

essentiel 

# Barbecue et plancha électrique

EBAPP 1



## Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

## sommaire

<b>consignes d'usage</b>	<b>5</b>
<b>votre produit</b>	<b>10</b>
Contenu de l'emballage	10
Caractéristiques techniques	10
<b>description de l'appareil</b>	<b>10</b>
Visserie fournie	10
Vue d'ensemble	11
<b>installation</b>	<b>12</b>
<b>avant la première utilisation</b>	<b>15</b>
<b>utilisation</b>	<b>15</b>
Cuisson des aliments	15
Contrôle des embrasements	16
Conseils pratiques	16
<b>nettoyage</b>	<b>17</b>
Recommandations importantes	17
Nettoyage	17
Conseils de stockage	18

Vous venez d'acquies un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits.

Nous espérons que ce barbecue électrique vous donnera entière satisfaction.

## consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

- Si vous prêtez votre appareil à un tiers, fournissez également cette notice.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Tout autre usage (professionnel, commercial, etc.) est exclu. N'utilisez cet appareil que comme indiqué dans cette notice d'utilisation et pour l'usage auquel il est destiné : faire griller de la nourriture.
- Cet appareil n'est pas 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 ;
  - Des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - Des environnements de type chambres d'hôtes.

- Cet appareil est destiné à un USAGE INTÉRIEUR et un USAGE EXTÉRIEUR SOUS ABRI. Veillez cependant à ne pas exposer cet appareil à la pluie ou à l'humidité.
- 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.
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Tenez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux lorsqu'il fonctionne.
- ATTENTION : Ne touchez pas les parties métalliques (grille/plancha et cuve) de l'appareil lorsqu'il fonctionne car elles sont très chaudes. Utilisez les poignées en plastique.
- L'appareil et le cordon d'alimentation ne doivent jamais entrer en contact avec des surfaces chaudes, des flammes ou des bords tranchants.

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent à celles de votre installation électrique.
- Branchez toujours votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre.
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être avec prise de terre incorporée et doit supporter la puissance de l'appareil. Veillez à disposer le cordon d'alimentation ou la rallonge de façon à ce que personne ne s'entrave dedans.
- Raccordez l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30 ma. Demandez à votre électricien pour plus d'informations.
- Avant chaque utilisation, déroulez entièrement le câble d'alimentation.
- Vérifiez régulièrement l'appareil pour vous assurer qu'il n'est pas endommagé. N'utilisez jamais l'appareil si le boîtier thermostat ou l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit.
- Si le boîtier thermostat ou le câble d'alimentation est endommagé, il doit être impérativement remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Lorsque vous utilisez l'appareil, vérifiez qu'aucun objet inflammable ne se trouve à proximité ou directement sur la grille/plancha. Pour éviter la surchauffe de votre appareil, nous vous recommandons de ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- MISE EN GARDE : Le boîtier thermostat ou la prise ne doivent jamais être immergés dans l'eau ou exposés à la pluie.
- Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
- MISE EN GARDE : Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.
- MISE EN GARDE : Charbon et produits combustibles similaires ne doivent pas être utilisés avec cet appareil.
- Ne pas faire de cuisson en papillote.
- Installez l'appareil sur une surface stable, lisse et résistante. Ne placez pas le barbecue de table sur une surface fragile (table en verre, etc.).
- Utilisez toujours l'appareil avec le plateau récupérateur des graisses fourni.
- **Attention aux projections de graisses lors de la cuisson : risques de brûlures !**
- Ne pas faire griller d'aliments hors de la cuve.

- 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.
- Soyez particulièrement vigilant à bien positionner le boîtier thermostat de façon à actionner la sécurité.
- **ATTENTION :** Les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement de l'appareil.



## voTRE produit

### Contenu de l'emballage




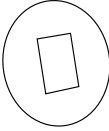
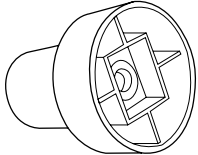
- 1 barbecue
- 1 notice d'utilisation

