



MARQUE: PROLINE

REFERENCE: BBP20

CODIC: 4054890

# PROLINE

**BBP20**

**ELECTRIC BARBECUE**

**BARBECUE ÉLECTRIQUE**

**BARBACOA ELÉCTRICA**

**ELEKTRISCHE BARBECUE**



OPERATING INSTRUCTIONS



MANUEL D'UTILISATION



HANDLEIDING



MANUAL DE INSTRUCCIONES


## ATTENTION

- ❖ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  - des fermes;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - des environnements du type chambres d'hôtes.
- ❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ❖ La prise mobile de connecteur doit être retirée avant de nettoyer l'appareil.
- ❖ Le socle de connecteur doit être séché avant d'utiliser à nouveau l'appareil.
- ❖ Seule la prise mobile de connecteur appropriée doit être utilisée.
- ❖ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir

de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

- ❖ Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ❖ Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- ❖ Les détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments sont définis en page 15 dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- ❖ La surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- ❖ MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de charbon de bois ou de combustible similaire avec cet appareil.
- ❖ La température des surfaces accessibles peut être

élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- ❖  Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- ❖ Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser la poignée lorsque vous déplacez l'appareil.
- ❖ Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.
- ❖ L'appareil doit être alimenté par l'intermédiaire d'un dispositif à courant différentiel résiduel (DR) ayant un courant assigné de fonctionnement résiduel n'excédant pas 30 mA.
- ❖ L'appareil doit être branché sur un socle de prise de courant comportant un contact de terre.
- ❖ L'appareil convient pour une utilisation extérieure.
- ❖ Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle, et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.
- ❖ La quantité maximale d'eau à verser dans l'appareil est de 50 cl.

## MISES EN GARDE IMPORTANTES

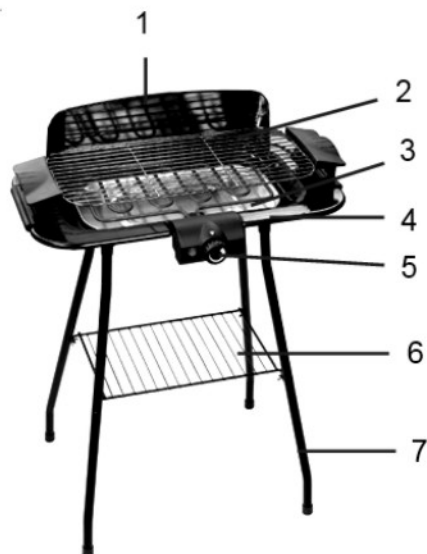
- ❖ Afin d'éviter tout risque de surchauffe, cet appareil ne doit pas être recouvert par un objet, souple ou solide (ex : plateau en aluminium, papier alu, plateaux dans des matières résistantes à la chaleur). L'utilisation de tels objets/matériaux sur le grill affecte sa sécurité et peut conduire à de graves accidents.
- ❖ Débranchez toujours l'appareil après usage et avant de le nettoyer.
- ❖ L'utilisation d'accessoires non recommandés ou commercialisés par le fabricant peut être à l'origine de blessures corporelles.
- ❖ Débranchez l'appareil avant d'enlever le thermostat.
- ❖ N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux combustibles (bois, herbe sèche, arbustes, etc.).
- ❖ Faites en sorte que l'appareil n'entre jamais en contact avec des matériaux inflammables (papier, serviettes, produits chimiques etc.).
- ❖ Utilisez toujours l'appareil entièrement monté, avec toutes les pièces en place de la manière indiquée dans le mode d'emploi.
- ❖ N'utilisez pas l'appareil comme radiateur.
- ❖ Mettez 50 cl d'eau dans le bac d'écoulement avant chaque utilisation.
- ❖ N'essayez pas de déplacer l'appareil pendant qu'il fonctionne. Attendez que l'appareil ait refroidi avant de le déplacer et de le ranger.

Cet appareil est conforme au système de codage IPX4.

Le code IP est un système de codage indiquant le niveau de protection procuré par une enveloppe contre l'accès aux parties dangereuses, contre la pénétration de corps solides étrangers et/ou contre les infiltrations d'eau; il donne également des informations complémentaires sur la protection.

IPX4 signifie que l'appareil est protégé contre les éclaboussures.

## DESCRIPTION



8

1. Pare-vent
2. Grille de cuisson
3. Bac d'écoulement
4. Base du barbecue
5. Thermostat avec câble d'alimentation
6. Plateau
7. Pied de support (4)
8. Plaque de cuisson

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
  - Nettoyez la plaque et la grille dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les bien.
- **Montage du barbecue:**
1. Fixez le plateau aux quatre pieds de support à l'aide des vis et des écrous à oreilles fournis.
  2. Montez les pieds dans les trous prévus à cet effet sur la base du barbecue.
  3. Le pare-vent se monte verticalement et sert à protéger les flammes du vent; insérez le bord inférieur du pare-vent dans les trois trous prévus à cet effet sur le côté de la base.

