

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi ce barbecue De'Longhi. Nous vous invitons à lire attentivement cette notice d'instructions pour éviter tous risques ou dommages de l'appareil.

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les consignes importantes sont indiquées par les symboles suivants. Il est important de respecter ces consignes: leur non-respect peut provoquer des décharges électriques, des lésions, des brûlures, des incendies ou des dommages à l'appareil.



Danger!

Le non-respect peut entraîner des chocs électriques qui peuvent être mortels.



Attention!

Le non-respect peut entraîner des blessures ou des dommages à l'appareil.



Danger brûlures!!

Le non-respect des consignes peut provoquer des brûlures.



Remarque:

Ce symbole indique des conseils et des informations importantes pour l'utilisateur.

MISES EN GARDE

Consignes de sécurité



Danger!

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que:
- la tension du réseau électrique correspond à la tension indiquée sur l'étiquette des caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant a une intensité nominale de 16 A et qu'elle est munie d'une mise à la terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de cette norme sur la prévention des accidents.
- Le cordon ne doit pas passer au-dessus de la grille ou toucher des surfaces chaudes de l'appareil.
- Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est endommagé. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.

- Si vous utilisez une rallonge assurez-vous qu'elle est en parfait état, que la fiche est munie d'une mise à la terre et que le câble a une section au moins égale à celle du cordon d'alimentation de l'appareil.
- Pour éviter tout choc électrique ne plongez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un SAV agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout risque.
- N'essayez pas de démonter l'appareil vous-même, cela peut être dangereux. Contactez toujours un SAV agréé.



Attention!

- Ce barbecue est destiné à la cuisson des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour un autre usage et il ne doit en aucun cas être modifié ni transformé.
- Après avoir sorti l'appareil de son emballage, vérifiez qu'il n'a subi aucun dommage pendant son transport.
- Posez l'appareil sur un plan horizontal à une hauteur de 85 cm au moins, hors de la portée des enfants.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, dénuées d'expérience et de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance et d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil et les risques liés à cette utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins que ceux-ci ne soient âgés de plus de 8 ans et surveillés par un adulte. Ne laissez pas l'appareil et son cordon à la portée

des enfants de moins de 8 ans.

- L'appareil doit être utilisé exclusivement à l'intérieur.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est allumé.
- N'utilisez pas l'appareil si: son cordon d'alimentation est défectueux; l'appareil est tombé, il est endommagé ou fonctionne mal.

Si c'est le cas rapportez l'appareil à un SAV agréé.

- Ne placez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne posez pas de papier, carton ou plastique sur la grille et ne laissez aucun objet (ustensiles, grilles ou autre) près de l'appareil.

- Une utilisation professionnelle ou impropre de l'appareil et le non-respect du mode d'emploi dégage le fabricant de toute responsabilité et la garantie est annulée.

- Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique. Il ne doit pas être utilisé dans: les cuisines réservées au personnel des magasins, bureaux et autres environnement professionnels, dans les gîtes ruraux, hôtels, motels et autres structures d'accueil, les meublés ou chambres d'hôtes.

- Quand vous n'utilisez pas l'appareil et avant tout nettoyage débranchez la fiche de la prise de courant.

- L'appareil ne doit pas être commandé par une minuterie ou des systèmes de télécommande.

- **Attention: n'utilisez pas de charbon ou de combustibles analogues dans cet appareil .**

- Ne posez aucun récipient sur le barbecue quand vous l'utilisez.

- Avant tout nettoyage débranchez la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil.

- La résistance, le cordon d'alimentation et le panneau de commandes ne doivent jamais être plongés dans l'eau.

- **N'UTILISEZ PAS DE CHARBON OU DE COMBUSTIBLES ANALOGUES DANS CET APPAREIL.**

Remarque:

- Avant d'utiliser le barbecue la première fois, retirez tout ce qui se trouve à l'intérieur et tous les emballages: cartons de protection, notices, sachets en plastique etc.
- L'appareil doit être placé à 20 cm au moins de la prise de courant sur laquelle est il branché.
- Avant de l'utiliser pour la première fois, faites fonctionner le barbecue pendant au moins 15 minutes avec de l'eau dans le bac de récupération des graisses, pour éliminer l'odeur de neuf et éventuellement la fumée due aux produits de protection appliqués sur les résistances avant le transport.
- Pendant cette opération, aérez la pièce.
- Lavez tous les accessoires avant de les utiliser.
- **La quantité d'eau dans le bac de récupération des graisses ne doit pas dépasser la quantité maximale indiquée. Le niveau d'eau ne doit jamais être inférieur au repère de niveau minimum.**

Danger de brûlures!

