



Modèles N° GPC12RLPCAN
GPC12SLPCAN

GEORGE FOREMAN'S

Poêle antiadhésive pour grillades sans graisses

Manuel d'utilisation et d'entretien

Nos compliments pour l'achat de votre poêle pour grillades sans graisses, de George Foreman — une solution idéale et nouvelle pour faire des grillades sur votre cuisinière! Votre santé est notre principal souci. Nous avons donc utilisé les meilleurs matériaux pour mettre au point cette poêle antiadhésive d'une qualité et d'une durabilité irréprochables. Son profil en pente très légère assure la cuisson efficace des grillades tout en permettant l'écoulement des corps gras vers la périphérie de la poêle! Les larges cannelures sur sa surface sont légèrement rehaussées à leurs extrémités et comportent de petites aspérités au centre pour maintenir les aliments bien en place — tandis que la graisse peut s'écouler librement. Une poignée anti-brûlures s'ajoute aux avantages de la poêle à grillades de George Forman. Celle-ci comprend en outre une presse à viande en fonte (N° de pièce 21141). Son usage est facultatif. En la déposant dans la poêle directement sur les aliments, vous accélérerez leur cuisson tout en facilitant l'évacuation de l'eau et de la graisse. Vous pouvez retournez les aliments durant la cuisson comme vous le faites d'habitude.

Caractéristiques

- Profil en pente pour évacuer efficacement les corps gras vers la périphérie de la poêle.
- Surface cannelée pour maintenir les aliments en place et éviter le contact avec les corps gras.
- Rebords élevés pour réduire au minimum les éclaboussures.
- Bec verseur très pratique sur le côté.
- Très grande surface de cuisson de plus de 12 po (plus de 30 cm).
- Corps en fonte d'aluminium et surface antiadhésive assurent une meilleure conduction de la chaleur et facilitent la cuisson.
- Lourde presse à viande, en fonte, pour accélérer la cuisson et favoriser l'extraction de la graisse.
- Poignée anti-brûlures en acier inoxydable solidement rivetée.
- Poignée secondaire pour faciliter la manutention.
- Peut aller au four jusqu'à 390 °F / 200 °C (325 °F / 160 °C avec le couvercle) — vous pouvez ainsi compléter vos recettes dans la même poêle.
- Couvercle en verre trempé (N° de pièce 21140-Rond ou 21139-Carré) pour concentrer la chaleur et accélérer la cuisson tout en laissant voir les aliments.

Large poignée.

Avant la première utilisation

Lavez la poêle, le couvercle et la presse à viande à l'eau chaude savonneuse avec une éponge ou un linge doux. Rincez et séchez soigneusement. Préparez la surface de cuisson antiadhésive en la badigeonnant délicatement avec une huile à cuisson légère. Essuyez l'excédent d'huile avec du papier essuie-tout.

Mode d'emploi de votre poêle George Foreman

1. Installez votre poêle à grillades George Forman sur votre cuisinière. Servez-vous toujours du brûleur le plus grand pour plus de stabilité et une meilleure répartition de la chaleur.
2. Allumez le brûleur; choisissez toujours un réglage faible ou moyen. Votre poêle est conçue pour conduire la chaleur de manière uniforme et rapide. Il n'est donc pas nécessaire de choisir un réglage de température élevé. Une chaleur trop élevée risque en outre de décolorer la poêle. Pour faire doré ou pour saisir la viande, préchauffez la poêle à feu moyen pendant 1 à 2 minutes.
3. Déposez les aliments sur les cannelures de la poêle. Le rôle de ces cannelures est de retenir les aliments en place tout en laissant s'écouler la graisse vers la périphérie de la poêle.

Mode d'emploi de votre poêle George Foreman (suite)

- Retournez les aliments au besoin à l'aide d'une spatule en bois ou en plastic résistant. Évitez les ustensiles en métal comportant des arêtes vives afin de ne pas endommager la surface antiadhésive.

ATTENTION: La poêle devient très chaude durant la cuisson; utilisez toujours les poignées et portez des gants isolants pour éviter de graves brûlures.

- Laissez refroidir la poêle, le couvercle et la presse à viande, puis lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. Le nettoyage au lave-vaisselle n'est pas recommandé.

Conseils importants

ATTENTION:

