

MANUEL D'UTILISATION
Modèle GGR50BCAN

GEORGE FOREMAN^{MD}



Barbecue Electrique
d'Intérieur/Extérieur



MAXIM[®]

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électroménagers nécessite certaines précautions élémentaires:

1. Veuillez lire toutes les instructions
2. Ne pas toucher aux surfaces très chaudes. Toujours se servir des poignées.
3. Pour éviter un choc électrique, ne pas immerger le cordon et la fiche électrique ni le variateur de température.
4. L'utilisation de cet appareil en présence d'enfants nécessite une surveillance attentive.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
6. Débrancher l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant de le nettoyer ou avant d'installer ou d'enlever un accessoire.
7. Ne jamais faire fonctionner un appareil électrique lorsque le cordon ou la fiche électrique est endommagé, ni lorsque cet appareil a subi un choc ou des dommages quelconques. Pour toute inspection ou réparation ou pour un ajustement, contacter le service après-vente afin d'obtenir une autorisation de retour.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
9. Ne pas laisser le cordon électrique pendre sur le bord d'un comptoir ou d'une table, ni le mettre en contact avec des surfaces très chaudes.
10. Ne pas déposer l'appareil sur la plaque d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni à proximité de celle-ci et ne pas le mettre en contact avec une surface très chaude.
11. Toujours installer le variateur de température sur le gril avant de brancher ce dernier dans une prise de courant. Pour débrancher l'appareil, tourner le variateur à la position « OFF », puis retirer la fiche de la prise murale.
12. Ne pas utiliser cet appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
13. Faire preuve d'une extrême prudence pour déplacer un appareil contenant de l'huile ou un liquide chaud. Laisser le liquide refroidir avant de retirer et de vider le bac d'égouttement. Ne pas retirer le gril de son socle tant qu'il n'est pas refroidi.
14. Ne jamais tenter de déloger des aliments, ni de nettoyer le gril lorsqu'il est branché ou lorsqu'il est très chaud.
15. Ne jamais utiliser de combustibles, tel que du charbon de bois, avec cet appareil.
16. Effectuer le branchement uniquement sur une prise convenablement mise à la terre.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est destiné uniquement à un usage ménager

Autres recommandations importantes

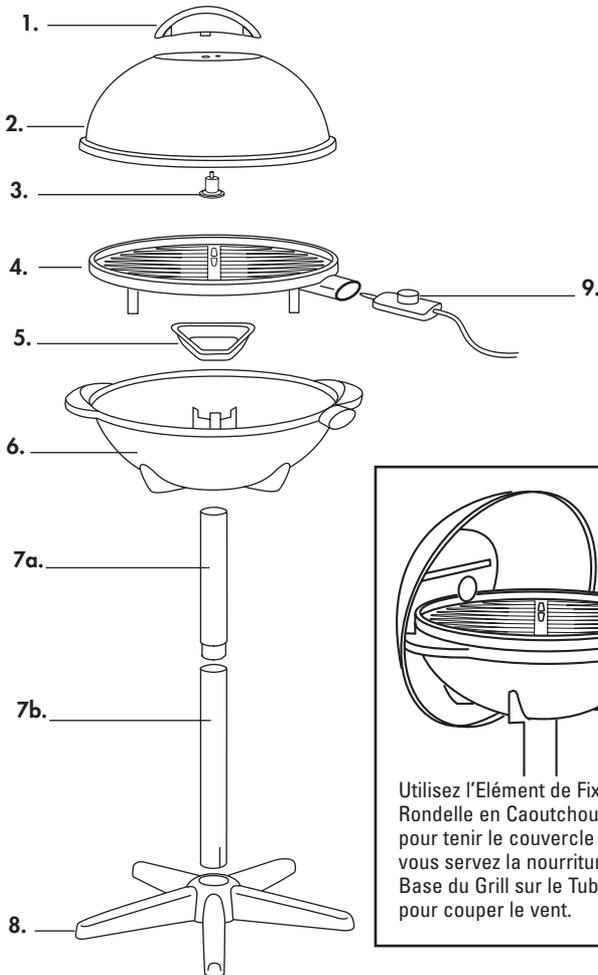
ATTENTION : Cet appareil émet de la chaleur et de la vapeur durant son utilisation. Prendre toutes les précautions nécessaires afin de prévenir les risques de brûlures ou d'incendie et tout autre dommage corporel ou matériel.

