



De'Longhi Appliances  
via Seitz, 47  
31100 Treviso Italia

Istruzioni per l'uso  
Instructions for use  
Mode d'emploi  
Bedienungsanleitung  
Gebruiksaanwijzingen  
Instrucciones para el uso  
Instruções de utilização  
Οδηγίες χρήσης  
Kullanım talimatları  
تعليمات الاستعمال

BARBECUE ELETTRICO  
ELECTRIC BARBECUE  
BARBECUE ÉLECTRIQUE  
ELEKTRISCHER BARBECUE-TISCHGRILL  
ELEKTRISCHE BARBECUE  
BARBACOA ELÉCTRICA  
BARBECUE ELÉTRICO  
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ  
ELEKTRIKLİ BARBEKÜ  
شواية كهربائية



**BQ Series**

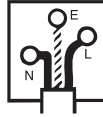
# Electrical connection (uk only)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.  
WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.  
With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

## WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow: Earth  
Blue: Neutral  
Brown: Live



As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.


The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.

### الوصل بالتيار الكهربائي

- A) في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضا على صاهر عيار 13 أمبير . فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علبه الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر : لا تركيبوا أية علبه وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة . في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير . في حال كان المأخذ من النوع المصنوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال استبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أننا عيار 13 أمبير إلى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المميز على قاعدة المأخذ.
- B) في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء اتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التريض  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.

ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.

كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.



تحذير: ينبغي تريض جهازكم:

هام جدا

الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:

السلك الأخضر والأصفر: تريض

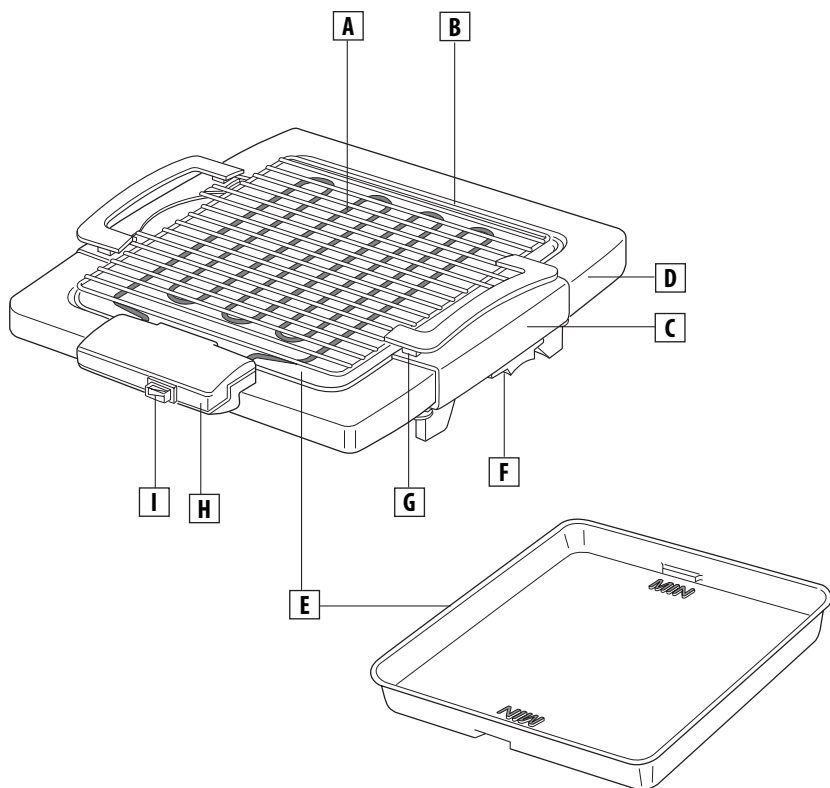
محايد (بارد)

مشحون بالكهرباء (حامي)

السلك الأزرق:

السلك البني:

**Descrizione/Description/Beschreibung/  
Beschrijving/Descripción/Descrição/  
وصف الجهاز Περιγραφή/Tanımlama**



## INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto un prodotto De'Longhi. Vi invitiamo a dedicare qualche minuto alla lettura di queste istruzioni per l'uso, utili per evitare situazioni di pericolo o danni all'apparecchio.

### Simboli utilizzati in queste istruzioni

Le avvertenze importanti sono segnalate dai simboli elencati qui sotto. È importante rispettare le avvertenze.

In caso di mancato rispetto delle avvertenze si potrebbe verificare il rischio di scosse elettriche, gravi lesioni, scottature, incendio o danni all'apparecchio.



