

MANUEL D'UTILISATION

Modèle N° GV5

GEORGE FOREMAN MD



**CUISINE SANTÉ RÔTISSOIRE
ÉLECTRIQUE PAR CONTACT**

**salton**®

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Se servir des poignées et de gants isolants.
3. Pour éviter un choc électrique, ne pas immerger le cordon et la prise électrique ni l'appareil dans un liquide.
4. Ne pas laisser cet appareil fonctionner sans surveillance en présence d'enfants.
5. Ne pas laisser un enfant se servir de cet appareil.
6. Après usage, débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer ou avant d'installer ou de retirer un accessoire.
7. Ne pas utiliser un appareil dont la prise ou le cordon électrique est endommagé, ni un appareil fonctionnant anormalement ou ayant subi quelque dommage que ce soit. Pour toute inspection, réparation ou réglage, veuillez contacter le service après-vente afin d'obtenir une autorisation de retour.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
9. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur ni dans un endroit très humide.
10. Ne pas laisser le cordon électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni le mettre en contact avec des surfaces très chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil près d'un brûleur de cuisinière électrique ou à gaz, ni dans un four chaud.
12. Pour débrancher, mettre l'appareil à l'arrêt (OFF), puis saisir la fiche électrique et la retirer de la prise murale.
13. Ne pas se servir de cet appareil pour d'autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
14. Ne pas déplacer cette rôtissoire si elle contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud. Laisser le liquide refroidir avant de retirer et de vider le bac d'égouttement.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE MÉNAGER.

Autres recommandations importantes

1. **ATTENTION : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur durant son fonctionnement. Il est recommandé de prendre certaines précautions afin d'éviter des brûlures et autres blessures ou un risque d'incendie et de dommages.**
2. Avant de se servir de cet appareil ou de le nettoyer, tout utilisateur doit avoir lu et assimilé les instructions de ce manuel.
3. Le cordon électrique doit être raccordé à une prise de courant alternatif de 120V uniquement.
4. Assurer une bonne circulation d'air au-dessus et 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 autre matériau inflammable. Ne rien déposer sur l'appareil lorsqu'il est chaud. S'assurer que la surface du comptoir supporte la chaleur dégagée par la rôtière.
5. Ne pas introduire des récipients en matière plastique dans la rôtière.
6. Ne pas laisser fonctionner cet appareil sans surveillance. Cet appareil ne s'éteint pas de lui-même.
7. Cet appareil dégage de la vapeur. Ne pas laisser le couvercle ouvert durant le fonctionnement.
8. En cas de fonctionnement anormal, débrancher immédiatement l'appareil. Ne jamais utiliser ou tenter de réparer un appareil dont le fonctionnement est anormal.
9. **Afin d'éviter des blessures dues à la fermeture accidentelle du couvercle, se servir d'un gant isolant pour tenir le couvercle ouvert pour introduire des aliments dans la rôtière ou pour les en sortir.**
10. Toujours ouvrir le couvercle avant de retirer le récipient amovible.
11. **ATTENTION : les surfaces sont très chaudes.**

Prise polarisée

Cet appareil est muni d'une **prise polarisée** (l'une des fiches est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, elle ne peut être insérée dans une prise murale polarisée que dans un seul sens. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, la tourner dans l'autre sens. Si elle n'entre toujours pas, faire appel à un électricien professionnel. Ne pas tenter de modifier ce dispositif de sécurité.

Cordon électrique

Le cordon électrique de cet appareil est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et d'accidents.

Si nécessaire, il est possible d'utiliser un cordon de rallonge, à condition de respecter les précautions suivantes :

1. Assurez-vous que les caractéristiques électriques du cordon de rallonge soient égales ou supérieures à celles de l'appareil.
2. Ne laissez pas le cordon de rallonge pendre sur le bord d'un comptoir ou d'une table, afin d'éviter qu'un enfant ne le tire volontairement ou que quelqu'un s'y accroche accidentellement.

Alimentation électrique

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, il est possible que la rôtière ne puisse pas fonctionner normalement. Si possible, la brancher sur un circuit non occupé par d'autres appareils.

