

MANUEL D'UTILISATION  
Modèle GP100SILCAN

**GEORGE FOREMAN<sup>MD</sup>**



A stylized, cursive signature of "George Foreman".



**GRIL PORTABLE AU PROPANE**

**MAXIM<sup>®</sup>**

## **NOTE IMPORTANTE**

**Si vous sentez une odeur de gaz :**

- 1. Fermez la commande d'arrivée de gaz de l'appareil.**
- 2. Éteignez toute flamme en présence.**
- 3. Ouvrez le couvercle.**
- 4. Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de bouteilles de gaz ou le service des incendies.**

## **NOTE IMPORTANTE**

- 1. N'utilisez et ne conservez jamais d'essence ni de produits volatiles inflammables à proximité de cet appareil, ni d'aucun autre appareil.**
- 2. Ne rangez jamais une bouteille de gaz non connectée à proximité de cet appareil, ni d'aucun autre appareil.**

## **AVERTISSEMENT**

- 1. Ne gardez jamais une deuxième bouteille de gaz à moins 3.05 mètres (10 pieds) de cet appareil.**
- 2. N'utilisez et ne conservez jamais d'essence ni de produits volatiles inflammables à moins de 7.62 mètres (25 pieds) de cet appareil.**

# IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

## VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

**AVERTISSEMENT : L'utilisation d'un gril au propane comporte toujours un risque d'incendie ou d'explosion. Veuillez lire ce manuel avant d'utiliser le gril. Le fait de ne pas suivre toutes les instructions peut entraîner des blessures graves ou mortelles et de sérieux dommages.**

Pour réduire les risques d'incendie ou de blessures lors de l'utilisation d'un gril au propane, il est essentiel de suivre ces règles de sécurité élémentaires :

1. Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser le gril.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Se servir des poignées de l'appareil et de gants ou de poignées isolantes.
3. Éloigner les enfants et les animaux du gril en tout temps.
4. Ne pas laisser un enfant se servir du gril.
5. Ne pas laisser cet appareil fonctionner sans surveillance.
6. Ne pas déplacer le gril durant son fonctionnement. Le laisser refroidir avant de le déplacer, de monter ou de démonter un accessoire et avant de le nettoyer ou de le ranger.
7. Avant de déconnecter la bouteille de gaz, tourner la commande de température à la position LOCK/OFF.
8. Ne pas utiliser un gril dont le fonctionnement est anormal ou ayant subi un choc ou quelque dommage que ce soit. Pour retourner l'appareil au fabricant en vue d'une inspection, d'une réparation ou d'un réglage, contacter le service après-vente afin d'obtenir une autorisation.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant du gril peut entraîner des blessures.
10. Ce gril doit être utilisé à l'extérieur uniquement. NE JAMAIS utiliser le gril dans un espace clos afin d'éviter une accumulation de gaz en cas de fuite, ce qui entraînerait une explosion ou une concentration de monoxyde de carbone dangereuse ou mortelle. NE PAS utiliser le gril dans un garage, une remise ou autre espace clos.
11. Ne pas se servir du gril pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
12. Faire preuve d'une extrême prudence pour déplacer un gril contenant de l'huile ou un liquide chaud. Laisser le liquide refroidir avant de retirer et de vider le bac d'égouttement. Laisser refroidir le gril avant de l'ôter de son socle.
13. Ne jamais tenter de déloger des morceaux d'aliments ou de nettoyer le gril lorsqu'il est chaud.
14. Ne jamais utiliser un combustible, tel que du charbon de bois, avec ce gril.

## VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

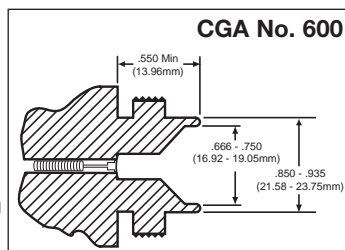
**CE GRIL N'EST PAS DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL.  
À UTILISER À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.**

# AUTRES RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

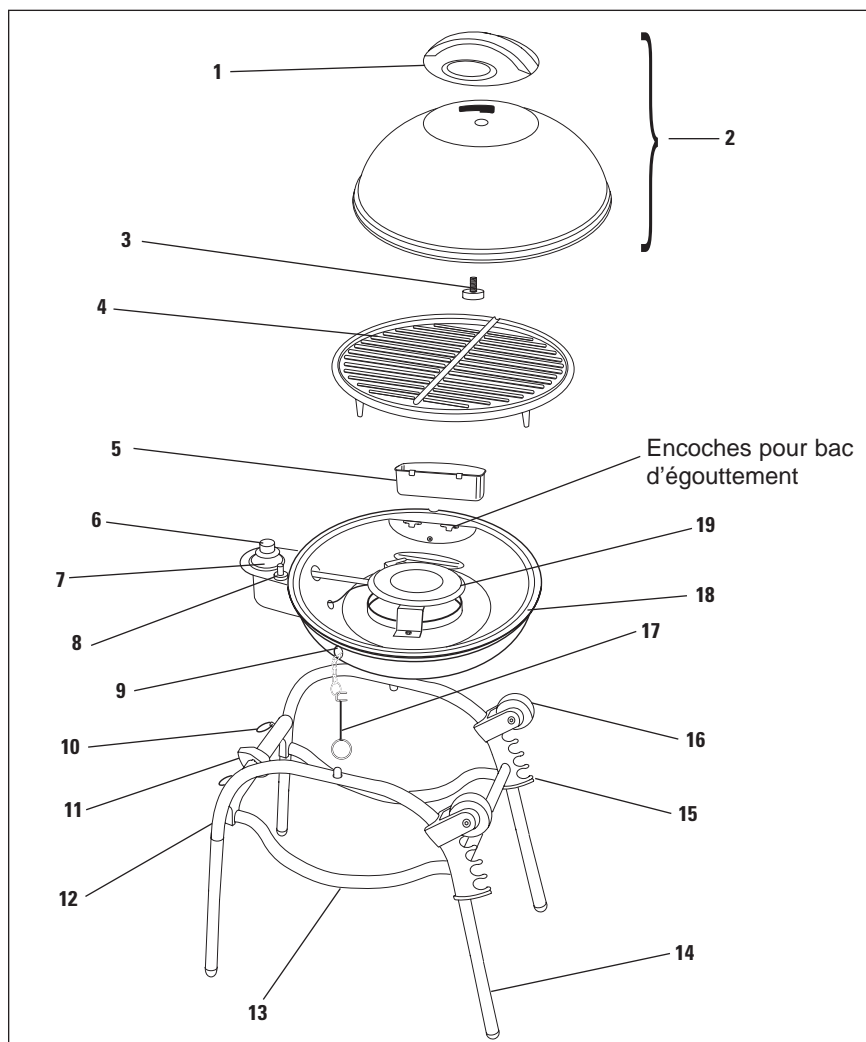
1. **ATTENTION: Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur durant son fonctionnement. Prendre les précautions qui s'imposent afin d'éviter des brûlures et des blessures ou un incendie et des dommages.**
2. Avant de se servir de ce gril ou de le nettoyer, tout utilisateur doit avoir lu et assimilé les instructions de ce manuel.
3. Assurer une bonne circulation d'air au-dessus et autour du gril lorsque celui-ci est en service. Ne pas le mettre en contact avec des vêtements, des torchons ou autres matériaux inflammables.
4. **IMPORTANT :** Toujours maintenir un espace libre d'au moins 40 cm (16 po) tout autour du gril. Celui-ci ne doit jamais être surplombé par une structure inflammable ou un élément de mobilier.
5. Si le gril fonctionne anormalement, tourner immédiatement la commande de température à la position LOCK/OFF. Ne jamais tenter d'effectuer une réparation soi-même.
6. Ce gril d'extérieur n'est pas conçu pour les véhicules récréatifs ni pour les bateaux.
7. La consommation d'alcool ou de drogues ou l'usage de médicaments peut diminuer l'aptitude des personnes à assembler convenablement ou à utiliser cet appareil.
8. Lors de la cuisson avec de l'huile ou un corps gras, il est conseillé de garder un produit extincteur à portée de main. Ne jamais verser d'eau sur une flamme provoquée par de l'huile ou un corps gras. Utiliser un extincteur à poudre de type BC ou éteindre le feu avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude.
9. S'il commence à pleuvoir pendant une cuisson à l'huile, éteindre le brûleur du gril et fermer la commande d'arrivée de gaz et couvrir immédiatement la plaque de cuisson. Ne pas déplacer le gril ni ôter la plaque de cuisson.
10. Durant son utilisation, le gril doit se trouver sur une surface stable et horizontale dans un espace exempt de matériau combustible. Une surface en asphalte est à déconseiller.
11. Avant de mettre en place la Commande de température, s'assurer que la commande de température se trouve à la position LOCK/OFF.
12. Un gril n'est pas un appareil de chauffage et ne doit en aucun cas être utilisé comme tel.
13. Ne pas utiliser le gril à proximité de matériaux combustibles, d'essence ou de produits volatiles inflammables.
14. Ne pas restreindre la circulation d'air servant à la combustion et à la ventilation.
15. Toujours enlever le couvercle avant d'allumer le gril.
16. Ne jamais déconnecter le régulateur ni la tuyauterie de gaz durant le fonctionnement du gril.
17. Éviter d'allumer le gril lorsqu'on porte des vêtements à manches amples.
18. Se servir d'ustensiles à barbecue à long manche et résistant à la chaleur.
19. Ne pas disposer le gril face au vent.
20. Ne pas disposer le gril dans un endroit où des personnes se déplacent fréquemment.
21. Laisser le gril refroidir complètement avant de le nettoyer.
22. Il est recommandé de ranger le gril à l'intérieur ou, en cas d'impossibilité, le recouvrir d'une housse protectrice. Ne pas le laisser à la portée des enfants.