#### **Pericolo!**

La mancata osservanza può essere causa di lesioni da scossa elettrica con pericolo per la vita.



#### **Attenzione!**

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni o di danni all'apparecchio.



#### **Pericolo di scottature!!**

In caso di mancata osservanza, possibili ustioni o scottature.



#### **Nota:**

Questo simbolo segnala raccomandazioni e informazioni importanti per l'utente.

## AVVERTENZE IMPORTANTI

### Avvertenze per la sicurezza



#### **Pericolo!**

- **Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare attentamente che:**
- **il voltaggio della rete elettrica corrisponda alla tensione indicata nella targhetta dei dati tecnici dell'apparecchio.**
- **La presa di corrente sia dotata di messa a terra e abbia una portata minima di 16A. La casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma antinfortunistica non fosse rispettata.**
- Non lasciare che il cavo sporga sopra la griglia ed evitare che venga in contatto con superfici calde dell'apparecchio.
- Verificare regolarmente l'integrità del cavo di alimentazione. Non far funzionare l'apparecchio se è danneggiato.

Non sfilare la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.

- Se si utilizza una prolunga, assicurarsi che sia in perfette condizioni, che la spina sia dotata di adeguata messa a terra e che il cavo abbia una sezione almeno pari a quella del cavo di alimentazione dell'apparecchio.
- Per evitare shock elettrici, non immergere in acqua il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da eliminare ogni rischio.
- Per proteggere l'incolumità personale, non cercare di smontare l'apparecchio da soli. Contattare sempre il Centro assistenza.



#### **Attenzione!**

- Questo barbecue è stato progettato per cuocere i cibi. Non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, verificare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto.
- Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale ad un'altezza di almeno 85 cm, fuori dalla portata dei bambini.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a bambini di età inferiore a 8 anni e a persone con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non deve essere eseguita da bambini a meno che non siano di età superiore a 8 e siano sorvegliati.

Tenete l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti interni.
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.
- Non utilizzare l'apparecchio se: il cavo di alimentazione è difettoso; l'apparecchio è stato fatto cadere, se vi sono danni visibili o evidenti difetti di funzionamento. In questi casi, portare l'apparecchio presso il più vicino centro di assistenza autorizzato.
- Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore.
- Non utilizzare l'apparecchio come fonte di calore.
- Non appoggiare carta, cartone o plastica sulla griglia e non lasciare alcun oggetto (utensili, griglie o altro) appoggiato sopra l'apparecchio.
- In caso di uso professionale o improprio dell'apparecchio e di mancato rispetto delle istruzioni per l'uso, la casa costruttrice si intende sollevata da ogni responsabilità e la garanzia decade.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro, agriturismi, hotel, motel o altre strutture ricettive, affittacamere.
- Quando l'apparecchio non è in uso e prima di qualsiasi pulizia, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.
- L'apparecchio non va azionato con timer o sistemi di telecomando separati.
- **Attenzione: con questo apparecchio non utilizzare carbone o combustibili simili.**
- Non appoggiare alcun tipo di contenitore sul barbecue quanto quest'ultimo è in uso.
- Prima di qualunque pulizia, scollegare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- La resistenza, il cavo di alimentazione e il pannello comandi non vanno mai immersi in acqua.
- **CON QUESTO APPARECCHIO NON UTILIZZARE**

## CARBONE O COMBUSTIBILI SIMILI.

### Nota Bene:

- Prima di usare il barbecue per la prima volta, togliere tutto il materiale di imballaggio e cartaceo, come cartoni di protezione, libretti, sacchetti di plastica, ecc.
- L'apparecchio va collocato almeno a 20 cm di distanza dalla presa elettrica a cui è collegato.
- Prima del primo utilizzo, fare funzionare il barbecue per almeno 15 minuti con dell'acqua nella la vaschetta raccogligrasso, per eliminare l'odore di "nuovo" e l'eventuale fumo dovuto alla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze prima del trasporto. Durante questa operazione aerare l'ambiente.
- Prima di utilizzarli, lavare tutti gli accessori.
- **La quantità di acqua versata nella vaschetta raccogli grasso non deve superare la quantità massima indicata. Assicurarsi che il livello dell'acqua non scenda al di sotto della tacca più bassa.**

### Pericolo di ustioni!!

- Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici esterne possono diventare molto calde. Toccare soltanto manopole, manici e pulsanti. Evitare il contatto con le parti metalliche. Se necessario, utilizzare guanti da forno.
  - L'apparecchio funziona a temperature elevate, con conseguente pericolo di ustioni.
  - Non lasciare prodotti infiammabili vicino all'apparecchio o sotto al piano di lavoro dove l'apparecchio è sistemato.
  - Non far funzionare l'apparecchio sotto armadietti pensili, mensole o materiali infiammabili come tende, veneziane etc.
  - **Se i cibi o parti del barbecue prendono fuoco, non cercare di spegnere le fiamme con l'acqua. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e attendere che le fiamme si spengano da sole.**
- C** L'apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:
- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE e successivi emendamenti;
  - Direttiva EMC 2004/108/CE e successivi emendamenti;

- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del Regolamento Europeo 1935/2004.

