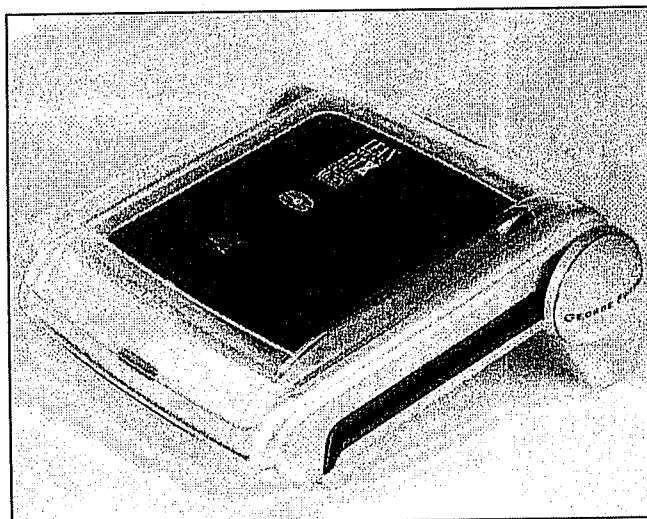


MANUEL D'UTILISATION
Modèle GR19BW

GEORGE FOREMAN®

**LEAN
MEAN
FAT REDUCING
GRILLING
MACHINE!**

George Foreman



**LA « MACHINE À GRILLADES »
POUR CUISINE-SANTÉ**



IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

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

1. Lire soigneusement toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez une poignée ou des gants isolants.
3. Pour éviter un choc électrique, ne pas immerger le cordon et la fiche électrique ni l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Ne pas laisser un enfant se servir ni s'approcher sans surveillance d'un appareil électrique.
5. Débrancher l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou avant d'installer ou de retirer un élément.
6. Ne pas utiliser un appareil lorsque son cordon ou sa fiche électrique est endommagé ni lorsque cet appareil ne fonctionne pas normalement ou qu'il a subi quelque dommage que ce soit. Pour toute inspection, réparation ou réglage, veuillez contacter le service à la clientèle.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. 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.
10. Ne pas placer l'appareil sur une cuisinière électrique ou à gaz ou à proximité de celle-ci, ni dans un four chaud.
11. Pour déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou toute autre liquide chaud, faire preuve d'une extrême prudence. Laisser le liquide refroidir avant de retirer et de vider le bac d'égouttement.
12. Pour débrancher, retirer la fiche électrique de la prise murale.
13. Ne pas se servir de cet appareil pour d'autres usages que ceux pour lesquels il a été conçu.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est destiné uniquement à un usage ménager

Autres recommandations importantes

ATTENTION SURFACES CHAUDES : *Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur durant son fonctionnement. Il est recommandé de prendre certaines précautions afin d'éviter les risques de brûlures ou de blessures et d'incendie ou autres dommages.*

ATTENTION : *Cet appareil devient très chaud durant son fonctionnement et reste chaud un certain temps après son extinction. Porter des gants isolants avant de manipuler des surfaces chaudes et laisser refroidir les parties métalliques avant de nettoyer l'appareil. Ne rien déposer sur l'appareil pendant son fonctionnement, ni lorsqu'il est encore chaud.*

1. Avant de faire fonctionner ou de nettoyer cet appareil, tout utilisateur doit avoir lu et compris toutes les instructions de ce manuel.
2. Le cordon électrique de l'appareil ne doit être branché que dans une prise murale de 120V c.a.
3. En cas de mauvais fonctionnement, débrancher le cordon électrique de la prise murale. Ne pas utiliser ni tenter de réparer cet appareil s'il est défectueux.
4. Pour réduire les risques d'incendie, ne jamais laisser cet appareil fonctionner sans surveillance.
5. Lorsque l'appareil est en service, veiller à assurer une bonne circulation d'air au-dessous et sur les côtés. Ne pas faire fonctionner cet appareil à proximité de rideaux, de papiers peints, de vêtements, de torchons ou de tout autre matériau inflammable.
6. Cet appareil produit de la vapeur – ne pas le faire fonctionner sans couvercle.
7. **Pour éviter la fermeture accidentelle du couvercle et d'éventuelles blessures pendant que vous déposez les aliments sur les plaques de cuisson ou que vous les retirez, tenez le couvercle ouvert, en vous servant d'une poignée isolante.**

Fiche électrique polarisée

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Ce type de fiche ne peut s'insérer dans une prise murale polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas convenablement dans la prise, tournez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas convenablement, faites appel à un électricien professionnel. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité.

Cordon électrique

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

Ne pas utiliser de cordon de rallonge avec cet appareil.