# Instructions spéciales concernant le régulateur et les bouteilles de gaz (propane)

- Le gril au propane est équipé d'un régulateur muni d'un raccord CGA N° 600 se connectant **UNIQUEMENT** à une bouteille de PROPANE de 1 lb. Voir l'illustration.
- L'installation du gril doit être conforme aux réglementations locales ou, à défaut, au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54, au Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases ANSI/NFPA 58 ou au Natural Gas and Propane Installation Code CSA B149.1.
- Utiliser ce gril uniquement avec du gaz de type GPL (propane) et le robinet régulateur fourni.
- Ne jamais utiliser de charbon de bois ou de liquide d'allumage dans un gril au propane.
- Déposez les bouteilles usées ou vides dans un endroit sûr.
- Entreposez les bouteilles de rechange dans un endroit bien aéré, loin du gril.
- Ne jamais percer ou brûler des bouteilles de gaz.
- Ne pas se servir de bouteille présentant une fuite.
- Ne pas agrandir l'ouverture du brûleur ou du régulateur en les nettoyant.
- En présence d'une odeur de gaz, tourner la commande de température à la position LOCK/OFF pour interrompre l'arrivée de gaz. Éteindre toute flamme en présence et ouvrir le couvercle. Si l'odeur persiste, appeler immédiatement le fournisseur de la bouteille de gaz ou le service des incendies.
- Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres produits volatils inflammables à proximité d'un gril.
- Ne pas laisser une bouteille de gaz non connectée à proximité du gril ni d'aucun autre appareil.
- Les bouteilles de propane utilisées doivent être fabriquées et dûment identifiées conformément à la norme CFR 49 du Department of Transportation (DOT) des États-Unis pour les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié ou à la Norme nationale du Canada CAN/CSA-B339, Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses.
- Lorsque le gril n'est pas en service, la commande de température doit se trouver à la position LOCK/OFF pour empêcher toute arrivée de gaz. Ne ranger le gril à l'intérieur que si la bouteille de gaz est déconnectée et retirée du gril. Les bouteilles de gaz doivent être entreposées à l'extérieur, hors de portée des enfants. Ne pas les conserver dans un bâtiment ou un garage ni dans un espace clos.
- Le régulateur peut émettre un bourdonnement ou un sifflement durant le fonctionnement. Ceci ne compromet aucunement la sécurité ou l'utilisation du gril.
- Conservez le bouchon de la bouteille de gaz et remettez-le en place lorsque celle-ci n'est pas en service.
- Le dispositif de distribution de la bouteille doit être disposé de manière à faciliter l'alimentation en gaz. La bouteille doit être utilisée en position verticale. Ne pas bloquer la soupape de pression pendant l'utilisation ou l'entreposage.
- Toujours retirer la bouteille de gaz du gril avant le transport et après utilisation du gril.



# Les éléments de votre grill au propane modèle GP100SILCAN



1. Poignée du couvercle avec évent (N° 21659)
2. Ensemble couvercle (N° 21660SIL)
3. Vis et rondelle (N° 21661)
4. Plaque de cuisson (N° 21645)
5. Bac d'égouttement (N° 21646)
6. Commande de température (N° 21647)
7. Régulateur (N° 21663)
8. Allumeur (N° 21648)
9. Regard de flamme

10. Goupille de blocage (2) (N° 21657)
11. Verrou de transport (N° 21649)
12. Cadre du socle (N° 21650)
13. Poignée de transport (N° 21651)
14. Pied du socle (4) (N° 21652)
15. Support de rangement des pieds (2) (N° 21653)
16. Roulettes de transport (2) (N° 21654)
17. Porte-allumette (N° 21656)
18. Corps du grill
19. Brûleur

# Avant la première utilisation

1. Sortez le gril et toutes les pièces de l'emballage.
2. Déposez le cadre du socle sur une surface plane et horizontale.
3. Poussez le verrou de transport vers la droite et dépliez la poignée de transport.
4. Enlevez la plaque de cuisson, le corps du gril, le couvercle et le bac d'égouttement. Essuyez le corps du gril et le couvercle avec un chiffon humide pour enlever toute poussière. Lavez la plaque de cuisson et le bac d'égouttement à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

5. Le couvercle et la poignée avec évent ont été assemblés à l'envers avec la vis à rondelle pour simplifier l'emballage de l'appareil. Dévissez la poignée avec évent pour la séparer du couvercle, puis remontez-la correctement au sommet du couvercle. Assurez-vous que l'ergot de positionnement de la poignée s'insère bien dans la fente d'assemblage au sommet du couvercle. Montez la poignée à évent sur le sommet du couvercle au moyen de la vis avec rondelle, en introduisant cette dernière par l'intérieur du couvercle. Serrez avec un tournevis Phillips. Voir figure 1.

