

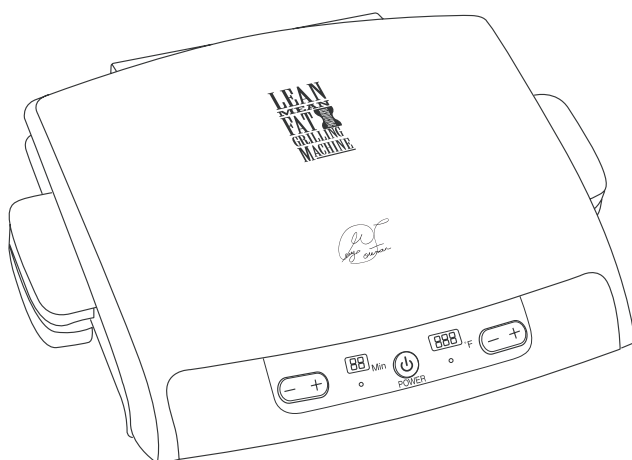
MANUEL D'UTILISATION

Modèle de la série GRP99

GEORGE FOREMAN®

LEAN
MEAN
FAT REDUCING
GRILLING
MACHINE

George Foreman



® THE NEXT GRILLERATION

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours prendre certaines précautions élémentaires, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Manipuler avec les poignées ou les boutons. Porter des maniques ou des moufles isolantes.
3. Pour prévenir les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Surveiller étroitement les enfants lorsqu'ils utilisent un appareil électrique ou lorsqu'un appareil électrique est utilisé près d'eux.
5. Débrancher tout appareil avant de le nettoyer et lorsqu'il est inutilisé, et le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer des éléments.
6. Ne jamais utiliser un appareil électrique dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui a subi quelque dommage que ce soit ou qui vient de tomber en panne. Le cas échéant, communiquer avec le Service à la clientèle pour le faire vérifier, réparer ou régler.
7. Ne jamais utiliser d'accessoires non prévus pour cet appareil, au risque de se blesser.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon au bord d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne pas placer l'appareil dans un four chaud ou sur un brûleur à gaz ou un élément électrique chaud ou près de ceux-ci.
11. Il faut toujours être très prudent lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile ou un autre liquide chaud. Laisser refroidir le liquide avant d'enlever et de vider le plateau d'égouttage.
12. Pour débrancher, mettre le bouton «On/Off» (Marche/Arrêt) à la position «OFF» (Arrêt), puis retirer la fiche de la prise de courant.
13. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

AUTRES MISES EN GARDE IMPORTANTES

SURFACES CHAUDES : *Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur. Il convient donc de prendre les précautions appropriées pour prévenir les risques de brûlures et d'incendie ou d'autres dommages aux personnes ou à la propriété.*

ATTENTION : *Cet appareil devient chaud lorsqu'il est en marche et il le demeure quelque temps après son arrêt. Toujours mettre des moufles isolantes pour manipuler des articles chauds et laisser refroidir les pièces métalliques avant de les nettoyer. Ne rien mettre sur l'appareil pendant qu'il est en marche ou qu'il est chaud.*

1. Tous les utilisateurs doivent lire et comprendre le présent Mode d'emploi avant de se servir de cet appareil ou de le nettoyer.
2. La fiche de cet appareil doit être branchée seulement dans une prise de courant alternatif de 120 volts.
3. Si cet appareil montre des signes de défaillance pendant qu'il est en marche, débrancher immédiatement le cordon. Ne pas utiliser l'appareil ou essayer de le réparer.
4. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
5. Lorsque l'appareil est en marche, prévoir suffisamment d'espace au-dessus et de tous les côtés pour permettre la circulation de l'air, et veiller à ce qu'il ne vienne pas en contact avec des rideaux, le revêtement mural, des vêtements, un linge à vaisselle ou toute autre matière inflammable.
6. Cet appareil produit de la vapeur; ne pas le faire fonctionner en position ouverte.
7. **Pour éviter une fermeture accidentelle et des blessures, utiliser une manique pour maintenir le couvercle ouvert au moment de déposer ou de retirer des aliments sur la surface de cuisson.**

Plastifiants

ATTENTION : Pour prévenir la migration des plastifiants du dessus de comptoir ou de table ou d'autres pièces de mobilier, placer un support ou un napperon NON PLASTIQUE entre l'appareil et le comptoir ou la table.

