



MARQUE: PROLINE
REFERENCE: BQF2000
CODIC: 4267737



NOTICE



PROLINE

BQF2000

ELECTRIC BARBECUE
BARBECUE ELECTRIQUE
ELEKTRISCHE BARBECUE
BARBACOA ELÉCTRICA
GRELHADOR ELÉTRICO



OPERATING INSTRUCTIONS



MANUEL D'UTILISATION



HANDLEIDING



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN



INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Catalogue

Language of Introduction	Page
English	GB1 - GB11
French	FR12 - FR24
Dutch	NL25 - NL36
Spanish	ES37 - ES48
Portuguese	PT49 - PT60

ATTENTION

- ❖ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.


- ❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- ❖ La prise mobile de connecteur doit être retirée avant de nettoyer l'appareil.

- ❖ Le socle de connecteur doit être séché avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

- ❖ Seule la prise mobile de connecteur appropriée doit être utilisée.
- ❖ 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.
- ❖ 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.

- ❖ En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section “NETTOYAGE ET ENTRETIEN” en page 22.
- ❖ La surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- ❖ **MISE EN GARDE:** Ne pas utiliser de charbon de bois ou de combustible similaire avec cet appareil.
- ❖ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- ❖  Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- ❖ Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser


la poignée lorsque vous déplacez l'appareil.

- ❖ Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.
- ❖ La quantité maximale d'eau à verser dans l'appareil est de 0.8L.



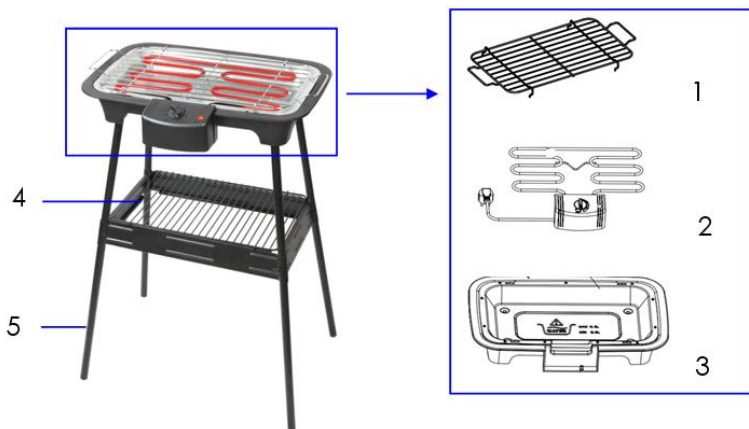
MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lisez attentivement le mode d'emploi dans son intégralité avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et gardez-le afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

- ❖  ATTENTION : Cet appareil est conçu pour un usage en intérieur uniquement.
- ❖ ATTENTION : Cet appareil ne doit en aucun cas être rangé ou utilisé en extérieur, avec ou sans le support ; cela pourrait créer des situations dangereuses.

- ❖ 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 d'aluminium, 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, herbes sèches, 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 de la manière indiquée dans le mode d'emploi.
- ❖ N'utilisez pas l'appareil comme radiateur.
- ❖ Mettez 80 cl d'eau dans le bac à jus 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.

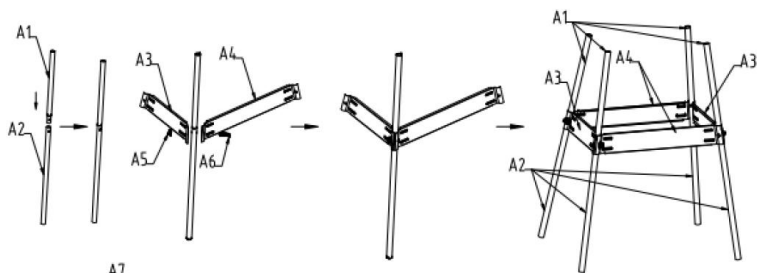
DESCRIPTION



1. Grille de cuisson
2. Thermostat avec câble d'alimentation
3. Base du barbecue avec bac à jus
4. Plateau
5. Pieds de support (constitués de 4 pieds courts et 4 pieds longs)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
 - Nettoyez la grille dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-la et séchez-la bien.
- **Montage du barbecue :**
1. Assemblez les pieds de support et les plaques de soutien à l'aide des vis et des écrous papillons fournis à cet effet.