### Caractéristiques techniques

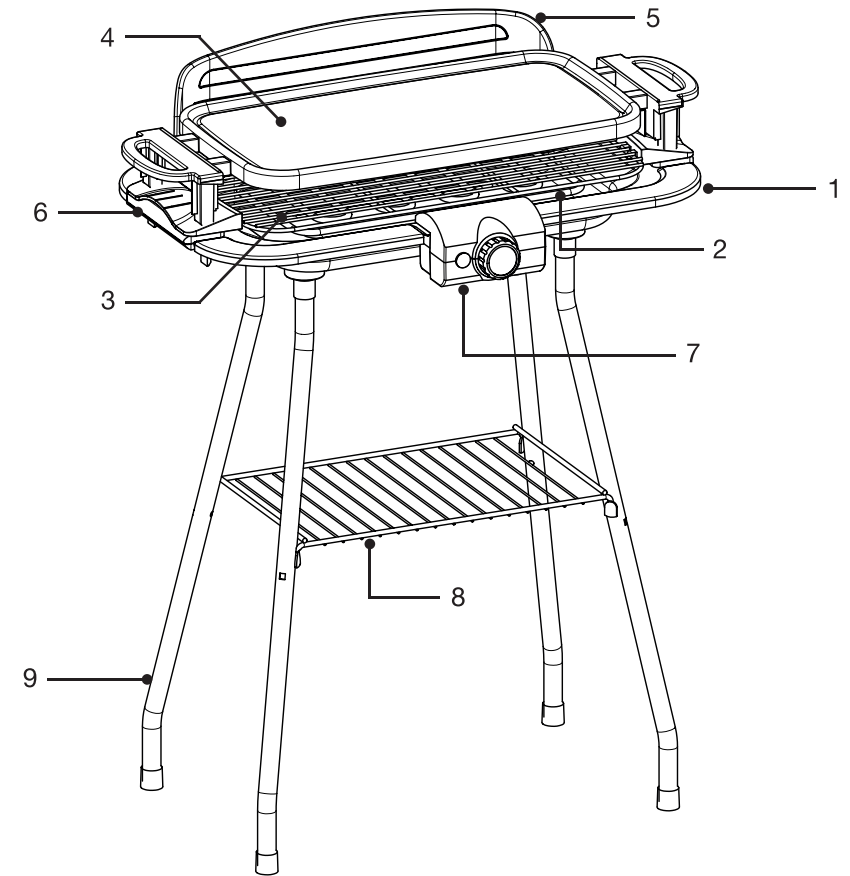
- Puissance : 2000 W
- Barbecue utilisable sur table ou sur pieds
- Grille : 46 x 22,5 cm
- Plancha : 45 x 24 cm
- Thermostat réglable
- Plateau récupérateur de graisses
- Pare-vent
- Poignées de transport
- Boîtier électrique protégé contre les projections d'eau : utilisation possible en intérieur et en extérieur

## description de l'appareil

### Visserie fournie

A	B	C	D	E
				
Grandes vis (x4)	Petites vis (x4)	Écrous papillons (x4)	Rondelles (x4)	Supports de pied (x4)

### Vue d'ensemble



1. Cuve émaillée
2. Plateau récupérateur des graisses
3. Grille de cuisson
4. Plancha
5. Pare-vent
6. Poignées de transport (x 2)
7. Boîtier thermostat avec voyant de régulation
8. Grille repose-plat
9. Pieds (x 4)



## installation



Avant l'installation, munissez-vous d'un tournevis cruciforme (non fourni).

**6**

Si vous souhaitez utiliser l'appareil sans ses pieds, ignorez les étapes 4 à 10 ci-après.

### Fixation des pieds et de la grille repose-plat :

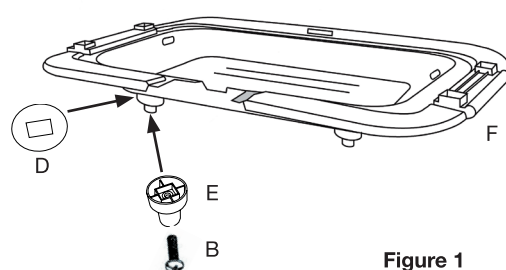


Figure 1

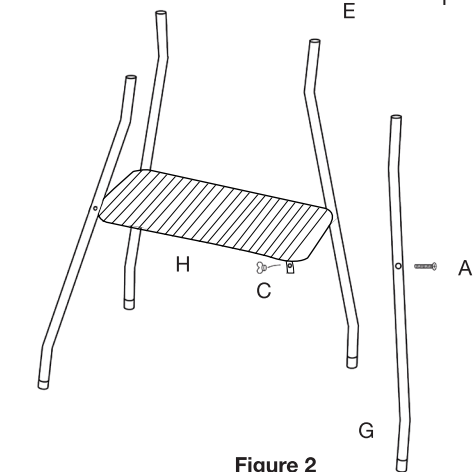
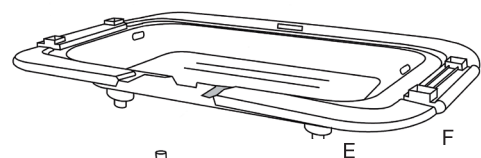


