

INLEIDING

Dank u voor uw keuze van deze De'Longhi barbecue. Wij nodigen u uit deze gebruiksaanwijzingen aandachtig te lezen om mogelijke risico's of schade aan het apparaat te voorkomen.

In deze aanwijzingen gebruikte symbolen

De belangrijke waarschuwingen gaan van onderstaande symbolen vergezeld. Het is belangrijk om de waarschuwingen in acht te nemen. In tegengesteld geval bestaat het risico op elektrische schokken, ernstig letsel, brandwonden, brand of schade aan het apparaat.



Gevaar!

Veronachtzaming kan de oorzaak zijn of is de oorzaak van letfels door elektrische schokken met gevaar voor het leven.



Opgelet!

Veronachtzaming kan de oorzaak zijn of is de oorzaak van letsel of schade aan het apparaat.



Gevaar voor brandwonden!!

Veronachtzaming van de waarschuwingen kan brandwonden of verbrandingen veroorzaken.



Nota Bene:

Dit symbool duidt op belangrijke tips en informatie voor de gebruiker.

WAARSCHUWINGEN

Veiligheidswaarschuwingen



Gevaar!

- **Controleer, alvorens de stekker in het stopcontact te steken, aandachtig of:**
- **de netspanning overeenkomt met de spanning aangeduid op het plaatje met de technische gegevens van het apparaat.**
- **het stopcontact geaard is en een minimaal vermogen van 16A heeft. De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af indien deze veiligheidsvoorschriften niet in acht worden genomen.**
- Zorg ervoor dat het snoer niet boven het rooster uitsteekt en voorkom dat het in contact komt met de hete

opervlakken van het apparaat.

- Controleer regelmatig of het netsnoer in goede toestand verkeert. Laat het apparaat niet werken indien het beschadigd is. Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Indien een verlengsnoer wordt gebruikt, controleer dan of dit snoer in goede staat verkeert en voorzien is van een stekker met aarding en of dit snoer een doorsnede heeft die minstens gelijk is aan die van het netsnoer van het apparaat.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet in water onder om elektrische schokken te voorkomen.
- **Wanneer het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant of door zijn technische servicedienst of in elk geval door iemand met een soortgelijke vakbekwaamheid vervangen worden, om elk risico te voorkomen.**
- Om persoonlijk letsel te voorkomen, mag men niet proberen om het apparaat eigenhandig uit elkaar te halen.
Neem altijd contact op met het Servicecentrum.



Opgelet!

- Deze barbecue is ontworpen voor het bereiden van voedsel. Hij mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden en mag op geen enkele manier gewijzigd of eigenhandig gerepareerd worden.
- Controleer, nadat de verpakking is verwijderd, of het apparaat geen schade tijdens het transport heeft opgelopen.
- Plaats het apparaat op een horizontaal vlak, op een hoogte van minstens 85 cm, en buiten het bereik van kinderen.
- Sta het gebruik van dit apparaat niet toe aan kinderen jonger dan 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij ze onder streng toezicht staan en bekend zijn met het veilig gebruik van het apparaat en de risico's die eraan verbonden zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat

spelen. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis.
- Verplaats het apparaat niet tijdens de werking.
- Gebruik het apparaat niet wanneer: het netsnoer beschadigd is; het apparaat gevallen is, als er zichtbare beschadiging of duidelijke werkingsdefecten zijn. Breng het apparaat in deze gevallen naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen.
- Gebruik het apparaat niet als warmtebron.
- Plaats geen papier, karton of plastic op het grillrek en laat geen enkel voorwerp (keukengerei, roosters e.d.) op het apparaat rusten.
- In geval van beroepsmatig of oneigenlijk gebruik van het apparaat en veronachtzaming van de gebruiksaanwijzingen, acht de fabrikant zich ontheven van elke aansprakelijkheid en vervalt de garantie.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik in de volgende ruimten/situaties is niet voorzien: ruimten ingericht als keuken voor het personeel van winkels, kantoren en andere werkzones, vakantieboerderijen, hotels, motels en andere logiesgelegenheden, kamerverhuurders.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en voordat het gereinigd wordt.
- Het apparaat mag niet bediend worden via een timer of een apart systeem voor afstandsbediening.