Note : Après une panne de courant, la rôtière se remet sous tension et retourne en mode de préchauffage.

ATTENTION : Pour éviter la migration des produits plastifiants de la surface de votre comptoir ou de votre table, placez sous l'appareil des dessous de plats ou des napperons **NE CONTENANT PAS DE MATIÈRE PLASTIQUE**.

Sans cette précaution, la surface du comptoir ou du meuble pourrait s'assombrir, se ternir ou s'endommager.

Exploded view diagram of a 12V car cigarette lighter with a 100W incandescent bulb. The diagram shows the main unit (1) with a power cord (5) and a car cigarette lighter plug (4). The lid (3) is shown open, revealing the internal wiring (2) and the bulb (12). A separate view shows the lid (6) with a push-button switch.

-
- CONTROL PANEL**
- Diagram illustrating the control panel components:
- 7: Digital display showing "188" and the word "TIMER" above it.
 - 8: The entire control panel area.
 - 9: "TIME UP" button with an upward arrow.
 - 10: The central circular dial.
 - 11: "TIME DOWN" button with a downward arrow.

Mode d'emploi de la Rôtissoire électrique par contact George Foreman

1. Placez la rôtissoire sur un comptoir de cuisine ou une surface horizontale et stable. Essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon humide pour enlever toute poussière. Le bouton Marche/Arrêt doit être sur la position « OFF ».
2. Avant de commencer le préchauffage, assurez-vous que les aliments à cuire ne soient pas trop volumineux pour la contenance de la rôtissoire.
3. **Préchauffage** : Fermez le couvercle et branchez le cordon électrique à une prise 120V c.a. polarisée. Poussez l'interrupteur à la position « ON ». Le témoin de mise sous tension s'allumera. La minuterie affichera alternativement « ph » et « 5 », indiquant le démarrage du cycle de 5 minutes de préchauffage. À la fin du cycle, l'appareil émettra 4 « bip » et l'affichage de la minuterie clignotera sur l'indication « ph ». Si aucune durée de cuisson n'est programmée à ce stade, l'appareil émettra régulièrement un signal sonore pour indiquer que l'appareil est toujours sous tension.
4. Ouvrez le couvercle avec précaution, en vous servant d'un gant isolant.
5. Glissez le bac d'égouttement sous l'avant de l'appareil.
6. Servez-vous de gants isolants ou d'ustensiles en matière plastique ou en bois pour déposer délicatement les aliments dans la rôtissoire. Utilisez toujours des ustensiles en matière plastique ou en bois pour éviter d'égratigner le revêtement antiadhésif. Pour ne pas endommager celui-ci, ne vous servez jamais de pinces métalliques, d'une fourchette ou d'un couteau. Portez des gants isolants pour installer le récipient amovible dans la rôtissoire. Le récipient amovible sert à la préparation des recettes contenant des liquides.
7. Fermez le couvercle et pressez le bouton d'avance ou de recul (flèche vers le haut ou vers le bas) de la minuterie pour régler le temps de cuisson. (Notez que le temps de cuisson maximum est de 150 minutes). La minuterie affichera le temps de cuisson. Pour plus de détails, consultez le « Guide de cuisson » à la page suivante ainsi que nos suggestions de recettes.
ATTENTION : Ne pas effectuer le préchauffage ni la cuisson sans fermer le couvercle.
8. Laissez cuire les aliments pendant toute la durée prévue. **Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance !** Durant la cuisson, la minuterie affiche le compte à rebours. Lorsque le temps est écoulé, l'appareil émet 4 « bip ». La minuterie affiche alternativement « 00 » et « on » pour vous rappeler que l'appareil est toujours sous tension. Le témoin de mise sous tension restera allumé jusqu'à ce que l'interrupteur soit poussé à la position « OFF ». Tant que l'appareil n'est pas éteint, il émettra un signal sonore toutes les 5 minutes en guise de rappel.
9. À la fin du temps de cuisson, les aliments devraient être prêts. À l'aide d'une poignée isolante, soulevez légèrement le couvercle pour laisser la vapeur s'échapper par les côtés avant de l'ouvrir complètement. Vérifiez la cuisson des aliments au moyen d'un thermomètre culinaire. Si nécessaire, réglez à nouveau la minuterie pour une période de cuisson supplémentaire et vérifiez fréquemment pour éviter de cuire les aliments excessivement.
10. Poussez l'interrupteur à la position « OFF ». Débranchez l'appareil de la prise murale.
Attention : Pour éviter une étincelle lorsque vous retirez la fiche de la prise murale, assurez-vous que le témoin de mise sous tension est éteint avant de débrancher.
11. Portez des gants isolants et utilisez des ustensiles en matière plastique ou en bois pour sortir délicatement les aliments de la rôtissoire. Portez toujours des gants isolants pour retirer le récipient amovible et placez celui-ci sur une surface résistant à la chaleur.
12. Lorsque l'appareil est refroidi, vous pouvez retirer le bac d'égouttement et le vider. Assurez-vous que le liquide est refroidi avant de retirer le bac d'égouttement.
13. Nettoyez soigneusement la rôtissoire après chaque usage. Consultez le chapitre « Entretien » dans ce manuel.