Dans le cas contraire, le fini pourrait foncer ou des taches pourraient apparaître.

Alimentation électrique

Pour éviter toute surcharge, brancher cet appareil sur un circuit électrique distinct.

Cordon électrique

L'appareil est muni d'un cordon électrique court afin de réduire les risques d'emmêlement ou de chute souvent associés aux cordons longs. Ne pas utiliser de rallonge.

Fiche polarisée

Afin de réduire le risque de choc électrique, le cordon de cet appareil est doté d'une **fiche polarisée** (l'une des lames est plus large que l'autre) qui ne convient qu'aux prises polarisées. Si elle n'entre pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si elle n'entre toujours pas, communiquer avec un électricien compétent. Ne modifier la fiche en aucune façon.

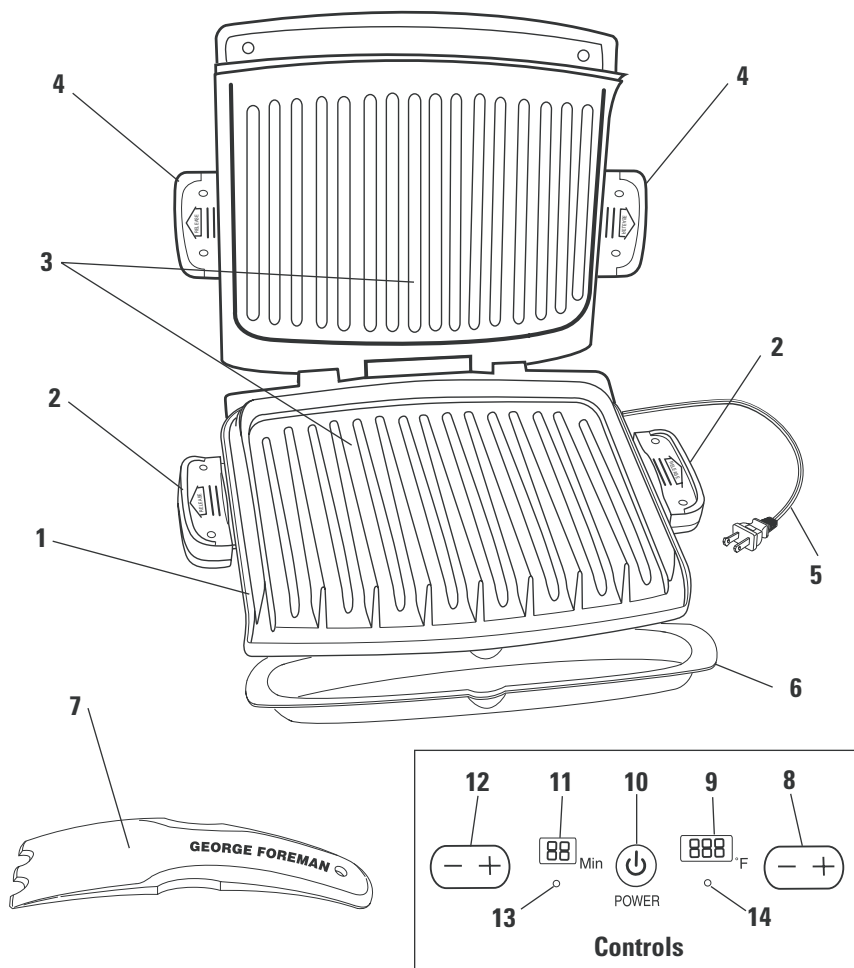
Fiche à trois broches avec mise à la terre

Si cet appareil est muni d'un **cordon à trois conducteurs avec mise à la terre** (fiche à trois broches), la fiche pourra uniquement se brancher dans une prise prévue à cet effet. Il s'agit d'une mesure de sécurité. Si elle n'entre pas dans la prise, faire remplacer celle-ci par un électricien. Ne modifier la fiche en aucune façon.

