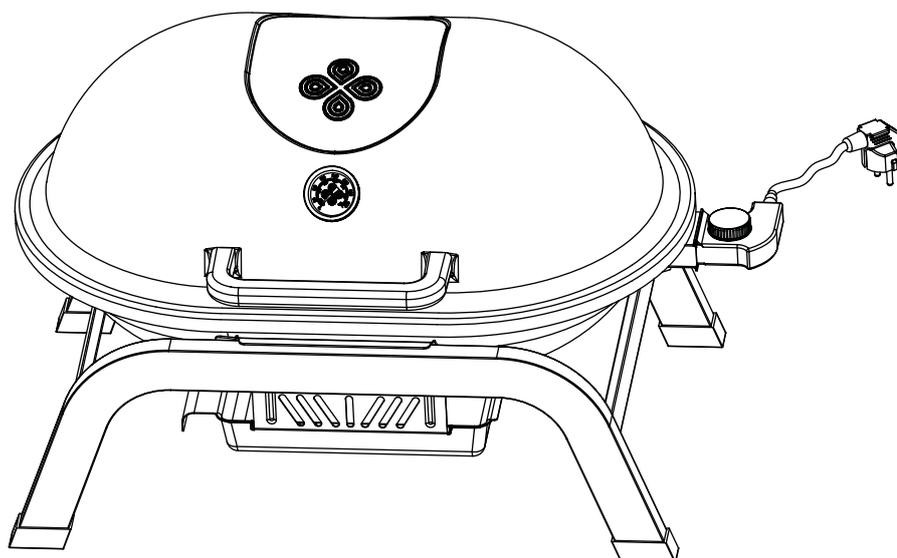


KHK-IMP PID 83687 C3

blooma 

Murray



FR

Murray Barbecue électrique - Réf : 663230

PE1401 - Version: 01



AVERTISSEMENT : Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.

C'est parti...

Ces instructions ont été rédigées pour votre sécurité. Veuillez les lire attentivement avant toute utilisation, puis conservez-les afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.



Pour bien commencer...

03

Sécurité

03

Avant de commencer

04

Utilisation rapide

05



Et dans le détail...

10

Entretien et maintenance

10

Dépannage

17

Informations techniques et légales

18



Assemblage

21

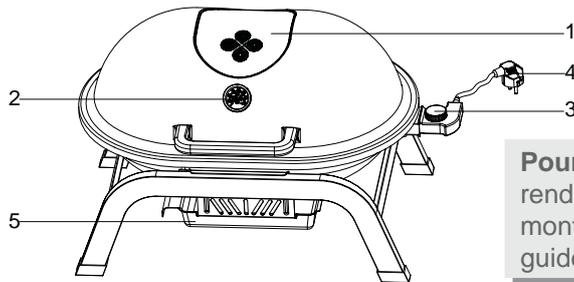
Sécurité

- Lisez attentivement les instructions ci-après avant d'utiliser cet appareil.
- MISE EN GARDE:** Ne pas utiliser cet appareil avec du charbon de bois ou avec un combustible similaire.
- Il convient que l'appareil soit 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 (pour les appareils de la classe I).
- 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. 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 sans surveillance.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après vente.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau lors du nettoyage.
- Lors de l'installation, veillez à placer l'appareil à un mètre au moins de tout objet, matériau, surface ou structure inflammables.
- NE PAS** déplacer l'appareil pendant l'utilisation
- NE PAS** laisser ce produit sans surveillance quand il est en cours d'utilisation.
- La poignée peut devenir brûlante pendant l'utilisation. Pour ouvrir le couvercle (s'il est présent), portez toujours des gants ou des moufles ignifugés et tenez la poignée en son centre.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle (s'il est présent), prenez garde à ne pas vous faire brûler par la vapeur.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques à une distance de sécurité pendant l'utilisation de l'appareil.
- Tournez le bouton de commande sur la position OFF après utilisation.
- Cet appareil doit être branché sur une prise de terre.
- Cet appareil doit être alimenté par un disjoncteur différentiel dont l'intensité du courant résiduel ne doit pas dépasser 30 mA.

Avant de commencer

Murray Barbecue électrique

Votre produit



Pour assembler votre produit, rendez-vous sur la séquence de montage située à la page 21 du guide.

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1. Le couvercle | 4. La fiche d'alimentation |
| 2. La jauge de température | 5. Bac d'égouttage |
| 3. Le bouton de commande | |

Vous aurez besoin de

Pour utiliser votre produit
(éléments non fournis)



Aide ponctuelle pour certaines tâches



Pour utiliser votre produit
(éléments non fournis)

Papier aluminium

IMPORTANT - CONSERVEZ CES INFORMATIONS POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT : LISEZ-LES ATTENTIVEMENT.

Assurez-vous que toutes les pièces répertoriées ci-avant sont présentes.

Il est recommandé de couper et déplier le carton sur le sol de manière à l'utiliser comme surface de protection pendant l'assemblage. Une fois prêt, assurez-vous d'avoir les outils adéquats à portée de main, suffisamment d'espace et une surface propre et sèche pour l'assemblage.

Avant le montage, retirez de l'intérieur du corps du produit toutes les pièces emballées. Assurez-vous d'éliminer en toute sécurité les matériaux d'emballage et les sacs en plastique.

IMPORTANT : détachez toutes les pellicules de protection des pièces en inox lors de l'assemblage et avant d'utiliser l'appareil.

Choix d'un emplacement

- Pour un usage domestique en EXTÉRIEUR uniquement. Ne pas utiliser en intérieur.
- N'utiliser que sur un sol plat et solide.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Les parois de l'appareil ne doivent JAMAIS se trouver à moins d'un mètre de toute surface ou matériau combustible.
- N'utilisez pas cet appareil à proximité d'une piscine ou de tout point d'eau, ex. : bassin de jardin.