Temps de cuisson suggérés

Faites préchauffer la rôtissoire avant de commencer la cuisson des aliments. Les temps de cuisson ci-dessous sont fournis à titre indicatif seulement, car ils peuvent varier selon la coupe ou l'épaisseur de la viande ou de la volaille. L'usage d'un thermomètre culinaire vous permettra de constater avec précision l'état de la cuisson. Lorsque les aliments ne sont pas assez cuits, réglez à nouveau la minuterie sur le temps de cuisson désiré et vérifiez régulièrement pour éviter que les aliments soient trop cuits.

TYPE D'ALIMENT ET QUANTITÉ	POIDS	TEMPS DE CUISSON	TEMPÉRATURE INTERNE DES ALIMENTS
VOLAILLE			
Poulet entier	1,1 à 1,4 kg.	45 à 75 min.	75-80 °C (170-180 °F)
Poulet entier	1,8 à 2,3 kg	60 à 75 min.	75-80 °C (170-180 °F)
Poulets de Cornouailles (2)	560 g chacun	60 à 75 min.	80 °C (180 °F)
Poitrine de dinde désossée	1,4 kg	75 à 90 min.	75 °C (170 °F)
BOEUF			
Filet	0,9 à 1,4 kg	60 à 90 min.	60-75 °C (145-170 °F)
Rôti de côtes	0,9 à 1,4 kg	60 à 90 min.	60-75 °C (145-170 °F)
Rôti de surlonge	1,8 à 2,3 kg	75 à 105 min.	60-75 °C (145-170 °F)
PORK			
Rôti de longe - centre	1,6 kg	75 à 105 min.	70-75 °C (160-170 °F)
AGNEAU			
Gigot	1,8 à 2,3 kg	105 à 120 min.	60-75 °C (145-170 °F)
DIVERS			
Pommes de terres au four (2 à 4)	280 g	75 à 105 min.	Jusqu'à ce qu'elles soient tendres

NOTE IMPORTANTE : 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).

Entretien

Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. Ne tentez pas de le réparer vous-même. Si cet appareil nécessite un ajustement ou une réparation, faites appel à un réparateur spécialisé en électroménager.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter de graves brûlures, laissez refroidir la rôtiroire complètement avant de la nettoyer.

