

## INTRODUÇÃO

Obrigado por ter escolhido este barbecue De'Longhi. Convidamo-lo a ler atentamente este manual de instruções para evitar possíveis riscos ou danos no aparelho.

### Símbolos utilizados nestas instruções

As advertências importantes estão assinaladas com os símbolos indicados de seguida.

É importante respeitar as advertências, caso contrário há o risco de choques elétricos, lesões graves, queimaduras, incêndios ou danos no aparelho.



**Perigo!**

A inobservância pode ser causa de lesões, por choques elétricos, com risco de vida.



**Atenção!**

A inobservância pode ser ou é causa de lesões ou danos no aparelho.



**Perigo de queimaduras!**

Em caso de inobservância, possíveis abrasões ou queimaduras.



**Nota:**

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.

## ADVERTÊNCIAS

### Advertências de segurança



**Perigo!**

- Antes de introduzir a ficha na tomada de alimentação, certifique-se atentamente de que:
- a tensão da rede elétrica corresponde à tensão indicada na placa dos dados técnicos do aparelho.
- a tomada de alimentação dispõe de ligação à terra e tem uma capacidade mínima de 16A. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade caso esta norma de prevenção de acidentes não seja respeitada.
- Não deixe que o cabo fique por cima da grelha e evite que ele entre em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
- Certifique-se regularmente do bom estado do cabo de alimentação. Não utilize o aparelho se ele estiver danificado.

Não retire a ficha da tomada puxando pelo cabo de alimentação.

- Se utilizar uma extensão, certifique-se de que ela está em perfeitas condições, que a ficha está equipada com uma ligação de terra adequada e que o cabo tem uma secção pelo menos igual à do cabo de alimentação do aparelho.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe em água o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, então, por uma pessoa que possua uma qualificação análoga, de forma a eliminar qualquer risco.
- Para proteger a integridade física pessoal, não tente desmontar o aparelho sozinho. Contacte sempre o Centro de Assistência.



**Atenção!**

- Este barbecue foi concebido para cozinhar alimentos. Não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado nem adulterado de nenhuma forma.
- Após a remoção da embalagem, certifique-se de que o aparelho não sofreu danos durante o transporte.
- Coloque o aparelho numa superfície horizontal a uma altura de pelo menos 85 cm, fora do alcance das crianças.
- Não permita o uso do aparelho a crianças com uma idade inferior a 8 anos e a pessoas com capacidades psíquicas, físicas e sensoriais reduzidas, ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que sejam atentamente vigiadas e ensinadas a utilizar o aparelho de forma segura e consciente dos riscos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção que cabem ao utilizador

não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam vigiadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.

- O aparelho destina-se exclusivamente ao uso em ambientes interiores.
- Não desloque o aparelho quando ele estiver em funcionamento.
- Não utilize o aparelho se: o cabo de alimentação estiver com defeito; o aparelho tiver sofrido uma queda, se houver danos visíveis ou defeitos de funcionamento evidentes. Nestes casos, leve o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo.
- Não coloque o aparelho junto a fontes de calor.
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Não pouse papel, cartão ou plástico na grelha e não deixe nenhum objeto (utensílios, grelhas ou outros) pousado em cima do aparelho.
- Em caso de uso profissional ou impróprio do aparelho e de incumprimento das instruções de utilização, o fabricante considera-se isento de toda e qualquer responsabilidade, sendo a garantia anulada.
- Este aparelho destina-se apenas a um uso doméstico. Não está prevista a sua utilização em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, motéis ou outras estruturas de alojamento, quartos para alugar.
- Retire sempre a ficha da tomada de alimentação quando o aparelho não estiver a ser utilizado e antes de qualquer limpeza.
- O aparelho não deve ser acionado com um temporizador ou sistemas de telecomando separados.
- **Atenção: com este aparelho não utilize carvão ou**

## **combustíveis semelhantes.**

- Não pouse nenhum tipo de recipiente no barbecue quanto este último estiver a ser utilizado.
- Retire a ficha da tomada de alimentação e deixe arrefecer o aparelho antes de qualquer limpeza.
- A resistência, o cabo de alimentação e o painel de controlo nunca devem ser mergulhados em água.
- **COM ESTE APARELHO NÃO UTILIZE CARVÃO OU COMBUSTÍVEIS SEMELHANTES.**