A1. Pied de support court

A2. Pied de support long

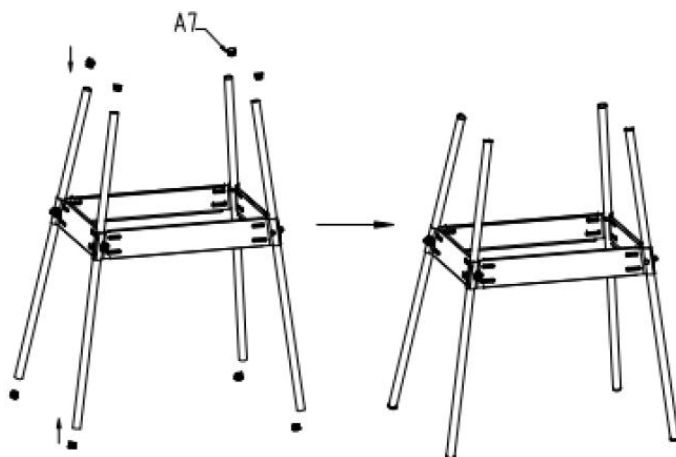
A3. Plaque de soutien courte

A4. Plaque de soutien longue

A5. Vis

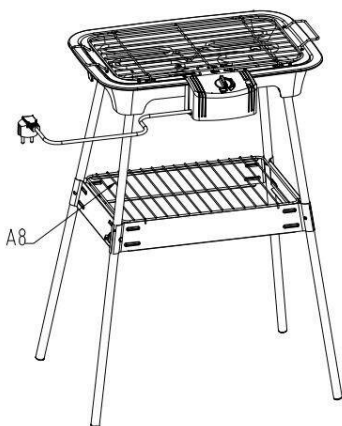
A6. Écrou papillon

2. Montez les bouchons (A7) aux extrémités de chacun des pieds de support.

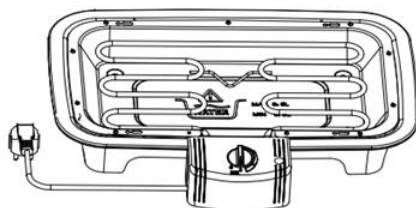


3. Montez les pieds dans les trous prévus à cet effet sur la base du barbecue.

4. Montez le plateau (A8) sur les pieds de support.

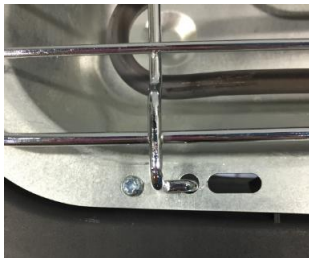


5. Installez le thermostat sur la base de l'appareil en vous assurant qu'il est bien monté correctement.

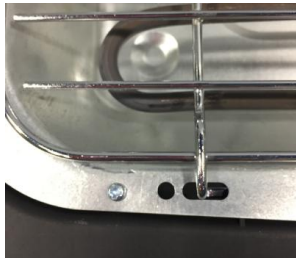


6. Placez la grille ou la plaque sur l'appareil.

- Les pieds de la grille peuvent s'insérer dans 2 trous différents, selon que vous souhaitez une cuisson lente ou une cuisson rapide.



Position basse



Position haute

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour une utilisation en intérieur seulement.

1. Mettez 80 cl d'eau dans le bac à jus de la base.
 - **ATTENTION** : N'utilisez jamais l'appareil sans le bac à jus.
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. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
3. Branchez l'appareil.
4. Mettez le thermostat sur la température maximale.
 - Le voyant lumineux s'allume.
 - *Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nous vous conseillons de laisser fonctionner le thermostat à la température la plus élevée pendant environ 5 minutes sans aliments sur la grille, tout en laissant les fenêtres ouvertes ou en allumant la hotte, le cas échéant. Cela permet d'éliminer les résidus de graisse issus du processus de fabrication, et de diminuer les odeurs typiques lors de la*

première utilisation d'un barbecue.

5. Une fois atteinte la température requise, le témoin lumineux s'éteint.
6. Placez les aliments à griller sur la grille.
 - Il est recommandé d'utiliser la grille pour cuire le bœuf, le poulet, le poisson et les légumes.
 - Il est recommandé de frotter au préalable la grille avec un morceau de papier essuie-tout légèrement imbibé de beurre ou d'huile.
 - Pendant la cuisson, 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 rajouter régulièrement. En rajoutant de l'eau, faites attention à ne pas mouiller la résistance.
7. Une fois la cuisson terminée, remettez le thermostat sur la position minimale.
 - Le témoin lumineux s'éteint.
8. 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 plus de 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 le mode d'emploi 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.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales : 220-240V~, 50/60Hz
2000 W

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Darty Holdings SAS © 14 route d'Aulnay 93140 Bondy, France
27 / 10 / 2016