Branchement

- Un branchement par l'intermédiaire d'une rallonge n'est pas conseillé.
- Si une rallonge est utilisée, celle-ci doit être conçue pour une utilisation en extérieur et ses caractéristiques nominales minimales doivent être 10 A - 230 V.
- Utilisez la rallonge la plus courte possible.
- Ne reliez jamais deux rallonges ou plus l'une à l'autre.
- Veillez toujours à dérouler entièrement la rallonge de sa bobine pour éviter toute surchauffe.
- Ne placez pas le câble d'alimentation à proximité de zones de passage fréquent.
- Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'aucun autre appareil n'est branché sur la même prise en même temps.
- Maintenez la fiche et la prise au sec et au-dessus du sol.
- Déroulez entièrement le câble d'alimentation et éloignez-le du corps de l'appareil.
- Maintenez le câble d'alimentation et la fiche éloignés de toute source de chaleur.

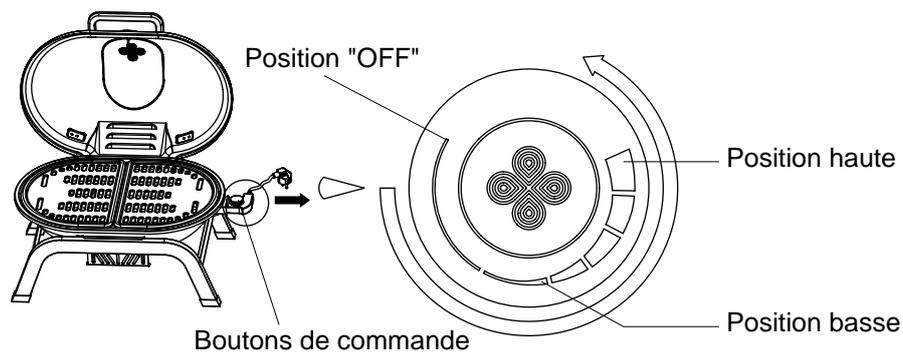
Utilisation rapide

Murray Barbecue électrique

Branchement

- Examinez le câble d'alimentation pour détecter tout signe de détérioration. Si l'appareil est endommagé ou si vous avez des doutes sur son bon fonctionnement, ne l'utilisez pas.
- Examinez toujours le câble d'alimentation pour détecter toute coupure, fissure ou usure excessive avant l'utilisation.
- Assurez-vous que la jauge de température est bien fixée sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche du câble est endommagée.
- Vérifiez que tous les boutons de commande de l'appareil sont sur la position "OFF".

Le panneau de contrôle



Fonctionnement de l'appareil

Avant de poursuivre, assurez-vous d'avoir pris en compte les consignes de sécurité détaillées page 19 et 20.

- ① Si l'appareil est équipé d'un couvercle, ouvrez-le/la.
- ② Assurez-vous que tous les boutons sont sur la position OFF. Veillez à ce que l'appareil soit relié à l'alimentation.
- ③ Tournez le bouton de commande sur la position haute. Le voyant d'alimentation s'allume. La résistance située sous le gril commence à rougeoyer.
- ④ Si l'appareil ne se met pas à chauffer, reportez-vous à la section dépannage à la page 18 de ce manuel pour obtenir de l'aide.
- ⑤ Une fois l'appareil allumé, abaissez le couvercle. Maintenez le bouton de commande sur la position haute pendant 2-3 minutes (ou jusqu'à atteindre une température de 200°C pour les modèles équipés de thermomètre sur le couvercle) afin de préchauffer l'appareil. Cette procédure doit être effectuée avant chaque séance de cuisson.
- ⑥ Une fois le préchauffage terminé, tournez le bouton de commande sur la position basse à moyenne pour obtenir une cuisson optimale.

Préparation avant la cuisson

- Avant toute utilisation et pour éviter que les aliments n'attachent à la grille de cuisson, utilisez une brosse à long manche pour appliquer un léger film d'huile végétale ou de cuisson.
- **Remarque** : Suite à la première cuisson, la couleur du vernis peut s'altérer légèrement. Il s'agit d'un effet normal et prévisible.
- Tapissez le bac d'égouttage/la tasse à graisse/le bac de récupération de graisses avec du papier d'aluminium.
- Cela contribuera à absorber les graisses et réduira les flambées en cours de cuisson.
- **IMPORTANT** : contrôlez, nettoyez et remplacez régulièrement le sable du bac avant utilisation. Ne laissez pas les résidus de graisse s'accumuler dans le bac.
- Ne jamais enlever le bac en cours de cuisson.

Utilisation rapide

Murray Barbecue électrique

Contrôle des flambées

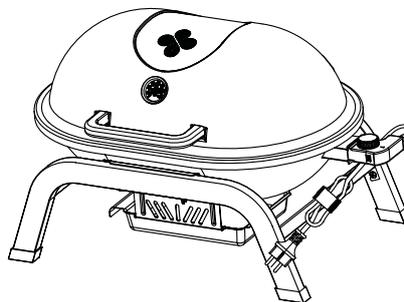
- **IMPORTANT** - RISQUE DE FLAMBÉES DUES À DES RÉSIDUS DE GRAISSE ET À DU JUS TOMBANT SUR LA RÉSISTANCE CHAUDE.
- Pour minimiser ce risque, nettoyez régulièrement la résistance.
- Pour réduire les flambées, il est recommandé d'enlever les excès de gras sur la viande et les volailles avant la cuisson.
- Il est conseillé de positionner le bouton de commande sur la position basse pendant la cuisson.
- Veillez à toujours protéger vos mains pour manipuler tout objet proche de la surface de cuisson de l'appareil.