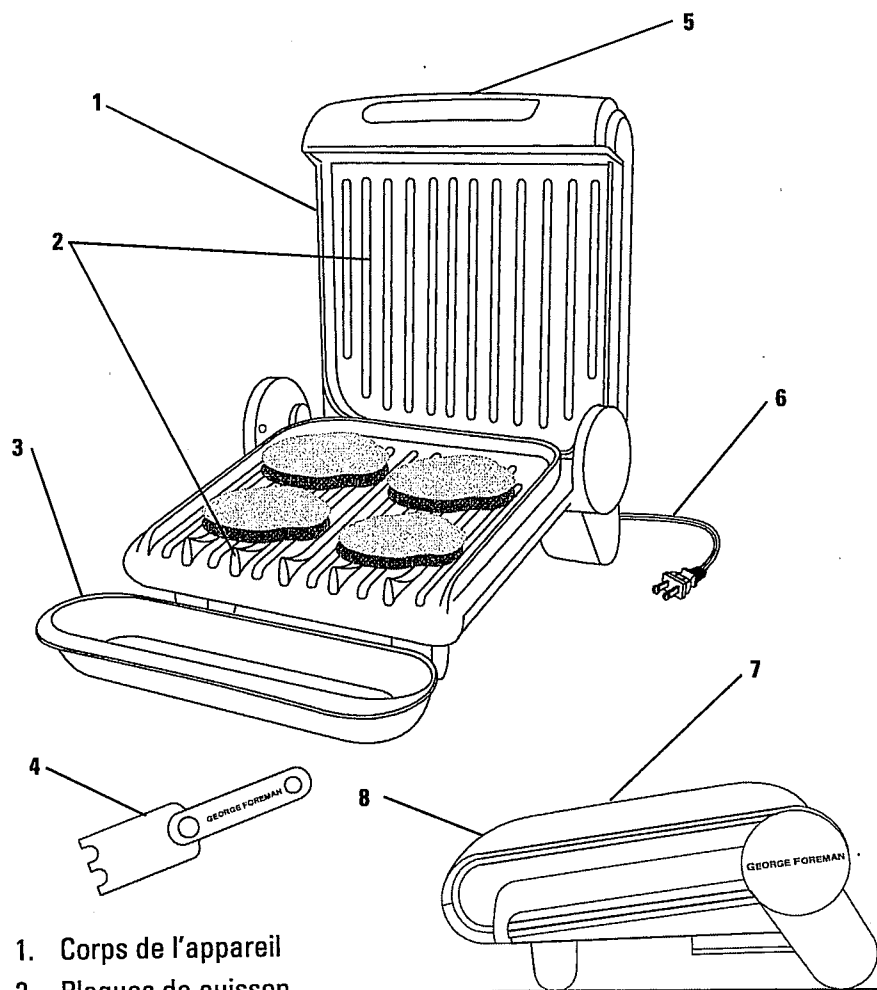
Alimentation électrique

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

ATTENTION : Pour éviter que les produits plastifiants ne se transmettent au fini de votre comptoir ou de votre meuble, 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, s'endommager ou se tacher.

Les éléments de la machine à grillades GR19BW



1. Corps de l'appareil
2. Plaques de cuisson
3. Bac d'égouttement (N° 22410)
4. Spatule en plastique (N° 22411)
5. Voyant de mise sous tension
6. Cordon électrique
7. Couvercle du Réchaud à pain (N° 22412)
8. Poignée du couvercle

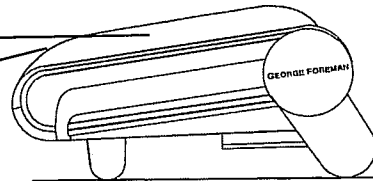
Mode d'emploi de la machine à grillade

1. Avant la première utilisation, essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon humide pour enlever toute la poussière. Lavez les bacs d'égouttement et spatule à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les soigneusement.
2. **Préchauffage:** Fermez le couvercle et branchez le cordon électrique dans une prise murale de 120 V c.a. Le voyant de mise sous tension s'allumera indiquant que les plaques électriques chauffent. Laissez l'appareil chauffer pendant 5 minutes.
3. À l'aide d'une poignée porte-récipient, ouvrez prudemment le couvercle.
4. Glissez le bac pour l'égouttement de la graisse sous l'avant de l'appareil.
5. Déposez délicatement les aliments sur la plaque de cuisson inférieure.
6. Fermez le couvercle et laissez cuire les aliments pendant le temps désiré. (Consultez les suggestions culinaires à la fin de ce manuel). Le voyant de mise sous tension s'allumera durant toute la période de cuisson dès que vous refermerez le couvercle. ***Ne pas laisser fonctionner cet appareil sans surveillance!***
7. À la fin du temps de cuisson désiré, les aliments sont prêts à servir.
8. Débranchez le cordon électrique de la prise murale.
ATTENTION : Pour éviter de provoquer des étincelles dans la prise murale, assurez-vous que le témoin de « Marche » est éteint avant de débrancher l'appareil.
9. Avec une poignée porte-récipient, ouvrez prudemment le couvercle.
10. Saisissez les aliments à l'aide de la spatule en plastique fournie avec l'appareil. N'utilisez que des ustensiles en plastique ou en bois afin de ne pas égratigner la surface de cuisson anti-adhésive. Ne jamais utiliser de pinces en métal, de fourchette ou de couteau, car ces ustensiles peuvent endommager le revêtement des plaques de cuisson.
11. Lorsque l'appareil n'est plus chaud, vous pouvez retirer le bac d'égouttement et le vider. ***Assurez-vous que la graisse ait refroidi avant de retirer le bac d'égouttement.***