- **Opgelet: gebruik met dit apparaat geen houtskool of gelijksoortige brandstoffen.**
- Plaats geen enkel type pan of bak op de barbecue wanneer deze in gebruik is.
- Voordat het apparaat gereinigd wordt, moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald en gewacht worden tot het apparaat is afgekoeld.
- De weerstand, het netsnoeren en het bedieningspaneel mogen nooit in water ondergedompeld worden.
- **GEBUIK MET DIT APPARAAT GEEN HOUTSKOOL OF GELIJKSOORTIGE BRANDSTOFFEN.**



Nota Bene:

- Voordat u de barbecue voor de eerste keer gebruikt, dient al het verpakkingsmateriaal, papier, beschermingskarton, handleidingen, plastic zakken, enz. verwijderd te worden.
- Het apparaat moet op ten minste 20 cm afstand geplaatst worden vanaf het stopcontact waarop het is aangesloten.
- Voordat de barbecue voor de eerste keer gebruikt wordt, moet hij minstens 15 minuten met water in de vetopvangbak werken, om de "nieuwgeur" te verwijderen; hierbij kan rook vrijkomen die veroorzaakt wordt door de beschermende middelen die vóór het transport op de weerstanden zijn aangebracht. Lucht het vertrek tijdens deze handeling.
- Was alle accessoires af alvorens ze te gebruiken.
- **De hoeveelheid water die in de vetopvangbak wordt geschonken mag niet de maximaal aangegeven hoeveelheid overschrijden.**
Controleer of het waterpeil niet onder het onderste merkteken zakt.



Gevaar voor brandwonden!!

- Wanneer het apparaat in werking is, kan het buitenoppervlak zeer heet worden. Raak uitsluitend de draaiknoppen, handgrepen en drukknoppen aan. Vermijd contact met de metalen delen. Gebruik indien nodig ovenwanten.
- Het apparaat werkt met hoge temperaturen, met daardoor voortvloeiend gevaar voor brandwonden.
- Laat nooit ontvlambare producten in de buurt van het

apparaat of onder het werkvlak waarop het apparaat is geplaatst.

- Laat het apparaat niet werken onder hangende kastjes, planken of ontvlambare materialen zoals gordijnen, luxaflex etc.
- **Als voedsel of delen van de barbecue brand vatten, probeer dan de vlammen niet met water te blussen. Koppel het apparaat van het stopcontact af en wacht tot de vlammen vanzelf doven.**

CE Het apparaat voldoet aan de volgende EG-richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG en latere wijzigingen;
- EMC-richtlijn 2004/108/EG en latere wijzigingen;
- De materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen zijn conform de voorschriften van de Europese verordening 1935/2004.

Verwerking van het apparaat



Krachtens de Europese richtlijn 2002/96/EG mag het apparaat niet samen met het huishoudelijke afval worden verwerkt, maar moet het naar een officieel inzamelcentrum gebracht worden.

BESCHRIJVING

- A Ingebouwde weerstand
- B Grillrek
- C Handgreep
- D Onderstuk
- E Vetopvangbak
- F Hoogteregeling grillrek
- G Houder voor grillrek
- H Bedieningspaneel
- I Schakelaar(s) (een of twee, afhankelijk van het model)

GEBRUIK

Montage

Zet zorgvuldig als volgt het apparaat in elkaar, voordat u de stekker in het stopcontact steekt:

- 1) Plaats de vetopvangbak (indien bijgeleverd) in het onderstuk van de barbecue (fig. 1).
- 2) Steek de uiteinden van de weerstand in de sleuven van de handgrepen (fig. 2). Druk op de hendel (fig. 3) en sluit het bedieningspaneel op het onderstuk van de barbecue aan zoals aangegeven in fig. 4. Controleer of het bedieningspaneel correct is aangesloten op het onderstuk van het apparaat. Een speciale veiligheidsvoorziening zorgt ervoor

dat het apparaat niet ingeschakeld kan worden wanneer het bedieningspaneel niet correct is aangesloten.

