



MARQUE: PROLINE

REFERENCE: BBQ CHARBON SUNNY3

CODIC: 1397249



# PROLINE

## SUNNY3

**CHARCOAL BARBECUE  
BARBECUE CHARBON  
HOUTSKOOLBARBECUE  
BARBACOA DE CARBÓN  
GRIL NA UHLÍ  
GRIL NA UHLIE**



 OPERATING INSTRUCTIONS

 MANUEL D'UTILISATION

 HANDLEIDING

 MANUAL DE INSTRUCCIONES

 NÁVOD K OBSLUZE

 NÁVOD NA OBSLUHU

## ATTENTION

- ❖ ATTENTION! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu!
- ❖ Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
- ❖ ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- ❖ Ne pas utiliser dans des locaux fermés.
- ❖ ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence pour allumer ou réactiver le barbecue ! Utiliser uniquement des allumes feux conforme à la EN 1860-3 !
- ❖ ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- ❖ Avant d'utiliser l'appareil, placez-le sur un support horizontal et stable.
- ❖ Préchauffez le barbecue et laissez les braises ardentes pendant au moins 30 min avant la première cuisson.

## MISES EN GARDE IMPORTANTES

- ❖ N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.
- ❖ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ❖ 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.).
- ❖ **Gardez toujours un seau d'eau à proximité de l'appareil.**
- ❖ **Il est conseillé d'utiliser l'appareil en laissant ouverts le couvercle et les ouvertures d'aération.**

Le foyer est BRÛLANT! NE TOUCHEZ PAS LE FOYER PENDANT LA CUISSON.

Utilisez toujours des maniques, des gants thermorésistants ou une pince à barbecue.

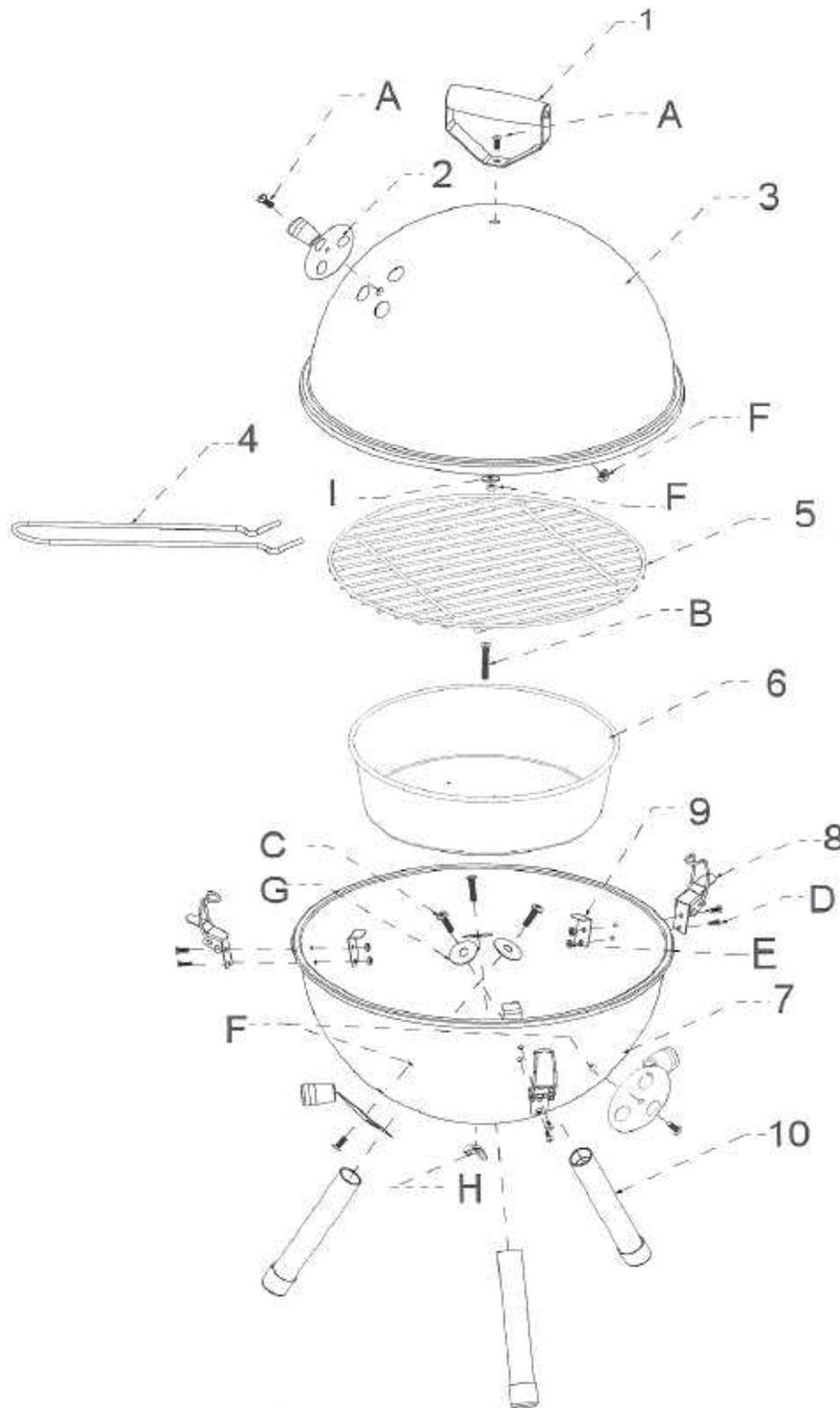
L'appareil peut marcher avec les combustibles suivants: bois, papier ou charbon.