- Quand l'appareil est en marche les surfaces extérieures peuvent devenir très chaudes. Ne touchez que les poignées, les manches et les boutons. Évitez tout contact avec les parties métalliques. Si nécessaire utilisez des gants de cuisine.
- L'appareil atteint des températures élevées, faites attention aux brûlures.
- Ne laissez pas de produits inflammables près de l'appareil ou sous le plan de travail où l'appareil est installé.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous des meubles suspendus, des étagères ou des matériaux inflammables comme des rideaux, stores etc.
- **Si les aliments ou des parties du barbecue prennent feu ne jetez pas d'eau sur les flammes pour les éteindre. Débranchez l'appareil de la prise et attendez que les flammes s'éteignent d'elles-mêmes.**

L'appareil est conforme aux directives CE suivantes:

- Directive Basse Tension 2006/95/CE et ses modifications ultérieures.
- Directive CEM 2004/108/CE et ses modifications ultérieures.

- Les matières et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes au règlement européen 1935/2004.

Mise au rebut de l'appareil



Conformément à la directive européenne 2002/96/CE, ne jetez pas l'appareil avec les déchets domestiques, mais portez-le à un centre de collecte sélective agréé.

DESCRIPTION

- A Résistance incorporée
- B Grille
- C Poignée
- D Base
- E Bac de récupération des graisses
- F Dispositif de réglage de la hauteur de grille
- G Support grille
- H Panneau de commande
- I Interrupteurs (un ou deux selon le modèle)

UTILISATION

Montage

Avant de brancher l'appareil sur la prise de courant assemblez l'appareil comme indiqué :

- 1) Placez le bac de récupération des graisses (si fourni) dans la base du barbecue (fig.1).
- 2) Insérez les extrémités de la résistance dans les fentes qui se trouvent sur les poignées (Fig.2). Appuyez sur le levier (fig.3) et fixez le panneau de commande sur la base du barbecue comme indiqué fig.4. Vérifiez que le panneau de commande est bien fixé sur la base de l'appareil. Un dispositif de sécurité empêche la mise en marche de l'appareil si le panneau de commandes n'est pas correctement monté.

Fig. 1

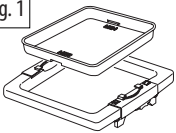


Fig. 2



Fig. 3

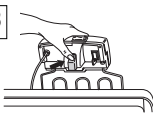
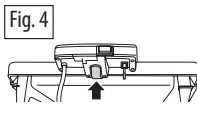


Fig. 4



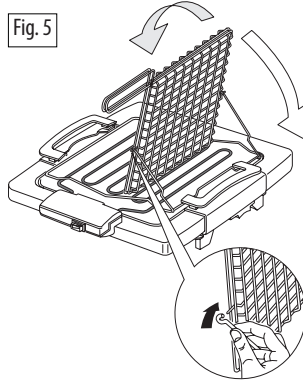
- 3) Certains modèles sont munis d'une grille réversible à monter comme suit :

- Insérer les pivots (A) dans les œillets (B) du support grille (fig.5)
- Insérez les pieds de la grille dans les fentes sur les poignées sur la base du barbecue.



Remarque: Les pivots de la grille sont de dimensions différentes. Si nécessaire tourner le support de la grille pour que les pivots s'insèrent correctement dans les œillets.

Fig. 5



Instructions de cuisson

- Pour éviter une surchauffe de l'appareil et réduire les dégagements de fumée, remplissez le bac de récupération des graisses ou la base du barbecue (dans les modèles non munis de bac de récupération des graisses) avec de l'eau (fig. 6). Le niveau de l'eau doit dépasser de 5 mm environ le repère de niveau "Min". Ne versez pas d'eau sur la résistance. Si nécessaire ajoutez de l'eau en cours d'utilisation.
- Appuyez sur l'interrupteur ON/OFF pour allumer l'appareil (si l'appareil est muni de deux résistances appuyez sur les deux interrupteurs). Le voyant lumineux s'allume pour indiquer que l'appareil est en marche.
- Préchauffez le barbecue pendant au moins 5 minutes.
- Posez les aliments sur la grille. Les aliments doivent être disposés uniformément sur la grille.
- La hauteur de grille réglable permet de cuire parfaitement n'importe quel aliment.