1. Avant de se servir de cet appareil ou de le nettoyer, tout utilisateur doit avoir lu et assimilé les instructions de ce manuel.
2. Le cordon électrique de cet appareil doit être raccordé uniquement à une prise de 120V c.a. avec mise à la terre.
3. Assurer une bonne circulation d'air tout autour de l'appareil lorsque celui-ci est en service. Ne pas le mettre en contact avec des rideaux, des papiers peints, des vêtements, des torchons ou d'autres matériaux inflammables. Ne pas faire fonctionner cet appareil sur une surface craignant la chaleur.
4. Ne pas laisser fonctionner cet appareil sans surveillance.
5. Cet appareil dégage de la vapeur. Ne pas laisser le couvercle ouvert durant le fonctionnement.
6. En cas de fonctionnement anormal, débrancher immédiatement l'appareil. Ne jamais utiliser ou tenter de réparer un appareil dont le fonctionnement est anormal. Pour une réparation, contacter le service après-vente afin d'obtenir une autorisation de retour.
7. Ne jamais faire fonctionner le gril si le socle et le bac d'égouttement ne sont pas en place.
8. Ne pas installer le socle sur une surface très chaude.
9. En cas d'immersion accidentelle de cet appareil dans l'eau, débrancher immédiatement la fiche électrique de la prise murale. **NE PAS PLONGER LES MAINS DANS L'EAU.**
10. Ne pas nettoyer le gril en l'aspergeant d'eau.

Conseils particuliers pour l'utilisation en extérieur :

11. L'utilisateur du gril et le gril lui-même ne doivent pas être mouillés ni se trouver sur un sol humide. S'il commence à pleuvoir pendant que le gril fonctionne, tourner immédiatement le bouton de réglage du thermostat au minimum (L), puis débrancher le gril et le transporter à l'intérieur jusqu'à ce que la pluie ait cessé. Ne pas brancher à nouveau, tant que l'appareil et le cordon électrique ne sont pas parfaitement secs.
12. Ne pas utiliser le gril dans un endroit où il risquerait d'être mouillé (près d'une piscine ou d'un tuyau d'arrosage, à portée d'un système d'arrosage automatique, etc.)
13. Ne pas faire fonctionner le gril dans un endroit où des personnes se déplacent fréquemment.
14. Après usage en extérieur, débrancher le gril et le laisser refroidir complètement.
15. Il est conseillé de ranger le gril à l'intérieur. Si ce n'est pas possible, toujours recouvrir le gril d'une housse protectrice. Ne pas le laisser à la portée des enfants.
16. Il n'est pas conseillé d'utiliser une rallonge électrique. Toutefois, si vous devez absolument utiliser une rallonge avec ce gril à l'extérieur, veuillez respecter les recommandations suivantes : N'utilisez qu'une seule rallonge électrique. Celle-ci doit être de calibre 14 et comporter trois (3) conducteurs dont un pour la mise à la terre. Elle doit être conçue pour un courant de 120V, 15A, 1875W et pour usage à l'extérieur (le cordon doit comporter les lettres « W-A » et une étiquette doit mentionner « Utilisable à l'extérieur »). Assurez-vous que la fiche électrique du gril est complètement enfoncée dans la fiche du cordon de rallonge et que la connexion se trouve loin du sol et de l'humidité. Disposez le cordon de manière à ce qu'il ne pende pas sur le bord d'un comptoir ou d'une table, car un enfant pourrait le tirer volontairement ou s'y accrocher accidentellement.