Figure 2

1. Retournez la cuve (F) et insérez une rondelle (D) sur l'un des 4 coins de la cuve. **(Figure 1)**
2. Placez un support de pied (E), le côté le plus large orienté vers le bas, sur la rondelle (D) et assurez-vous que celui-ci est correctement emboîté.
3. Fixez le support (E) à la cuve (F) à l'aide d'une petite vis (B). (Figure 1)
4. Enfoncez complètement un pied (G) dans le support (E).
5. Répétez les étapes 1 à 4 à l'aide des 3 rondelles (D), supports (E), vis (B) et pieds (G) restants, puis vérifiez que les pieds sont bien arqués vers l'extérieur (voir schéma de montage ci-contre). **(Figure 2)**
6. Tout en maintenant la cuve (F) retournée, insérez une grande vis (A) dans le trou prévu à cet effet au milieu de l'un des pieds (G), puis glissez-la dans le trou correspondant de la grille repose-plat (H).
7. Insérez un écrou papillon (C) à l'extrémité de la vis (A), puis serrez l'ensemble en maintenant la vis à l'aide d'un tournevis cruciforme. Veillez à ne pas serrer l'écrou trop fort.
8. Répétez les étapes 6 et 7 avec les 3 autres pieds (G) à l'aide des 3 grandes vis (A) et écrous papillons (C) restants. Pour une meilleure stabilité de la grille, il est recommandé de visser la grille sur le pied diagonalement opposé à celui qui a été monté en premier.

9. Une fois la grille repose-plat (H) assemblée aux 4 pieds (G), serrez complètement les 4 écrous

papillons (C) sur les 4 grandes vis (A) jusqu'à ce que la grille soit solidement fixée.  
10. Retournez le barbecue avec précaution et posez-le sur ses pieds.

### Assemblage des éléments de la cuve :

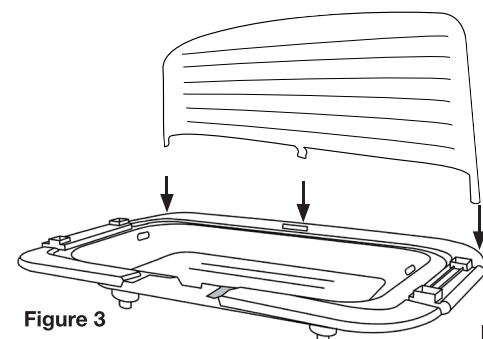


Figure 3

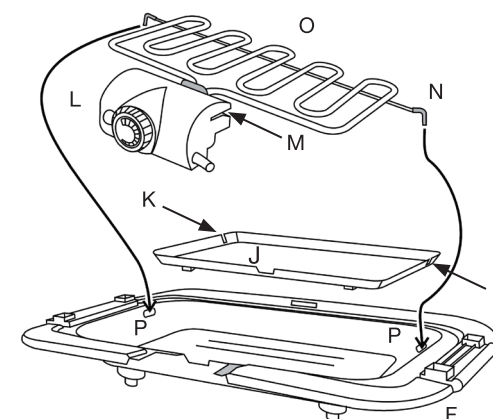


Figure 4

11. Placez le pare-vent (I) à l'arrière de la cuve (F) en le glissant les encoches prévues à cet effet. Pour que le pare-vent s'emboîte plus facilement, penchez-le légèrement vers l'avant en insérant d'abord les languettes latérales, puis penchez-le vers l'arrière en appuyant sur la languette central pour l'insérer dans l'encoche correspondante. **(Figure 3)**
12. Placez le plateau récupérateur de graisses (J) au fond de la cuve (F). Les encoches (K) situées de part et d'autre du plateau doivent être orientées vers l'arrière de l'appareil. **(Figure 4)**
13. Glissez le boîtier thermostat (L) sur la cuve (F) grâce à l'encoche (M) prévue à cet effet.
14. Insérez les crochets (N) situés de chaque côté de la résistance (O) dans les trous (P) de part et d'autre de la cuve (F).
15. Appuyez avec précaution sur la résistance (O) jusqu'à ce qu'elle s'emboîte dans les encoches (K) du plateau récupérateur de graisse (J). Lorsque vous entendez un "clic", le boîtier thermostat (L) est correctement fixé.