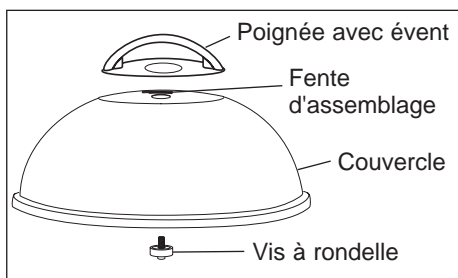


Figure 1

6. Installez le bas d'égouttement dans les encoches situées sur le corps du gril.
7. Après avoir lu le chapitre suivant concernant les différentes configurations du gril, placez le corps du gril sur son socle. Tel qu'illustré à la figure 2, accrochez la patte de fixation du gril sur l'ergot situé au-dessous du cadre, d'un côté du socle. Puis alignez le trou de positionnement du gril avec l'ergot situé au-dessus du cadre, sur le côté opposé.
8. Déposez la plaque de cuisson sur le gril et installez le couvercle sur la plaque.

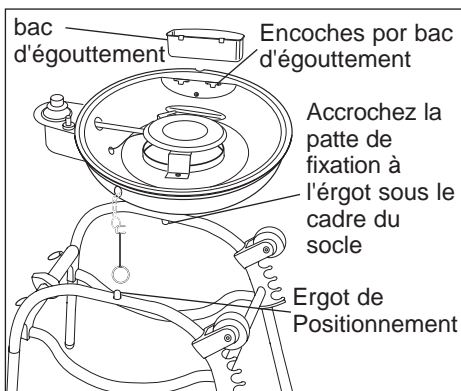


Figure 2

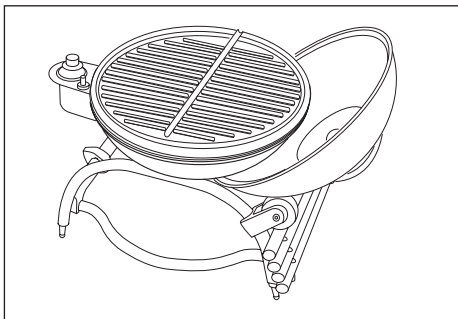


Figure 3

**NOTE :** Si le couvercle doit être retiré temporairement, vous pouvez le coincer entre le gril et les roues, tel qu'illustré à la figure 3.

# Configurations du grill

Grâce à son format très compact, vous pouvez transporter ce grill portable au propane où vous le désirez. Faites-le rouler de votre remise de jardin jusqu'à votre terrasse ou jusqu'au parc de votre quartier. Vous pouvez également l'emporter en camping. Le grill peut passer rapidement d'une configuration à une autre, de la position de rangement à la position d'utilisation basse ou sur pieds.

**Position de rangement :** Dans cette configuration, le grill occupe un minimum de place. Les pieds sont accrochés sur leur support de rangement et la poignée de transport, repliée sur le dessus du couvercle, s'enclenche pour maintenir l'ensemble.

**Position de transport :** Pour passer à cette position, relevez la poignée de transport pour dégager le couvercle du grill. Retirez l'une des goupilles de blocage de son logement de rangement. Dépliez la poignée de transport jusqu'à ce que les flèches d'alignement soit visibles, puis faites pivoter la poignée pour faire coïncider ces deux flèches. Introduisez la goupille de blocage dans l'axe de la poignée de transport pour verrouiller celle-ci. Poussez le verrou de transport en position de verrouillage. Le grill est prêt pour le transport.

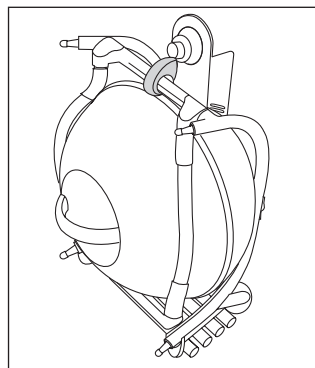


Figure 4

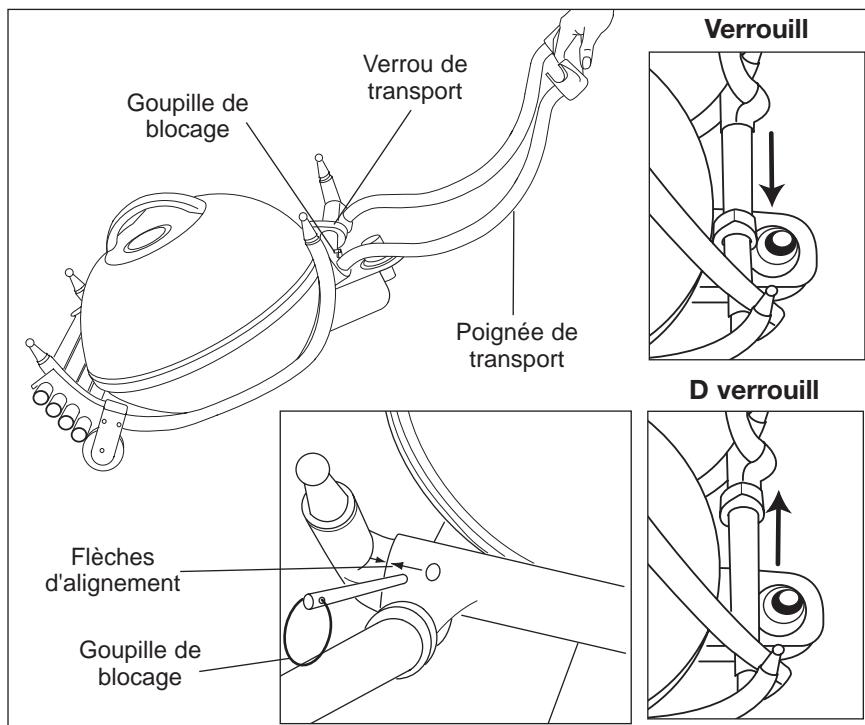


Figure 5



## Configurations du grill (suite)

**Position d'utilisation basse :** Cette position est très pratique pour les barbecues en camping et à la plage ou pour les pique-niques en promenade ou dans le parc près de chez vous.

Pour passer de la position de transport à la position basse, dégagez le verrou de transport en le faisant coulisser du centre vers l'extérieur, puis dépliez la poignée de transport. Soulevez le corps du grill muni de sa plaque de cuisson et de son couvercle et mettez-le de côté. Repliez la poignée de transport et enclenchez-la en position fermée. Retournez le socle de manière à ce qu'il repose sur les raccords des pieds.