Apprenez à connaître votre Barbecue Electrique d'Intérieur/Extérieur GGR50BCAN



1. Poignée du Couvercle/Event (PN 21007)
2. Couvercle (PN 21008)
3. Elément de Fixation à Rondelle en Caoutchouc/Crochet (PN 21039)
4. Gril (PN 21009CAN)
5. Plateau à Graisse (PN 21010)
6. Base du Gril (PN 21011)

- 7a. Tube du Socle Supérieur (PN 21098A)
- 7b. Tube du Socle Inférieur (PN 21098B)
8. Base du Socle (PN 21013)
9. Sonde de Contrôle de Température (PN 21006ACAN)

Mesures de sécurité

Cet appareil est muni d'une prise à 3 conducteurs avec mise à la terre (prise à 3 fiches). Par mesure de sécurité, cette prise ne peut être insérée que dans une prise murale du même type. Si la prise murale ne correspond pas à ce type de connexion, contacter un électricien professionnel pour effectuer son remplacement. Ne jamais tenter de modifier la prise de l'appareil.

Il n'est pas conseillé d'utiliser une rallonge électrique. Toutefois, si vous devez absolument utiliser une rallonge avec ce gril à l'extérieur, veuillez respecter les recommandations suivantes : N'utilisez qu'une seule rallonge électrique. Celle-ci doit être de calibre 14 et comporter trois (3) conducteurs dont un pour la mise à la terre. Elle doit être conçue pour un courant de 120V, 15A, 1875W et pour usage à l'extérieur (le cordon doit comporter les lettres « W-A » et une étiquette doit mentionner « Utilisable à l'extérieur »). Assurez-vous que la fiche électrique du gril est complètement enfoncée dans la fiche du cordon de rallonge et que la connexion se trouve loin du sol et de l'humidité. Disposez le cordon de manière à ce qu'il ne pende pas sur le bord d'un comptoir ou d'une table, car un enfant pourrait le tirer violemment ou s'y accrocher accidentellement.

Alimentation électrique

Si le circuit électrique est surchargé, le disjoncteur interrompt le courant et l'appareil ne peut fonctionner. Dans ce cas, brancher celui-ci seul sur un circuit électrique indépendant de 20A.

Instructions de Montage

1. Lavez la Base, le Gril, le Plateau à Graisse et le Couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et essuyez complètement. **NE PAS IMMERGER LA SONDE DE CONTROLE DE TEMPERATURE DANS L'EAU**, essuyez-la soigneusement à l'aide d'un tissu humide et séchez complètement.
2. Assemblez les Tubes du Socles en joignant les deux moitiés. Quand vous pressez les deux goujons dans l'extrémité du Tube du Socle supérieur, glissez l'extrémité dans l'extrémité non rainurée du Tube du Socle inférieur. Tournez jusqu'à ce que les goujons soient fermement engagés dans les trous du Tube du Socle inférieur.
3. Placez la Base du Socle sur une surface plate et lisse.
4. Insérez l'assemblage de l'extrémité à rainure du Tube du Socle dans le trou qui se trouve au centre du pied, et enfoncez-le complètement.
5. Placez la Base sur l'assemblage du Tube du Socle, de manière à ce que le trou qui est au centre de la Base se loge dans le Tube.
6. Placez le Plateau à Graisse dans la Base, à l'endroit prévu. Lorsque celui-ci est dans la position correcte, il est retenu fermement et l'extrémité pointue est au centre de la Base.
7. Mettez le Gril bien en position dans la Base. Le logement de la sonde doit s'adapter dans l'échancrure, dans la paroi supérieure de la Base.
8. Attachez la Poignée au Couvercle, en vous y prenant de l'intérieur du Couvercle, à l'aide de l'Élément de Fixation à Rondelle en Caoutchouc.
9. Placez le Couvercle sur le Gril. Votre Barbecue est maintenant prêt à l'emploi.

