

PROLINE

Grille-viande MG2000

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur <https://sav.darty.com>

PROLINE

MG2000

MEAT GRILL
GRILLE-VIANDE
VLEESGRILL
GRILL PARA CARNE
GRELHADOR DE CARNE



 OPERATING INSTRUCTIONS

 MANUEL D'UTILISATION

 HANDLEIDING


 MANUAL DE INSTRUCCIONES

 MANUAL DE INSTRUÇÕES

MISES EN GARDE IMPORTANTES

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Avertissements

- 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 chambre 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.
-  Attention, surface très chaude
- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- 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.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en pages 15&16.
- La surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser la poignée

lorsque vous déplacez l'appareil.

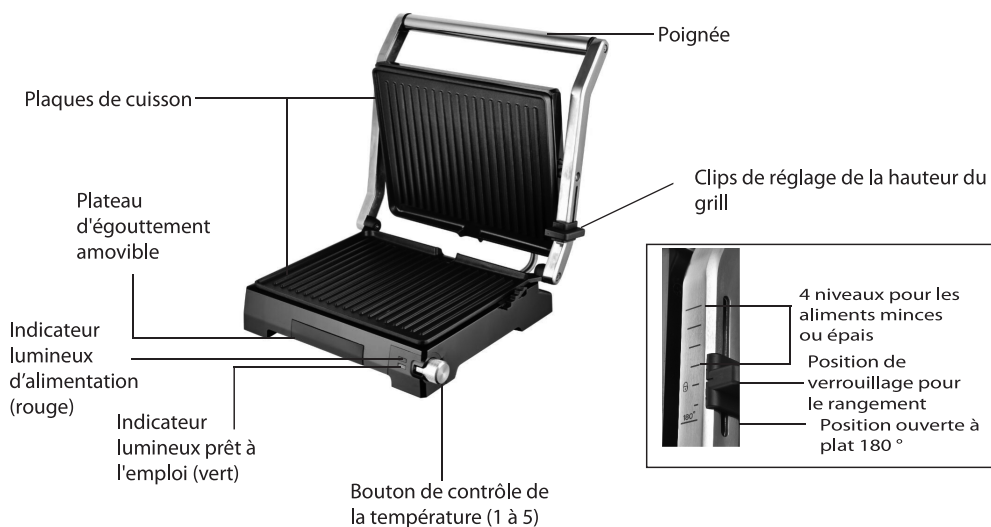
- Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.
- MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de charbon de bois ou de combustible similaire avec cet appareil.

Consignes de sécurité

- Placez toujours le produit sur une surface plate, stable et thermorésistante.
- Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez toujours refroidir l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation en plein air.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne pende pas du bord d'une table ou d'un comptoir et n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et retirez-la de la prise secteur.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- L'appareil doit être utilisé dans une pièce bien aérée. Gardez au moins 15 cm d'espace sur tous les côtés de l'appareil pour permettre une circulation d'air adéquate.

- Veillez à ce que cet appareil ne touche pas de rideau, revêtement mural, vêtement, serviette, ni aucun autre matériau inflammable pendant l'utilisation.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

DESCRIPTION DES PIÈCES



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tous les matériaux d'emballage.

Nettoyez les plaques de cuisson avec un chiffon humide.

Assurez-vous que le plateau d'égouttement est correctement inséré dans le grill.

UTILISATION DE VOTRE GRILL

N'utilisez pas ce grill pour cuire ou décongeler des aliments congelés. Tous les aliments doivent être complètement décongelés avant d'être cuits avec cet appareil.



Vous pouvez utiliser cet appareil comme grill de contact ou grill à panini

OU



Vous pouvez aussi utiliser ce grill en position ouverte, en mode barbecue.

Utilisation comme grill de contact

- 1 Placez le grill sur une surface plane, stable et sèche.
- 2 Branchez le grill à une prise secteur. L'indicateur lumineux d'alimentation rouge s'allumera.
- 3 Tournez le bouton de réglage de la température jusqu'à la position de température la plus élevée « 5 » pour chauffer rapidement le grill.
- 4 Laissez le grill préchauffer jusqu'à ce que l'indicateur vert prêt à l'emploi s'allume.
- 5 Assurez-vous que le clip de réglage de la hauteur est réglé sur la position illustrée.
- 6 Utilisez la poignée pour ouvrir la plaque de cuisson supérieure.
- 7 Placez la viande ou les aliments à cuire sur la plaque de cuisson inférieure.
- 8 Utilisez la poignée pour fermer la plaque de cuisson supérieure.
- 9 Lorsque les aliments sont cuits, utilisez la poignée pour ouvrir la plaque de cuisson supérieure.
Retirez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois.



Utilisation comme grill à panini

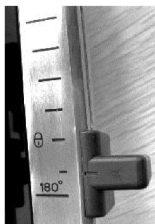
- 1 Placez le grill sur une surface plane, stable et sèche.
- 2 Branchez le grill à une prise secteur. L'indicateur lumineux d'alimentation rouge s'allumera.
- 3 Tournez le bouton de contrôle de la température pour sélectionner une basse température, en position « 1 » ou « 2 ».
- 4 Laissez le grill préchauffer jusqu'à ce que l'indicateur vert prêt à l'emploi s'allume.
 - Pendant ce temps, préparez vos panini.
- 5 Utilisez la poignée pour ouvrir la plaque de cuisson supérieure et placez les panini sur la plaque de cuisson inférieure.
- 6 Utilisez la poignée pour fermer la plaque de cuisson supérieure. La plaque supérieure doit être complètement abaissée pour cuire les panini.
- 7 Laissez cuire durant 5 à 8 minutes. La durée de cuisson dépend du type et de l'épaisseur des aliments.
- 8 Lorsque les aliments sont cuits, utilisez la poignée pour ouvrir la plaque de cuisson supérieure. Retirez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois.