## Smaltimento dell'apparecchio



Ai sensi della direttiva Europea 2002/96/EC, non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnatelo ad un centro di raccolta differenziata ufficiale.

## DESCRIZIONE

- A Resistenza incorporata
- B Griglia
- C Impugnatura
- D Base
- E Vaschetta raccogligrasso
- F Regolatore di altezza griglia
- G Supporto griglia
- H Pannello comandi
- I Interruttore/i (uno o due, a seconda del modello)

## USO

### Montaggio

Prima di inserire la spina nella presa di corrente, montare accuratamente l'apparecchio come indicato:

- 1) Sistemare la vaschetta raccogligrasso (se in dotazione) nella base del barbecue (fig. 1).
- 2) Inserire le estremità della resistenza nelle fessure dei manici (fig. 2).

Premere la leva (fig. 3) e collegare il pannello comandi alla base del barbecue come indicato nella fig. 4.

Verificare che il pannello comandi sia correttamente collegato alla base dell'apparecchio.

Un apposito dispositivo di sicurezza fa in modo che non si possa accendere l'apparecchio se il pannello comandi non è collegato correttamente.

Fig. 1

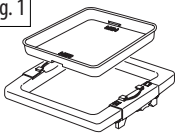


Fig. 2



Fig. 3

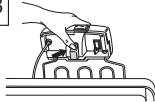
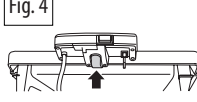


Fig. 4



- 3) Alcuni modelli sono dotati di una speciale griglia girevole, da montare come segue:
  - Inserire i perni cardine (A) negli occhielli (B) del supporto

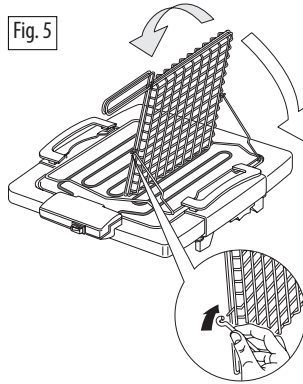
della griglia (fig. 5).

- Inserire i piedi della griglia nelle fessure dei manici sulla base del barbecue.



**Nota Bene:** I perni cardine della griglia hanno dimensioni diverse. Se necessario, ruotare il supporto della griglia facendolo in modo che i perni si inseriscano correttamente negli occhielli.

Fig. 5



### Istruzioni di cottura

- Per evitare che l'apparecchio si surriscaldi e ridurre la produzione di fumo, riempire la vaschetta raccogligrasso o la base del barbecue (nei modelli non dotati di vaschetta raccogligrasso) con acqua (fig. 6). Il livello dell'acqua deve superare di circa 5 mm la tacca indicante il livello "minimo". Non versare acqua sulla resistenza. Se necessario, aggiungere altra acqua mentre l'apparecchio è in funzione.
- Premere l'interruttore ON/OFF per accendere l'apparecchio (se l'apparecchio è dotato di due resistenze, premere entrambi gli interruttori). La spia luminosa si accende indicando che l'apparecchio è in funzione.
- Preriscaldare il barbecue per almeno 5 minuti.
- Appoggiare il cibo sulla griglia. Gli alimenti vanno distribuiti uniformemente sulla griglia.
- La doppia altezza di regolazione della griglia permette di cucinare alla perfezione qualunque tipo di cibo. Per cuocere pesce e verdure, spostare il regolatore di altezza scorrevole (collocato sotto i manici) in avanti, sollevando la griglia nella posizione più alta. Per cuocere tranci di pesce e carne, abbassare l'altezza della griglia spostando il regolatore scorrevole verso il retro dell'apparecchio (fig. 7). Consultare la tabella dei tempi di cottura e le ricette. Alcuni modelli sono dotati di due interruttori che comandano separatamente le due resistenze. Quando

# Tabella tempi di cottura **it**

si cucinano piccole quantità di cibo si può accendere una sola resistenza, risparmiando elettricità.