Comment utiliser le Barbecue Electrique d'Intérieur/Extérieur George Foreman

1. Tournez la sonde de contrôle de température sur la position "OFF" (ARRET) et attachez-la dans le logement de sonde.
2. Branchez l'appareil dans une prise secteur 120 V ~ 60 Hz. Aligned la température souhaitée avec le voyant lumineux. Mettez le Couvercle sur le Gril. Faites préchauffer le Barbecue à la température désirée pendant environ 10 minutes. Pour plus de détails, voir les tableaux de cuisson ou les recettes.
3. Otez soigneusement le Couvercle et placez les aliments sur le Gril. La plupart des aliments doivent être couverts lors de la cuisson. Faites cuire les aliments jusqu'au degré de cuisson désiré, en les retournant au-moins une fois à mi-cuisson. Ajustez la température le cas échéant.

Vous pouvez contrôler le degré d'humidité des aliments en ouvrant ou en fermant l'évent du couvercle. Pour des aliments un peu plus secs, tournez l'Event/la Poignée du Couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour maintenir l'humidité à l'intérieur du barbecue, tournez l'Event/la Poignée du Couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, afin de réduire l'ouverture. Le voyant lumineux de la Sonde de Contrôle de Température s'allumera et s'éteindra régulièrement au cours de la cuisson, signifiant que le thermostat maintient la température correcte. Ceci est tout à fait normal.

REMARQUE : Il se peut que de la condensation s'accumule à l'intérieur du couvercle, lors de la cuisson. Prenez les précautions nécessaires lorsque vous retirez le couvercle.

4. Lorsque la cuisson est terminée, tournez la sonde de contrôle de température sur la position "OFF" (ARRET). Le témoin lumineux s'éteindra. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le démonter et de le nettoyer. Voir les Instructions d'Entretien.

REMARQUE : Vous pouvez tourner la sonde de contrôle de température sur " 1 " pour maintenir des aliments au chaud pendant de courtes durées.

Conseils d'Utilisation

- Faites griller des morceaux de viande plutôt tendres.
 - Faites mariner les morceaux coriaces, afin de les attendrir avant la cuisson.
 - Pour éviter d'assécher les viandes et les poissons, ne les retournez qu'une seule fois et ne les percez pas.
 - Pour retourner les morceaux de viande et de poisson, utilisez une grande spatule plate en bois ou en plastique.
 - Placez les morceaux de viande ou de volaille à rôtir dans un plat à cuisson peu profond. Ne recouvrez pas le plat de papier aluminium, ni d'un couvercle. A l'aide de gants de cuisine, placez doucement le plat sur le gril préchauffé, en faisant attention de ne pas érafler la surface antiadhérente. Placez le Couvercle sur le Gril.
- REMARQUE : Si vous faites simplement reposer le récipient de cuisson sur la surface antiadhérente, celle-ci ne sera pas endommagée.
- N'utilisez que des ustensiles en bois ou en plastique avec la surface antiadhérente.

ATTENTION : Certaines finitions de plan de travail résistant moins bien à la chaleur que d'autres, veillez à ce que la surface du plan de travail puisse résister à des températures de 150°F/65°C, afin de prévenir toute décoloration ou autre dommage.

ATTENTION : Les surfaces du gril sont chaudes pendant l'utilisation. Laissez refroidir complètement le Gril, le Plateau à Graisse, le Couvercle et la Base avant de les manipuler et de les nettoyer.

Utilisation à l'intérieur

Pour utiliser votre BARBECUE ELECTRIQUE à l'intérieur, ôtez simplement la Base du Tube du Socle et posez-la sur une surface résistant à la chaleur.

REMARQUE : Ne jamais utiliser le BARBECUE ELECTRIQUE sans la base de l'appareil.