Fin d'une séance de cuisson

- Après chaque séance de cuisson, tournez le bouton de commande sur la position haute pendant 10 minutes. Cette procédure permettra de brûler les résidus de cuisson, rendant ainsi le nettoyage plus facile.
- Le couvercle doit rester ouvert pendant ce processus.

Éteindre votre appareil

- Lorsque vous avez fini d'utiliser votre appareil, tournez le bouton de commande sur la position OFF puis débranchez l'appareil. Attendez que l'appareil ait suffisamment refroidi avant de refermer le couvercle.
- Une fois l'appareil refroidi, enroulez le câble d'alimentation autour de l'attache fournie.



- Assurez-vous que l'appareil et ses composants sont suffisamment refroidis avant de les nettoyer ou de les déplacer.

Les règles d'or pour l'entretien

- ① Nettoyez toujours votre appareil entre deux utilisations et tout particulièrement après un stockage prolongé.
- ② **IMPORTANT** : ne pas utiliser d'ustensiles ou de produits abrasifs pour le nettoyage du grill ou des plaques de cuisson vernies.
- ③ Pour prolonger la vie de votre appareil, ne le laissez pas à l'extérieur sans protection. Recouvrez le d'une housse adaptée lorsqu'il n'est pas utilisé.
- ④ **IMPORTANT** : des ustensiles métalliques pour barbecue/plancha peuvent être utilisés sur les surfaces de cuisson. Si les ustensiles de cuisson présentent des pointes ou des arêtes en dents de scie, il est recommandé de les utiliser avec précaution pour éviter de rayer ou d'endommager la grille ou les plaques de cuisson.

En début de saison

- Contrôlez et resserrez toutes les vis, boulons, etc.
- Examinez le câble d'alimentation pour détecter toute coupure, fissure ou usure excessive avant l'utilisation. N'utilisez pas l'appareil si la fiche du câble est endommagée.

En fin de saison

- Rangez votre appareil dans un endroit sec et frais.
- **NE PAS** entreposer ni recouvrir l'appareil avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- **NE PAS** laisser ce produit non couvert quand il n'est pas utilisé. Pour protéger votre appareil des dommages causés par les intempéries, entreposez-le dans un abri ou un garage quand vous ne l'utilisez pas (en particulier si vous habitez près des côtes). Toute exposition prolongée aux rayons du soleil, aux eaux stagnantes, à l'air marin ou à l'eau de mer est susceptible d'endommager votre appareil. Dans ces cas, une housse pour barbecue/plancha ne suffira pas toujours à protéger votre appareil.
- Veillez à entreposer l'appareil dans un endroit éloigné de matériaux ou de liquides inflammables.

Avant chaque utilisation

- Avant la toute première cuisson et une fois l'appareil allumé, maintenez le bouton de commande sur la position haute pendant 2-3 minutes (ou jusqu'à atteindre une température de 200°C pour les modèles équipés de thermomètre sur le couvercle) avec le couvercle fermé afin de préchauffer l'appareil. Cette procédure doit être effectuée avant chaque séance de cuisson.

Après chaque utilisation

- Après chaque séance de cuisson, tournez le bouton de commande sur la position haute pendant 10 minutes. Cette procédure permettra de brûler les résidus de cuisson, rendant ainsi le nettoyage plus facile.
- Assurez-vous que l'appareil et ses composants sont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.
- **IMPORTANT** : maintenez le couvercle (s'il est présent) ouvert lors de cette étape de nettoyage.

Surfaces de cuisson

- **IMPORTANT** : nettoyer à l'eau chaude.
- **IMPORTANT** : ne pas utiliser de brosses métalliques ni de tampons abrasifs sur la grille ou les plaques de cuisson. Cela causerait des rayures et endommagerait la surface de cuisson.
- Nettoyez les surfaces de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse. Pour enlever les éventuels résidus d'aliments, utilisez un nettoyant doux sur une éponge non abrasive. Certains produits nettoyants peuvent provoquer des rayures ou dégrader les enduits en copeaux ou en flocons, nettoyez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon de cuisine seulement.
- Rincez abondamment, puis séchez soigneusement.
- La grille/plaque en porcelaine émaillée fournie peut être nettoyée au lave-vaisselle sans être abîmée. Pour un nettoyage optimal, faites chauffer la grille/plaque de l'appareil sur la position haute pendant 10 minutes pour brûler les résidus d'aliments avant de la mettre au lave-vaisselle (une fois refroidie).

Surfaces de cuisson

- Notez que bien que le lavage au lave-vaisselle des surfaces émaillées altère progressivement la brillance de l'émaillage, sans toutefois altérer ces propriétés. Pour éviter cela, le lavage des grilles et plaques à la main est préconisé.
- L'émail de votre appareil est un matériau vitreux qui aide à empêcher la formation de rouille et prolonge donc la vie de votre appareil. Comme le verre, c'est un matériau fragile qui nécessite une manipulation minutieuse. Ne faites jamais laisser tomber les pièces émaillées sur une surface dure. Ne frottez pas vos ustensiles métalliques ou émaillés sur les parties émaillées de l'appareil. Ces actions endommagent définitivement l'émail et ne sont pas couvertes par la garantie.
- Pour prolonger la durée de vie d'une partie émaillée, une fois nettoyée et séchée, il est conseillé d'y appliquer votre huile de cuisson, en particulier sur les bords.

Bac d'égouttage/Tasse à graisse/Bac de récupération de graisses

- Nettoyez le bac d'égouttage/la tasse à graisse/le bac de récupération de graisses au savon et à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasifs !

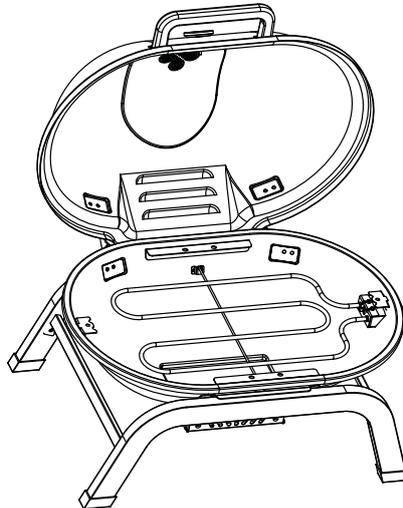
Corps de l'appareil

- Enlevez régulièrement l'excès d'huile ou de graisse du corps de l'appareil à l'aide d'un racloir souple en plastique ou en bois.
- Il n'est pas nécessaire d'enlever entièrement la graisse.
- Si vous devez nettoyer complètement votre barbecue, utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse et un chiffon ou une brosse avec des poils en nylon.

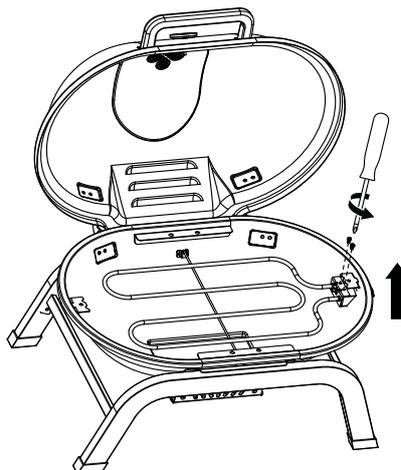
Toutes les 5 ou 6 utilisations

- Effectuez un nettoyage plus poussé du corps de l'appareil.
- Assurez-vous que le bouton de commande est débranché de la prise de courant.
- Utilisez un nettoyant doux sur une éponge non abrasive.
- Retirez les surfaces de cuisson, la résistance et le bouton de commande avant un nettoyage complet.

