

MODE D'EMPLOI
Modèle de la série GRP100

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. Utiliser 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 de réglage de la température à faible intensité, soit à la position «Low» (L), le bouton de réglage du temps de cuisson à zéro, soit à la position «Zero» (0), 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.*

ATTENTION : *Le couvercle doit toujours être fermé lorsque l'appareil est en marche. Ne pas tenter d'utiliser l'appareil avec le couvercle relevé pendant la cuisson.*

1. All users of this appliance must read and understand this Owner's Manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug cord from outlet. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
6. This appliance generates steam — do not operate in open position.
7. Using pot holder, hold the top cover (Lid) open while placing or removing food on the cooking surface to prevent accidental closing and injury.
8. Do not tilt grill while cooking or when the grill is hot or the grill is open.

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.

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.

Alimentation électrique

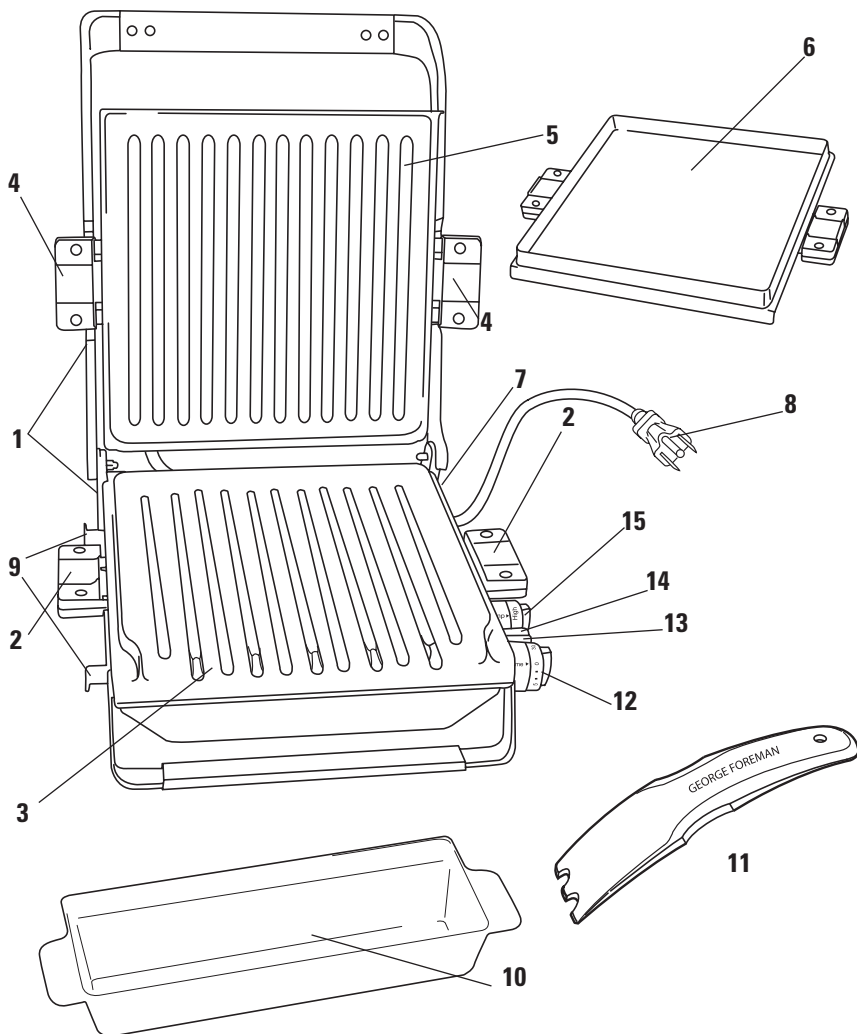
Pour éviter toute surcharge, brancher cet appareil sur un circuit électrique distinct.

NOTE SUR L'UTILISATION DE LA MINUTERIE : Pour régler la minuterie à moins de 10 minutes, tourner le bouton jusqu'à 10, puis reculer au temps de cuisson approprié.

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 GRP100



- | | |
|--|---|
| 1. Boîtier du gril GRP100 | 7. Levier de verrouillage de la plaque de cuisson |
| 2. Poignées de déverrouillage de la plaque de cuisson inférieure | 8. Cordon |
| 3. Plaque de cuisson inférieure (n°de pièce 22880) | 9. Crochets range-cordon |
| 4. Poignées de déverrouillage de la plaque de cuisson supérieure | 10. Plateau d'égouttage (n°de pièce 22883) |
| 5. Plaque de cuisson supérieure (n°de pièce 22881) | 11. Spatule en plastique (n°de pièce 22545) |
| 6. Plaque pour cuisson à feu vif (n°de pièce 22882) | 12. Minuterie |
| | 13. Voyant d'alimentation (rouge) |
| | 14. Voyant lumineux (vert) |
| | 15. Bouton de réglage de la température |

Comment utiliser le gril sans gras

George Foreman.