Laissez le barbecue refroidir pendant au moins 48 heures avant de le vider.

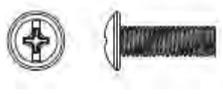
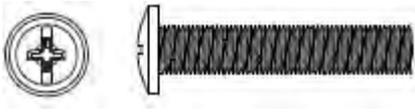
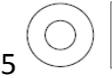
Ne mettez pas de charbon usagé dans l'emballage. Rangez le charbon et les briquettes dans un endroit sec et bien aéré, à l'écart de toute source d'allumage.

## INSTALLATION

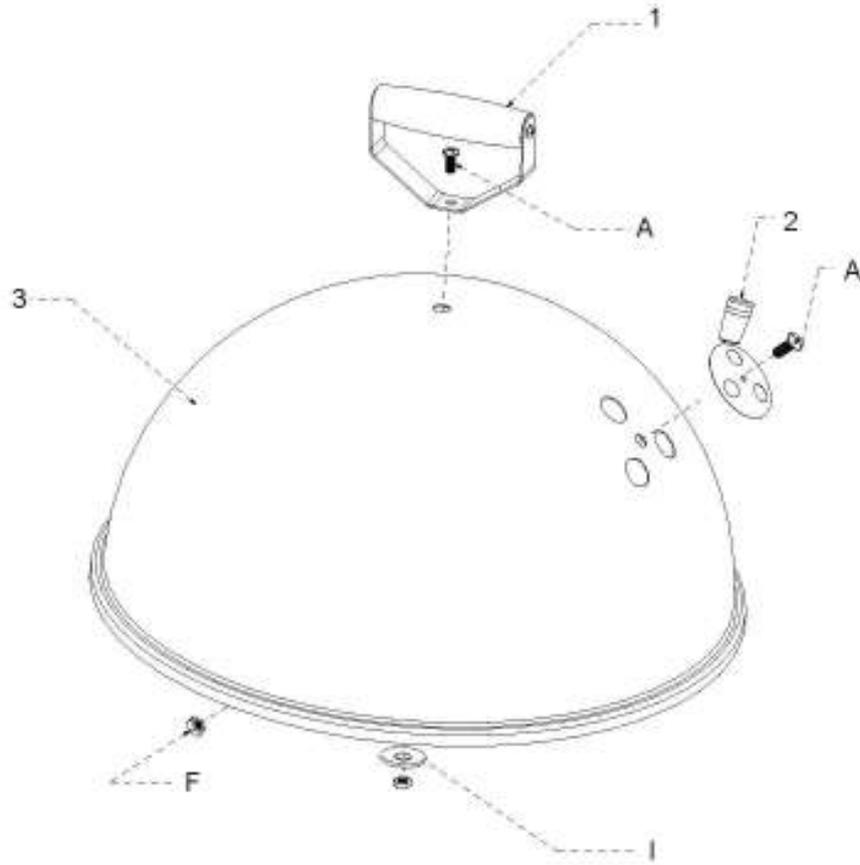
Avant d'utiliser l'appareil, placez-le sur un support horizontal et stable.