IMPORTANT

- A. Avant d'utiliser l'appareil, il faut s'assurer que **LES DEUX** poignées de déverrouillage sont correctement assujetties au boîtier.
- B. Avant d'y déposer des aliments, il faut s'assurer que les plaques de cuisson sont préchauffées selon les instructions.
- C. **NE PAS** cuire d'aliments congelés avant d'avoir préchauffé les plaques de cuisson conformément aux instructions
- D. **NE PAS** faire fonctionner le gril en position ouverte.

Renseignements sur votre gril GRP99



Comment utiliser le gril sans gras George Foreman

1. Avant la première utilisation, essuyer les plaques avec un chiffon humide et vérifier qu'elles sont bien assujetties à l'appareil. **Avant d'utiliser l'appareil, il faut s'assurer que LES DEUX poignées de déverrouillage sont correctement assujetties au boîtier.**
2. **Préchauffage :** Fermer le couvercle et brancher la fiche du cordon dans une prise de courant alternatif de 120 volts. Les fenêtres de la température et de la minuterie affichent de petites barres, ce qui signifie que l'appareil n'est pas en marche. Appuyer sur le bouton «On/Off» (Marche/Arrêt) pour mettre le gril en marche. Les voyants de minuterie et de température s'allument. La fenêtre de la minuterie affiche «5», ce qui indique que le compte à rebours de 5 minutes (300 °F) du préchauffage a commencé, et celle de la température clignote et affiche «300». Le bouton de réglage de la température permet de cuire des aliments de 300 °F à 425 °F, par tranches de 25 °F. Régler la température au niveau désiré. Pour augmenter la température, appuyer sur le bouton de température «+»; pour la diminuer, appuyer sur le bouton de température «-». Pour plus de détails, consulter le **Tableau des temps de cuisson recommandés**. À la fin du compte à rebours, l'appareil émet 4 signaux sonores.
Note : Si l'appareil atteint la température affichée avant 5 minutes, la fenêtre de la température cesse de clignoter et l'appareil émet 4 signaux sonores. Si la température n'est pas modifiée, le compte à rebours de 5 minutes continue et émet 4 signaux sonores à la fin des 5 minutes. La fenêtre de minuterie affiche «on» pour rappeler que l'appareil est encore en marche et le voyant correspondant s'éteint. Si le voyant de température clignote encore, c'est que la température pré-réglée n'est pas encore atteinte; lorsqu'elle le sera, l'appareil émettra 4 signaux sonores et le voyant s'éteindra.
3. Utiliser une manique pour ouvrir le couvercle soigneusement.
4. Glisser le plateau d'égouttage sous le devant de l'appareil.
5. Déposer soigneusement les aliments à cuire sur la plaque de cuisson inférieure.
6. Fermer le couvercle et appuyer sur le bouton de minuterie «+» pour augmenter le temps de cuisson par paliers de 1 minute jusqu'à un maximum de 20 minutes. Pour diminuer le temps de cuisson, appuyer sur le bouton de minuterie «-». Le temps de cuisson pré-réglé s'affiche dans la fenêtre de minuterie.
7. Laisser les aliments cuire pendant le temps désiré. **Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche!** Pendant la cuisson, la minuterie commence le compte à rebours. À la fin de celui-ci, l'appareil émet 4 signaux sonores. **Rappel :** **La fenêtre de minuterie affiche «on» tant que l'appareil n'est pas arrêté.** Note : Le gril s'arrête automatiquement une heure après avoir été mis en marche. Pour le maintenir en marche, appuyer sur le bouton «ON/OFF» (Marche/Arrêt) et régler de nouveau la température et le temps de cuisson.
8. Après que le temps de cuisson pré-réglé s'est écoulé, les aliments devraient être prêts.
9. Appuyer sur le bouton «ON/OFF» (Marche/Arrêt) pour arrêter l'appareil. Les fenêtres de la température et de la minuterie affichent de petites barres. Débrancher le gril.
ATTENTION : **Pour éviter que des étincelles se forment, il faut s'assurer que le bouton «On/Off» (Marche/Arrêt) est à la position «OFF» (Arrêt) (les fenêtres de la température et de la minuterie affichent de petites barres) avant de le débrancher.**
10. Utiliser une manique pour ouvrir le couvercle soigneusement.
11. Retirer les aliments à l'aide de la spatule en plastique fournie. Utiliser toujours des ustensiles en plastique ou en bois afin de ne pas égratigner le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson. Ne jamais utiliser de couteau, fourchette ou pinces métalliques.
12. Lorsqu'il a refroidi, le plateau d'égouttage peut être retiré et vidé. **S'assurer que le liquide a refroidi avant de retirer le plateau d'égouttage.**