Fig. 1

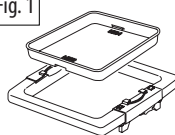


Fig. 2

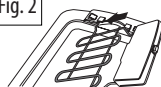


Fig. 3

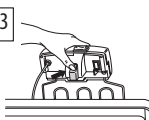
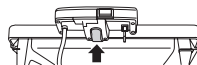


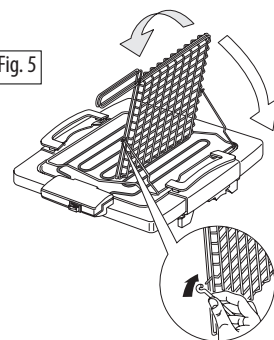
Fig. 4



- 3) Sommige modellen zijn voorzien van een draaibaar grillrek, dat als volgt gemonteerd moet worden:
 - Steek de scharnierpennen (A) in de oogjes (B) op de houder van de grillsteun (fig. 5).
 - Steek de pootjes van het grillrek in de sleuven van de handgrepen op het onderstuk van de barbecue.

i Nota Bene: De scharnierpennen op het grillrek hebben verschillende afmetingen. Draai indien nodig de houder van het grillrek zodanig dat de scharnierpennen correct in de oogjes passen.

Fig. 5



Aanwijzingen voor het grillen

- Om te voorkomen dat het apparaat oververhit raakt en om de rookproductie te beperken, moet de vetopvangbak of het onderstuk van de barbecue (bij modellen die niet van een vetopvangbak zijn voorzien) met water gevuld worden (fig. 6). Het waterpeil moet circa 5 mm boven het merkteken dat het "minimumpeil" aangeeft staan. Schenk het water niet op de weerstand. Voeg indien nodig nog meer water toe terwijl het apparaat werkt.
- Druk op de ON/OFF-schakelaar om het apparaat in te schakelen

(als het apparaat van twee weerstanden is voorzien, moet op beide schakelaars gedrukt worden). Het lichtgevende controlelampje gaat branden om aan te geven dat het apparaat werkt.

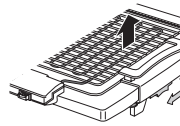
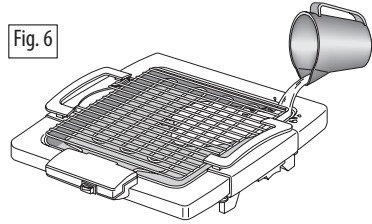
- Verwarm de barbecue minstens 5 minuten voor.
- Plaats het voedsel op het grillrek. Het voedsel moet gelijkmatig over het grillrek verdeeld worden.
- De dubbele afstelhoogte van het grillrek zorgt ervoor dat elk type voedsel op perfecte wijze bereid kan worden. Verplaats voor het bereiden van vis en groente de verschuifbare hoogteregeling (die zich onder de handgrepen bevindt) naar voren om het grillrek in de hoogste stand te zetten.

Laat, voor het bereiden van vismotten en vlees, de hoogte van het grillrek zakken door de verschuifbare hoogteregeling naar de achterkant van het apparaat te verplaatsen (Fig. 7). Raadpleeg de tabel met de bereidingstijden en de recepten. Sommige modellen zijn van twee schakelaars voorzien die voor de afzonderlijke bediening van beide weerstanden dienen. Wanneer kleine hoeveelheden voedsel worden bereid, kan één weerstand worden ingeschakeld zodat elektriciteit wordt bespaard. Als het gebruikte model van een draaibaar grillrek is voorzien en slechts één weerstand werkt, moet het voedsel met

een vork of ander keukengerei worden omgekeerd in plaats van het grillrek te draaien. Als het draaibare grillrek wordt gebruikt, sluit dan de handgreep met de hiervoor bestemde ring, zodat grotere stukken voedsel vastgeklemd worden.

