



Notice d'utilisation

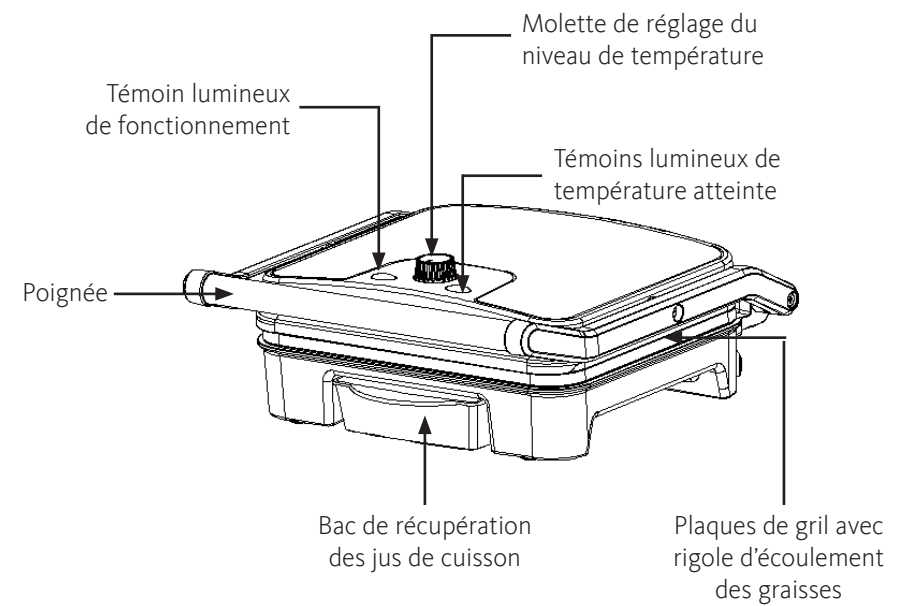
Grille-viande

GV L3

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance : 2000 W max
- Tension d'alimentation : 220-240 V~ 50/60 Hz
- Dimensions de cuisson : 28 X 23 cm
- Revêtement antiadhésif
- Ouverture à 90°C max.
- Inclinaison des plaques ajustable en fonction de l'épaisseur des aliments
- Témoins lumineux de fonctionnement et de température atteinte
- Thermostat réglable
- Poignée froide
- Range-cordon

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



UTILISATION

ATTENTION !

- Avec les plaques, utilisez toujours une spatule en plastique ou des couverts en bois ou en plastique (non fournis) résistants à la chaleur. N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques tels que des couteaux et fourchettes, ceci afin de préserver la qualité du revêtement antiadhésif aussi longtemps que possible.
- Ne pas utiliser l'appareil pour décongeler des aliments !

NOTE : Lors de la première utilisation, un léger dégagement de fumée peut se produire. Ceci est normal et se résorbera lors des prochaines utilisations.

1. Insérez le bac de récupération des jus de cuisson dans le compartiment prévu à cet effet sous l'appareil.
2. Ouvrez le gril en tirant la poignée vers le haut.
3. Appliquez sur les plaques un peu d'huile ou de beurre avec du papier absorbant, puis le couvercle.

NOTE : Nous vous conseillons de préchauffer avec le gril fermé pour atteindre au plus vite la température de cuisson.

4. Branchez le gril sur une prise murale équipée d'une terre. Le témoin lumineux de fonctionnement électrique s'allume en rouge.
Le préchauffage de l'appareil dure environ 3 minutes. Lorsque la température est atteinte, le témoin lumineux de température vert s'éteint.
5. Tournez la molette de réglage jusqu'au niveau de température souhaitée (entre MIN et MAX).
6. Une fois que le gril est chaud, placez les aliments à cuire sur la plaque inférieure et ajustez l'inclinaison de la plaque supérieure selon l'épaisseur des aliments à cuire.
7. Refermez le gril à l'aide de la poignée et laissez les ingrédients pendant 3 à 8 minutes selon le degré de cuisson souhaité.
Pendant la cuisson, le témoin lumineux de température s'allume de façon intermittente. Ceci est normal : l'appareil ajuste en permanence la température.

NOTE : Lorsque les plaques sont refermées, les aliments sont cuits en même temps des deux côtés. Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser uniquement la plaque inférieure pour cuisiner, mais faites attention car la plaque supérieure sera tout de même chaude !

8. Quand les aliments sont cuits à votre goût, ouvrez le gril et retirez-les à l'aide d'une spatule en plastique ou d'un couvert en bois.
9. En fin d'utilisation, remplacez la molette de sélection de la température sur la position « 0 », débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

- Lorsque vous utilisez les plaques du gril, nous vous recommandons d'incliner légèrement l'appareil vers l'avant pour faciliter la chute des graisses vers la rigole d'écoulement et le bac de récupération des jus de cuisson.
- Nous vous recommandons un niveau de température élevée pour les viandes épaisses (boeuf, poulet, porc...), et un niveau de température plus faible pour les poissons, fruits de mer, pains, bacon, etc.
- Ne pas couper les aliments directement sur les plaques afin de ne pas abîmer le revêtement antiadhésif.
- Les viandes, les poissons, etc. coupés en petits morceaux seront cuits plus vite et mieux que des gros morceaux.
- Ne salez pas la viande avant la cuisson, car le sel drainerait les jus et durcirait ainsi la viande.
- Lorsque vous utilisez les plaques de cuisson, choisissez plutôt des viandes tendres. Si vous souhaitez cuisiner des viandes plus dures (côtelettes), nous vous conseillons de les laisser mariner durant quelques heures.
- Si vous utilisez des viandes marinées, éliminez l'excédent de marinade en tamponnant la viande avec du papier absorbant.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas durant la cuisson. Les jus s'en échapperaient et la viande serait dure.
- Après avoir fait cuire du poisson ou des fruits de mer, essuyez la plaque avec du jus de citron pour empêcher que leur goût ne se transmette au mets suivant.

ATTENTION !

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage.
- N'immergez jamais le gril dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pouvant endommager le revêtement antiadhésif.

NETTOYAGE

- Pendant l'utilisation du gril, il est conseillé de retirer la graisse de cuisson à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur et de la diriger vers la rigole d'écoulement puis dans le bac de récupération des jus de cuisson.
- Après chaque utilisation, et lorsque le gril est complètement refroidi, nettoyez les plaques et le bac de récupération des jus de cuisson à l'aide d'un chiffon humide puis séchez complètement à l'aide d'un chiffon doux et sec.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle puis essuyez avec un chiffon doux et sec. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs, d'éponges rugueuses ou de limaille de fer.

RANGEMENT

- Après refroidissement, l'appareil peut se ranger verticalement. Assurez-vous préalablement de tirer le loquet de verrouillage vers l'avant pour bloquer les plaques.
- Le cordon d'alimentation peut être enroulé sous la base.

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.

Attention :

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.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. 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. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.



Faites un geste
eco-citoyen. Recyclez
ce produit en fin de
vie.



Sourcing & Création
21 avenue de l'Harmonie
F-59650 VILLENEUVE D'ASCQ

Art. 8003571
Ref. GV L3
Fabriqué en R.P.C.