Se il modello in uso è dotato di griglia girevole ed è in funzione una sola resistenza, girare il cibo con una forchetta o altro utensile, anziché girare la griglia. Se si utilizza la griglia girevole, chiudere l'impugnatura con l'apposito anello bloccando così i pezzi più grandi di cibo.

- **Non appoggiare alcun tipo di contenitore sul barbecue quando è in funzione.**

Fig. 6

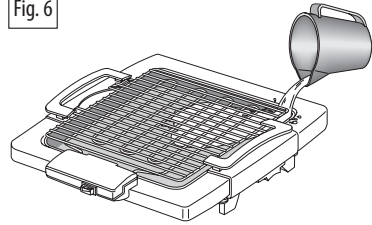
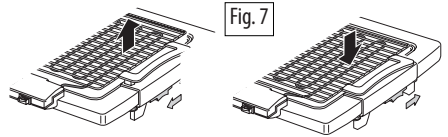


Fig. 7



Regolatore altezza  
griglia in posizione  
ALTA

Regolatore altezza  
griglia in posizione  
BASSA

## TEMPI DI COTTURA

| ALIMENTO                      | PESO (g)  | POSIZIONE GRIGLIA | TEMPI DI COTTURA (MIN) PER OGNI LATO | TEMPI DI COTTURA (MIN) TOTALI |
|-------------------------------|-----------|-------------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| Hamburger                     | 100 - 130 | Bassa             | 8 - 10                               | 16 - 20                       |
| Filetto                       | 120 - 150 | Bassa             | 6 - 7                                | 12 - 14                       |
| Costata di manzo              | 200 - 250 | Bassa             | 7 - 8                                | 14 - 16                       |
| Braciole di maiale            | 200 ca.   | Bassa             | 12 - 13                              | 24 - 26                       |
| Puntine di maiale             | 100 ca.   | Bassa             | 10 - 11                              | 20 - 22                       |
| Salsicce *                    | -         | Bassa             | 11 - 12                              | 22 - 24                       |
| Wurstel                       | 80 - 100  | Bassa             | 5-7                                  | 10 - 14                       |
| Cosce di pollo                | 200 - 250 | Bassa             | 18 - 20                              | 36 - 40                       |
| Polletto                      | 400 - 600 | Bassa             | 10 - 11                              | 40 - 44                       |
|                               |           | Alta              | 10 - 11                              |                               |
| Kebab*                        | 120 - 130 | Bassa             |                                      | 20                            |
| * Girare spesso               |           |                   |                                      |                               |
| Filetti di trota              | 250       | Bassa             | 8 - 10                               | 16 - 20                       |
| Sogliola                      | 120 - 140 | Alta              | 11 - 13                              | 22 - 26                       |
| Tranci salmone/pesce spada    | 130 - 160 | Bassa             | 12 - 14                              | 24 - 28                       |
| Sardine                       |           | Bassa             | 10 - 12                              | 20 - 24                       |
| Peperoni (tagliati a strisce) |           | Alta              | 10                                   | 20                            |
| Melanzane (affettate)         |           | Alta              | 8                                    | 16                            |
| Indivia (tagliata a metà)     |           | Alta              | 4                                    | 8                             |
| Zucchine (tagliate a strisce) |           | Alta              | 9                                    | 18                            |



## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di qualunque pulizia, scollegare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Un'accurata pulizia dell'apparecchio dopo l'uso serve a evitare la formazione di fumo e di odori sgradevoli al successivo utilizzo del barbecue.
- Lavare la vaschetta raccogligrassi e la griglia con acqua e un detersivo liquido non abrasivo. Per la pulizia del barbecue non aiutarsi mai con oggetti metallici. Si rischia di danneggiare l'apparecchio. Per facilitare la pulizia, lasciare la vaschetta

raccogligrassi e la griglia in ammollo in acqua calda e detersivo liquido non abrasivo.

- Per pulire la base del barbecue, utilizzare una spugna e una piccola quantità di detersivo non abrasivo.
- Per pulire la resistenza e il pannello comandi, utilizzare una spugnetta umida e una piccola quantità di detersivo non abrasivo.
- La resistenza, il cavo di alimentazione e il pannello comandi non vanno mai immersi in acqua.
- Una volta riassembleato l'apparecchio, avvolgere il cavo di alimentazione sull'avvolgitore.



**Attenzione! CON QUESTO APPARECCHIO NON UTILIZZARE CARBONE O COMBUSTIBILI SIMILI.**

## RICETTE

### Bisteche aromatizzate al rosmarino

Per 4 persone:

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

Strofinare accuratamente le bistecche su ambo i lati con foglie fresche di salvia e rosmarino.