Utilisation du réchaud à pain

Le modèle GR19BW comporte un réchaud à pain. Il peut servir à réchauffer plusieurs sortes de pains (pains à hamburger, toasts, muffins anglais, tortillas, pain pita, bagels tranchés et mini-croissants). Par exemple, si vous cuisez des hamburgers, vous pouvez placer vos pains à hamburger dans le réchaud durant la cuisson. **ATTENTION : Le réchaud ne doit servir qu'à réchauffer du pain. Il ne cuit pas et ne grille pas et ne peut pas être utilisé pour décongeler des aliments. Ne placez pas de pains trop gros dans le réchaud.** Un pain trop épais peut être posé ouvert en deux sur le réchaud.

1. Couvercle du Réchaud à pain (N° 22412)
2. Poignée du couvercle



Pour utiliser le réchaud à pain :

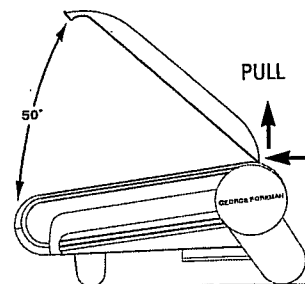
1. Appuyez sur le fermoir du couvercle à l'endroit marqué << PUSH >>. Cela permettra l'ouverture du réchaud à pain.
2. Déposez le pain dans le réchaud.
3. Abaissez le couvercle et appuyez délicatement à l'endroit marqué << PUSH >>. Le couvercle se verrouillera. **NE JAMAIS FERMER LE COUVERCLE EN FORÇANT. Appuyez délicatement pour fermer.**
4. Lorsque l'appareil est chaud, comptez 2 à 3 minutes pour réchauffer le pain. Si le pain est réfrigéré, laissez-le réchauffer plus longtemps.

ATTENTION : Le réchaud à pain ne comporte pas de commande indépendante. Si vous désirez utiliser uniquement le réchaud à pain sans vous servir du gril, n'oubliez pas que ce dernier fonctionnera en même temps et deviendra très chaud.

AVERTISSEMENT : Ne jamais se servir du réchaud à pain pour garder au chaud des aliments (viandes, légumes, pommes de terre, etc.) !

LE RÉCHAUD À PAIN EST CONÇU POUR RÉCHAUFFER DU PAIN UNIQUEMENT !

Remarque : Le réchaud pour petits pains est spécialement conçu pour être facile à utiliser. Le couvercle amovible s'enlève pour le nettoyage. Pour l'enlever, soulevez-le aux joints des charnières à un angle de 50 degrés. Pour le remettre, faites l'inverse.



Instructions d'entretien

ATTENTION: Pour éviter des brûlures, laissez refroidir le grill complètement avant de le nettoyer.

1. Avant de nettoyer l'appareil, laissez-le refroidir après avoir débranché le cordon électrique de la prise murale.

ATTENTION : Pour éviter de provoquer des étincelles dans la prise murale, assurez-vous que le témoin de « Marche » est éteint avant de débrancher l'appareil.

2. **Nettoyage intérieur :** Placez le bac d'égouttement sous l'avant de l'appareil. À l'aide de la spatule en plastique, enlevez tous résidus de graisse et d'aliment sur les plaques de cuisson. Essuyez ces dernières avec du papier essuie-tout ou une éponge. Les résidus tomberont dans le bac d'égouttement.
3. **Encrassement tenace :** les plaques peuvent être nettoyées avec un tampon à récurer non métallique.
4. Videz le bac d'égouttement et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse, puis essuyez-le.
5. **Nettoyage extérieur :** Passez une éponge avec un peu d'eau chaude sur l'appareil, puis essuyez-le avec un torchon doux et sec.
6. Ne jamais utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer ni de produits abrasifs pour nettoyer le grill.
7. **NE JAMAIS PLONGER L'APPAREIL DANS DE L'EAU NI DANS AUCUN AUTRE LIQUIDE.**
8. A l'exception des opérations habituelles de nettoyage, toute opération d'entretien nécessitant le démontage de l'appareil doit être confiée à un technicien professionnel.
9. Pour empêcher la fermeture accidentelle du couvercle pendant le nettoyage et éviter d'éventuelles blessures, assurez-vous de retenir celui-ci avec votre main.