- Ne pas placer cette poêle sous la rôtissoire d'un four, sur un feu de camp ou dans un four à micro-ondes.
- Si vous avez une cuisinière à gaz, assurez-vous d'utiliser la grille fournie avec celle-ci. Veuillez consulter le manuel qui accompagne votre cuisinière.
- Pour plus de stabilité et une répartition uniforme de la chaleur, servez-vous toujours du brûleur le plus grand.
- Cette poêle à grillade est en fonte d'aluminium et son poids est donc assez important. Pour la soulever ou pour verser, tenez-la toujours par les deux poignées.
- Cuisez à feu bas ou moyen. Cette poêle est conçue pour distribuer la chaleur rapidement et uniformément. Si vous cuisez au gaz, la flamme ne doit pas dépasser sur les côtés de la poêle.
- La poêle devient très chaude durant la cuisson; utilisez toujours les poignées et portez des gants isolants pour éviter de graves brûlures.**
- Lorsque vous posez la poêle sur le brûleur de la cuisinière, ne laissez jamais les poignées dépasser vers l'extérieur de la cuisinière, mais tournez-les hors de portée des enfants afin d'éviter un accident. Assurez-vous également que la poignée ne se trouve pas au-dessus d'un autre brûleur allumé.
- Avec le temps et l'usage, de légères éraflures, décolorations ou taches peuvent apparaître sur votre poêle à grillade, mais cela ne diminue pas l'efficacité de la surface antiadhésive. Enlez les taches mineures avec un chiffon humide. Pour les taches tenaces, utilisez un tampon à récurer non-abrasif en plastic. N'utilisez jamais de laine d'acier, de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de décapant pour le four. Tous ces produits peuvent endommager la surface antiadhésive. Si des taches blanches apparaissent par endroits (dépôts de tartre, d'amidons, etc.), vous pouvez les éliminer avec une éponge et une solution d'eau et de jus de citron ou de vinaigre.
- Votre poêle à grillades George Foreman peut aller au four jusqu'à 390 °F / 200 °C (325 °F / 160 °C avec le couvercle). Bien que les poignées soient conçues pour rester froides lors de la cuisson sur le dessus de la cuisinière, utilisez toujours des gants isolants lorsque vous sortez la poêle du four.
- Le couvercle fourni avec la poêle est en verre trempé. Bien que le verre trempé soit extrêmement résistant, prenez soin de ne pas le laisser tomber et évitez de le cogner contre d'autres objets. N'utilisez pas le couvercle s'il est fendu ou ébréché. Soulevez toujours le couvercle par sa poignée.
- Ne laissez pas la poêle vide sur un brûleur allumé et évitez de laisser bouillir des liquides jusqu'à ce qu'ils soient totalement évaporés.

GARANTIE LIMITÉE À VIE

La présente garantie est accordée à l'acheteur initial de ce produit.

Durée de la garantie : L'acheteur initial bénéficie d'une garantie valide pour toute la durée de vie de ce produit.

Etendue de la garantie : Ce produit est garanti contre tout vice de pièce et de fabrication. La garantie est annulée si le produit a subi des dommages résultant d'un accident, de son expédition, d'un usage inadéquat ou abusif, d'une négligence, d'un entretien inapproprié, d'un usage à but commercial, d'une réparation effectuée par des personnes non agréées, ou de toute autre cause ne provenant pas d'un défaut de fabrication ou de pièce. Les égratignures, taches, décolorations ou dommages causés par la surchauffe ou le nettoyage au lave-vaisselle ne sont pas couverts par la présente garantie. Les dommages directs ou indirects ne sont pas couverts par cette garantie. La présente garantie n'est valide que si le produit a été acheté et utilisé aux États-Unis ou au Canada. Elle ne couvre pas les produits dont l'utilisation n'est pas conforme aux instructions fournies, les produits qui ont subi des altérations ou des modifications, ni les produits (ainsi que les pièces) qui ont été endommagés.

Renonciations de la garantie : Cette garantie annule toute autre garantie expresse ou implicite et nul n'est autorisé à assumer d'autres responsabilités en rapport avec la vente de nos produits. Il ne sera accepté aucune réclamation pour défaut ou mauvais fonctionnement du produit en vertu d'aucune théorie concernant les torts, d'aucun contrat ou de loi commerciale invoquant entre autres la négligence, la faute grave, l'obligation inconditionnelle, la rupture de garantie et la rupture de contrat. Par cette garantie vous disposez de droits spécifiques mais vous pouvez vous prévaloir d'autres droits selon votre état ou votre province.

Exercice de la garantie : Durant la période de cette garantie limitée à vie, tout produit défectueux retourné à nos services sera soit réparé, soit remplacé par un modèle équivalent reconditionné (selon le choix de notre société). Si cette poêle n'est plus fabriquée, elle sera remplacée par une poêle d'égale valeur. Le produit réparé ou le produit de remplacement sera couvert pour le restant de la période de validité de la garantie. Dans ce cas, aucun paiement ne sera exigé pour la réparation ou le remplacement.

Service et réparation

En cas de réparation, veuillez, en premier lieu, composer sans frais le 1-800-233-9054 entre 9 h et 17 h Heure Normale du Centre. Veuillez retourner l'article soigneusement emballé, frais de port et d'assurance payés, à l'adresse figurant ci-dessous. Pour le Canada, les frais de douane sont à la charge du consommateur. Veuillez joindre la somme de 15.00 \$ (U.S.) pour couvrir les frais de réexpédition et de manutention. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages ou de la perte des produits qui nous sont envoyés. Pour votre protection, veuillez emballer soigneusement l'article et l'assurer auprès du transporteur. Assurez-vous de joindre votre adresse complète et votre numéro de téléphone de jour, ainsi qu'une description du problème et **une copie de votre facture ou toute autre preuve d'achat déterminant l'état de la garantie.** Les envois en port dû (C.O.D.) ne seront pas acceptés.

Veuillez expédier le produit à l'adresse suivante:

The Repair Department

708 South Missouri St. Macon, MO 63552

N° de téléphone du service à la clientèle : 1-800-233-9054 (9 h - 17 h Heure Normale du Centre)

Courrier électronique : salton@saltonusa.com