## **Nota:**

- Antes de utilizar o barbecue pela primeira vez, retire todo o material de embalagem e em papel, tais como caixas de proteção, manuais, sacos de plástico, etc.
  - O aparelho deve ser colocado a pelo menos 20 cm de distância da tomada elétrica a que está ligado.
  - Antes da primeira utilização, faça funcionar o barbecue durante pelo menos 15 minutos, com água no tabuleiro de recolha de gordura, a fim de eliminar o cheiro a “novo” e o eventual fumo resultante da presença de substâncias de proteção aplicadas nas resistências antes do transporte. Durante esta operação, areje a divisão.
  - Lave todos os acessórios antes de os utilizar.
  - **A quantidade de água deitada no tabuleiro de recolha de gordura não deve ultrapassar a quantidade máxima indicada.**
- Certifique-se de que o nível da água não desce abaixo da marca mais baixa.**



## **Perigo de queimaduras!!**

- Quando o aparelho está em funcionamento, as superfícies externas podem ficar muito quentes. Toque apenas nos manípulos, pegas e botões. Evite o contacto com as partes metálicas. Se necessário, utilize luvas de forno.
- O aparelho funciona a temperaturas elevadas, com o conseqüente perigo de queimaduras.
- Não deixe produtos inflamáveis junto ao aparelho ou debaixo da superfície de trabalho onde ele está situado.
- Não ponha o aparelho a funcionar por baixo de armários suspensos, prateleiras ou materiais inflamáveis como cortinas, estores, etc.

- Se os alimentos ou partes do barbecue se incendiarem, não tente apagar as chamas com água. Desligue o aparelho da tomada de alimentação e aguarde que as chamas se apaguem sozinhas.

**CE** O aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas CE:

- Diretiva de Baixa Tensão 2006/95/CE e posteriores alterações;
- Diretiva EMC 2004/108/CE e posteriores alterações;
- Os materiais e os objetos destinados ao contacto com produtos alimentares estão em conformidade com as disposições do Regulamento Europeu 1935/2004.

## Eliminação do aparelho



Nos termos da diretiva Europeia 2002/96/EC, não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos; deposite-o num centro de recolha selectiva oficial.

## DESCRIÇÃO

- A Resistência incorporada
- B Grelha
- C Pega
- D Base
- E Tabuleiro de recolha de gordura
- F Regulador de altura da grelha
- G Suporte da grelha
- H Pannel de controlo
- I Interruptor(es) (um ou dois, consoante o modelo)

## UTILIZAÇÃO

### Montagem

Antes de introduzir a ficha na tomada de alimentação, monte cuidadosamente o aparelho conforme indicado:

- 1) Insira o tabuleiro de recolha de gordura (se fornecido) na base do barbecue (fig. 1).
- 2) Insira as extremidades da resistência nas ranhuras das pegas (fig. 2).

Prima a alavanca (fig. 3) e ligue o pannel de controlo à base do barbecue conforme indicado na fig. 4.

Certifique-se de que o pannel de controlo está corretamente ligado à base do aparelho.

Um dispositivo de segurança próprio faz com que não se possa ligar o aparelho se o pannel de controlo não estiver corretamente ligado.

Fig. 1

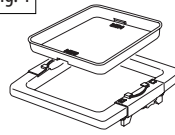


Fig. 2



Fig. 3

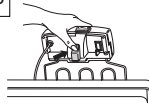
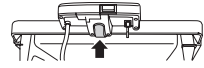


Fig. 4



- 3) Alguns modelos possuem uma grelha rotativa especial, que deve ser montada da seguinte forma:

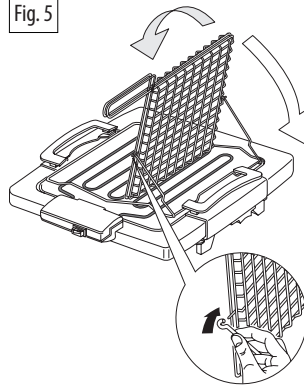
- Insira os pivôs (A) nos olhais (B) do suporte da grelha (fig. 5).
- Insira os pés da grelha nas ranhuras das pegas na base do barbecue.



**Nota:** Os pivôs da grelha têm dimensões distintas.

Se necessário, rode o suporte da grelha procedendo de forma a que os pivôs encaixem corretamente nos olhais.

Fig. 5



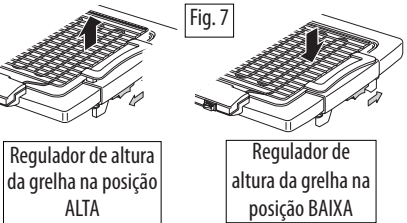
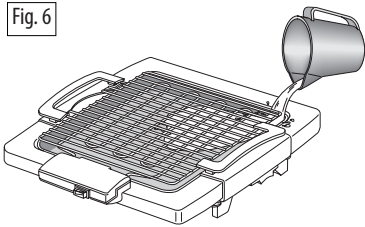
### Instruções de cozedura

- Para evitar que o aparelho sobreaqueça e reduzir a produção de fumo, encha o tabuleiro de recolha de gordura ou a base do barbecue (nos modelos não dotados de tabuleiro de recolha de gordura) com água (fig. 6). O nível da água deve superar em cerca de 5 mm a marca que indica o nível "mínimo". Não deite água na resistência. Se necessário, acrescente mais água com o aparelho em funcionamento.
- Prima o interruptor ON/OFF para ligar o aparelho (se o aparelho for dotado de duas resistências, prima ambos

os interruptores). A luz piloto acende-se, indicando que o aparelho está ligado.