Pour cuire poisson et légumes faites glisser le dispositif de réglage de hauteur (placé sous les poignées) vers l'avant pour mettre la grille en position haute. Pour cuire des tranches de poisson et viande, abaisser la grille en faisant glisser le dispositif de réglage vers l'arrière de l'appareil (fig.7).

Consultez le tableau des temps de cuisson et les recettes. Certains modèles sont munis de deux interrupteurs qui commandent séparément les deux résistances.

Quand on cuit de petites quantités d'aliment on peut n'allumer qu'une seule résistance afin d'économiser l'électricité.

Si le modèle utilisé est muni d'une grille réversible et si une seule résistance est allumée retournez l'aliment avec un fourchette ou tout autre ustensile au lieu de tourner la grille.

Si vous utilisez la grille réversible bloquez la poignée avec la bague pour maintenir les aliments en place quand vous tournez la grille.

- **Ne posez aucun récipient sur le barbecue quand celui-ci est en marche.**

Fig. 6

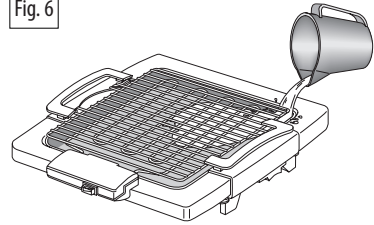
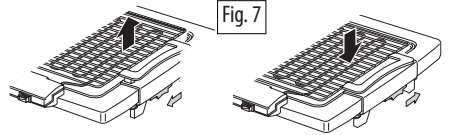


Fig. 7



Dispositif de réglage de hauteur grille en position HAUTE

Dispositif de réglage de hauteur grille en position BASSE

TEMPS DE CUISSON

ALIMENTS	POIDS (g)	POSITION DE LA GRILLE	TEMPS DE CUISSON (minutes) DE CHAQUE CÔTÉ	TEMPS DE CUISSON (minutes) TOTAL
Hamburger	100 - 130	Basse	8 - 10	16 - 20
Bifteck	120 - 150	Basse	6 - 7	12 - 14
Côte de bœuf	200 - 250	Basse	7 - 8	14 - 16
Côtes de porc	200 environ	Basse	12 - 13	24 - 26
Travers de porc (ribs)	100 environ	Basse	10 - 11	20 - 22
Saucisses *	-	Basse	11 - 12	22 - 24
Saucisses de Francfort	80 - 100	Basse	5-7	10 - 14
Cuisses de poulet	200 - 250	Basse	18 - 20	36 - 40
Coquelet	400 - 600	Basse	10 - 11	40 - 44
Kebab*	120 - 130	Haute	10 - 11	
		Basse		20
* Retourner régulièrement				
Filets de truite	250	Basse	8 - 10	16 - 20
Sole	120 - 140	Haute	11 - 13	22 - 26
Darnes de saumon/espadon	130 - 160	Basse	12 - 14	24 - 28
Sardines		Basse	10 - 12	20 - 24
Poivrons (coupés en lamelles)		Haute	10	20
Aubergines (en tranches)		Haute	8	16
Endive (coupée en deux)		Haute	4	8
Courgettes (coupées en lamelles)		Haute	9	18

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer l'appareil débranchez la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil.
- Un nettoyage soigné de l'appareil après son utilisation permet d'éviter la formation de fumée et d'odeurs désagréables à la prochaine utilisation.
- Lavez le bac de récupération des graisses et la grille à l'eau additionnée d'un produit vaisselle non abrasif.

N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques. Vous pourriez endommager votre appareil.

Pour faciliter le nettoyage faites tremper le bac de récupération des graisses et la grille dans l'eau chaude avec

un produit vaisselle non abrasif.

- Nettoyez la base du barbecue avec une éponge et un détergent non abrasif.
- Pour nettoyer la résistance et le panneau de commandes, utilisez une éponge humide et un détergent non abrasif.
- La résistance, le cordon d'alimentation et le panneau de commandes ne doivent jamais être plongés dans l'eau.
- Une fois l'appareil remonté enroulez le cordon d'alimentation sur l'enrouleur.



Attention! N'UTILISEZ PAS DE CHARBON OU DE COMBUSTIBLES ANALOGUES DANS CET APPAREIL.

