

Barbecue électrique sur pied

EBAPP 2



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

sommaire

votre produit	6
Contenu de l'emballage	6
Caractéristiques techniques	6
description de l'appareil	6
Visserie fournie	6
Vue d'ensemble	7
installation	8
avant la première utilisation	11
utilisation	11
Cuisson des aliments	11
Contrôle des embrasements	12
Conseils pratiques	12
nettoyage	13
Recommandations importantes	13
Nettoyage	13
Conseils de stockage	14

Vous venez d'acquérir 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 sur pied vous donnera entière satisfaction.

votre produit

Contenu de l'emballage




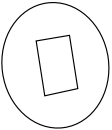
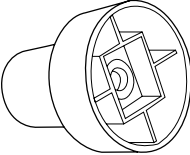
- 1 barbecue
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

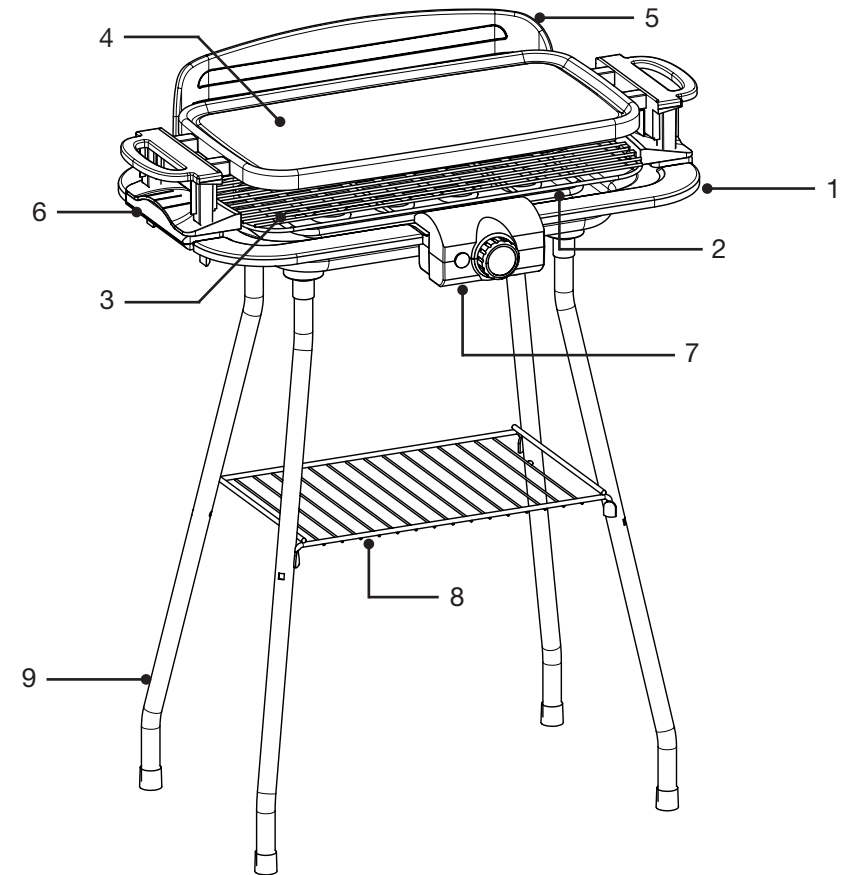
- Puissance : 2000 W
- Barbecue utilisable sur table ou sur pieds
- Grille : 46 x 22,5 cm
- Plancha : 45 x 24 cm
- Thermostat réglable
- Plateau récupérateur de graisses
- Pare-vent
- Poignées de transport
- Boîtier électrique protégé contre les projections d'eau

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).



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 :

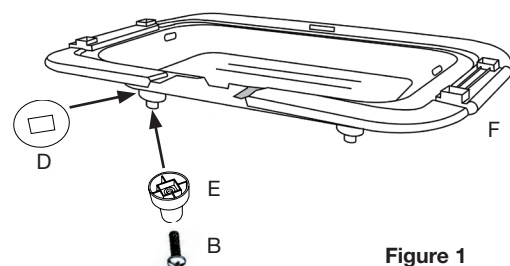


Figure 1

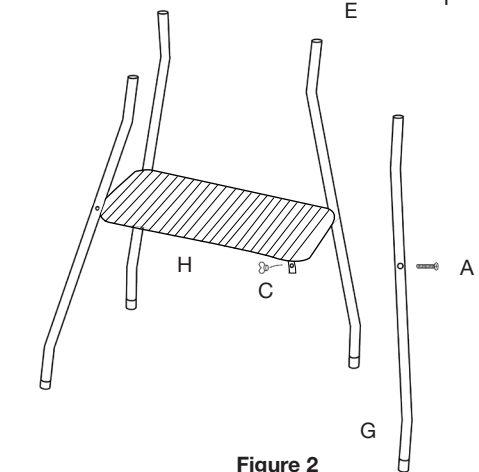
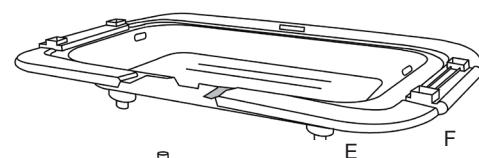


