Corte las verduras por la mitad, con un pincel aplique el aceite y salpimente. Coloque las verduras sobre la parrilla situada en

la posición superior.
Cocine durante 18-20 minutos, gire de vez en cuando.

Pollo a la parrilla

Para cuatro personas:

- 1 pollo. Para el adobo: aceite, limón, sal y pimienta.

Corte el pollo por la espalda, ábralo y aplástelo.

Deje el pollo en adobo en una mezcla de aceite, zumo de limón, sal y pimienta aproximadamente media hora.

Cocine en la parrilla situada en la posición inferior durante 40 minutos, gire de vez en cuando y humedezca con el adobo.

Pinchos de cóctel

Para seis personas:

- 24 salchichas pequeñas
- 24 ciruelas secas
- 12 lonchas de panceta ahumada

Deshuese las ciruelas.

Corte las lonchas de panceta en trozos y envuelva las ciruelas con ellos.

Ensarte las ciruelas envueltas con la panceta y las salchichas alternadas en los pinchos de madera.

Cocine durante 18 minutos, gire al alcanzarse la mitad del tiempo de cocción.

Sardinias rellenas

Para cuatro personas:

- 1 kg de sardinias
- ajo
- perejil
- aceite
- sal y pimienta

Es mejor utilizar sardinias más bien grandes.

Elimine las cabezas, córtelas en libro y quite las raspas.

Rellene las sardinias con ajo y perejil triturados.

Presione las sardinias con delicadeza para cerrarlas y use un pincel para extender el aceite sobre ellas.

Coloque sobre la parrilla situada en la posición inferior y cocine 5-6 minutos por cada lado.

Esta receta le permite preparar otros muchos tipos de pescado: por ejemplo, truchas, lubinas, besugos, meros, etc.

Endibia a la parrilla

Para cuatro personas:

- 4 endibias
- aceite
- sal y pimienta

Elimine las hojas externas de cada endibia y córtelas en cuartos.

Con un pincel extienda el aceite sobre las endibias y colóquelas

en la parrilla situada en la posición superior.
Cocer durante 5-6 minutos. Salpimente al final de la cocción.

Manzanas y piña

Para cuatro personas:

- 4 manzanas para cocer
- 2 rodajas de piña
- 2 cucharadas de azúcar
- vodka o ron
- cerezas confitadas

Lave, seque y elimine el corazón de las manzanas.

Rellene las manzanas con una mezcla a base de ½ cucharadita de azúcar, trozos de piña, una cucharada de vodka o ron y una nuez de mantequilla.

Decore la parte superior con las cerezas confitadas y envuelva cada manzana con papel de aluminio.

Cocine durante 10-12 minutos en la parrilla situada en la posición superior, tenga cuidado para que el líquido no se derrame.