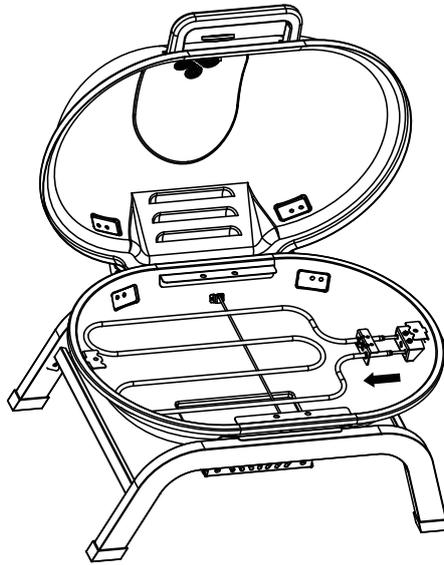
1



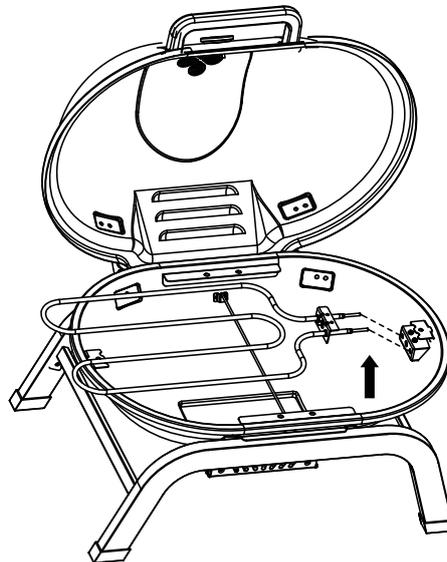
2



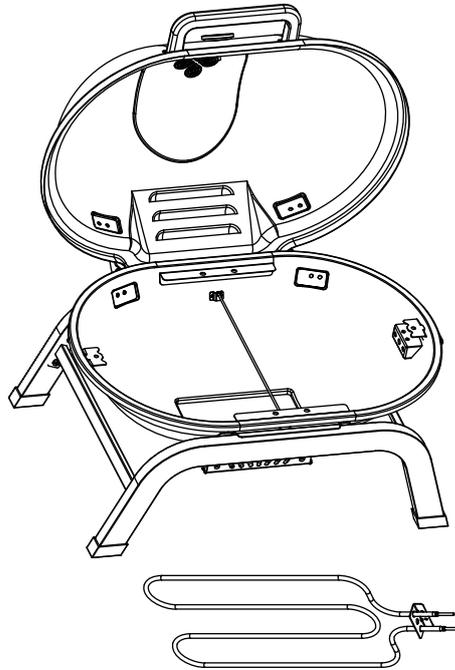
3



4

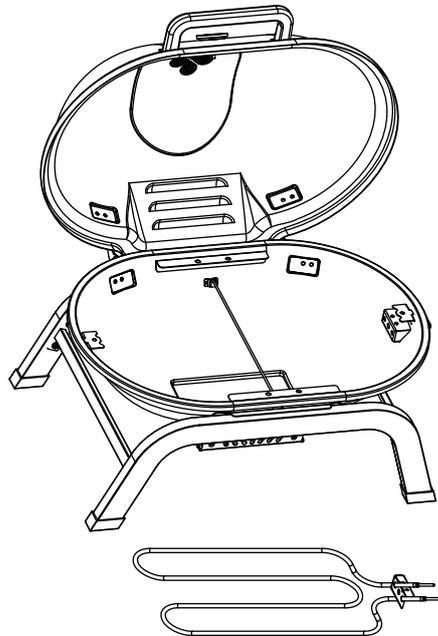


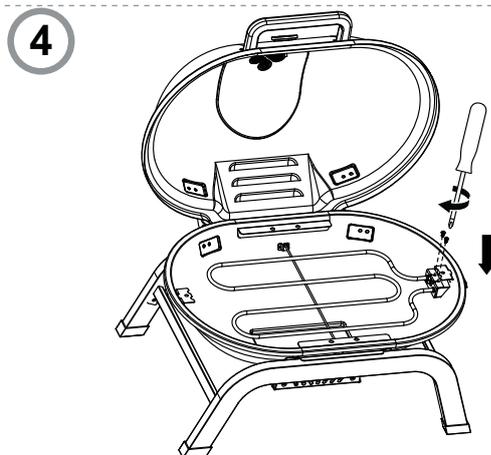
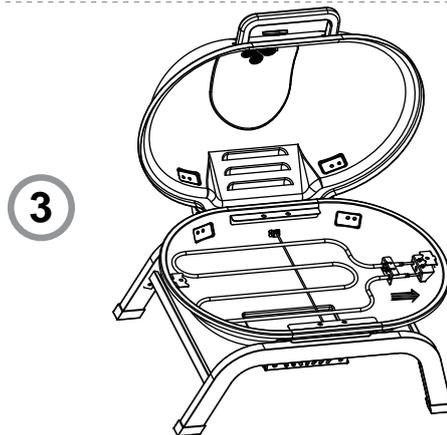
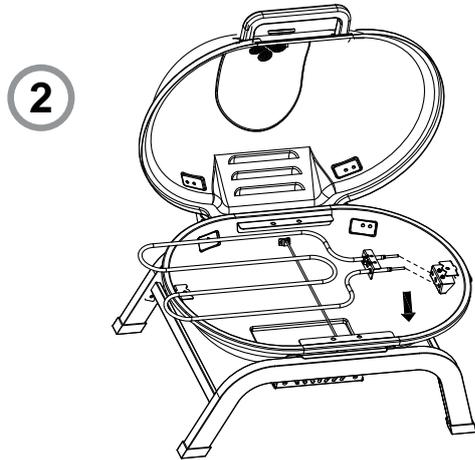
5



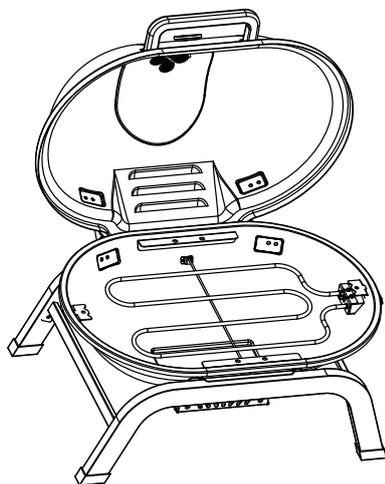
- Ne plongez pas l'appareil ou le bouton de commande dans l'eau.
- Contrôlez et resserrez toutes les vis, boulons, etc.

1

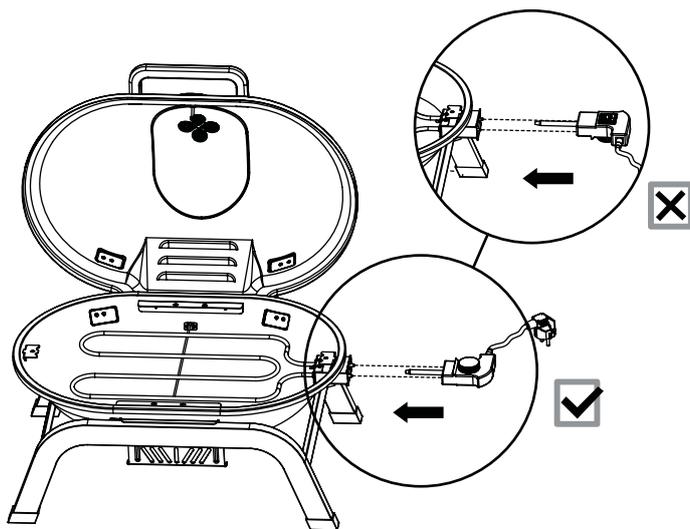




5



6



Instructions d'entretien des surfaces en bois (le cas échéant)

- À l'aide d'un chiffon propre, appliquez une couche de vernis à bois adapté sur toutes les surfaces en bois. Laissez ensuite sécher la surface traitée. La durée de séchage dépendra du type de traitement bois choisi et des conditions environnantes.
- **ATTENTION** : Les tissus utilisés pour appliquer l'huile pour teck sont enclins à la combustion spontanée (ils s'enflamment tout seuls). Immédiatement après utilisation, veillez à imbiber d'eau tous les tissus utilisés et jetez-les.

Dépannage

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Aucune chaleur n'est produite, le témoin d'alimentation est éteint.	La fiche n'est peut-être pas insérée à fond dans la prise de courant.	Insérez la fiche à fond dans la prise.
	La prise de courant ne produit aucun courant.	Vérifiez la source d'alimentation électrique. Vérifiez le fusible ou le disjoncteur différentiel : réinitialisez-le au besoin.
	Le régulateur n'est pas correctement fixé sur le corps.	Débranchez le régulateur, puis fixez-le à nouveau correctement sur le corps.
	Si la vérification des points ci-dessus s'avère OK, le régulateur peut être défectueux.	Veillez contacter votre revendeur.
Basse température au niveau de la surface de cuisson, le témoin d'alimentation est allumé et la commande a été réglée sur la chaleur élevée.	Dysfonctionnement du régulateur.	Veillez contacter votre revendeur.
Le témoin d'alimentation s'éteint par intermittence.	Le thermostat coupe l'alimentation électrique lorsque la température requise est atteinte.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement, car ce phénomène est normal en cours d'utilisation.

Service d'assistance

- Pour toute question ou fourniture de pièces de rechange concernant ce produit, veuillez appeler notre service d'assistance dont les coordonnées se trouvent sur le document des termes et conditions de garantie.