1. Débranchez le cordon électrique de la prise murale laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
2. **Nettoyage intérieur** : Placez le bac d'égouttement sous l'avant de la rôtiroire. Essuyez les surfaces de cuisson avec du papier essuie-tout ou une éponge. Les liquides résiduels s'écouleront dans le bac d'égouttement. Si nécessaire, utilisez un ustensile en bois ou en matière plastique pour détacher les accumulations de graisse ou les particules d'aliments.
3. **Résidus tenaces** : Utilisez un tampon à récurer non métallique pour nettoyer les surfaces de cuisson.
4. Videz le bac d'égouttement. Lavez le récipient amovible et le bac d'égouttement à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et essuyez-les soigneusement.
5. **Nettoyage extérieur** : Passez une éponge légèrement imbibée d'eau chaude sur l'appareil, puis essuyez celui-ci avec un torchon doux et sec.
6. Ne jamais utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer ni de produits abrasifs pour nettoyer la rôtiroire.
7. **NE JAMAIS PLONGER L'APPAREIL DANS UN LIQUIDE.**
8. Pour éviter la fermeture accidentelle du couvercle et d'éventuelles blessures, maintenez celui-ci ouvert avec une main pendant le nettoyage de la rôtiroire.
9. N'enroulez le cordon électrique à l'arrière de l'appareil que lorsque celui-ci est totalement refroidi.

Recettes

NOTE : Pour toutes les recettes, n'oubliez pas de placer le bac d'égouttement sous l'avant de votre gril afin de recueillir toutes les graisses qui résultent de la cuisson.

NOTE : Pour les recettes qui ne nécessitent pas de préchauffage de la rôtière, déposez les aliments dans l'appareil, fermez le couvercle et appuyez sur « ON ». Bien que l'appareil fonctionne automatiquement sur le mode de préchauffage, il vous suffit de régler le temps de cuisson désiré.

Collation matinale

3 tranches de pain de blé entier, coupé en dés
225 g de bacon canadien haché
3/4 de tasse de cheddar râpé allégé
3/4 de tasse de produits d'oeufs sans cholestérol
1 tasse de lait écrémé
1/4 de c. à table de sel
1 c. à table de moutarde préparée
Une pincée de poivre de Cayenne

- Faites préchauffer la rôtière.
- Enduisez le récipient amovible d'un produit antiadhésif et ajoutez les morceaux de pain.
- Étalez le bacon canadien sur le pain et saupoudrez de cheddar.
- Mélangez le produit d'oeuf sans cholestérol, le lait écrémé, le sel, la moutarde et le poivre, puis versez sur le mélange de pain.
- Avec des gants isolants, placez le récipient amovible dans la rôtière. Fermez le couvercle et cuisez pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les oeufs soit cuits.
- Donne 4 portions.

Recettes (suite)

Rôti d'agneau pommes de terre

Un gigot d'agneau non-désossé de 1,8 à 2,2 kg

2 c. à table de sel marin

1/3 de tasse de romarin haché

1 c. à table de poivre noir moulu

2 c. à table d'ail émincé

1/3 de tasse d'huile d'olive

6 pommes de terre nouvelles

- Faites préchauffer la rôtissoire
- Dans un bol, mélangez le sel marin, le romarin, le poivre noir, l'ail et l'huile d'olive puis étalez le mélange sur l'agneau et les pommes de terre.
- Avec des gants isolants et un ustensile en matière plastique ou en bois, placez le gigot dans la rôtissoire et réglez le temps de cuisson à 105 minutes. Vérifiez la cuisson à l'occasion et prolongez le temps si nécessaire.
- Donne 6 portions.

Poulet rôti ail et estragon

Un poulet entier de 1,8 à 2,2 kg

3 c. à table d'estragon haché

4 c. à table de beurre fondu

1 c. à table d'ail émincé

sel et poivre au goût

1 citron en tranches

1 c. à table d'huile d'olive

- Faites préchauffer la rôtissoire.
- Dans un bol, mélangez l'estragon, le beurre, l'ail, le sel et le poivre. Retrousser la peau du poulet et badigeonnez la chair avec le mélange. Replacez ensuite la peau.
- Insérez les tranches de citron à l'intérieur du poulet et enduisez la peau d'huile d'olive.
- Avec des gants isolants et un ustensile en matière plastique ou en bois, placez le poulet dans la rôtissoire et réglez le temps de cuisson à 60 minutes. Vérifiez la cuisson à l'occasion et prolongez le temps si nécessaire.
- Donne de 4 à 6 portions.