Fonction de réglage de la hauteur du grill

Votre grill dispose d'une fonction de réglage de la hauteur de cuisson qui vous permet de fixer la plaque supérieure sur différentes positions au-dessus de la plaque inférieure.

Cela permet à votre grill d'être utilisé pour griller des ingrédients délicats tels que le poisson et les pains à hamburger sans les écraser.

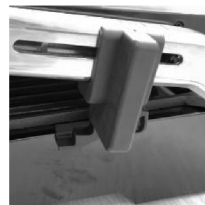
Pour utiliser cette fonction, suivez la procédure ci-dessous :



1 Réglez le clip de réglage de la hauteur de la hauteur à la position illustrée.



2 Utilisez la poignée pour ouvrir la plaque supérieure. Déplacez ensuite le clip de réglage de la hauteur à la hauteur souhaitée.



3 Abaissez lentement la plaque supérieure jusqu'à ce qu'elle repose sur la base de réglage de la hauteur.

Utilisation du grill en mode barbecue

Le grill peut être ouvert à plat pour permettre une plus grande surface de cuisson, pour griller plus d'aliments en même temps ou des aliments de nature différente sans mélanger les saveurs.

- 1 Placez le grill sur une surface plane, stable et sèche.
- 2 Ouvrez le grill en position barbecue :
 - Avec votre main gauche, saisissez la poignée.
 - Avec votre main droite, déplacez le clip de réglage de la hauteur à la position 180 ° et maintenez ce clip.
 - Continuez à tenir ce clip et soulevez la poignée pour ouvrir le grill, puis abaissez doucement la plaque supérieure en appuyant dessus jusqu'à ce qu'elle soit horizontale.



- 3 Branchez le grill à une prise secteur. L'indicateur lumineux d'alimentation rouge s'allumera.
- 4 Tournez le bouton de contrôle de la température sur la position de température désirée (de 1 à 5) selon les aliments à cuire.
- 5 Laissez le grill préchauffer jusqu'à ce que l'indicateur vert prêt à l'emploi s'allume.
- 6 Placez les aliments sur l'une ou les deux plaques de cuisson.
- 7 Lorsque les aliments sont cuits, retirez-les des plaques de cuisson avec la spatule en plastique ou en bois.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le toujours de la prise électrique et attendez qu'il ait refroidi.

Nettoyage de la surface des plaques du grill après chaque utilisation.

Essuyez les plaques de cuisson avec du papier absorbant ou une éponge pour éliminer les résidus alimentaires.

Pour enlever les résidus alimentaires cuits, mettez un peu d'eau chaude mélangée à du détergent sur les résidus, puis nettoyez avec un chiffon doux ou une éponge.

N'utilisez aucun abrasif pouvant rayer ou endommager le revêtement antiadhésif.

Nettoyage des surfaces extérieures

Utilisez un chiffon légèrement humide pour nettoyer la surface extérieure du grill. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.

N'utilisez jamais de nettoyeur chimique ou abrasif.

Nettoyage du bac d'égouttement

Après chaque utilisation, sortez le bac d'égouttement et videz-le.

Lavez-le dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-le abondamment et séchez-le avant de le replacer dans le grill.



Rangement

Déplacez le clip de réglage de la hauteur en position de verrouillage de sorte que les plaques de cuisson supérieure et inférieure soient verrouillées ensemble.

Rangez le grille-viande sur une surface plane et sèche.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales : 220-240 V~ 50-60 Hz
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.

Etablissements Darty & fils ©,
129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 09/07/2020

EU Declaration of Conformity N°8620200719

Déclaration UE de Conformité
EU- Conformiteitsverklaring
Declaracion UE de conformidad
Declaração de conformidade da UE

Product Description -

Meat Grill

Description du produit:

Productbeschrijving:

Descripción del producto:

Descrição do produto:

Brand -

PROLINE

Marque /Merk /Marca:

Model number -

MG2000

Référence commerciale:

/Modelnummer / Numero de modelo /

Numero do modelo:

We declare that the above product has been evaluated and deemed to comply with the requirements of the listed European Directives and standards:

Nous déclarons que le produit ci-dessus a été évalué et jugé conforme aux dispositions des directives et des normes européennes énumérées ci-après:

Wij verklaren dat het hierboven vermeld product is beoordeeld overeenkomstig en geacht te voldoen aan de eisen van genoemde Europese Richtlijnen en normen:

Declaramos que el producto mencionado anteriormente ha sido evaluado y se ha estimado que cumple con las normas y los requisitos de las Directivas Europeas enunciadas:

Declaramos que o produto apresentado acima foi avaliado e considerado em conformidade com os requisitos das diretivas e normas europeias listadas:

Reference number

- 2014/30/EU
- 2014/35/EU
- 2009/125/EC
- 2011/65/EU & (EU) 2015/863

Title

EMC Directive (EMC)
Low Voltage Directive (LVD)
Eco design requirements for energy-related products (ErP)
RoHS

EMC:

EN 55014-1:2017
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

LVD:

EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010
EN 60335-1:2012+A11:2014
EN 62233:2008

ErP:

(EC) No 1275/2008
(EC) No 801/2013

The person responsible for this declaration is:

Le responsable de cette déclaration est :

De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:

La persona responsable de esta declaración es:

A pessoa responsável por esta declaração é:



Name - Nom-: Hervé HEDOUIS

Position - Poste: General Manager Direct Sourcing

Signature - Signature:

Place, Date / Lieu :

Bondy, July 9, 2020

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Hervé'.