- Pré-aqueça o barbecue durante pelo menos 5 minutos.
- Pouso os alimentos na grelha. Os alimentos devem ser uniformemente distribuídos sobre a grelha.
- A dupla altura de regulação da grelha permite cozinhar na perfeição qualquer tipo de alimentos. Para cozinhar peixe e legumes, desloque o regulador de altura deslizante (situado sob as pegas) para a frente, pondo a grelha para a posição mais alta. Para cozinhar postas de peixe e carne, reduza a altura da grelha deslocando o regulador deslizante para a parte de trás do aparelho (fig. 7). Consulte a tabela dos tempos de cozedura e as receitas. Alguns modelos possuem dois interruptores que comandam separadamente as duas resistências. Quando se cozinham pequenas quantidades de alimentos, pode-se ligar apenas uma resistência, poupando eletricidade. Se o modelo usado for dotado de grelha rotativa e apenas uma resistência estiver ligada, vire os alimentos com um garfo ou outro utensílio, em vez de virar a grelha. Se utilizar a grelha rotativa, feche a pega com o respetivo anel

- bloqueando, assim, os pedaços maiores de alimentos.
- **Não pouso nenhum tipo de recipiente no barbecue quando ele estiver a ser utilizado.**



## TEMPOS DE COZEDURA

ALIMENTOS	PESO (g)	POSIÇÃO DA GRELHA	TEMPOS DE COZEDURA (minutos) DE CADA LADO	TEMPOS DE COZEDURA (minutos) TOTAIS
Hambúrgueres	100 - 130	Baixa	8 - 10	16 - 20
Lombo de vaca	120 - 150	Baixa	6 - 7	12 - 14
Bife de vaca	200 - 250	Baixa	7 - 8	14 - 16
Costeletas de porco	200 aprox.	Baixa	12 - 13	24 - 26
Entrecosto	100 aprox.	Baixa	10 - 11	20 - 22
Salsichas frescas *	-	Baixa	11 - 12	22 - 24
Salsichas	80 - 100	Baixa	5 - 7	10 - 14
Coxas de frango	200 - 250	Baixa	18 - 20	36 - 40
Frango	400 - 600	Baixa	10 - 11	40 - 44
Kebab*	120 - 130	Alta	10 - 11	
		Baixa		20
* Virar frequentemente				
Filetes de truta	250	Baixa	8 - 10	16 - 20
Solha	120 - 140	Alta	11 - 13	22 - 26
Postas de salmão/peixe-espada	130 - 160	Baixa	12 - 14	24 - 28
Sardinhas		Baixa	10 - 12	20 - 24
Pimentos (cortados às tiras)		Alta	10	20
Beringelas (às rodelas)		Alta	8	16
Endívia (cortada ao meio)		Alta	4	8
Courgettes (cortadas às tiras)		Alta	9	18

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Retire a ficha da tomada de alimentação e deixe arrefecer o aparelho antes de qualquer limpeza.
- Uma limpeza cuidadosa do aparelho após a utilização ajuda a evitar a formação de fumo e de odores desagradáveis no seguimento da utilização do barbecue.
- Lave o tabuleiro de recolha de gordura e a grelha com água e um detergente líquido não abrasivo. Nunca use objetos metálicos para a limpeza do barbecue. Existe o risco de danificar o aparelho. Para facilitar a limpeza, deixe o tabuleiro de recolha de gordura e a grelha de molho em água quente e detergente líquido não abrasivo.

- Para limpar a base do barbecue, utilize uma esponja e uma pequena quantidade de detergente não abrasivo.
- Para limpar a resistência e o painel de controlo, utilize uma esponja húmida e uma pequena quantidade de detergente não abrasivo.
- A resistência, o cabo de alimentação e o painel de controlo nunca devem ser mergulhados em água.
- Uma vez montado o aparelho, enrole o cabo de alimentação no respetivo enrolador.



**Atenção! COM ESTE APARELHO NÃO UTILIZE CARVÃO OU COMBUSTÍVEIS SEMELHANTES.**

## RECEITAS

### Bifes aromatizados com rosmaninho

Para quatro pessoas:

- 4 bifes de 200 g
- sal
- pimenta preta em grãos
- azeite
- rosmaninho fresco
- sal

Esfregue cuidadosamente os bifes de ambos os lados com folhas frescas de salva e rosmaninho. Moa os grãos de pimenta e misture-os com o azeite num prato. Envolve primeiro um lado dos bifes e depois o outro neste preparado.