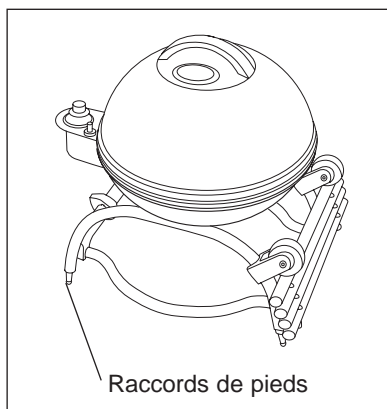


Figure 6

Déposez le corps du grill sur le socle en accrochant la patte de fixation à l'ergot situé sous le cadre du socle. Alignez le trou de positionnement du grill avec l'ergot situé du côté opposé sur le cadre du grill. Déposez la plaque de cuisson sur le corps du grill. **INSTALLEZ LE BAC D'ÉGOUTTEMENT SUR LES ENCOCHES PRÉVUES À CET EFFET.** (Voir Figure 2 à la section « Avant la première utilisation »). Connectez la bouteille de gaz. Pour plus de détails, voir la section « Connexion de la bouteille de propane ». Le grill est prêt à fonctionner.

**Position d'utilisation sur pieds :** Cette position est idéale pour faire des grillades sur une terrasse et permet d'utiliser le grill plus confortablement.

Pour installer le grill sur pieds, suivez toutes les instructions concernant l'installation du grill en position basse, mais avant de retourner le socle détachez les quatre pieds de leur support de rangement. Enfoncez fermement chacun des pieds sur les raccords situés à chaque extrémité du cadre, puis retournez le socle sur ses pieds. Montez le grill avec sa plaque de cuisson et son bac d'égouttement sur le socle. Connectez la bouteille de gaz tel qu'indiqué à la section « Connexion de la bouteille de propane ». Le grill est prêt à fonctionner.

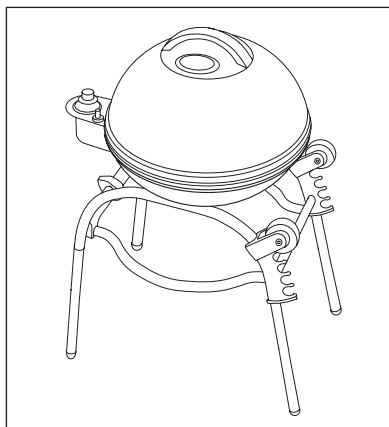


Figure 7

Assurez-vous que le bac d'égouttement est correctement installé et n'oubliez pas que le grill doit toujours être utilisé avec le régulateur à gauche et le bac d'égouttement à l'arrière.

# Connexion de la bouteille de propane

Tournez la commande de température à la position LOCK/OFF. Enfoncez légèrement une bouteille de propane de 1 lb dans le raccord du régulateur de gaz en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le serrage soit bien ajusté.

## Test de fuite

### RÈGLES DE SÉCURITÉ :

- **Faites toujours un test de fuite avant d'utiliser votre gril au propane.**
- **Faites un test de fuite chaque fois que vous connectez une bouteille de gaz.**
- **Ne fumez pas pendant un test de fuite.**
- **DANGER – Ne tentez jamais de détecter une fuite de gaz à l'aide d'une flamme. Évitez toute présence de flamme ou d'étincelles lorsque vous faites un test de fuite. Sans ces précautions, vous provoquerez un incendie ou une explosion pouvant entraîner des blessures très graves ou mortelles et occasionnant de sérieux dommages.**
- **Effectuez le test de fuite à l'extérieur dans un endroit bien aéré.**

1. Diluez une ou deux cuillerées à table de détergent liquide dans une même quantité d'eau. Utilisez un savon doux et de l'eau uniquement. **N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS D'ENTRETIEN MÉNAGER.**
2. Assurez-vous que la commande de température est bien à la position LOCK/OFF.
3. À l'aide d'un pinceau propre, appliquez de l'eau savonneuse à l'endroit de la connexion entre la bouteille de gaz et le régulateur et surveillez la présence de bulles.
4. Si des bulles se forment, c'est qu'il y a une fuite. Resserrez la connexion de la bouteille et du régulateur et répétez les étapes (2) et (3).

**NOTE :** Si vous ne parvenez pas à éliminer la fuite, dévissez la bouteille de gaz et vérifiez si le pas de vis de la bouteille ou du régulateur est endommagé ou encrassé. Assurez-vous également qu'il n'y a pas de restriction du débit de gaz au niveau de l'ouverture la bouteille ou du raccord du régulateur. Éliminez toute obstruction et refaites le test de fuite.

## Vérification de l'allumeur :

- La commande de température doit se trouver en position LOCK/OFF. Appuyez brièvement sur le bouton d'allumage. Vous devriez entendre un déclic et vous devriez voir une étincelle par le regard de flamme.

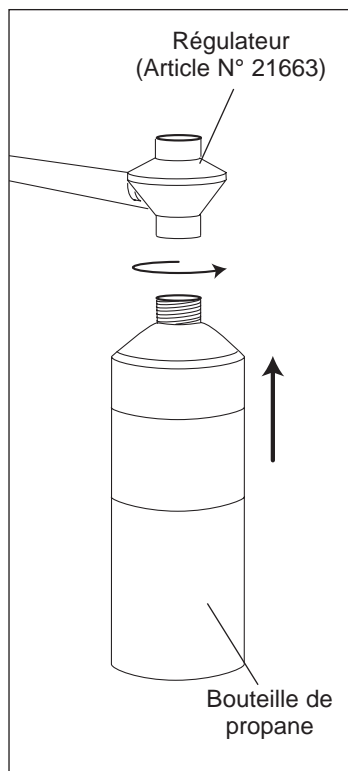


Figure 8

# Mode d'emploi du gril au propane GP100 de George Foreman

**IMPORTANT :** Assurez-vous au préalable que le bac d'égouttement est correctement installé.

## Allumage du brûleur avec l'allumeur :

1. Tournez la commande de température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, à la position OFF. Enfoncez le bouton puis tournez-le à la position désirée.
2. Pour allumer le gril, appuyez brièvement sur le bouton d'allumage jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic. Vérifiez à travers le regard de flamme que toutes les buses du brûleur s'allument restent allumées.
3. Si l'allumeur **ne fonctionne pas**, tournez la commande de température à la position OFF/LOCK. Enlevez le couvercle et la plaque de cuisson pour laisser le gaz se dissiper. Attendez cinq minutes, puis suivez les instructions concernant l'allumage au moyen d'une allumette.

## Allumage du brûleur au moyen d'une allumette :

1. Fixez une allumette sur le porte-allumette. Allumez-la à l'aide d'une autre allumette et introduisez-la dans le regard de flamme pour l'approcher du brûleur.
2. Tournez la commande de température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF, puis enfoncez-la en la tournant jusqu'à la position HIGH.