1. Avant la première utilisation, essuyer les trois plaques de cuisson 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. **Fixer les plaques de cuisson ou la plaque pour cuisson à feu vif.** Le gril GRP100 dispose de trois plaques : une plaque de cuisson inférieure, une plaque de cuisson supérieure et une plaque pour cuisson à feu vif. Fixer solidement les plaques aux endroits appropriés à l'aide des poignées de déverrouillage situées sur les côtés de chaque plaque. La plaque pour cuisson à feu vif et la plaque de cuisson inférieure doivent être assujetties seulement à la partie inférieure du boîtier de l'appareil. La plaque de cuisson supérieure doit être assujettie seulement à la partie supérieure du boîtier de l'appareil. Placer le levier de verrouillage de la plaque de cuisson en position ABAISSÉE (verrouillée), pour une cuisson inclinée, ou RELEVÉE (déverrouillée)*, pour une cuisson au niveau, à feu vif ou pour rôti.

* Voir l'illustration des positions de cuisson à la page 11.

Note : Utiliser les poignées de déverrouillage pour assujettir correctement les plaques sur le gril. Laisser refroidir les plaques avant de les fixer.

3. Utiliser une manique pour ouvrir et fermer le couvercle soigneusement.
4. Glisser le plateau d'égouttage sous le devant de l'appareil.
NOTE : Pour régler la minuterie à moins de 10 minutes, tourner le bouton jusqu'à 10, puis reculer au temps de cuisson approprié.
5. **Préchauffage :** Fermer le couvercle et brancher la fiche du cordon dans une prise de courant alternatif de 120 volts. Mettre le bouton de réglage de la température à la position désirée, soit à faible (LOW), moyenne (MEDIUM) ou haute (HIGH) intensité. Pour une intensité Moyenne-Haute, mettre le bouton entre les positions moyenne (MEDIUM) et haute (HIGH). Tourner le bouton de la minuterie entre 7 et 10 minutes. Le voyant d'alimentation (rouge) s'allume. Pour plus de détails, consulter le **Tableau des temps de cuisson recommandés**. Lorsque le préchauffage est terminé, le voyant lumineux (vert) s'allume. **Note :** Lorsque la température désirée est atteinte lors du préchauffage, les deux voyants (le rouge et le vert) s'allument et ils s'éteignent quand la minuterie atteint le zéro (0).
6. Verser ou déposer soigneusement les aliments à cuire sur la plaque de cuisson inférieure.
7. **Minuterie :** Une fois que la nourriture est placée sur la plaque de cuisson, mettre le bouton de la minuterie au nombre de minutes appropriées pour une cuisson adéquate. La minuterie émet un signal sonore lorsque la cuisson est terminée et le voyant d'alimentation s'éteint. Ouvrir le couvercle à l'aide d'une manique et vérifier la cuisson. Si les aliments ne sont pas suffisamment cuits, mettre le bouton de la minuterie au nombre de minutes additionnelles désirées.
8. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche!
9. Quand la cuisson est terminée, mettre le bouton de la minuterie à zéro (0). Débrancher l'appareil. **ATTENTION : Pour éviter que des étincelles se forment, il faut s'assurer que le voyant d'alimentation est éteint avant de débrancher l'appareil.**
10. 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.
11. Lorsqu'il a refroidi, le plateau d'égouttage peut être retiré et vidé. **Attention : S'assurer que le liquide a refroidi avant de retirer le plateau d'égouttage.**
12. **Attention : Ne pas retirer ou changer les plaques si l'appareil est chaud. Laisser refroidir l'appareil complètement avant de retirer ou de changer les plaques.**

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 l'appareil est complètement arrêté (c'est-à-dire que la minuterie et le voyant d'alimentation soient éteints) 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 nettoyeurs 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.