Grelhe durante 12 minutos com a grelha na posição baixa. Vire a meio do tempo de cozedura. Adicione sal.

### Hambúrgueres com azeitonas e queijo

Para quatro pessoas:

- 500 g de carne de vaca picada
- sal e pimenta
- Molho Worcester
- 8 azeitonas pretas
- 80 g de queijo Emmental
- 2 colheres de chá de alcaparras

Adicione à carne uma pequena quantidade de molho Worcester, sal e pimenta e misture. Faça oito hambúrgueres e achate-os.

Disponha as azeitonas e as alcaparras trituradas e o queijo (em pedaços pequenos ou tiras) nos quatro hambúrgueres. Cubra com os outros quatro hambúrgueres e comprima-os, achatando-os. Grelhe os hambúrgueres durante 20-25 minutos com a grelha na posição baixa. Vire a meio do tempo de cozedura.

O recheio dos hambúrgueres deve ficar bem passado e o queijo deverá derreter.

### Bifes à florentina

Para quatro pessoas:

- 2 costeletas T-Bone de 600 g

Deixe marinar a carne durante alguns minutos num pouco de azeite, sal e pimenta. Grelhe durante 15 minutos de cada lado, com a grelha na posição baixa.

### Espetadas de tamboril

Para seis pessoas:

- 1 tamboril (cerca de 1 kg)
- 2 colheres de sopa de azeite
- sal e pimenta
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento verde
- suco de meio limão

Corte o peixe em cubos de 3 cm e os pimentos aos quadrados. Enfie o peixe e os pimentos alternados em espetadas de madeira e, depois, pincele com uma emulsão de azeite, sumo de limão, sal e pimenta. Grelhe sobre a grelha na posição baixa durante 18 minutos, virando de vez em quando.

### Tomates - pimentos - courgettes - beringelas

Por pessoa:

- 1 tomate
- ½ courgette
- azeite
- ½ pimento
- ½ beringela
- Sal e pimenta

Corte os legumes ao meio, pincele-os com azeite, sal e pimenta. Disponha-os sobre a grelha na posição alta. Grelhe durante 18-20 minutos, virando de vez em quando.

## Frango na grelha

Para quatro pessoas:

- 1 frango

Para a marinada: azeite, limão, sal e pimenta.

Abra o frango, cortando-o ao longo do dorso, e espalme-o.

Deixe-o marinar numa mistura de azeite, sumo de limão, sal e pimenta durante cerca de meia hora.

Grelhe sobre a grelha na posição baixa durante 40 minutos, virando de vez em quando e molhando com a marinada.

## Espetadas de cocktail

Para seis pessoas:

- 24 salsichas pequenas
- 12 fatias de toucinho fumado
- 24 ameixas secas

Elimine o caroço das ameixas.

Corte as fatias de toucinho em pedaços e enrole-as à volta das ameixas. Enfie as ameixas enroladas no toucinho e as salsichas alternadas nas espetadas de madeira.

Grelhe durante 18 minutos, virando a meio do tempo de cozedura.

## Sardinhas recheadas

Para quatro pessoas:

- 1 kg de sardinhas
- salsa
- sal e pimenta
- azeite
- alho

É preferível utilizar sardinhas grandes.

Elimine a cabeça, abra-as ao meio e remova as espinhas.

Recheie o peixe com alho e salsa picados.

Comprima delicadamente para fechar e pincele com azeite.

Disponha sobre a grelha na posição baixa e grelhe durante 5-6 minutos de cada lado.

Com esta receita é possível preparar muitos outros tipos de peixe: por exemplo, truta, robalo, goraz, cherne, etc.

## Endívia na grelha

Para quatro pessoas:

- 4 molhos de endívia
- azeite
- sal e pimenta

Elimine as folhas externas de cada molho de endívia e corte em quartos.

Pincele com o azeite e disponha sobre a grelha na posição alta.

Grelhe durante 5-6 minutos.

No fim da cozedura, adicione sal e pimenta.

## Maçãs e ananás

Para quatro pessoas:

- 4 maçãs para cozer
- 2 colheres de sopa de açúcar
- cerejas cristalizadas
- 2 rodelas de ananás
- vodka ou rum

Lave, seque e retire o caroço às maçãs.

Recheie-as com um composto à base de ½ colher de chá de açúcar, pedaços de ananás, uma colher de sopa de vodka ou rum e uma noz de manteiga.

Guarneça o topo com cerejas cristalizadas e envolva cada maçã com papel de alumínio.

Grelhe durante 10-12 minutos sobre a grelha na posição alta, prestando atenção para que o líquido não saia.