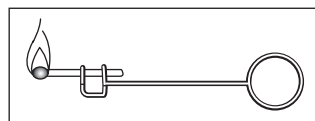


Figure 9

**AVERTISSEMENT :** Si le brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez la commande de température à la position LOCK/OFF. Enlevez le couvercle et la plaque de cuisson pour laisser le gaz se dissiper.

Attendez 5 minutes puis essayez à nouveau.

## Instructions pour la cuisson :

1. Allumez le brûleur et tournez la commande de température de la position HIGH à la position LOW. Vérifiez à travers le regard de flamme que le brûleur est allumé.
2. **Préchauffage :** Posez le couvercle sur la plaque de cuisson et faites préchauffer le gril pendant 8 minutes à la position HIGH. Lors de la première utilisation, vous pourriez déceler une légère odeur due à l'effet de la chaleur sur la peinture et les pièces neuves. **IMPORTANT :** Ne laissez pas le couvercle fermé pendant plus de 8 minutes sans aliments sur la plaque de cuisson. Le revêtement antiadhésif pourrait se détériorer.
3. Après un préchauffage de 8 minutes, ôtez prudemment le couvercle et déposez les aliments sur la plaque de cuisson. Faites-les cuire suffisamment en les retournant au moins une fois en milieu de cuisson. Contrôlez la cuisson au besoin à l'aide de la commande de température.
4. Vous pouvez contrôler le taux d'humidité des aliments, dans une certaine mesure, en modifiant l'ouverture de l'évent du couvercle. Pour évacuer l'humidité des aliments, ouvrez l'évent en le tournant dans le sens horaire. Pour retenir l'humidité des aliments, réduisez l'ouverture de l'évent en tournant celui-ci dans le sens contraire. **ATTENTION : De la vapeur peut s'accumuler sous le couvercle durant la cuisson. Ouvrez celui-ci avec prudence.**

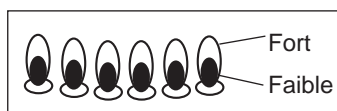


Figure 10

# Mode d'emploi du gril au propane GP100 de George Foreman (suite)

## Instructions pour la cuisson (suite) :

5. Lorsque les aliments sont cuits, retirez-les avec une spatule ou autre ustensile en bois ou en matière plastique résistant à la chaleur. Utilisez toujours des ustensiles en bois ou en matière plastique pour ne pas égratigner la surface antiadhésive. Pour éviter d'endommager le revêtement de la plaque de cuisson, n'utilisez jamais de pinces métalliques, de fourchettes ou de couteaux.  
**ATTENTION : Ne laissez jamais d'ustensile sur la plaque de cuisson quand celle-ci est chaude.**
6. À la fin de la cuisson ou lorsque la bouteille de propane est vide, tournez la commande de température à la position LOCK/OFF et enlevez la bouteille de propane.
7. Laissez refroidir le gril avant de le démonter ou de le nettoyer.
8. Le bac d'égouttement, une fois refroidi, peut être retiré et vidé.  
**Assurez-vous que le liquide est suffisamment refroidi avant de retirer le bac d'égouttement.**

## Conseils utiles pour la cuisson

- Pour les grillades, choisissez des viandes tendres.
- Faites mariner les viandes plus dures pour les attendrir.
- Pour éviter que les viandes ou les poissons ne se dessèchent, retournez-les une seule fois durant la cuisson sans les piquez.
- Pour retourner les viandes et les poissons, utilisez une large spatule plate en bois ou en matière plastique.
- Pour rôtir de la viande ou de la volaille utilisez un plat à rôtir bas. Déposez celui-ci prudemment sur la plaque de cuisson préchauffée en vous servant de gants isolants. Attention de ne pas égratigner le revêtement antiadhésif. Fermez le couvercle du gril.  
**NOTE : Un plat à cuisson posé sur la surface antiadhésive n'abîmera pas celle-ci. N'utilisez pas de casseroles ou de poêles.**
- Ne coupez pas des aliments sur la surface de cuisson.
- Utilisez exclusivement des ustensiles en bois ou en matière plastique résistant à la chaleur.
- Réglez toujours la température de façon progressive et uniquement lorsque c'est nécessaire. La cuisson des aliments à une température trop élevée peut dessécher ces derniers.
- Avant de griller du poisson ou de la volaille, repliez les parties très minces vers le dessous pour éviter qu'elles ne soient trop cuites.

# Guide de cuisson

Les temps de cuisson ci-dessous sont fournis à titre indicatif uniquement. Préchauffez le gril pendant 8 minutes. Les temps de cuisson varient selon la coupe ou l'épaisseur de la viande. Pour vérifier la cuisson, utilisez un thermomètre à viandes. Si la cuisson est insuffisante, prolongez-la en vérifiant régulièrement pour éviter que les aliments ne soient trop cuits.

Type d'aliment et quantité	Réglage de température	Temps de cuisson approximatif	Instructions spéciales
<b>Boeuf</b>			
Hamburgers, 115 g chacun, 2 cm d'épaisseur	Moyen - fort	12 à 15 min	Retourner à mi-cuisson.
Hamburgers 225 g chacun, 2,5 cm d'épaisseur	Moyen – fort	15 à 18 min	Retourner à mi-cuisson.
Bifteck de faux-filet 225 g chacun, 1,5 cm d'épaisseur	Moyen – fort	Saignant 4 à 5 min À point 5 à 6 min Bien cuit 6 à 7 min	Retourner à mi-cuisson.
Bifteck de faux-filet 340 g chacun, 2,5 cm d'épaisseur	Moyen – fort	Saignant 7 à 8 min À point 8 à 9 min Bien cuit 9 à 10 min	Retourner à mi-cuisson.
Bifteck d'ailoyau 170 g chacun, 1,5 cm d'épaisseur	Moyen – fort	Saignant 5 à 6 min À point 6 à 7 min Bien cuit 7 à 8 min	Retourner à mi-cuisson.
Bifteck d'ailoyau 225 g chacun, 2,5 cm d'épaisseur	Moyen – fort	Saignant 8 à 9 min À point 9 à 10 min Bien cuit 10 à 11 min	Retourner à mi-cuisson.
Brochettes de boeuf	Moyen	Bien cuit 15 à 20 min	Mariner dans l'huile et les épices. Retourner souvent durant la cuisson.
<b>Porc</b>			
Côtelettes de porc, avec os 115-170 g chac. 1,5 cm d'épaisseur	Moyen – faible	À point 6 à 7 min Bien cuit 8 à 9 min	Retourner à mi-cuisson.
Côtelettes de porc désossées, 225 g chacune, 3 cm d'épaisseur	Moyen – faible	À point 16 à 17 min Bien cuit 18 à 19 min	Retourner à mi-cuisson.
Bacon	Moyen	Bien cuit 9 à 15 min	Retourner fréquemment durant la cuisson.
Tranches de saucisse de porc, 45 g chacune, 1,5 cm d'épaisseur	Moyen	Bien cuit 6 à 8 min	Retourner à mi-cuisson.
Côtes levées, 1 grille Par sections de 3 côtes	Faible	Bien cuit 50 à 60 min	Dégorger pendant 15 minutes avant de griller. Faire cuire 30 minutes en retournant à mi-cuisson. Ajouter sauce barbecue. Tourner après 10 à 15 minutes et ajouter sauce sur l'autre côté. Cuire encore 10 à 15 minutes.