Instructions d'Entretien

ATTENTION : Ne pas immerger la sonde de contrôle de température dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le démonter et de le nettoyer. Nettoyez complètement toutes les pièces après chaque utilisation.
2. Retirez la Sonde de Contrôle de Température (NE PAS L'IMMERGER DANS L'EAU). Essuyez soigneusement à l'aide d'un tissu humide et séchez complètement.
3. Retirez le Gril et videz le Plateau à Graisse.
4. Lavez la Base, le Gril, le Plateau à Graisse et le Couvercle dans de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un tampon à récurer en plastique. Rincez et essuyez complètement.

ATTENTION : Le logement de la Sonde de Contrôle de Température doit être complètement sec avant chaque utilisation.

Tableaux de Cuisson

Les durées données dans la liste ci-dessous doivent être utilisées à titre indicatif. Les durées de cuisson varieront selon l'épaisseur de la viande. Pour être certain que la viande est bien cuite, utilisez un thermomètre à viande. Si la viande n'est pas assez cuite, remettez-la simplement sur le Gril et vérifiez-la toutes les 5 minutes, afin de ne pas la laisser trop cuire.

Tableau de cuisson (Gril)

1. Faites préchauffer le BARBECUE ELECTRIQUE.
2. Faites griller les aliments selon la durée recommandée, ou jusqu'à obtenir le degré de cuisson souhaité. Retournez-les à mi-cuisson, ou plus souvent si nécessaire.
3. Les morceaux de viande sans os grilleront plus également et n'érafleront pas la surface antiadhérente.
4. Laissez le Couvercle en place durant la cuisson ; ceci permet de réduire le temps de cuisson et de maintenir les aliments juteux.

Aliments	Température	Durée
bacon	5	10-12 minutes
saucisse "bratwurst"	5	25-35 minutes
blanc de poulet	4	20-30 minutes
poisson, 2,5 cm d'épaisseur	4	20 minutes
saucisses de Francfort	5	10-20 minutes
hamburgers (115 g chacun)	4	5-15 minutes
côtes de porc, 2,5 cm d'épaisseur	5	20-35 minutes
saucisse, fraîche	4	20-30 minutes
steak, 2 cm d'épaisseur	5	7-14 minutes
steak, 1,25 cm d'épaisseur	5	5-12 minutes
chiche-kebab	5	20-25 minutes
crevette, grande	5	10-15 minutes

Tableau de Cuisson/Rôtisserie

1. Faites préchauffer le BARBECUE ELECTRIQUE.
2. Placez la viande ou la volaille dans un plat à cuisson, recouvrez le plat de papier aluminium ou d'un couvercle en verre. A l'aide de gants de cuisine, placez doucement le plat sur le Gril et recouvrez-le avec le Couvercle afin de conserver l'humidité.
3. Vous pouvez utiliser un sachet de cuisson à l'intérieur du plat. Suivez les instructions fournies par le fabricant. Les aliments enveloppés dans du papier aluminium peuvent être placés directement sur le Gril.

Aliments	Quantité	Température	Durée	Température Interne
rôti de bœuf	900 g-1,80 kg	5	1 hr 1/2 à 2 hrs 1/2	à point 160°-170°F /71°-77°C
poulet entier	1,13 kg -1,80 kg	5	1 hr 1/4 à 2 hrs	bien cuit 180°F / 82°C
jambon frais	2,3 kg-3 kg	5	1 hr 1/2 à 2 hrs 1/2	bien cuit 180°F / 82°C
rôti de porc	900 g-1,80 kg	5	1 hr 1/2 à 3 hrs	à point 160°-170°F / 71°-77°C
pomme de terre en robe des champs, enveloppée dans du papier alu.	450 g-4,50 kg	5	1 hr 1/4 à 1 hrs 1/2	jusqu'à ce qu'elle soit cuite

NOTE IMPORTANTE : Pour éliminer le risque d'infection bactérienne due à la *Listeria* ou à l'*E-coli*, Santé Canada recommande de bien cuire la volaille et la viande de bœuf, de porc, d'agneau, etc. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier que la viande et la volaille ont atteint la bonne température interne. Le poulet entier et les morceaux doivent être cuits à 82 °C - 85 °C (180 °F - 185 °F) et les morceaux de dinde à 77 °C (170 °F). Le bifteck et le rosbif doivent être cuits aux températures suivantes : demi-saignant, à 63 °C (145 °C); à point, à 70 °C (160 °F); bien cuit, à 75 °C (170 °F). Les côtelettes et côtes de porc doivent être cuites à 70 °C (160 °F). Les viandes hachées doivent atteindre une température de 71 °C (160 °F).