Caractéristiques techniques

Importé par	: Castorama
Référence fournisseur	: PE1401 (663230)
Puissance nominale	: 2200W
Tension nominale	: 220 V - 240 V~
Intensité nominale	: 10 A
Fréquence	: 50/60 Hz
IP	: IPX4



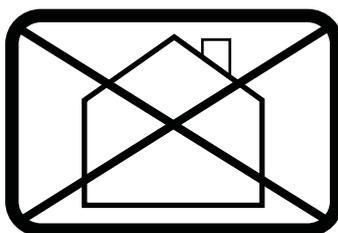
Recyclage et élimination



Les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez utiliser les aménagements spécifiques prévus pour les traiter. Renseignez-vous auprès des autorités locales ou du revendeur pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

Avertissements

- Ces instructions visent à assurer votre sécurité. Consulter la notice avant l'utilisation, puis les conserver pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

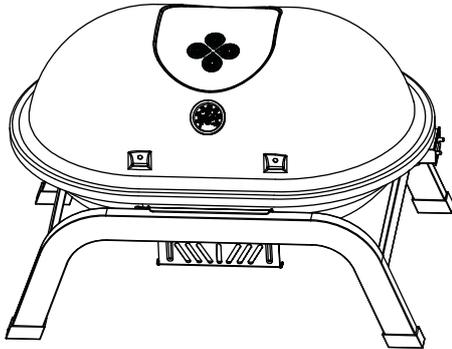


- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
- **IMPORTANT** : assurez-vous que l'appareil est toujours placé et utilisé sur une surface ou un sol plan, HORIZONTAL et non inflammable afin de faciliter l'écoulement des graisses.
- Ce produit n'est pas prévu pour l'utilisation de charbon de bois ou de tout autre combustible de ce type.
- Ce produit n'est pas adapté à l'usage d'ustensiles en pierre de lave.
- N'utilisez pas l'appareil en cas de pluie.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- N'utilisez pas l'appareil comme radiateur.
- Ne tirez pas sur le câble pour débrancher l'appareil.
- Il est recommandé d'utiliser des gants ou des moufles ignifugés pour manipuler les surfaces chaudes.
- **ATTENTION** : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.
- Tournez le bouton de commande sur la position OFF et débranchez l'appareil après utilisation.
- NE PAS cuisiner avec le couvercle (s'il est présent) abaissé lorsque les vannes sont sur grand feu, sous peine d'endommager votre appareil. Cuisinez sur petit feu si le couvercle est abaissé.
- NE PAS laisser la graisse ou les résidus d'aliments s'accumuler sur l'appareil ou à l'intérieur : RISQUE D'INCENDIE.
- Ne surchargez jamais la grille de cuisson : disposez les aliments uniformément sur la surface de la grille de cuisson.

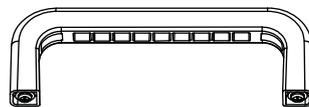
Avertissements

- En cas de feu incontrôlable, débranchez immédiatement l'appareil et appelez du secours. **NE VOUS METTEZ PAS EN DANGER !**
- Assurez-vous qu'aucun aérosol n'est employé à proximité de cet appareil lors de son utilisation.
- **NE PAS** modifier l'appareil. Toute modification de l'appareil est formellement interdite et peut se révéler très dangereuse et annule la garantie.
- Ne pas lire ou ne pas observer ces instructions peut entraîner de graves blessures ou dégâts matériels.
- Les parties protégées du produit ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

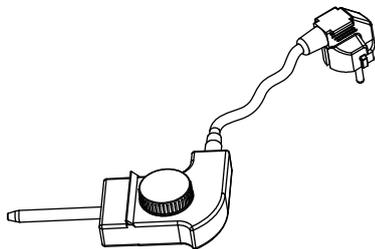
Assemblage



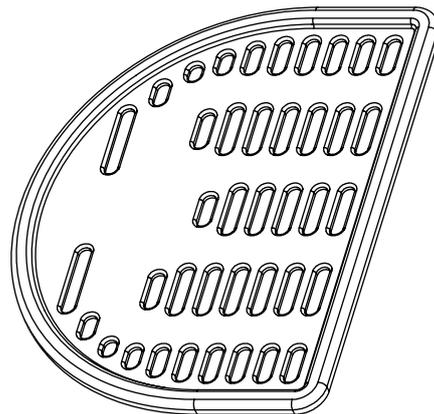
[01] x 1



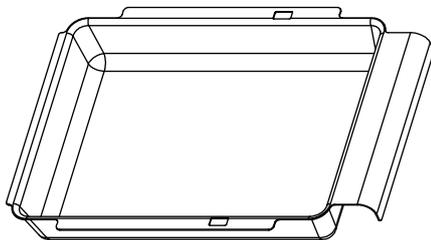
[02] x 1



[03] x 1

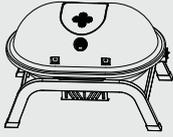


[04] x 2



[05] x 1

01

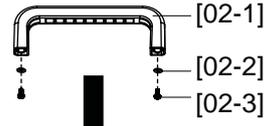
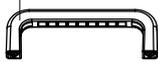


[01] x 1

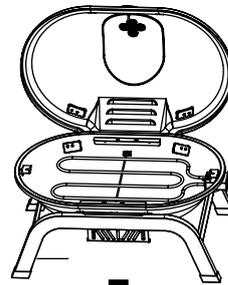
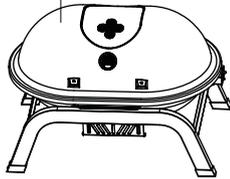


[02] x 1

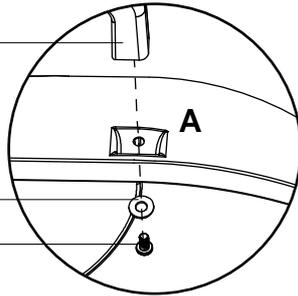
[02]



[01]