**VEUILLEZ NOTER :** Santé Canada recommande de bien cuire la volaille et la viande de bœuf, de porc, d'agneau, etc. La température interne de la viande doit atteindre au moins 74 °C (165 °F) pour éliminer le risque d'infection bactérienne due à la listeria ou à l'e-coli. La viande ou la volaille réchauffée doit également être portée à une température interne de 74 °C (165 °F).

## Guide de cuisson (suite)

Type d'aliment et quantité	Réglage de température	Temps de cuisson approximatif	Instructions spéciales
<b>Poulet</b>			
Poulet entier 1,5 à 2,25 kg	Faible	1h à 1h45	Frotter à l'huile avec épices à volaille. Placer dans un grand sac Reynolds® Hot Bag <sup>MD</sup> . Suivre la recette du poulet rôti au gril. Retourner à mi-cuisson.
Poulet entier, coupé en morceaux	Moyen – fort	Bien cuit 17 à 35 min	Retourner selon les besoins durant la cuisson.
Poitrine de poulet desossées, sans peau, 170 g chacune	Moyen – fort	Bien cuit 15 à 18 min	Retourner à mi-cuisson.
Ailes de poulet	Moyen – fort	Bien cuit 15 à 18 min	Retourner selon les besoins durant la cuisson.
Quarts de poulet	Moyen – fort	Bien cuit 25 à 35 min	Retourner à mi-cuisson.
Brochettes de poulet	Moyen	Bien cuit 15 à 20 min	Mariner dans l'huile et les épices. Retourner souvent durant la cuisson.
<b>Poisson et fruits de mer</b>			
Darnes de thon 2,5 cm d'épaisseur	Moyen	6 à 9 min	Retourner à mi-cuisson.
Darnes de saumon 2,5 cm d'épaisseur	Moyen	7 à 9 min	Retourner à mi-cuisson.
Filet d'hoplostète orange 2,5 cm d'épaisseur	Moyen – faible	10 à 13 min	Replier les parties minces vers le dessous. Retourner à mi-cuisson.
Grosses crevettes à queue noire, déveinées et décortiquées	Moyen – faible	4 à 6 min	Retourner à mi-cuisson.
<b>Divers</b>			
Épi de maïs entier	Faible	40 à 50 min	Tremper avec leur enveloppe pendant 20 minutes, puis envelopper d'une feuille d'aluminium. Retourner à mi-cuisson.
Pommes de terre au four	Fort	1h à 1h15	Percer les pommes de terre, huiler et assaisonner la peau. Envelopper d'une feuille d'aluminium. Retourner à mi-cuisson.
Tranches d'ananas, 1,5 cm d'épaisseur	Moyen	10 à 15 min	Retourner à mi-cuisson.

## Guide de cuisson (suite)

Type d'aliment et quantité	Réglage de température	Temps de cuisson approximatif	Instructions spéciales
<b>Divers</b>			
Zucchini, tranché en longueur 1,5 cm d'épaisseur	Moyen	10 à 15 min	Badigeonner à l'huile avec épices. Retourner à mi-cuisson.
Poivrons, (rouges, jaunes et verts) en tranches ou en rondelles	Moyen	10 à 12 min	Mariner dans l'huile et les épices. Retourner à mi-cuisson.
Poivrons, (rouges, jaunes et verts) en quartiers ou tranchés en longueur	Moyen	15 à 20 min	Mariner dans l'huile et les épices. Retourner à mi-cuisson.
Saucisses à rôtir, 2,5 cm d'épaisseur	Moyen	Bien cuit 15 à 20 min	Retourner à mi-cuisson.
Saucisse polonaise en collier, 4 cm d'épaisseur	Fort	12 à 15 min	Retourner à mi-cuisson.
Saucisses à rôtir au boeuf 2,5 cm d'épaisseur	Fort	12 à 15 min	Retourner à mi-cuisson.
Saucisse Kolbassa 2,5 cm d'épaisseur	Fort	12 à 15 min	Retourner à mi-cuisson.
Hot Dogs, 2 cm d'épaisseur	Fort	8 à 10 min	Retourner à mi-cuisson.
Hot Dogs Jumbo, 2,5 cm d'épaisseur	Fort	10 à 12 min	Retourner à mi-cuisson.

# Instructions pour le nettoyage

**ATTENTION :** Les surfaces du gril sont très chaudes durant l'utilisation. Laisser refroidir complètement la plaque de cuisson, le bac d'égouttement, le couvercle et le corps du gril avant de les manipuler ou de les nettoyer.

1. Tournez la commande de température à la position LOCK/OFF et laissez le gril refroidir avant de le démonter et de le nettoyer.
2. Enlevez la bouteille de propane.
3. Enlevez la plaque de cuisson et videz le bac d'égouttement.
4. Lavez la plaque de cuisson et le bac d'égouttement dans de l'eau chaude savonneuse avec un tampon à récurer en matière plastique. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez pas de laine d'acier, ni de tampons et de produits d'entretien puissants ou abrasifs. Si nécessaire, servez-vous d'une brosse en nylon pour décoller les résidus d'aliments.
5. Lavez l'intérieur du couvercle avec de l'eau et un détergent doux ou utilisez un produit nettoyant pour gril avec une brosse en nylon. Rincez et laissez sécher à l'air. N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif.
6. Passez uniquement de l'eau tiède avec une éponge sur l'extérieur du gril. Vous pouvez également utiliser un produit nettoyant non abrasif.
7. Nettoyez l'intérieur du gril avec un chiffon humide.

## Nettoyage du brûleur

**IMPORTANT :** Nettoyez le brûleur avant d'utiliser le gril au début de la saison ou après un mois d'inutilisation. Les araignées et les insectes installent souvent des nids dans les conduits du brûleur, surtout durant les saisons froides. Ces nids peuvent provoquer des flammes à l'intérieur des conduits ou sous le gril.

Pour nettoyer les conduits du brûleur, l'ensemble du brûleur doit être retiré du gril. Assurez-vous d'enlever au préalable la bouteille de gaz, le couvercle, la plaque de cuisson et le bac d'égouttement.

1. Retournez le corps du gril à l'envers. Observez la figure 11 et localisez la bride qui retient le venturi au régulateur. Ôtez la bride en la tirant vers le haut et mettez-la de côté.
2. Observez la figure 12 et localisez les deux vis qui retiennent le brûleur au corps du gril. Enlevez les vis avec leur rondelle et leur écrou en prenant soin de les conserver; vous en aurez besoin pour remonter le brûleur.