Recettes

La Saucisse du Champion

Laissez-vous tenter par ces délicieux petits pâtés. Non seulement ils sont excellents, mais en plus ils sont bons pour la santé. Choisissez du blanc de dinde haché, moins gras que la dinde hachée qui contient de la peau et de la viande brune. La dinde, surtout la viande légère, est une bonne source de niacine, qui est une vitamine B importante et nécessaire au maintien d'un système nerveux en bonne santé.

1 blanc d'œuf légèrement battu
1/3 de tasse d'oignon finement haché
1/4 de tasse de pommes déshydratées finement coupées ou
1/2 de tasse de pommes Red Delicious finement coupées
1/4 de tasse de miettes de pain assaisonnées
2 c. à soupe de persil frais haché
1/2 c. à café de sel de mer
1/2 c. à café de sauge haché
1/4 de c. à café de muscade en poudre
1/4 de c. à café de poivre noir
1/8 de c. à café de poivre de Cayenne
250 g de blanc de dinde tendre haché

- Dans un saladier moyen, mélangez tous les ingrédients sauf la dinde. Ajoutez la dinde hachée et mélangez bien.
- Formez huit ou neuf petits pâtés de 5 cm de largeur.
- Faites préchauffer le BARBECUE ELECTRIQUE sur la position 4 pendant 10 minutes.
- Placez la viande sur le BARBECUE ELECTRIQUE. Couvrez et faites cuire sur la position 4 pendant 16-17 minutes. Retournez et faites cuire pendant encore 16-17 minutes, ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée et que le jus soit évacué.
- Pour 4 personnes

Cette recette est extraite du livre "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) de Cherie Calbom.

La Saucisse de George, Style Texas

Une saucisse épicée, avec le goût du sud-ouest ! Ces saucisses sont excellentes avec des légumes sautés ou une salsa fraîche et des œufs brouillés. Pour des saucisses à faible teneur en graisse, achetez du bœuf haché tendre à 90%. Le bœuf tendre à 90% ne possède que 9 grammes de graisse, dont 4 sont de la graisse saturée. Le bœuf tendre à 73%, lui, a 18 grammes de graisse dont 7 sont de la graisse saturée.

1 blanc d'œuf légèrement battu
1/3 de tasse d'oignon finement haché
1/4 de tasse de miettes de pain assaisonnées
1/4 de tasse de poivrons verts coupés en dés
1 grande gousse d'ail, finement hachée
2 c. à soupe de coriandre fraîche hachée
1 c. à soupe de vinaigre de cidre
1 c. à 1 c. à café 1/2 de poudre de piment
1/4 c. à café de sel de mer
1/8 de c. à café de poivre de Cayenne
250 g de bœuf tendre haché

- Dans un saladier moyen, mélangez tous les ingrédients sauf le bœuf haché. Ajoutez le bœuf haché et mélangez bien.
- Formez huit petits pâtés de 7,5 cm de largeur.
- Faites préchauffer le BARBECUE ELECTRIQUE sur la position 4 pendant 10 minutes.
- Placez les petits pâtés sur le BARBECUE ELECTRIQUE. Couvrez et faites cuire sur la position 4 pendant 5-6 minutes.
- Couvrez et faites cuire pendant 5-6 minutes. Retournez et faites cuire pendant encore 5-6 minutes.
- Pour 4 personnes

Cette recette est extraite du livre " The Healthy Gourmet " (Clarkson Potter) de Cherie Calbom.