### Montage de la grille de cuisson :

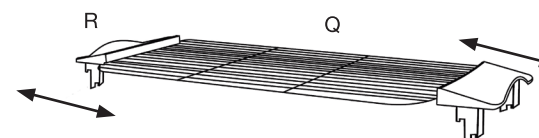


Figure 5

16. Les poignées de la grille (Q) de cuisson sont déjà montées sur l'appareil. Si vous le souhaitez, vous pouvez les démonter en les tirant fermement lors du nettoyage.

Pour les remonter, insérez les 2 embouts métalliques qui dépassent de part et d'autre de la grille (Q) dans les trous prévus à cet effet sur les poignées (R), puis clipsez les poignées sur la grille. Assurez-vous que les poignées sont solidement fixées. (Figure 5)

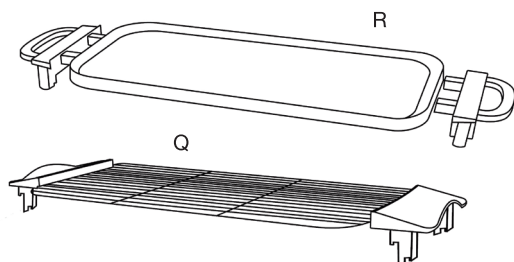


Figure 6

17. Selon l'utilisation souhaitée, placez ensuite la grille (Q) ou la plancha (S) sur le barbecue (Figure 6) :

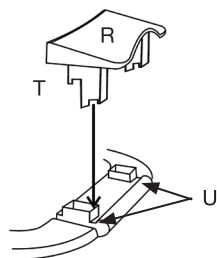


Figure 7

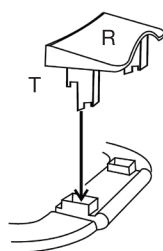


Figure 8

- **Grille en position haute** : insérez uniquement la partie inférieure des pieds (T) dans les trous (U) situés de part et d'autre de la cuve (Figure 7).
- **Grille en position basse** : insérez les pieds (T) de la grille dans les trous (U) situés de part et d'autre de la cuve (Figure 8).

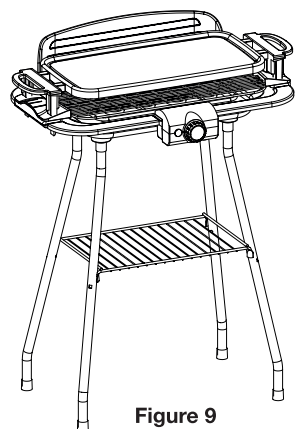


Figure 9

Votre barbecue est prêt à être utilisé.

## avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages et accessoires situés à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyez **la cuve, le plateau récupérateur des graisses et la grille/plancha** avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Lors de la première utilisation, il est normal qu'une légère odeur et qu'un peu de fumée se dégagent de l'appareil. Ceci provient des résidus de fabrication et disparaîtra rapidement par la suite.

## utilisation



### ATTENTION !

- Gardez toujours à l'esprit que la résistance reste très chaude après avoir été branchée et ne doit pas être touchée.
- **Ne cuisinez jamais des aliments congelés directement sur la plancha** au risque qu'elle se détériore. **Une plaque gondolée due à un choc thermique ne sera pas prise en compte dans la garantie.**

## Cuisson des aliments

1. Après avoir assemblé votre barbecue comme indiqué dans le paragraphe "Installation", posez-le sur une surface plane et stable. Veuillez laisser un espace libre suffisant autour de l'appareil (environ 70 cm).
2. Placez la grille de cuisson ou la plancha sur la résistance puis branchez l'appareil.

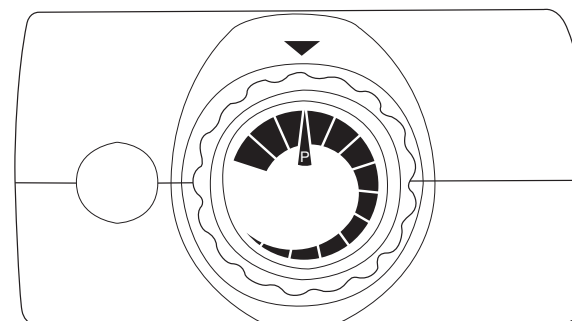


Figure 10



3. Réglez la température souhaitée avec le bouton du thermostat :
  - Si vous utilisez la grille de cuisson : tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (de la température la plus basse à la température la plus élevée).
  - Si vous utilisez la plancha : tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "P" (**Figure 10**).
- En cours de cuisson, le voyant de régulation s'allume et s'éteint : ceci est normal.

### Attention !

- Faites attention aux projections de graisses lors de la cuisson : risques de brûlures !
- Les parties métalliques deviennent chaudes pendant l'utilisation : risque de brûlure ! Munissez-vous de gants de protection adaptés lorsque vous manipulez l'appareil et lors des phases de cuisson.