Tableau des températures de cuisson suggérées

Les temps de cuisson suivants sont donnés à titre indicatif seulement et peuvent varier selon la coupe et l'épaisseur de la pièce de viande. Pour être certain que les aliments sont cuits à point, utiliser un thermomètre de cuisson. Pour prolonger la cuisson, régler la minuterie et vérifier de temps à autre pour prévenir la surcuisson. Préchauffer le grill avant de l'utiliser. **Make sure grill is preheated before cooking.**

Les aliments suivants doivent être cuits à 300 °F :

	mi-saignant : 145 °F*	à point : 160 °F*	bien cuit : 170 °F*
Filet de saumon, 1 po d'épaisseur, 4 onces,	7 à 8 min.	9 à 10 min.	
Darne de saumon, 1 po d'épaisseur, 10 onces,	8 à 9 min.	11 à 12 min.	
Darne d'espadon, 1 po d'épaisseur, 6 onces,	8 à 9 min.	10 à 11 min.	
Darne de thon, 1 po d'épaisseur, 6 onces,	6 à 7 min.	8 à 9 min.	
Poisson maigre, 1/2 po d'épaisseur, 6 onces,	2 à 3 min.	4 à 5 min.	
Burger de dinde, 3/4 po d'épaisseur, 4 onces,			8 à 10 min.
Burger de dinde, 1 po d'épaisseur, 8 onces,			11 à 13 min.
Burger de dinde surgelé, 3/4 po d'épaisseur, 4 onces,			11 à 13 min.
Burger de dinde surgelé, 1 po d'épaisseur, 8 onces,			14 à 16 min.
Pétoncle, 1 po d'épaisseur, 1 once,	3 à 4 min.	4 à 5 min.	
Crevette, moyenne, 1/2 livre.		2 à 3 min.	

Les aliments suivants doivent être cuits à 350 °F :

Côtelette de porc, coupe du centre, 1/2 po d'épaisseur, 6 onces,	8 à 9 min.	10 à 11 min.	
Filet de porc, 1/2 po d'épaisseur, 2 onces,	3 min.	5 à 6 min.	
Hamburger, 3/4 po d'épaisseur, 4 onces,	7 à 8 min.	9 à 10 min.	
Hamburger, 1 po d'épaisseur, 8 onces,	9 à 10 min.	11 à 12 min.	
Hamburger surgelé, 3/4 po d'épaisseur, 4 onces,	9 à 10 min.	11 à 12 min.	
Hamburger surgelé, 1 po d'épaisseur, 8 onces,	15 à 16 min.	17 à 18 min.	
Poitrine de poulet (désossé/sans peau) 1-1/2 po d'épaisseur, 6 à 8 onces,		9 à 10 min.	
Poitrine de poulet surgelée (désossé/sans peau) 1-1/2 po d'épaisseur, 6 à 8 onces,		12 à 13 min.	
Saucisse	4 à 5 min.	5 à 6 min.	
Saucisson tranché (1/2 po d'épaisseur)	4 à 5 min.	5 à 6 min.	
Saucisse Bratwurst	5 à 6 min.	6 à 7 min.	
Hot Dogs		5 à 6 min.	
Steak de jambon, 3/4 po d'épaisseur, 4 onces,	4 à 5 min.	5 à 6 min.	