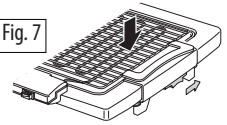
- **Plaats geen enkel type pan of bak op de barbecue wanneer deze in gebruik is.**

Fig. 6



Hoogteregeling grillrek in HOGE stand

Fig. 7



Hoogteregeling grillrek in LAGE stand

BEREIDINGSTIJDEN

VOEDSEL	GEWICHT (g)	STAND VAN HET GRILLREK	BEREIDINGSTIJDEN (minuten) VOOR ELKE ZIJDE	TOTALE BEREIDINGSTIJDEN (minuten)
Hamburgers	100 - 130	Laag	8 - 10	16 - 20
Filets	120 - 150	Laag	6 - 7	12 - 14
Runderkoteletten	200 - 250	Laag	7 - 8	14 - 16
Varkenskarbonades	200 circa	Laag	12 - 13	24 - 26
Spareribs	100 circa	Laag	10 - 11	20 - 22
Varkensworstjes *	-	Laag	11 - 12	22 - 24
Knakworstjes	80 - 100	Laag	5 - 7	10 - 14
Kipdijen	200 - 250	Laag	18 - 20	36 - 40
Kleine hele kip	400 - 600	Laag	10 - 11	40 - 44
Kebab*	120 - 130	Laag	10 - 11	20
* Dikwijls omdraaien				
Forelfilets	250	Laag	8 - 10	16 - 20
Tong	120 - 140	Hoog	11 - 13	22 - 26
Moten zalm/zwaardvis	130 - 160	Laag	12 - 14	24 - 28
Sardienen		Laag	10 - 12	20 - 24
Paprika's (in reepjes gesneden)		Hoog	10	20
Aubergines (in plakken)		Hoog	8	16
Witlof (overlangs in de helft gesneden)		Hoog	4	8
Courgettes (overlangs in plakjes gesneden)		Hoog	9	18

REINIGING EN ONDERHOUD

- Voordat het apparaat gereinigd wordt, moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald en gewacht worden tot het apparaat is afgekoeld.
- Een zorgvuldige reiniging van het apparaat na gebruik voorkomt de vorming van rook en onaangename geuren bij het volgende gebruik van de barbecue.
- Was de vetopvangbak en het grillrek met water en een niet-schurend vloeibaar reinigingsmiddel. Gebruik voor de reiniging van de barbecue nooit metalen voorwerpen. Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken. Laat, om de reiniging te vereenvoudigen, de vetopvangbak

en het grillrek in warm water en een niet-schurend vloeibaar reinigingsmiddel weken.

- Gebruik voor het reinigen van het onderstuk van de barbecue eens op een kleine hoeveelheid niet-schurend reinigingsmiddel.
- Gebruik voor de reiniging van de weerstand en het bedieningspaneel een vochtige spons en een kleine hoeveelheid niet-schurend reinigingsmiddel.
- De weerstand, het netsnoer en het bedieningspaneel mogen nooit in water ondergedompeld worden.
- Wickel, zodra het apparaat weer in elkaar is gezet, het netsnoer om de snoerwikkelaar.



Opgelet! GEBRUIK MET DIT APPARAAT GEEN HOUTSKOOL OF GELIJKSOORTIGE BRANDSTOFFEN.

RECEPTEN

Met rosmarijn gearomatiseerde biefstukken

Voor vier personen:

- 4 biefstukken van 200 gr
- verse rosmarijn
- verse salie
- olie
- zware peperkorrels
- zout

Bestrijk de biefstukken aan beide kanten zorgvuldig met de verse salie- en rosmarijnblaadjes.

Plet de peperkorrels en meng ze met de olie in een bord.

Leg de biefstukken eerst met de ene kant en vervolgens met de andere kant in dit mengsel. Bak ze 12 minuten op het grillrek in de lage stand. Draai halverwege de bereidingstijd om.

Zout de biefstukken.

Hamburgers met olijven en kaas

Voor vier personen:

- 500 g rundergehakt
- 8 zwarte olijven
- Worcester saus
- 80 g Emmental
- peper en zout
- 2 theelepels kappertjes

Voeg aan het vlees een kleine hoeveelheid Worcester saus, zout en peper toe en vermeng. Maak acht hamburgers en druk ze plat. Leg de olijven, de fijngehakte kappertjes en de kaas (in kleine stukjes of reepjes) op de vier hamburgers. Dek af met de overige vier hamburgers en druk ze aan.