Poulet rôti farci

Un poulet entier de 1,2 kg

1 c. à table d'huile d'olive

1 c. à table d'assaisonnement italien

1 boîte de 320 ml de crème de champignon faible en gras

2/3 de tasse d'eau

1 boîte de 170 g de mélange à farce

- Faites préchauffer la rôtière.
- Enduisez le récipient amovible d'un produit anti-adhésif. Badigeonnez la peau d'huile d'olive et saupoudrez-la d'assaisonnement italien. Déposez le poulet sur le récipient amovible.
- Mélangez la crème de champignon et l'eau, puis incorporez le tout dans le mélange à farce. Placez ensuite la préparation autour du poulet dans le récipient amovible.
- Avec des gants isolants, installez le récipient amovible dans la rôtière et réglez le temps de cuisson à 60 minutes. Vérifiez la cuisson à l'occasion et prolongez le temps si nécessaire.
- Donne 4 portions.

Rôti de porc ail et pommes

Un rôti de longe de porc (désossé, coupe du centre, 15 à 17 cm de long) de 1 à 1,4 kg

4 petites pommes à cuire, coupées en quarts

1 bulbe d'ail pelé

1 oignon moyen, coupé en huit

1 c. à table de thym broyé

sel et poivre au goût

- Faites préchauffer la rôtière.
- Frottez le rôti avec le thym, le sel et le poivre.
- Avec des gants isolants et un ustensile en matière plastique ou en bois, placez le rôti dans la rôtière et réglez le temps de cuisson à 75 minutes.
- Retirez le cœur des pommes puis coupez celles-ci en quarts. Séparez et pelez les gousses d'ail. Coupez l'oignon en huit.
- Retournez la viande et ajoutez les pommes, les oignons et d'ail. Réglez le temps de cuisson à 15 minutes. Vérifiez la cuisson à l'occasion et prolongez le temps si nécessaire.
- Donne de 8 à 12 portions.

Recettes (suite)

Ragoût de boeuf

1 c. à table de beurre allégé
1 petit oignon haché
2 gousses d'ail émincées
450 g de boeuf à ragoût en cubes de 2,5 cm
2 petites carottes, en dés de 1,5 cm
3 petites pommes de terre, coupées en cubes de 2,5 cm
1/4 de tasse de prunes hachées
2 c. à table de farine tout-usage
1 feuille de laurier
1 c. à thé de thym séché
1 c. à table de persil haché
1 tasse et demi de bouillon de bœuf

- Installez le récipient amovible dans la rôtissoire puis ajoutez-y le beurre allégé. Fermez le couvercle et faites préchauffer pour faire fondre le beurre.
- Une fois que le préchauffage est terminé, ajoutez les oignons, fermez le couvercle et laissez cuire pendant 10 minutes.
- Ajoutez l'ail en remuant, fermez le couvercle et laissez cuire pour 2 minutes.
- Incorporez le reste des ingrédients aux oignons. Fermez le couvercle et réglez le temps de cuisson à 90 minutes. Vérifiez occasionnellement la tendreté et prolongez la cuisson si nécessaire.
- Donne 4 portions.

Rosbif

Un rôti de boeuf de surlonge de 1,8 à 2,2 kg
2 c. à thé de farine tout-usage
1 c. à table de moutarde sèche
sel et poivre au goût

- Faites préchauffer la rôtissoire.
- Mélangez la farine, la moutarde, le sel et le poivre puis saupoudrez le tout sur le rôti.
- Avec des gants isolants et un ustensile en matière plastique ou en bois, placez le rôti dans la rôtissoire et réglez le temps de cuisson à 75 minutes. Vérifiez la cuisson à l'occasion et prolongez le temps si nécessaire.
- Donne de 12 à 16 portions.