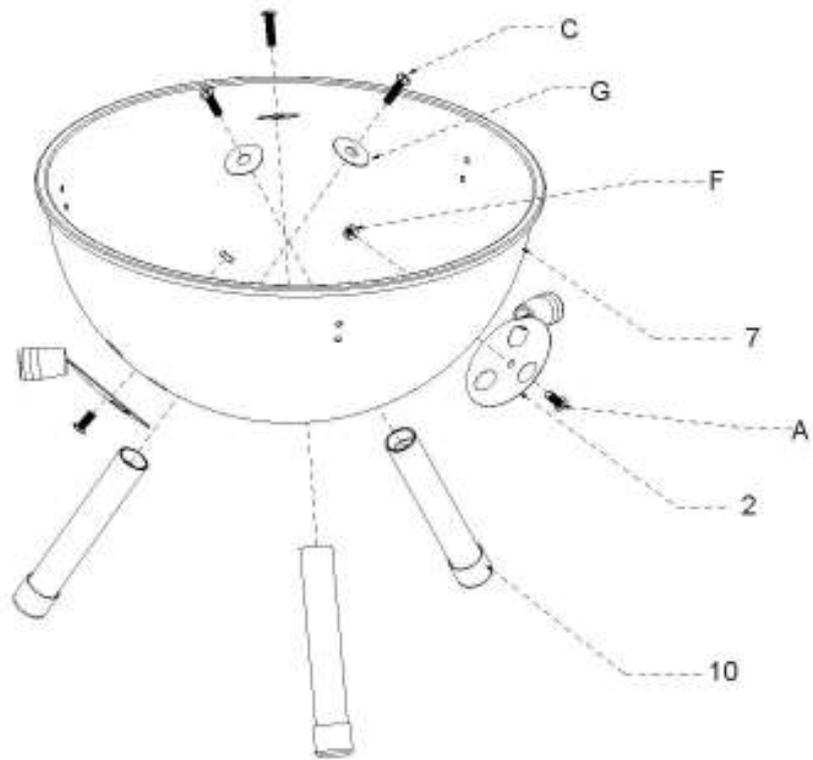
- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1. Poignée du couvercle          | 7. Chambre de cuisson                               |
| 2. Ouvertures d'aération du haut | 8. Barres de verrouillage du couvercle              |
| 3. Couvercle                     | 9. Supports des barres de verrouillage du couvercle |
| 4. Poignée amovible de la grille | 10. Pieds   |
| 5. Grille de cuisson             |   |
| 6. Cuve à charbon                |   |

A. Vis M5x10		4
B. Vis M6x10		1
C. Vis M6x20		3
D. Vis M4x10		6
E. Écrou M4		6
F. Écrou M5		4
G. Rondelle		4
H. Écrou M6		1
I. Rondelle M5		1