RECETTES

Steaks au romarin

Pour quatre personnes:

- 4 steaks de 200 gr
- sauge fraîche
- poivre noir en grains
- romarin frais
- huile
- sel

Frotter les deux côtés des steaks avec les feuilles de sauge et de romarin. Moudre les grains de poivre et les mélanger avec l'huile dans une assiette. Passer les steaks de chaque côté dans cette préparation.

Cuire 12 minutes avec la grille en position basse. Retourner à mi-cuisson. Saler

Hamburger avec olives et fromage

Pour quatre personnes:

- 500 g de viande de bœuf hachée
- 2 cuillères à café de câpres
- 8 olives noires
- sel et poivre
- Sauce Worcester
- 80 gr d'emmental

Ajouter à la viande un peu de sauce Worcester, sel et poivre et mélanger.

Faire huit hamburgers et les aplatir.

Mettre les olives et les câpres hachés et le fromage (en petits cubes ou râpé) sur quatre hamburgers. Couvrir avec les quatre autres hamburgers et appuyer pour les aplatir.

Cuire les hamburgers 20-25 minutes avec la grille en position basse. Retourner à mi-cuisson.

La garniture doit être bien cuite et le fromage fondu.

Côte à l'os

Pour quatre personnes:

- 2 côtes à l'os de 600 gr

Faire mariner la viande pendant quelques minutes dans un peu d'huile, sel et poivre.

Cuire 15 minutes de chaque côté, avec la grille en position basse.

Brochettes de lotte

Pour six personnes:

- 1 lotte (environ 1kg)
- le jus d'un demi-citron
- 2 cuillères d'huile
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- sel et poivre

Couper le poisson en cubes de 3 cm et les poivrons en carrés.

Monter sur des piques à brochettes en bois, en alternant le poisson et les poivrons, badigeonner avec un mélange d'huile, jus de citron, sel et poivre. Cuire sur la grille en position basse 18 minutes en retournant de temps en temps.

Tomates- poivrons – courgettes - aubergines

Par personne:

- 1 tomate
- ½ courgette
- huile
- ½ poivron
- ½ aubergine
- sel, poivre

Couper les légumes en deux, les badigeonner avec de l'huile, sel et poivre. Les disposer sur la grille en position haute Cuire 18-20 minutes en retournant régulièrement.

Poulet au grill

Pour quatre personnes:

- 1 poulet
- Pour la marinade: huile, citron, sel et poivre.

Ouvrir le poulet par le dos et l'aplatir.

Le laisser mariner dans un mélange d'huile, jus de citron, sel et poivre pendant une demi-heure environ.

Cuire sur la grille en position basse pendant 40 minutes en tournant de temps en temps et en arrosant avec la marinade.

Brochettes cocktail

Pour six personnes:

- 24 saucisses cocktails
- 12 tranches de lard fumé
- 24 pruneaux

Dénoyer les pruneaux.

Découper les tranches de lard en lamelles et les enrouler autour des pruneaux.

Monter sur des piques à brochettes en bois en alternant les pruneaux enroulés dans le lard et les saucisses.

Cuire 18 minutes en retournant à mi-cuisson.

Sardines farcies

Pour quatre personnes:

- 1 kg de sardines
- ail
- persil
- huile
- sel et poivre

Choisir des sardines assez grosses.

Retirer la tête, les ouvrir et retirer les arêtes.

Farcir les poissons avec l'ail et le persil hachés.

Appuyer délicatement pour refermer et badigeonner l'huile.

Les poser sur la grille en position basse et cuire 5-6 minutes de chaque côté.

De nombreux autres types de poisson peuvent être préparés de la même manière: par exemple, truites, loup de mer (bar), daurade, mérout etc.

Endive au grill

Pour quatre personnes:

- 4 endives
- huile
- sel et poivre

Retirer les feuilles externes des endives et les couper en quatre.

Badigeonner à l'huile et les placer sur la grille en position haute. Cuire 5-6 minutes.

À la fin de la cuisson saler et poivrer.

Pommes et ananas

Pour quatre personnes:

- 4 pommes à cuire
- 2 cuillères de sucre
- cerises confites
- vodka ou rhum
- 2 tranches d'ananas

Laver, sécher et vider les pommes.

Les farcir avec un mélange de 1/2 cuillère à café de sucre, des morceaux d'ananas, une cuillère à café de vodka ou de rhum et une noix de beurre.

Mettre une cerise confite sur le dessus et envelopper chaque pomme dans un papier d'aluminium.

Cuire 10-12 minutes sur la grille en position haute, en faisant attention que le liquide ne coule pas.