



**MARQUE: PROLINE**

**REFERENCE: AP-10**

**CODIC: 4085353**

**NOTICE**



size: 143x210mm

# PROLINE

## BBQ20

ELECTRIC BARBECUE  
BARBECUE ELECTRIQUE  
BARBACOA ELÉCTRICA  
ELEKTRISCHE BARBECUE  
ELEKTRICKÉ BARBECUE  
ELEKTRICKÉ BARBECUE



 OPERATING INSTRUCTIONS

 MANUEL D'UTILISATION

 HANDLEIDING

 MANUAL DE INSTRUCCIONES

 NÁVOD K OBSLUZE

 NÁVOD NA OBSLUHU

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.
- ❖ 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 1.5L.

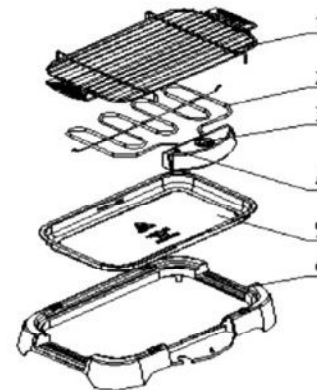
### MISES EN GARDE IMPORTANTES

- ❖ 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 gril 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 comme indiqué dans ce mode d'emploi.
- ❖ N'utilisez pas l'appareil comme radiateur.
- ❖ Mettez toujours de l'eau dans le bac d'écoulement des jus jusqu'à la ligne MAX 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.

### DESCRIPTION

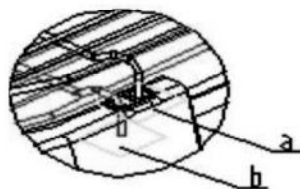
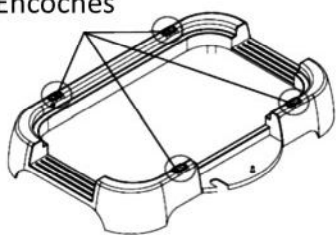


1. Grille
2. Résistance
3. Thermostat
4. Voyant lumineux
5. Bac d'écoulement des jus
6. Base de la grille

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
  - Nettoyez la grille et le bac d'écoulement dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez-les soigneusement.
- **Montage du barbecue:**
1. Placez la base de l'appareil sur une surface stable et plane.
  2. Placez le bac d'écoulement des jus sur la base.
  3. Installez le thermostat sur la base en veillant à le positionner correctement, faute de quoi il risque de ne pas fonctionner.
  4. Montez la grille sur la base en insérant les quatre pieds de la grille dans les encoches prévues à cet effet sur la base.
    - Vous pouvez ajuster la grille à la hauteur souhaitée. La position basse permet de griller rapidement des aliments. Utilisez la position haute pour une cuisson plus lente.

Encoches



- a. Position haute de la grille (encoche peu profonde)
- b. Position basse de la grille (encoche profonde)

- Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, il est recommandé de mettre le thermostat à la position maximale pendant environ 5 minutes sans aucun aliment sur la grille tout en gardant les fenêtres ouvertes ou faisant fonctionner une hotte de cuisson. Cela permet d'éliminer la graisse qui peut avoir adhéré au cours de la fabrication et de réduire l'odeur de neuf.

## UTILISATION

Cet appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.

1. Mettez 1,5 litre d'eau dans le bac d'écoulement des jus.
  - **AVERTISSEMENT** : n'utilisez jamais l'appareil sans le bac d'écoulement en place. 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. Branchez l'appareil.
3. Mettez le thermostat sur la température souhaitée.
  - Le voyant lumineux s'allume.
4. Une fois la température requise atteinte, le témoin lumineux s'éteint.
5. Placez les aliments à cuire sur la grille.
  - Il est recommandé d'utiliser la grille pour cuire du bœuf, du poulet, du poisson et des légumes.
  - Il est recommandé de frotter au préalable la grille avec un bout d'essuie-tout légèrement imbibé de beurre ou d'huile.
  - Pendant que vos aliments grillent, 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 ajouter régulièrement. Lorsque vous ajoutez de l'eau, faites attention à ne pas mouiller la résistance.
6. Une fois la cuisson terminée, remettez le thermostat sur la position minimale.
  - Le voyant lumineux s'éteint.
7. 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 les recommandations figurant 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 ; nettoyez-les 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.

### **SPECIFICATIONS**

Caractéristiques nominales: 230V~ 50Hz  
2000 W

Nous nous excusons pour tout inconvénient causé par des incohérences mineures dans ces instructions, pouvant survenir en raison d'un développement ou d'une amélioration du produit.

Darty Plc © UK: EC1N 6TE 29 / 01 / 2015