Rôti de bœuf mariné et légumes

Un rôti de filet de boeuf de 900 g

225 g de carottes miniatures

8 pommes de terre nouvelles, coupées en deux

Marinade

1/2 de tasse de bouillon de boeuf

1/4 de tasse d'huile d'olive

2 c. à table de jus de citron

1/2 c. à thé de Tabasco

1/4 de tasse d'oignons émincés

1 gousse d'ail émincée

1/2 c. à thé de sel

1/2 c. à thé de basilic séché

1/2 c. à thé d'estragon séché

1/2 c. à thé de moutarde préparée

- Mettez le rôti, les carottes et les pommes de terre dans un sac plastique étanche et solide.
- Mélangez tous les ingrédients de la marinade et versez-les sur le rôti et les légumes. Laissez mariner le tout au réfrigérateur pendant au moins 2 heures en retournant occasionnellement le sac.
- Faites préchauffer la rôtissoire.
- A l'aide d'une grosse cuillère à égoutter, déposez la viande et les légumes dans la rôtissoire.
- Fermez le couvercle et réglez le temps de cuisson à 90 minutes. Vérifiez la cuisson et prolongez si nécessaire.
- Donne de 4 à 6 portions.

Recettes (suite)

Choucroute et saucisses

1 c. à table de beurre allégé
1/2 tasse d'oignons rouges hachés
1/2 tasse de poivrons verts hachés
395 g de saucisses de dinde fumées, en tranche de 1,5 cm
1 boîte de 395 g de choucroute bavaroise non-égouttée

- Installez le récipient amovible dans la rôtissoire et ajoutez le beurre allégé. Fermez le couvercle et faites préchauffer pour faire fondre le beurre.
- Une fois le préchauffage terminé, ajoutez les oignons et les poivrons. Fermez le couvercle et réglez le temps de cuisson à 10 minutes.
- Ajoutez les saucisses et la choucroute en remuant. Refermez le couvercle et réglez le temps de cuisson à 30 minutes. Vérifiez la cuisson et prolongez si nécessaire.
- Donne 4 portions.

Pain de viande à la dinde et aux légumes

1/2 tasse de gruau instantané
115 g de poitrine de dinde hachée
1/2 tasse de céleri haché finement
2 c. à table de poivrons vert haché finement
2 c. à table d'oignons rouges hachés finement
1/2 tasse de carottes hachés finement
1 c. à table de sauce à bifteck
1/4 de tasse de produit d'oeuf sans cholestérol
225 g de sauce tomate en boîte
sel et poivre au goût

- Faites préchauffer la rôtissoire.
- Mélangez le gruau, la dinde hachée, le céleri, les poivrons, les oignons, les carottes, la sauce à bifteck, le produit d'oeuf et la moitié de la sauce tomate.
- Enduisez le récipient amovible d'un produit antiadhésif et introduisez le mélange de viande en pressant légèrement. Versez ensuite le restant de sauce tomate sur le pain de viande.
- Avec des gants isolants, installez le récipient amovible dans la rôtissoire. Fermez le couvercle et réglez le temps de cuisson à 60 minutes. Vérifiez la cuisson et prolongez si nécessaire.
- Donne 4 portions.

Pâté au saumon

1 boîte de 425 g de saumon égoutté
1/2 tasse de produit d'oeuf sans cholestérol
1/2 tasse de lait écrémé
1 c. à table d'oignons en flocons
1 c. à thé de jus de citron
1 c. à thé de poivre au citron
1 c. à thé de sauce Worcestershire®
1/2 c. à thé de moutarde sèche
1/4 de tasse de mayonnaise
3 tranches de pain de blé entier, émiettées
1 c. à table de paprika

- Faites préchauffer la rôtière.
- Mélangez tous les ingrédients sauf le paprika.
- Enduisez le récipient amovible d'un produit antiadhésif et introduisez le mélange de saumon en pressant légèrement. Saupoudrez de paprika.
- Avec des gants isolants, installez le récipient amovible dans la rôtière. Fermez le couvercle et réglez le temps de cuisson à 30 minutes. Vérifiez la cuisson et prolongez si nécessaire.
- Donne 4 portions.