Le " Power Burger " de George Foreman

Un hamburger extrêmement goûteux, encore meilleur (selon nous) que son cousin à la viande ! C'est très bénéfique pour la santé de manger des repas qui ne contiennent pas trop de viande. Pour réduire la teneur en graisse saturée d'un hamburger normal, vous pouvez diminuer la quantité de viande et ajoutez des ingrédients végétaux. Dans cette recette, ce sont des miettes de pain et des légumes hachés qui ont été ajoutés. Vous pourriez également essayer avec du ris cuit, d'autres graines ou des céréales. En plus de cela, choisissez des petits pains au blé entier ; ils contiennent généralement 1 gramme de graisse de moins que les petits pains ordinaires ou allégés.

Si vous ne pouvez pas vous passer d'un cheeseburger, sachez que les fromages suisses (Gruyère, etc.) contiennent 1 gramme de graisse de moins que le Cheddar, l'American ou le Monterey Jack (8 grammes de graisse par gramme, contre 9 grammes pour ces trois fromages). Toutefois, les fromages allégés (Cheddar ou fromages suisses) contiennent deux fois moins de graisse (4 grammes par gramme). Une cuillère à soupe de moutarde contient 1 gramme de graisse, alors qu'une cuillère à soupe de mayonnaise en contient 11 grammes !

Pour garnir votre burger, choisissez des aliments sains tels que de la salade verte, du chou râpé, ou de la coriandre, du basilic ou de l'épinard frais.

1/4 de tasse de légumes coupés, par exemple des oignons jaunes,
des oignons verts, des courgettes, du persil (peut être sauté)
1/4 de tasse de miettes de pain assaisonnées
340 g de bœuf tendre haché

- Dans un saladier moyen, mélangez les légumes et les miettes de pain. Ajoutez le bœuf haché et mélangez bien.
- Formez quatre petits pâtés de 10 cm de largeur.
- Faites préchauffer le BARBECUE ELECTRIQUE sur la position 4 pendant 10 minutes.
- Placez les petits pâtés sur le BARBECUE ELECTRIQUE.
- Couvrez et faites cuire pendant 12-13 minutes. Retournez et faites cuire pendant encore 12-13 minutes, ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée et que le jus soit évacué.
- Pour 4 personnes

Cette recette est extraite du livre " The Healthy Gourmet " (Clarkson Potter) de Cherie Calbom.

Légumes Grillés

6 tranches d'aubergine (ou 4 petites aubergines)

2 petits oignons

2 petites tomates

2 petites courgettes

4-6 champignons

4 grandes gousses d'ail, épluchées et découpées en morceaux de 6 mm d'épaisseur

1/3 de tasse d'huile d'olive

2 c. à soupe d'herbes italiennes

- Découpez tous les légumes en dés de 1,25 cm.
- Badigeonnez légèrement les légumes et l'ail d'huile d'olive, à l'aide d'un pinceau.
- Saupoudrez des herbes italiennes sur les deux côtés des légumes et de l'ail.
- Faites préchauffer le BARBECUE ELECTRIQUE sur la position 4 pendant 10 minutes.
- Placez les légumes et l'ail sur le gril. Couvrez et faites cuire sur la position 4 pendant 7-8 minutes. Retournez et faites cuire pendant encore 10-15 minutes, ou jusqu'à obtenir le degré de cuisson désirée.
- Pour 3-4 personnes

Servir comme accompagnement, avec de la viande et des pâtes, ou en garnir une tranche de pain français ou pita, pour un délicieux sandwich aux légumes grillés.