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.

| Aliments | Minutes | Intensité | Remarques |
|--|---------|---------------|---|
| Bœuf, agneau, porc | | | |
| Bifteck de flanc | 6-8 | Moyenne-Haute | Tranché mince |
| Hamburger, 4 onces | 4-5 | Moyenne-Haute | |
| Brochettes de bœuf | 5-7 | Moyenne-Haute | Morceaux de 1 pouce |
| Faux-filet de bœuf | 6-7 | Haute | |
| Filet de bœuf | 4-6 | Haute | |
| Agneau haché | 7-8 | Moyenne-Haute | |
| Brochettes d'agneau | 6-8 | Moyenne-Haute | Morceaux de 1 pouce |
| Côtelettes de filet d'agneau | 5-6 | Moyenne-Haute | |
| Bacon | 7-8 | Haute | Plaque de cuisson |
| Côtelettes de porc, coupe du centre | 5-8 | Moyenne-Haute | 1/2 pouce d'épaisseur |
| Porc haché | 6-8 | Moyenne-Haute | |
| Jambon | 3-4 | Moyenne-Haute | Entièrement cuit, tranche de 1/2 pouce d'épaisseur |
| Côtelettes de filet de porc | 6-8 | Moyenne-Haute | 1/2 pouce d'épaisseur |
| Côtelettes de longe de porc | 8-10 | Moyenne-Haute | |
| Saucisses | 5-6 | Moyenne-Haute | Faible en gras, en chapelet ou en fricadelle |
| Pain, produits de boulangerie | | | |
| Pain de maïs | 7-8 | Haute | Plaque pour cuisson à feu vif |
| Petits fours | 9-10 | Haute | Plaque pour cuisson à feu vif |
| Biscuits | 9-11 | Haute | Plaque pour cuisson à feu vif |
| Déjeuner | | | |
| Œufs | 2-3 | Haute | Plaque pour cuisson à feu vif, couvercle fermé |
| Crêpes | 5-6 | Haute | Plaque pour cuisson à feu vif |
| Fruits et légumes | | | |
| Pomme | 2-3 | Moyenne-Haute | Tranches de 1/2 pouce |
| Asperge | 4-5 | Moyenne-Haute | Tranchée sur la longueur |

| Aliments | Minutes | Intensité | Remarques |
|----------------------|----------------|------------------|-------------------------------|
| Banane | 1-2 | Moyenne-Haute | Tranchée sur la longueur |
| Carotte | 6-8 | Moyenne-Haute | Tranches de 1/2 pouce |
| Maïs | 6 | Moyenne-Haute | En épis |
| Aubergine | 7-8 | Moyenne-Haute | Entière, coupée en deux |
| Oignon | 2-3 | Haute | Tranches minces |
| Pêche | 1-2 | Moyenne-Haute | Coupée en deux ou en tranches |
| Poivron | 4-5 | Haute | Tranches minces |
| Ananas | 2-3 | Moyenne-Haute | Tranches de 1/2 pouce |
| Pomme de terre | 7-8 | Haute | Tranches de 1/4-1/2 pouce |
| Pomme de terre rouge | 7-8 | Haute | Tranches de 1/4-1/2 pouce |
| Courge | 7-9 | Moyenne-Haute | Tranches de 1/4-1/2 pouce |

Volaille

| | | | |
|----------------------|-------|---------------|-------------------------------|
| Poitrines de poulet | 7-9 | Moyenne-Haute | Désossées, sans peau |
| Brochettes de poulet | 6-8 | Moyenne-Haute | Morceaux de 1 pouce |
| Cuisses de poulet | 7-9 | Moyenne-Haute | |
| Dinde hachée | 6-8 | Haute | |
| Poitrines de dinde | 7-9 | Moyenne-Haute | Bouchées |
| Poitrines de dinde | 12-15 | Moyenne-Haute | Entière, désossées, sans peau |

Sandwiches et grignotines

| | | | |
|-------------------------------------|-----|---------------|--|
| Sandwich au fromage ou au jambon | 3-4 | Haute | |
| Sandwich au thon, Reuben | 3-4 | Moyenne-Haute | |
| ou au rosbif | 4-5 | Moyenne-Haute | |

Seafood

| | | | |
|-----------------------|------|---------------|-------------------------|
| Darne (ferme) | 7-10 | Moyenne-Haute | 1/2-1 pouce d'épaisseur |
| Brochettes de poisson | 6-8 | Moyenne-Haute | Morceaux de 1 pouce |
| Filet | 3-5 | Moyenne-Haute | |
| Pétoncles | 4-6 | Moyenne-Haute | |
| Crevettes (moyennes) | 3-4 | Haute | |
| Truite | 3-5 | Moyenne-Haute | |

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.

Foire aux questions

| Question | 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. |

LES POSITIONS DE CUISSON

(* Tel que mentionné à l'étape 2 de la page 6 de ce manuel.)

POSITION A: Levier de verrouillage de la plaque de cuisson en position **ABAISSÉE** (verrouillée) pour une cuisson inclinée.



POSITION B: Levier de verrouillage de la plaque de cuisson en position **RELEVÉE** (déverrouillée) pour une cuisson au niveau.



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