Figure 2

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 :

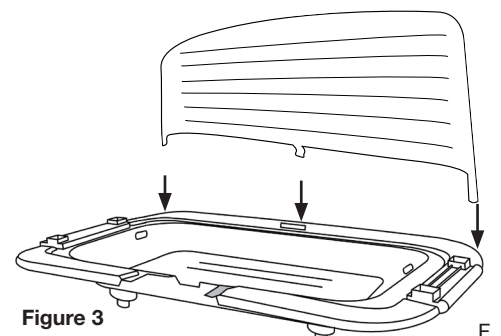


Figure 3

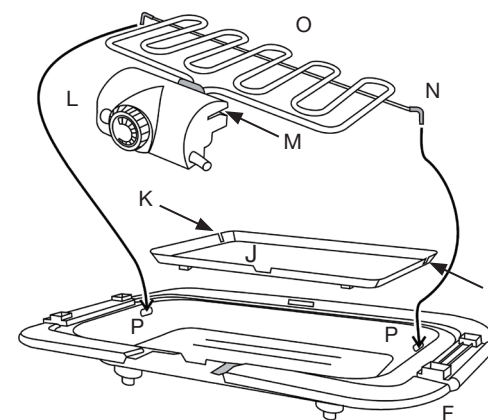


Figure 4

11. Placez le pare-vent (I) à l'arrière de la cuve (F) en 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 :

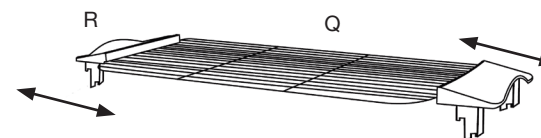


Figure 5

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)

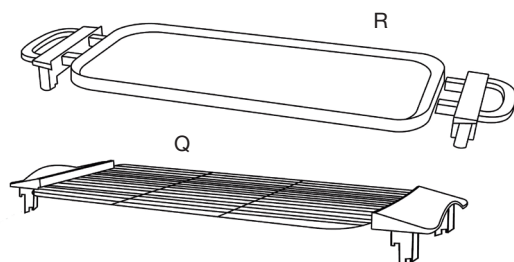


Figure 6

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

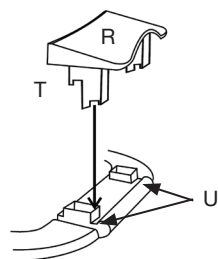


Figure 7

- **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).

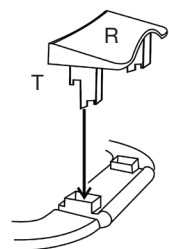


Figure 8

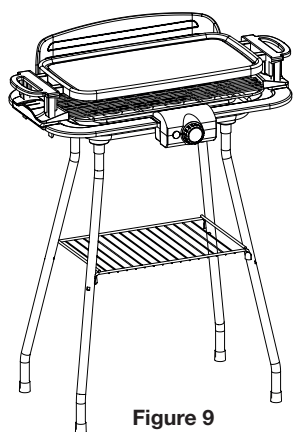


Figure 9

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.

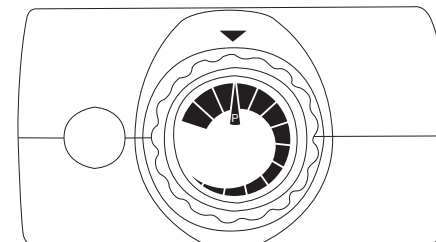
utilisation

ATTENTION !

- L'appareil doit être utilisé en extérieur uniquement. Veillez cependant à ne pas l'exposer à la pluie ou l'humidité.
- 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. Versez environ 20 cl d'eau dans le plateau récupérateur de graisses. L'appareil ne doit jamais être utilisé sans eau. Contrôlez le niveau d'eau en cours de cuisson et rajoutez de l'eau si nécessaire. Ne versez jamais d'eau directement sur la résistance au risque de l'endommager. Veillez à ne pas mouiller non plus le boîtier du thermostat.
3. Placez la grille de cuisson ou la plancha sur la résistance puis branchez l'appareil.
4. 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.**

5. En fin de cuisson, débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement.
6. 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.
7. 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 électrique sur pied

EBAPP 2



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.