Les aliments suivants doivent être cuits à 400 °F :

Fajita de bœuf (1/2 po d'épaisseur)	1 à 2 min.	2 à 2-1/2 min.	2-1/2 à 3 min.
Bifteck d'aloïau (T-Bone), 3/4 po d'épaisseur, 12 onces,	3 à 4 min.	4 à 5 min.	5 à 6 min.
Bifteck d'aloïau (T-Bone) surgelé, 3/4 po d'épaisseur, 16 onces,	8 à 9 min.	11 à 12 min.	13 à 14 min.
Entrecôte NY/KC, 3/4 po d'épaisseur, 8 onces,	7 à 8 min.	8 à 9 min.	9 à 10 min.
Entrecôte NY/KC surgelée, 3/4 po d'épaisseur, 8 onces,	7 à 8 min.	8 à 9 min.	9 à 10 min.
Bifteck de faux-filet, 3/4 po d'épaisseur, 12 onces,	5 à 6 min.	6-1/2 à 7-1/2 min.	8 à 9 min.
Bifteck de faux-filet surgelé, 3/4 po d'épaisseur, 10 onces,	9 à 10-1/2 min.	10 à 11-1/2 min.	11 à 12-1/2 min.
Oignons et poivrons (badigeonnés d'huile d'olive)		7 à 8 min.	9 à 10 min.

NOTE : Pour garantir que les bactéries nocives sont détruites, le département de l'Agriculture des États-Unis recommande de faire cuire la viande et la volaille aux températures internes suivantes : dinde et poulet hachés : 165 °F; bœuf, veau, agneau et porc hachés : 160 °F; blanc de poulet et de dinde : 170 °F; brun de poulet et de dinde : 180 °F; oie et canard : 180 °F; bœuf, veau et agneau frais : 145 °F; porc frais : 160 °F. La viande et la volaille réchauffées doivent être cuites à la température interne de 165 °F.

* Température interne

Consignes d'entretien

ATTENTION : *Pour éviter les brûlures accidentelles, laisser refroidir l'appareil complètement avant de le nettoyer.*

1. Avant de nettoyer l'appareil, il faut le débrancher et le laisser refroidir.

ATTENTION : *Pour éviter que des étincelles se forment, il faut s'assurer que le bouton «On/Off» (Marche/Arrêt) est à la position «OFF» (Arrêt) (les fenêtres de la température et de la minuterie affichent de petites barres) avant de le débrancher.*

2. **Nettoyage de l'intérieur :** Placer le plateau d'égouttage sous le devant de l'appareil et, à l'aide de la spatule spéciale, enlever la graisse et les particules d'aliments qui s'y trouvent. Essuyer l'excédent de graisse à l'aide d'un morceau de papier absorbant ou d'une éponge.
3. Après l'avoir vidé, laver le plateau d'égouttage à l'eau savonneuse tiède. Retirer les plaques de cuisson de l'appareil en tirant sur les poignées de déverrouillage, les laver à l'eau savonneuse tiède et bien les essuyer. Replacer les plaques de cuisson et vérifier si elles sont bien assujetties à l'appareil. On peut aussi les laver au lave-vaisselle. Le cas échéant, essuyer le côté sans revêtement avec un chiffon sec afin d'empêcher la décoloration. Les détergents de lave-vaisselle peuvent oxyder le côté sans revêtement des plaques de cuisson. Pour les nettoyer, il suffit de les essuyer avec un essuie-tout humide.
4. **Dépôts tenaces :** Nettoyer les plaques avec un tampon à récurer non métallique.
5. **Nettoyage de l'extérieur :** Laver l'extérieur avec une éponge tiède humide et essuyer avec un chiffon doux sec.
6. Ne pas utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs.
7. **NE PAS IMMERGER LE BOÎTIER DE L'APPAREIL DANS L'EAU OU UN AUTRE LIQUIDE.**
8. Toute intervention nécessitant un démontage autre que pour les fins de nettoyage décrites ci-dessus doit être confiée à un électricien certifié.
9. Tenir fermement le couvercle pendant le nettoyage afin d'en prévenir la fermeture accidentelle qui pourrait causer des blessures.