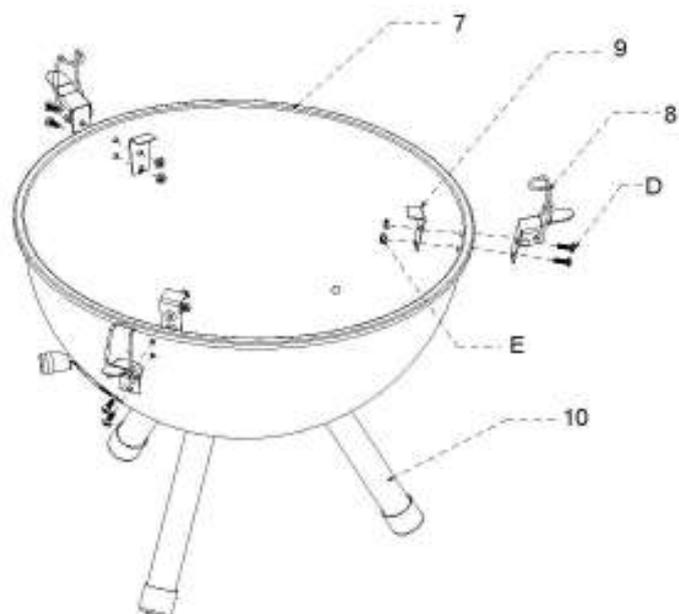
①



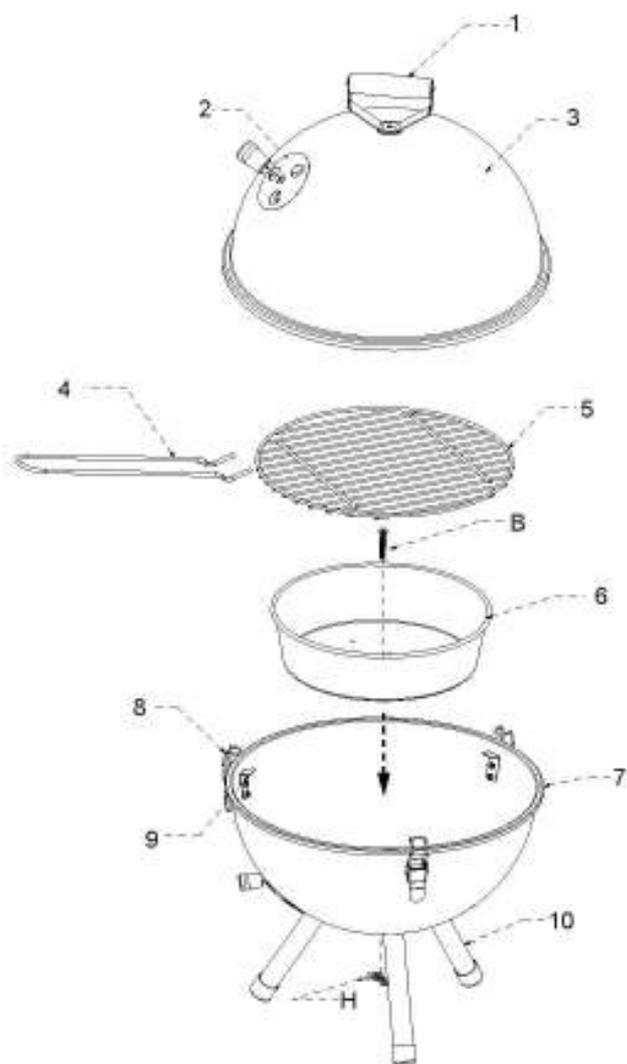
②



③



④



Ce barbecue vous permet d'ajuster la température et d'étouffer facilement le feu en refermant les ouvertures d'aération.

La température s'ajuste au moyen des ouvertures d'aération situées en haut et sur les côtés.

Le couvercle est équipé de barres de verrouillage, grâce auxquelles le barbecue peut être transporté facilement. Une fois le couvercle verrouillé par les barres, il est possible de soulever le barbecue d'une seule main.

### **Allumage du barbecue**

1. Ouvrez les ouvertures d'aération.
2. Disposez les briquettes de charbon dans la cuve. La quantité maximale de charbon à utiliser est de 0,6 kg.
3. Allumez les briquettes dans la cuve à l'aide d'un briquet long.
  - Le charbon est prêt à l'usage lorsqu'il est ardent et en grande partie enfoui dans les cendres.
4. Répartissez les briquettes de manière égale dans la cuve à charbon, pour une cuisson plus uniforme. Pour étaler le charbon, utilisez une pince ou une spatule.

Conseils :

- Pour les légumes et les viandes minces, étalez le charbon de manière uniforme dans la cuve.
- Pour les viandes plus épaisses, mettez plus de charbon d'un côté que de l'autre. Commencez la cuisson du côté avec le plus de charbon. Une fois l'extérieur cuit à votre goût, finissez la cuisson du côté avec le moins de charbon.
- Par temps froid ou humide, utilisez davantage de briquettes de charbon. Cela vous permettra de maintenir la chaleur du feu.

**Attention:** Après la cuisson, assurez-vous que les briquettes sont complètement éteintes afin de prévenir tout risque d'incendie. Arrosez le charbon avec suffisamment d'eau, et assurez-vous que le charbon est suffisamment refroidi pour pouvoir être touché à main nue avant de le laisser ou de le jeter.

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 10 / 12 / 2013**