Bereid de hamburgers 20 à 25 minuten op het grillrek in de lage stand. Draai halverwege de bereidingstijd om.

De vulling van de hamburgers moet goed gekookt zijn en de kaas moet smelten.

T-bonesteaks

Voor vier personen:

- 2 T-bonesteaks van 600 gr

Laat het vlees enkele minuten marineren in een beetje olie, zout en peper. Bereid 15 minuten aan elke kant, met het grillrek in de lage stand.

Spiesjes van zeeduivel

Voor zes personen:

- 1 zeeduivel (circa 1 kg)
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- sap van een halve citroen
- 2 eetlepels olie
- peper en zout

Snijd de vis in blokjes van 3 cm en de paprika's in vierkantjes. Steek de vis en de paprika afwisselend op de houten spiesjes en bestrijk ze met de emulsie van olie, citroensap, zout en peper. Bak de spiesjes op het grillrek in de lage stand gedurende 18 minuten en draai ze af en toe om.

Tomaten – paprika's – courgettes – aubergines

Per persoon:

- 1 tomaat
- ½ paprika
- ½ courgette
- ½ aubergine
- olie
- peper en zout

Snijd de groenten door de helft en bestrijk ze met olie, zout en peper. Plaats ze op het grillrek in de hoge stand.

Bak ze gedurende 18 à 20 minuten en draai ze af en toe om.

Kip op de grill

Voor vier personen:

- 1 kip Voor de marinade: olie, citroen, peper en zout

Snijd de kip langs de rug open en druk hem plat.

Laat de kip ongeveer een half uur marineren in een mengsel van olie, citroensap, zout en peper.

Bak de kip op het grillrek in de lage stand gedurende 40 minuten, draai hem af en toe om en bevochtig met de marinade.

Cocktailspiesjes

Voor zes personen:

- 24 kleine worstjes
- 12 plakken gerookt spek
- 24 gedroogde pruimen

Ontpit de pruimen.

Snijd de plakken spek in stukken en wikkel deze rondom de pruimen. Steek de met spek omwikkelde pruimen en de worstjes afwisselend op de houten spiesjes.

Bak 18 minuten en draai halverwege de bereidingstijd om.

Gevulde sardines

Voor vier personen:

- 1 kg sardines
- knoflook
- peterselie
- olie
- peper en zout

Het verdient de voorkeur vrij grote sardines te gebruiken.

Verwijder de kop van de sardines, snijd ze open en verwijder de graten.

Vul de sardines met fijngehakte knoflook en peterselie. Druk ze voorzichtig weer dicht en bestrijk ze met olie.

Leg ze op het grillrek in de lage stand en bak ze 5 à 6 minuten aan beide zijden.

Met dit recept kunnen vele andere soorten vis bereid worden: bijvoorbeeld forel, zeebaars, zeebrasem, grote zaagbaars, etc.

Gegrild witlof

Voor vier personen:

- 4 stronkjes witlof
- olie
- peper en zout

Verwijder de buitenste bladeren van elke stronk witlof en snijd overlangs in vieren.

Bestrijk met olie en leg op het grillrek in de hoge stand.

Bak 5 à 6 minuten.

Bestrooi na het bakken met zout en peper.

Appels en ananas

Voor vier personen:

- 4 kookappels
- 2 eetlepels suiker
- 2 plakken ananas
- wodka of rum
- gekonfijte kersen

Was en droog de appels en verwijder het klokkenhuis.

Vul de appels met een mengsel van ½ theelepel suiker, stukjes ananas, een eetlepel wodka of rum en een klontje boter.

Garneer de bovenkant van de appels met gekonfijte kersen en wikkel elke appel in aluminiumpapier.

Bak 10 à 12 minuten op het grillrek in de hoge stand en let op dat er geen vloeistof naar buiten komt.