Foire aux questions

Questions	Réponses
1. Puis-je faire cuire des aliments congelés sur mon gril George Foreman?	Il est préférable de faire décongeler les aliments avant de les mettre sur le gril George Foreman. Il faut toujours faire préchauffer l'appareil selon les instructions avant d'y déposer des aliments.
2. Puis-je faire cuire des brochettes sur mon gril George Foreman?	Oui, mais il faut utiliser des brochettes en bois afin de ne pas abîmer la surface antiadhésive des plaques de cuisson. Nous recommandons de faire tremper les brochettes dans l'eau environ 20 minutes afin de les empêcher de brûler.
3. Comment puis-je faire pour éliminer l'odeur de l'ail sur les plaques de cuisson de mon gril George Foreman?	Après avoir nettoyé votre appareil selon les «Consignes d'entretien», étendre du soda à pâte dilué dans de l'eau sur la surface de cuisson, et après quelques minutes, essuyer avec une éponge ou un chiffon humide.
4. Comment dois-je procéder pour faire des hot dogs sur mon gril George Foreman?	Préchauffer le gril pendant environ 5 minutes et déposer les hot dogs sur la longueur, sur la surface de cuisson. Fermer le couvercle et cuire pendant 2-1/2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient de la couleur désirée.
5. Puis-je faire des pommes de terre rissolées sur mon gril George Foreman?	Oui. Pour ce faire, il suffit de préchauffer le gril pendant 5 minutes, de déposer les pommes de terre, de fermer le couvercle de l'appareil et de les laisser cuire à peu près la moitié du temps suggéré sur l'emballage pour la cuisson au four.
6. Pouvez-vous me suggérer d'autres mets que je peux faire sur mon gril George Foreman?	Pour cuire des poivrons frais, il suffit de les faire griller 2 ou 3 minutes, puis de les peler. Les sandwiches au fromage fondant sont aussi faciles à faire sur le gril George Foreman.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Couverture : Ce produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant un (1) an à compter de la date d'achat initiale. La présente garantie ne vise que le premier acheteur et n'est pas transférable. Pendant un (1) an, à compter de la date d'achat initiale, notre Centre de réparation (1) réparera le produit ou (2) le remplacera par un appareil de modèle comparable remis à neuf, à sa discrétion. Ces recours sont les seuls que l'acheteur possède aux termes de la présente garantie.

Service sous garantie : Pour obtenir le service sous garantie, vous devez appeler notre service de garantie, au : 1-800-233-9054, pour savoir comment procéder pour envoyer le produit dans son emballage original ou dans un emballage offrant un degré égal de protection au Centre de réparation dont les coordonnées apparaissent ci-dessous. Vous devez joindre une copie de votre reçu de caisse ou une autre preuve d'achat pour montrer que vous êtes admissible à la garantie.

Adresse de retour :

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

Communiquez avec nous :

Par la poste, par courriel ou par téléphone :

Consumer Relations Department
PO Box 7366
Columbia MO 65205-7366 USA
1-800-233-9054
E-mail: consumer_relations@toastmaster.com

Ce qui n'est pas couvert : La présente garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation abusive, d'un accident, d'une utilisation commerciale ou d'une négligence ou tout dommage attribuable à autre chose qu'un défaut de matériel ou de main-d'œuvre. La présente garantie est nulle si le numéro de série apposé en usine a été modifié ou enlevé du produit. La présente garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada.

LIMITATIONS QUANT AUX DOMMAGES : LA COMPAGNIE DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ À L'ÉGARD DE QUELQUE DOMMAGE INDIRECT OU CONSÉCUTIF LIÉE AU NON-RESPECT D'UNE GARANTIE OU CONDITION EXPRESSE OU IMPLICITE CONCERNANT CE PRODUIT.

DURÉE DES GARANTIES VISÉES : SAUF DANS LA MESURE OÙ UNE LOI APPLICABLE L'INTERDIT, TOUTES LES GARANTIES ET CONDITIONS IMPLICITES, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES ET CONDITIONS TACITES QUANT À LA CONVENANCE DE CE PRODUIT À UNE FIN PARTICULIÈRE, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

Certaines administrations n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de la responsabilité en cas de dommages accessoires ou indirects ou autorisent des limitations quant à la durée des garanties tacites, de sorte que les exclusions/restrictions énoncées ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer. Cette garantie vous confère des droits spécifiques et vous pouvez en avoir d'autres aux termes des lois de votre lieu de résidence.

Pour plus de renseignements sur nos produits,
visitez notre site Internet à : www.igrillwithgeorge.com

© 2007 Tous droits réservés

Imprimé en Chine

Rev. 7/07