Blancs de Poulet au Citron et à la Moutarde

2 c. à soupe de moutarde

2 c. à soupe de vinaigre de baumier

3 cuillères à soupe de jus de citron

2 gousses d'ail, hachées

1 c. à café de paprika

4-6 onces de blancs de poulet, coupés en deux, sans peau ni os

- Dans un saladier moyen, mélangez tous les ingrédients sauf le poulet.
- Ajoutez le poulet et réfrigérez pendant au moins une demi-heure.
- Faites préchauffer le BARBECUE ELECTRIQUE sur la position 4 pendant 10 minutes.
- Placez le poulet sur le BARBECUE ELECTRIQUE. Couvrez et faites cuire sur la position 4 pendant 7-8 minutes. Retournez et faites cuire pendant encore 7-8 minutes.
- Pour 4 personnes

Côtes d'Agneau au Romarin

8 côtes premières d'agneau

2 c. à café de romarin frais haché

poivre, selon votre goût

- Saupoudrez les côtes de romarin et de poivre.
- Faites préchauffer le BARBECUE ELECTRIQUE sur la position 4 pendant 10 minutes.
- Placez la viande sur le BARBECUE ELECTRIQUE. Couvrez et laissez cuire sur la position 4 pendant 5-6 minutes (à point) ou 6-7 minutes (bien cuit). Retournez et faites cuire pendant encore 5-6 minutes (à point) ou 6-7 minutes (bien cuit).
- Pour 4 personnes

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Couverture : Le présent produit est garanti contre les pièces défectueuses et les vices de fabrication pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie est offerte seulement à l'acheteur initial et n'est pas transférable. Au cours de la période d'un (1) an suivant la date d'achat initiale du produit, le centre de réparation pourra, à son gré, choisir de 1) réparer le produit ou 2) remplacer celui-ci par un modèle remis à neuf comparable. Ces recours sont les seuls offerts à l'acheteur en vertu de la présente garantie.

Service de garantie: Pour obtenir un service de garantie, vous devez composer le numéro de notre service de garantie au 1-800-233-9054 pour des directives sur le mode de renvoi du produit, soit dans son emballage original, soit dans un emballage offrant un degré de protection égal au centre de réparation indiqué ci-dessous. Vous devez y inclure une copie de votre reçu ou toute autre preuve d'achat afin de prouver votre admissibilité à la couverture de la garantie.

Pour retourner le produit, veuillez l'expédier à : **Vous pouvez communiquer avec nous par la poste, par téléphone ou par courrier électronique aux coordonnées suivantes :**

ATTN: Repair Center
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552 USA

Consumer Relations Department
PO Box 7366
Columbia MO 65205-7366 USA
1-800-233-9054
Adresse de courrier électronique:
consumer_relations@toastmaster.com

Dommages non couverts : La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par le mauvais usage, les accidents, l'usage commercial, le mauvais entretien ou par toute autre dommage occasionné autrement que par la défectuosité des pièces ou les vices de fabrication survenus dans le cadre de l'utilisation normale par l'acheteur. La présente garantie n'est pas valide si le numéro de série a été modifié ou enlevé du produit. Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada.

LIMITATION DES DOMMAGES : AUCUNE RESPONSABILITÉ N'EST ASSUMÉE QUANT À UN DOMMAGE ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF DÉCOULANT DE LA VIOLATION D'UNE GARANTIE OU CONDITION EXPRESSE OU IMPLICITE À L'ÉGARD DE CE PRODUIT.

DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES : SAUF DANS LA MESURE OÙ ELLES SONT INTERDITES PAR LES LOIS APPLICABLES, TOUTES LES GARANTEIS OU CONDITIONS IMPLICITES, Y COMPRIS, NOTAMMENT, TOUTES LES GARANTIES OU CONDITIONS IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTABILITÉ À UNE FIN OU À UN USAGE PARTICULIER QUANT À CE PRODUIT SONT LIMITÉES À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

Certains territoires ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs ni ne permettent des limitations de la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou les exclusions précitées peuvent ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits en vertu des lois de votre territoire.

Pour obtenir plus de renseignements sur nos produits, veuillez consulter notre site Web au : www.maxim-toastmaster.com.