Recettes (suite)

Darnes de saumon au gingembre

2 darnes de saumon de 285 g et de 2,5 cm d'épaisseur

2 c. à table d'huile végétale

2 oignons verts, tranchés finement

1 c. à table de gingembre émincé

1 gousse d'ail émincée

1 pincée de poivre de Cayenne

1 c. à table de jus de citron

1 c. à thé de sauce soja

- Installez le récipient amovible dans la rôtière et ajoutez l'huile végétale. Fermez le couvercle et faites préchauffer l'huile.
- Une fois que le préchauffage est terminé, ajoutez les oignons, fermez le couvercle et réglez le temps de cuisson à 10 minutes. Ajoutez le gingembre, l'ail et le poivre de Cayenne en remuant. Fermez le couvercle et réglez le temps de cuisson à 3 minutes. Ajoutez le jus de citron et la sauce soja en remuant.
- Déposez délicatement les darnes de saumon dans le mélange d'oignons en les retournant pour enduire les deux côtés. Fermez le couvercle et réglez le temps de cuisson à 25 minutes. Vérifiez la cuisson et prolongez si nécessaire.
- Donne 2 portions.

Filets de sole en chapelure

450 g de filets de sole de 2,5 cm d'épaisseur

2 c. à thé de jus de citron

1/2 tasse de chapelure assaisonnée

2 c. à table de parmesan râpé

2 c. à thé de persil haché

1/3 de tasse de mayonnaise allégée

- Faites préchauffer la rôtière.
- Enduisez le récipient amovible d'un produit antiadhésif et ajoutez les filets en repliant la queue pour leur donner une épaisseur uniforme. Badigeonnez ensuite les filets avec le jus de citron.
- Mélangez la chapelure, le parmesan, le persil et la mayonnaise puis étendez ce mélange sur les filets.
- Avec des gants isolants, installez le récipient amovible dans la rôtière. Fermez le couvercle et réglez le temps de cuisson à 30 minutes. Vérifiez la cuisson et prolongez si nécessaire.
- Donne 4 portions.

Pizza au fruits

185 grammes de mélange pour pâte à pizza

2 c. à table de confiture de fraise

1/4 de tasse de pommes en dés

1/4 de tasse de poires en dés

1 kiwi tranché

- **Ne pas** préchauffer la rôtissoire.
- Mélangez la pâte à pizza selon les instructions figurant sur l'emballage.
- Enduisez le fond de la rôtissoire froide avec un produit antiadhésif. Étalez la pâte dans le fond en remontant sur les cotés jusqu'à 2,5 cm environ.
- Étalez la confiture sur la pâte et couvrez ensuite avec le reste des ingrédients.
- Fermez le couvercle et réglez le temps de cuisson à 15 minutes. Vérifiez la cuisson et prolongez si nécessaire.
- Donne 4 portions.

Brownies sans gras

1 tasse de sucre

1 tasse de farine tout-usage

1/2 tasse de cacao

1 c. à thé de bicarbonate de soude

1 1/3 de tasses de compote de pommes

4 blancs d'oeufs

2 c. à thé de vanille

Garniture

1 c. à table de sucre glace

- Faites préchauffer la rôtissoire.
- Enduisez le récipient amovible d'un produit antiadhésif.
- Dans un bol, mélangez en tamisant le sucre, la farine, le cacao et le bicarbonate de sodium. À l'aide d'un fouet, battez la compote de pommes, les blancs d'oeufs et la vanille ensemble. Incorporez le mélange de blanc d'oeufs au mélange de farine sans les mélanger excessivement. Versez le tout dans le récipient amovible.
- Avec des gants isolants, installez le récipient amovible dans la rôtissoire. Fermez le couvercle et réglez le temps de cuisson à 30 minutes. Vérifiez la cuisson et prolongez si nécessaire. Saupoudrez ensuite de sucre glace.
- Donne 4 portions.