4. En fin de cuisson, débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement.
5. En cas d'utilisation de la plancha et afin de faciliter son nettoyage ultérieur, procédez à un "déglaçage" : lorsque la plaque est encore chaude et à l'aide de gants de protection adaptés, versez une petite quantité d'eau sur la surface de la plaque en veillant aux dégagements de vapeur chaude, puis frottez la plaque avec une spatule en bois ou en plastique et évacuez les résidus alimentaires. Vous pouvez également remplacer l'eau par du vinaigre blanc sur la surface tiède de la plaque.
6. Attendez le refroidissement complet de l'appareil et des accessoires avant de procéder au nettoyage.

### Contrôle des embrasements

Lors de la cuisson d'aliments très gras posés sur la grille/plancha ou cuits à une température trop élevée, des flambées excessives soudaines peuvent se produire. Celles-ci doivent être maîtrisées afin d'éviter aux aliments de brûler :

- Préalablement à la cuisson, enlevez les graisses en excès des viandes et volailles avant de les poser sur la grille/plancha.
- Placez le thermostat sur la position de cuisson minimale.
- Déplacez les aliments vers une zone moins chaude de la grille/plancha.

### Conseils pratiques

- **Décongelez toujours les aliments avant la cuisson.** La cuisson d'aliments congelés directement sur la plancha risque d'endommager la plaque.
- Préalablement à la cuisson sur la plancha et pour éviter que les aliments ne collent à la plaque, enduisez cette dernière légèrement d'huile alimentaire avant chaque utilisation.
- Retirez le surplus de gras de la viande avant la cuisson afin de réduire les risques d'embrasement.
- Percez les saucisses avec un couteau ou une fourchette avant de les faire cuire pour éviter qu'elles

n'éclatent en cours de cuisson.

- Pour que les aliments conservent tout leur jus, utilisez des ustensiles adaptés et résistants à la chaleur, et évitez de retourner les aliments trop souvent au cours de la cuisson.
- Assaisonnez vos aliments lorsque la cuisson est terminée.
- ATTENTION : Ne recouvrez jamais la grille/plancha de plastique ou d'aluminium car la chaleur ne pourrait pas être évacuée.
- Si vous souhaitez laisser les aliments plus longtemps sur la grille/plancha, réglez le thermostat sur une température plus basse pour qu'il y ait assez de chaleur pour conserver les aliments au chaud.
- Utilisez la grille repose-plat pour poser vos plats lors de l'utilisation.

### nettoyage

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation. Le cas échéant, veuillez au préalable procéder au déglacage de la plancha (reportez-vous au paragraphe "Cuisson des aliments").

- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- N'immergez pas le bloc boîtier thermostat + résistance dans l'eau et ne le mouillez pas non plus.

### Recommandations importantes

- N'utilisez pas d'objets tranchants ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne laissez jamais d'eau en stagnation dans la cuve et le plateau récupérateur de graisse : risque de rouille et de détérioration rapide des matériaux.
- L'appareil et ses éléments ne sont pas compatibles lave-vaisselle.

### Nettoyage

1. Retirez la grille/plancha et le bloc thermostat/résistance de la cuve lorsqu'ils sont refroidis. Videz le plateau récupérateur de graisse.
2. Procédez au nettoyage du **plateau récupérateur de graisses** et de **la cuve**. Faites-les tremper et nettoyez-les avec une éponge douce et du liquide-vaisselle. Séchez-les avec un chiffon doux.
3. Laissez tremper la **grille/plancha**, puis nettoyez-la avec une brosse à vaisselle et du liquide-vaisselle. Rincez-la à l'eau claire.
4. Séchez soigneusement le plateau récupérateur de graisses, la cuve et la grille/plancha avec un chiffon doux et sec.
5. Essuyez la résistance et le bloc moteur à l'aide d'un chiffon doux et sec.

## Conseils de stockage

- Huilez légèrement la grille/plancha pour éviter la rouille, notamment en cas de non utilisation prolongée.
- Les araignées et insectes peuvent nicher dans la cuve ou sur la résistance et causer un départ de feu par retour de flamme. Pour éviter d'endommager l'appareil et provoquer une situation dangereuse, contrôlez et nettoyez fréquemment l'appareil.
- L'appareil doit être stocké à l'intérieur, à l'abri de la pluie et de l'humidité, et à l'écart de toute source de chaleur.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

## Barbecue et plancha électrique EBAPP 1



### Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

### Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