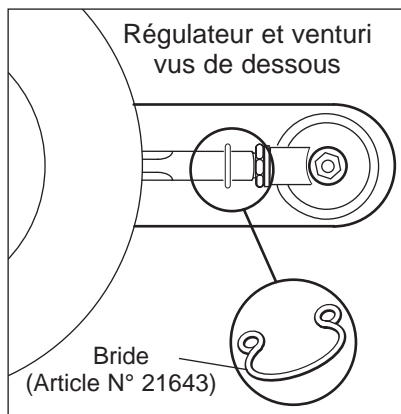


Figure 11

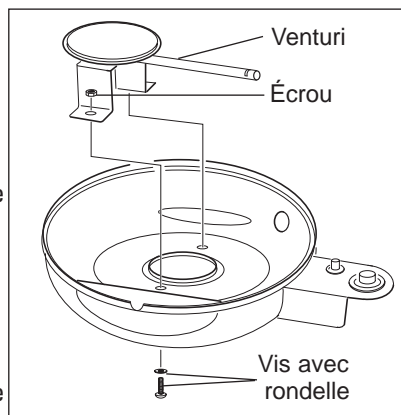


Figure 12



## Instructions pour le nettoyage (Suite)

3. Retirez délicatement le brûleur vers l'arrière pour déconnecter le venturi du régulateur. Voir la figure 12. L'allumeur étant toujours relié au brûleur, évitez d'exercer une tension sur le câble. Celui-ci est suffisamment long pour vous permettre d'examiner l'intérieur du venturi et de le nettoyer éventuellement avec une petite brosse à tubes.
4. Lorsque le venturi est propre, réinstallez le brûleur en assemblant correctement le venturi au régulateur et en serrant les vis de montage convenablement sans oublier de poser la bride de retenue.
5. Essuyez l'extérieur du brûleur avec du papier essuie-tout ou avec une éponge humide. Avec un fil métallique, débouchez tous les trous encrassés.

### Rangement de votre gril au propane

1. Nettoyez le gril en suivant les instructions ci-dessus.
2. Rangez la bouteille de propane à l'extérieur dans un endroit bien aéré et hors de portée des enfants.
3. Recouvrez le gril s'il est entreposé à l'extérieur.
4. Pour ranger le gril à l'intérieur, fermez la bouteille de propane, retirez-la du gril et rangez-la à l'extérieur.
5. Après une période d'entreposage, suivez les instructions concernant le nettoyage du brûleur avant d'utiliser le gril.

À l'exception des opérations de nettoyage décrites ci-dessus, toute opération d'entretien nécessitant le démontage de pièces doit être confiée à un réparateur d'articles ménagers.

Si le gril nécessite une réparation n'expédiez **JAMAIS** la bouteille de gaz.

# Recettes

## Fricadelle de saucisse diététique

Des galettes de saucisse à la fois savoureuses et sans danger pour votre santé. Pour la dinde hachée, choisissez des poitrines car elles sont plus faibles en gras que la viande brune et la peau. La dinde, surtout la viande blanche, est une excellente source de niacine, c'est à dire de vitamine B, qui assure la bonne santé du système nerveux. Les premiers symptômes d'une carence du système nerveux en niacine se traduisent fréquemment par de l'inquiétude, de l'irritabilité, un état dépressif, de la fatigue et des troubles de mémoire. Pour prévenir de tels symptômes, ajouter à vos repas quotidiens une bonne ration de dinde maigre, de poisson, de blé entier, de pommes de terre, de farine de maïs, d'oeufs, de brocoli, de tomates et de carottes.

2 blanc d'oeufs légèrement battus  
2/3 de tasse d'oignons hachés finement  
1/2 tasse de pomme séchées ou 1 tasse de pommes rouges fraîches hachés finement.  
1/2 tasse de chapelure assaisonnée  
4 c. à table de persil frais émincé  
1 c. à thé de sel de mer  
1 c. à thé de sauge moulue  
1/2 c. à thé de muscade moulue  
1/2 c. à thé de poivre noir  
1/2 c. à thé de poivre de Cayenne  
450 g de poitrine de dinde hachée maigre

- Dans un bol de taille moyenne, combinez les ingrédients à l'exception de la dinde que vous ajouterez après avoir bien mélangé.
- Avec le mélange, formez seize à dix-huit galettes de 5 cm de diamètre.
- Faites préchauffer le gril sur MED pendant 8 minutes.
- Placez les galettes sur le gril. Couvrez et cuisez de 6 à 7 minutes. Retournez-les et cuisez encore 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée et que le jus soit clair.
- Donne 8 portions

Cette recette est extraite du livre de Cherie Calbom « The healthy gourmet » (Clarkson Potter).

## Fricadelle de saucisse Texane

Des galettes de saucisse épicée au goût typiquement texan. Ces galettes sont excellentes avec un sauté de légumes ou de la salsa fraîche et des oeufs brouillés. Choisissez du boeuf maigre à 90% pour obtenir des galettes de saucisse faibles en gras. Du boeuf maigre à 90% contient uniquement 9 g de gras dont 4 de gras saturé, alors que le boeuf maigre à 73% contient 18 g de gras dont 7 de gras saturés.

2 blancs d'oeufs légèrement battus  
2/3 de tasse d'oignons hachés finement  
1/2 tasse de chapelure assaisonnée  
1/2 tasse de piments Chili hachés en petits morceaux  
2 grosses gousses d'ail hachées finement  
4 c. à table de coriandre fraîche  
2 c. à table de vinaigre de cidre de pomme  
1 c. à table de Chili en poudre  
1/2 c. à thé de sel de mer  
1/4 c. à thé de poivre de Cayenne  
450 g de boeuf haché maigre

- Dans un bol moyen, combinez les ingrédients à l'exception du boeuf haché que vous ajouterez après avoir bien mélangé.
- Avec le mélange formez seize galettes de 7 cm de diamètre.
- Faites préchauffer le gril sur MED/HIGH pendant 8 minutes.
- Placez les galettes sur le gril.
- Couvrez et cuisez de 5 à 6 minutes. Retournez les galettes et cuisez encore 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée et que le jus soit clair.
- Donne 8 portions

Cette recette est extraite du livre de Cherie Calbom « The healthy gourmet » (Clarkson Potter).

## Recettes (Suite)

### Super burgers de George Foremans

Un savoureux hamburger qui, à notre avis, est meilleur que son cousin entièrement fait de viande. Réduire votre consommation de viande aura un effet bénéfique sur votre santé. Pour réduire la quantité de viande dans vos hamburgers vous pouvez la mélanger à des légumes et diminuer ainsi la teneur en gras saturés. De la chapelure et des légumes hachés ont donc été ajoutés à cette recette, mais vous pouvez l'essayer avec du riz ou d'autres céréales. De plus, vous pourrez opter pour du pain de blé entier car il contient 1 g de matière grasse de moins que le pain ordinaire ou même que ceux le pain dit « faibles en calories ».

Si vous préférez les cheeseburgers, sachez que le fromage suisse contient 1 g de matière grasse de moins que le cheddar, l'American ou le Monterey Jack, soit respectivement 8 g contre 9 g par once. Par contre, le Cheddar et le Suisse allégés contiennent la moitié de matière grasse, soit 4 g par once. La moutarde contient 1 g de matière grasse par cuillerée à table comparativement à la mayonnaise qui en contient 11.