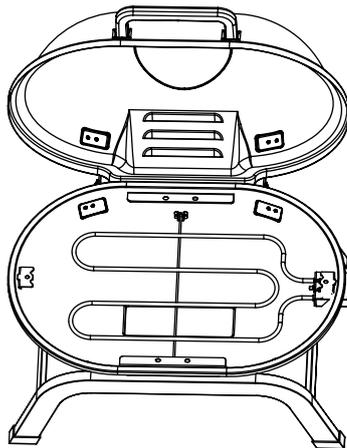
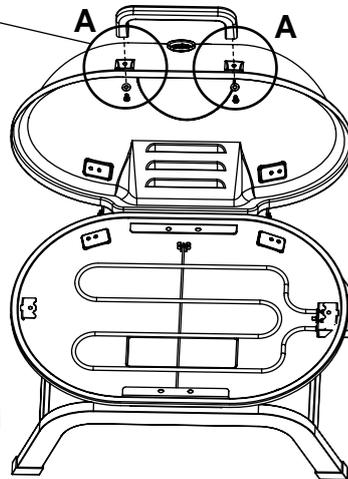


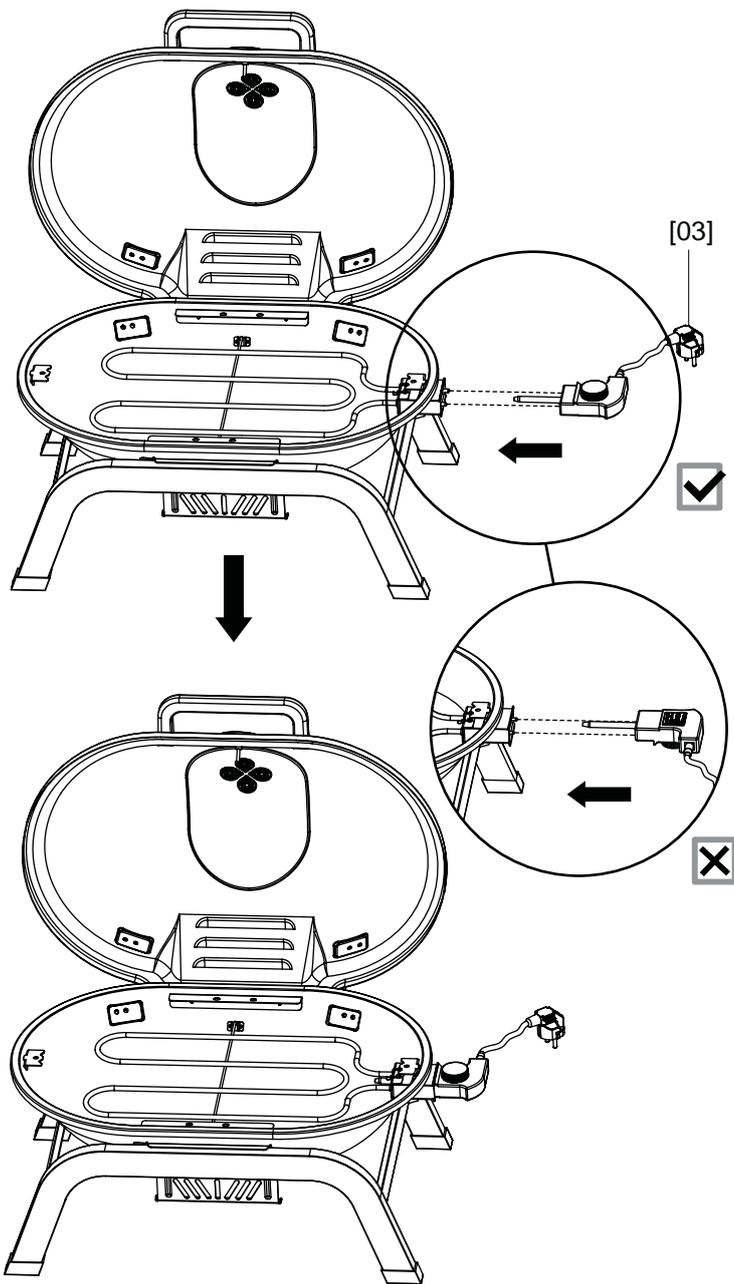
[02-1]



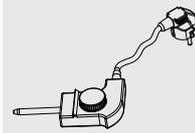
[02-2]

[02-3]





02



[03] x 1

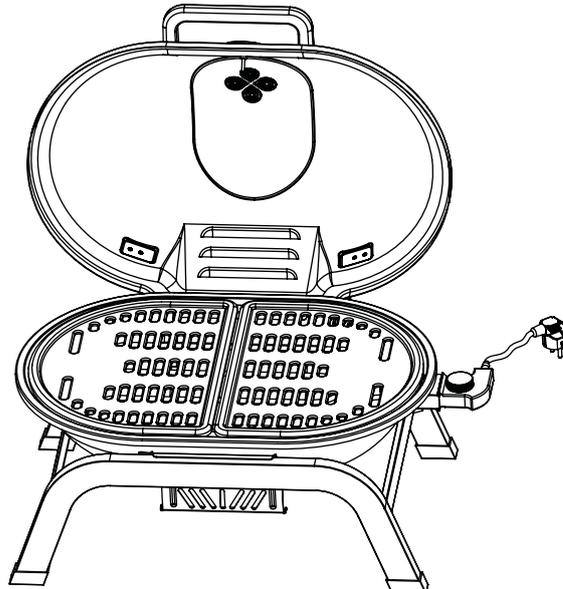
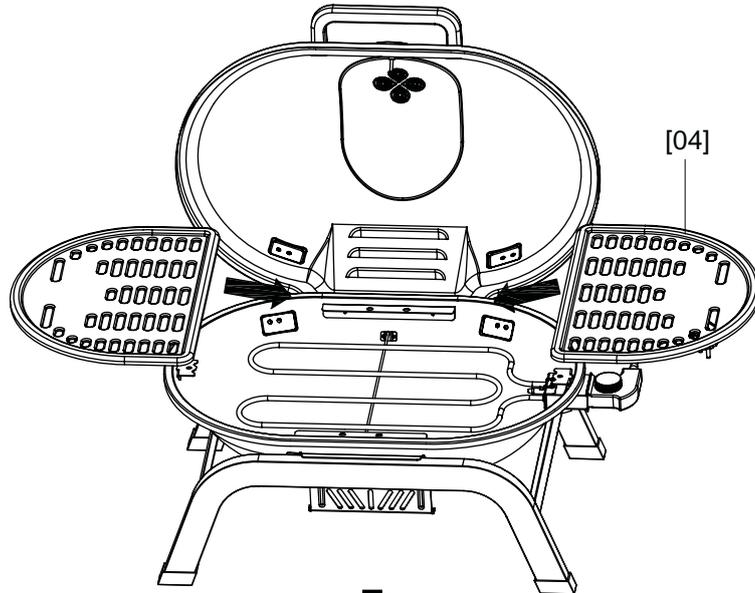
[03]