Pestare i grani di pepe e mescolarli con l'olio in un piatto.

Adagiare prima un lato e poi l'altro delle bistecche in questo preparato. Cuocere per 12 minuti con la griglia in posizione bassa. Girare a metà del tempo di cottura.

Salare

### Hamburger con olive e formaggio

Per 4 persone:

- 500 gr di carne di manzo macinata
- 8 olive nere
- sale, pepe
- 80 gr di Emmental
- salsa worcester
- 2 cucchiaini di capperi

Aggiungere alla carne una piccola quantità di salsa Worcester, sale e pepe e mescolare.

Fare otto hamburger e schiacciarli.

Disporre le olive e i capperi tritati e il formaggio (a pezzetti piccoli o striscioline) su quattro hamburger. Coprire con gli altri quattro hamburger e premere, appiattendoli.

Cuocere gli hamburger per 20-25 minuti con la griglia in posizione bassa. Girare a metà del tempo di cottura.

La farcitura degli hamburger deve risultare ben cotta e il formaggio dovrà fondere.

### Bisteche alla fiorentina

Per 4 persone:

- 2 bistecche fiorentine da 600 gr

Marinare la carne per alcuni minuti in un po' di olio, sale e pepe. Cuocere per 15 minuti da ogni lato, con la griglia in posizione bassa.

### Spiedini di rana pescatrice

Per 6 persone

- 1 rana pescatrice (circa 1 kg)
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- sale e pepe
- 2 cucchiaini d'olio
- succo di mezzo limone

Tagliare il pesce a cubetti di 3 cm e i peperoni a quadretti.

Infilare il pesce e i peperoni alternati su spiedini di legno, poi spennellare con un'emulsione di olio, succo di limone, sale e pepe.

Cuocere sulla griglia in posizione bassa per 18 minuti, girando di tanto in tanto.

### Pomodori – peperoni – zucchine – melanzane

Per persona:

- 1 pomodoro
- ½ peperone
- ½ zuccina
- ½ melanzana
- olio
- sale e pepe

Tagliare le verdure a metà, spennellarle con olio, sale e pepe.

Disporle sulla griglia in posizione alta.

Cuocere per 18-20 minuti, girando di tanto in tanto.

## Pollo alla griglia

Per 4 persone:

- 1 pollo, per la marinata: olio, limone, sale e pepe

Aprire il pollo dalla parte della schiena e appiattirlo. Immergerlo in olio mescolato con il succo di limone, sale e pepe per mezz'ora o poco più. Cuocere sulla griglia in posizione bassa per 40 minuti circa, voltandolo di tanto in tanto ed innaffiandolo con un po' di olio e limone della infusione.

## Spiedini da cocktail

Per 6 persone:

- 24 salsicce piccole
- 12 fettine di pancetta affumicata
- 24 prugne secche

Eliminare il nocciolo dalle prugne.

Tagliare le fette di pancetta a pezzetti e avvolgerle attorno alle prugne.

Infilare le prugne avvolte nella pancetta e le salsicce alternate su spiedini di legno.

Cuocere per 18 minuti, girando a metà del tempo di cottura.

## Sardine ripiene

Per 4 persone:

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

È preferibile utilizzare sardine piuttosto grandi.

Eliminare la testa, tagliarle a libro e rimuovere le lisce.

Farcire il pesce con aglio e prezzemolo tritati.

Premere delicatamente per richiudere e spennellare con olio.

Disporre sulla griglia in posizione bassa e cuocere per 5-6 minuti da ogni lato.

Con questa ricetta è possibile preparare molti altri tipi di pesce: ad esempio trote, spigole, pagelli, cernie, etc.

## Indivia alla griglia

Per 4 persone:

- 4 cespi di indivia
- olio
- sale, pepe

Eliminare le foglie esterne di ogni cespo di indivia e tagliarlo in quarti.

Spennellare con l'olio e disporre sulla griglia in posizione alta.

Cuocere per 5-6 minuti.

A fine cottura, salare e pepare.

## Mele e ananas

Per 4 persone:

- 4 mele da cuocere
- 2 fette di ananas
- 2 cucchiaini di zucchero
- vodka o rum
- ciliegie candite

Lavare, asciugare e togliere il torsolo alle mele.

Farcirle con un composto a base di ½ cucchiaino di zucchero, pezzetti di ananas, un cucchiaino di vodka o rum e una noce di burro.

Guarnire la sommità con ciliegie candite e avvolgere ogni mela con carta di alluminio.

Cuocere per 10-12 minuti sulla griglia in posizione alta, facendo attenzione che il liquido non fuoriesca.