Garnissez vos hamburgers de laitue, de chou haché, de coriandre fraîche, de basilic ou d'épinards.

3/4 de tasse de légumes hachés (oignons jaunes ou verts,  
courgettes, persil) sautés ou non

3/4 de tasse de chapelure assaisonnée

1 kg de boeuf haché maigre

- Dans un bol de taille moyenne, combinez les légumes et la chapelure à l'exception du boeuf haché que vous ajouterez après avoir bien mélangé.
- Avec le mélange formez 12 galettes de 7 cm de diamètre.
- Faites préchauffer le gril sur MED/HIGH pendant 8 minutes.
- Déposez les galettes sur le gril.
- Couvrez et faites cuire de 6 à 8 minutes. Retournez les galettes et cuisez encore 6 à 7 minutes ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée et que le jus soit clair.
- Donne 12 portions

Cette recette est extraite du livre de Cherie Calbom « The healthy gourmet » (Clarkson Potter).

## **Légumes grillés**

12 tranches d'aubergines (ou 8 petites aubergines)  
4 petits oignons  
4 petites tomates  
2 petits zucchini  
8 à 12 champignons  
8 grosses gousses d'ail pelées et tranchées en morceaux de 5 mm  
2/3 de tasse d'huile d'olive  
4 c. à table d'assaisonnement italien

- Coupez tous les légumes en tranches de 1 cm d'épaisseur.
- Badigeonnez d'huile les légumes et l'ail.
- Saupoudrez l'assaisonnement italien sur les légumes et l'ail, des deux côtés
- Faites préchauffer le gril sur MED pendant 8 minutes.
- Placez les légumes sur le gril. Couvrez et faites cuire de 7 à 8 minutes. Retournez les légumes et cuisez encore 10 à 15 minutes ou jusqu'à cuisson désirée.
- Donne 6 à 8 portions

À servir avec de la viande et des pâtes, mais vous pouvez aussi en faire des sandwichs avec du pain pita ou une baguette.

## **Poitrines de poulet citron et moutarde**

44 c. à table de moutarde  
4 c. à table de vinaigre balsamique  
6 c. à table de jus de citron  
4 gousses d'ail émincées  
2 c. à thé de paprika  
8 poitrines de poulet de 170 g, désossées, dépecées et coupées en moitiés

- Dans un bol non métallique de taille moyenne, combinez tous les ingrédients à l'exception du poulet.
- Ajoutez les poitrines et laissez-les mariner pendant 1/2 heure au réfrigérateur.
- Faites préchauffer le gril sur MED pendant 8 minutes.
- Placez les poitrines sur le gril. Couvrez et cuisez de 9 à 10 minutes. Retournez-les et cuisez encore 9 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée et que le jus soit clair.
- Donne 8 portions

## **Recettes (Suite)**

### **Côtelettes d'agneau au romarin**

16 côtelettes de filet d'agneau (1 cm d'épaisseur)

4 c. à thé de romarin frais haché

poivre noir moulu au goût

- Saupoudrez les côtelettes de poivre et de romarin.
- Faites préchauffer le gril sur MED pendant 8 minutes.
- Placez la viande sur le gril. Couvrez et cuisez de 3 à 4 minutes. Retournez-la et cuisez encore 3 à 4 minutes ou jusqu'à cuisson désirée.
- Donne 8 portions



# GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Cette garantie est accordée à l'acheteur initial de ce produit Maxim®.

**Durée de la garantie :** L'acheteur initial de ce produit bénéficie d'une garantie d'un (1) an à compter de la date de l'achat.

**Étendue 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 matériaux. Cette garantie n'est valide que si le produit a été acheté aux États-Unis ou au Canada et ne couvre pas les produits dont l'utilisation n'est pas conforme aux instructions du fabricant, ni les produits qui ont subi des altérations ou des transformations, ou dont le numéro de série a été effacé, modifié ou rendu illisible.

**Renonciations de la garantie :** Cette garantie annule toute autre garantie expresse ou implicite et aucune société ou personne n'est autorisée à assumer au nom de Maxim® d'autres responsabilités en rapport avec la vente de nos produits. Il ne sera accepté aucune réclamation pour défaut ou problème de fonctionnement du produit en vertu d'aucune théorie concernant les torts, d'aucun contrat ou de loi commerciale invoquant, entre autres, la négligence, la négligence grave, la responsabilité absolue, la rupture de garantie et la rupture de contrat.

Maxim® ne peut être tenu responsable de dommages directs ou indirects consécutifs ou reliés à l'utilisation ou la performance du produit, ni d'aucun autre dommage concernant la perte de biens, de revenus ou de profits.

**Exercice de la garantie :** Durant la période de garantie d'un an, tout produit défectueux retourné à Maxim® sera soit réparé, soit remplacé par un modèle équivalent (selon le choix de Maxim®). Le produit réparé ou le produit de remplacement sera couvert pour le restant de la période de validité de la garantie, assorti d'un mois de garantie supplémentaire. Aucun paiement ne sera exigé pour la réparation ou le remplacement.

## Service et Réparations

En cas de réparation, veuillez, en premier lieu, appeler au numéro 1-800-937-3883 (sans frais) entre 9 h et 17 h Heure Normale du Centre et demandez le Service à la clientèle en précisant que vous avez un problème avec l'un de nos appareils. Veuillez préciser le numéro de modèle GP100SILCAN lors de votre appel.

**Service sous garantie (É.-U.) :** Durant la période de garantie, vous ne déboursez aucun frais pour la réparation ni l'expédition de l'appareil. Veuillez appeler pour obtenir une autorisation de retour.

**Service sous garantie (Canada) :** Durant la période de garantie, vous ne déboursez aucun frais pour la réparation et la réexpédition de l'appareil. Veuillez emballer le produit avec une protection suffisante et l'expédier frais de port et d'assurance payés, à l'adresse ci-dessous. Le cas échéant, les frais de douane ou de courtage sont à la charge du client.

**Service hors-garantie :** Un tarif fixe par modèle s'applique à la réparation des appareils hors-garantie. Veuillez joindre la somme de 20.00\$ (U.S.) pour les frais de réexpédition et de manutention.

Maxim® ne peut être tenu responsable de la perte du produit ou de dommages subis par celui-ci lors de l'expédition. Pour votre protection, veuillez emballer soigneusement l'appareil et l'assurer auprès du transporteur. Assurez-vous de joindre les pièces suivantes à votre appareil : tout accessoire relié au problème ; vos noms, adresse et numéro de téléphone ; 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 sont pas acceptés.

Expédiez l'appareil à : P.R.P., 6200 Dixie Road, Unit 1  
Mississauga, Ontario, Canada L5T 2E1

Pour en savoir plus sur les produits visitez notre site internet : <http://www.eSalton.com>  
ou adressez un courrier électronique à : [salton@saltonusa.com](mailto:salton@saltonusa.com)