Recettes (suite)

Gâteau au pommes

1 tasse de farine auto-levante
1/2 tasse de farine de blé entier
1/2 tasse de cassonade
1-1/2 c. à thé de cannelle
1/2 tasse de compote de pomme
3/4 de tasse de produit d'oeuf sans cholestérol
1/2 tasse de lait écrémé
1 c. à thé de zeste de citron
1/2 tasse de raisins secs
1/2 tasse de noix hachées
1 pomme à cuire, pelée et coupée en tranches

- Faites préchauffer la rôtière.
- Enduisez le récipient amovible d'un produit antiadhésif.
- Dans un bol, mélangez en tamisant la farine auto-levante, la farine de blé entier, la cassonade et la cannelle.
- Mélangez la compote de pomme, le produit d'oeuf et le lait, puis incorporez le tout au mélange de farine. En remuant, ajoutez au mélange le zeste de citron, les raisins secs et la pomme puis versez le tout dans le récipient amovible.
- Avec des gants isolants, installez le récipient amovible dans la rôtière. Fermez le couvercle et réglez le temps de cuisson à 30 minutes. Vérifiez la cuisson et prolongez si nécessaire.
- Donne 4 portions.

LIMITED ONE YEAR WARRANTY

Warranty: This George Foreman™ product is warranted by Salton, Inc. to be free from defects in materials or workmanship for a period of (1) year from the original purchase date. This product warranty covers only the original consumer purchaser of the product.

Warranty Coverage: This warranty is void if the product has been damaged by accident in shipment, unreasonable use, misuse, neglect, improper service, commercial use, repairs by unauthorized personnel, normal wear and tear, improper assembly, installation or maintenance abuse or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA, and does not extend to any units which have been used in violation of written instructions furnished with the product or to units which have been altered or modified or to damage to products or parts thereof which have had the serial number removed, altered, defaced or rendered illegible.

Implied Warranties: ANY IMPLIED WARRANTIES WHICH THE PURCHASER MAY HAVE ARE LIMITED IN DURATION TO ONE (1) YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

Warranty Performance: During the above one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a reconditioned comparable model (at our option) when the product is returned to the Repair Center, or the purchase price refunded. The repaired or replacement product will be in warranty for the balance of the one-year warranty period and an additional one-month period. No charge will be made for such repair or replacement.

Service and Repair: Should the appliance malfunction, you should first call toll-free 1 (800) 937-3883 between the hours of 9:00 am and 5:00 pm Central Standard Time and ask for CONSUMER SERVICE stating that you are a consumer with a problem. Please refer to model number GV5 when you call.

In-Warranty Service (USA): For an appliance covered under the warranty period, no charge is made for service or postage. Call for return authorization (1 800 937-3883).

Out-of-Warranty Service: A flat rate charge by model is made for out-of-warranty service. Include \$12.00 (U.S.) for return shipping and handling. We will notify you by mail of the amount of the charge for service and require you to pay in advance for the repair or replacement.

For Products Purchased in the USA, but Used in Canada: You may return the product insured, packaged with sufficient protection, and postage and insurance prepaid to the USA address listed below. Please note that all customs duty / brokerage fees, if any, must be paid by you and we will require you to pay the cost of customs duty / brokerage fees to us in advance of our performing any service.

Risk During Shipment: We cannot assume responsibility for loss or damage during incoming shipment. For your protection, carefully package the product for shipment and insure it with the carrier. Be sure to enclose the following items with your appliance: any accessories related to your problem, your full return address and daytime phone number, a note describing the problem you experienced, a copy of your sales receipt or other proof of purchase to determine warranty status. C.O.D. shipments cannot be accepted.

To return the appliance, ship to:

Attn: Repair Center
Salton, Inc.
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552

To contact us, please write to, call, or email:

Salton, Inc.
P.O. Box 1526
Columbia, MO 65205-1526
1 800 937-3883
Email: Salton@Saltonusa.com

Limitation of Remedies: No representative or person is authorized to assume for Salton, Inc. any other liability in connection with the sale of our products. There shall be no claims for defects or failure of performance or product failure under any theory of tort, contract or commercial law including, but not limited to negligence, gross negligence, strict liability, breach of warranty and breach of contract. Repair, replacement or refund shall be the sole remedy of the purchaser under this warranty, and **in no event shall Salton be liable for any incidental or consequential damages, losses or expenses.** Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

Legal Rights: This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

George Foreman™ is a trademark of Salton, Inc.

For more information on Salton products: Visit our website: <http://www.salton-maxim.com>

© 2002 Salton, Inc.
All Rights Reserved"

P/N 60939 Rev A ESF
Printed in China