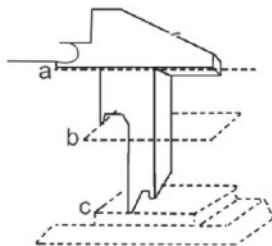
4. Placez le bac d'écoulement sur la base.

5. Installez le thermostat sur l'appareil et veillez à le positionner correctement, faute de quoi il risque de ne pas marcher.



6. Placez la grille ou la plaque sur l'appareil.

- La grille peut se mettre à des hauteurs différentes. La position basse permet une cuisson plus rapide. La position haute permet une cuisson plus lente.



- a. Position basse
- b. Position intermédiaire
- c. Position haute

## UTILISATION

Cet appareil est conçu pour une utilisation en intérieur ou en extérieur.

Si l'appareil doit être utilisé en intérieur, veillez à assurer une aération suffisante.

1. Mettez 50 cl d'eau dans le bac d'écoulement avant d'utiliser l'appareil.
  - **ATTENTION:** N'utilisez jamais l'appareil sans le bac d'écoulement. Une fois rempli d'eau, le bac permet de récupérer les gouttes de jus et de graisse tout en réduisant les émissions de fumée.
2. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
3. Branchez l'appareil.
4. Mettez le thermostat sur la température maximale.

- Le voyant lumineux s'allume.
- Il est recommandé de préchauffer l'appareil en mettant le thermostat à la température maximale pendant environ 10 minutes avant de mettre des aliments sur la plaque ou la grille de cuisson. Cela permet d'éliminer les résidus de graisse issus du processus de fabrication, et de diminuer les odeurs typiques lors de la première utilisation d'un barbecue. Assurez une aération suffisante pendant le processus.

5. Une fois atteinte la température requise, le témoin lumineux s'éteint.

6. Placez les aliments à cuire sur la grille ou sur la plaque.

- Il est recommandé d'utiliser la grille ou la plaque pour cuire le bœuf, le poulet, le poisson et les légumes; la plaque peut également servir à cuire des crêpes.
- Il est recommandé de frotter au préalable la grille et la plaque avec un morceau de papier essuie-tout légèrement imbibé de beurre ou d'huile.
- Pendant la cuisson, le témoin lumineux s'allume et s'éteint par intermittence, indiquant que le thermostat maintient l'appareil à la température réglée.
- Comme l'eau dans le bac s'évapore au fur et à mesure de la cuisson, il est nécessaire d'en rajouter régulièrement. En rajoutant de l'eau, faites attention à ne pas mouiller la résistance.

7. Une fois la cuisson terminée, remettez le thermostat sur la position minimale.

- Le témoin lumineux s'éteint.

8. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

#### **Conseils de cuisson:**

- Les temps de cuisson dépendent de la nature des aliments et de vos goûts personnels.
- Les aliments surgelés doivent être décongelés au préalable.
- Pour donner du goût aux aliments, faites-les mariner ou appliquez un apprêt, des assaisonnements ou des épices avant la cuisson.
- Vérifiez que les aliments sont bien cuits avant de les servir. En cas de doute, prolongez un peu la cuisson. Les viandes rouges, les volailles et autres (viande hachée, hamburgers etc.) doivent être cuites jusqu'à perdre tout leur jus. Cuisez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque et se détache facilement.
- Pour les aliments pré-emballés, suivez le mode d'emploi sur l'étiquette ou sur l'emballage.
- N'utilisez jamais les mêmes couverts pour la viande crue et pour la viande grillée.



## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Débranchez l'appareil et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer.

Démontez les différentes pièces.

Nettoyez le thermostat avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Séchez-le bien.

Ne mettez jamais le thermostat dans l'eau.

N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

Lavez les autres pièces dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les bien.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent faire l'objet d'un nettoyage régulier afin d'éviter tout risque de contamination croisée entre les différents types d'aliments ; les surfaces en contact avec les aliments sont à nettoyer de préférence avec de l'eau chaude propre et un détergent doux.

Le maintien de bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire permet d'éviter tout risque de contamination croisée ou d'intoxication alimentaire.

## **SPÉCIFICATIONS**

Caractéristiques nominales: 230V~ 50Hz  
2000W

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans le mode d'emploi. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Darty Plc © UK: EC1N 6TE 25 / 11 / 2014