03

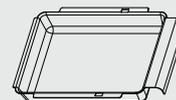


[04] x 2

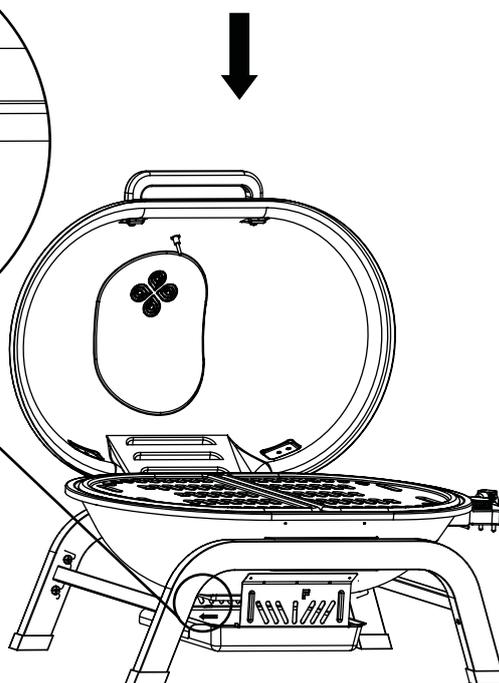
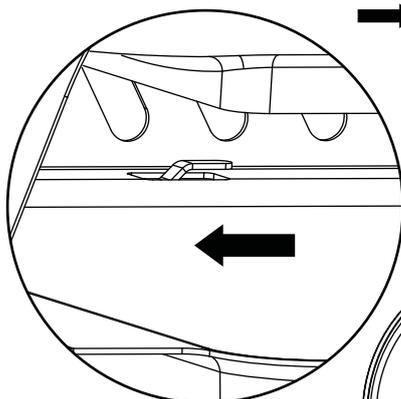
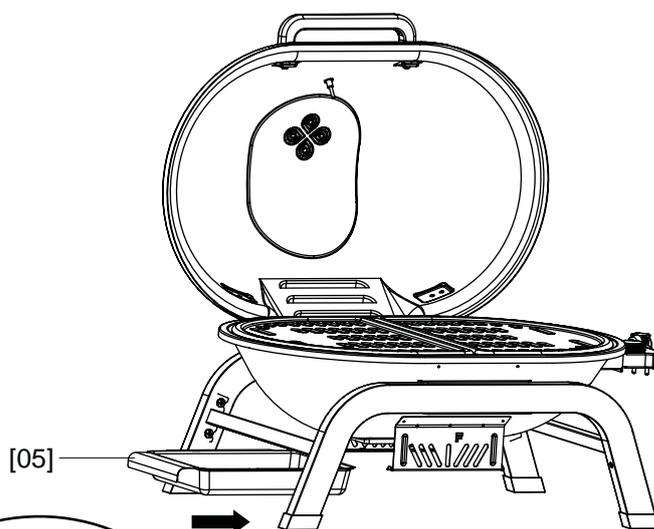




04



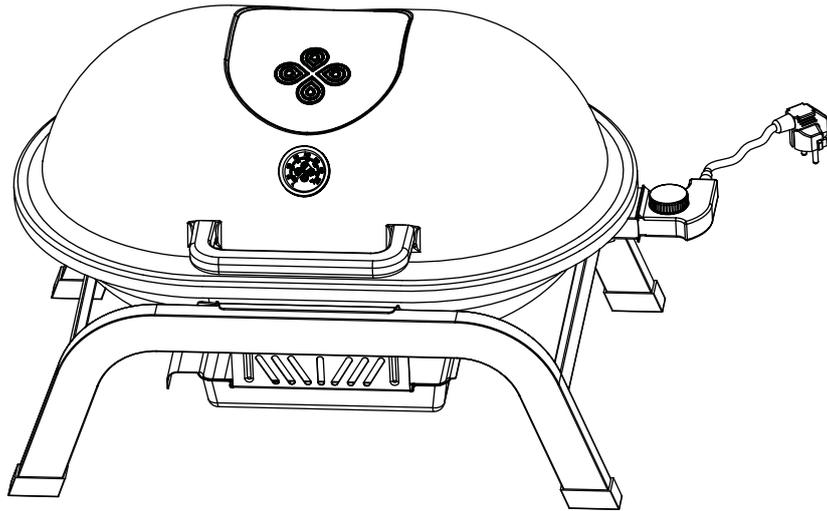
[05] x 1



25



05



26





Castorama France
C.S. 50101 Templemars
59637 Wattignies CEDEX
www.castorama.fr

 **N°Azur 0 810 104 104**
Dites «Question» (prix appel local)