Temps de cuisson suggérés

	Saignant 145°F (63 °C)*	À point 160°F (71 °C)*	Bien cuit 170°F (77 °C)*
Filet de saumon	2½ min.	3 min.	4½ min.
Darne de saumon	4 min.	6 min.	10 min.
Espadon	7 min.	9 min.	10 min.
Darne de thon	6 min.	8 min.	10 min.
Poisson à chair blanche	4 min.	5½ min.	7 min.
Crevettes	1½ min.	2½ min.	3½ min.
Steakette de dinde 113 g			5 min.
Steakette de dinde 227 g			6 min.
Longe de porc		5 min.	6 min.
Hamburger 113 g	7 min.	8 min.	9 min.
Hamburger 227 g	8 min.	9 min.	10 min.
Poitrine de poulet (désossée, sans peau)			9 min.
Petites saucisses		4 min.	5 min.
Saucisse en tranches (2 cm d'épaisseur)		6 min.	7 min.
Boeuf au Fajita (1,3 cm d'épaisseur)	1½ min.	2 min.	2½ min.
Bifteck d'aloyau	8 min.	9 min.	10 min.
Bifteck de NY	4 min.	7 min.	10 min.
Bifteck de flanc	7 min.	8 min.	10 min.
Oignons et poivrons (à l'huile d'olive)		8½ min.	

NOTE : La plupart des viandes avaient 2,5 cm (1 po) d'épaisseur. Ces données sont fournies à titre indicatif seulement. Les temps de cuisson peuvent varier selon vos goûts et l'épaisseur des aliments. Assurez-vous toujours qu'ils soient suffisamment cuits et n'utilisez que des aliments frais et correctement réfrigérés.

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).

* Température interne des aliments

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.

Petit déjeuner des champions

Vous pouvez commencer votre journée par une steakette grillée qui, non seulement vous fera plaisir, mais sera sans danger pour votre santé. Une steakette juteuse et succulente, servie sur du pain de campagne, est un petit déjeuner complet. Prenez du hachis de poitrine de dinde, car la poitrine contient moins de gras que la viande brune et la peau. La dinde, en particulier la viande blanche, est une excellente source de niacines, lesquelles constituent un apport important en vitamine B, indispensable au bon fonctionnement du système nerveux.

1 blanc d'oeuf légèrement battu
1/3 tasse d'oignon finement haché
1/4 tasse de pommes déshydratées finement coupées ou
1/2 tasse de pomme Délicieuse hachée fraîche
1/4 tasse de chapelure assaisonnée
2 c. à table de persil frais coupé
1/2 c. à thé de sel marin
1/2 c. à thé de sauge moulue
1/4 c. à thé de noix de muscade moulue
1/4 c. à thé de poivre noir
1/8 c. à thé poivre de cayenne
1/2 lb de hachis de poitrine de dinde, maigre

- Dans un bol de taille moyenne, mélangez le blanc d'oeuf, l'oignon, les pommes déshydratées ou fraîches, la chapelure, le persil, le sel, la sauge, la noix de muscade, le poivre noir et le poivre de cayenne. Ajoutez le hachis de dinde et mélangez soigneusement.
- Avec le mélange, faites huit ou neuf steakettes de 2 pouces de diamètre.
- Préchauffez le gril et placez les steakettes, 4 à la fois, sur la plaque. Fermez le couvercle. Laissez cuire en les retournant une ou deux fois, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose et que le jus de cuisson soit transparent.
- Donne 8 à 9 steakettes.

Cette recette est extraite de « The Healthy Gourmet » (Clarkson Potter) de Cherie Calborn.

Petit déjeuner texan

Un petit déjeuner épicé comme on les aime dans le sud-ouest. Ces steakettes sont délicieuses avec des légumes sautés ou avec des oeufs brouillés et de la salsa maison. Pour éliminer le maximum de gras, choisissez du boeuf haché maigre à 90%. Le boeuf maigre à 90% contient 9 g de gras dont 4 g de gras saturés ; tandis que le boeuf maigre à 73% contient 18 g de gras dont 7 g de gras saturés.

1 blanc d'oeuf légèrement battu
1/3 tasse d'oignon finement haché
1/4 tasse de chapelure assaisonnée
1/4 tasse de piment fort vert coupé en dés
1 gousse d'ail (grosse), émincée
2 c. à table de cilantro frais coupé
1 c. à table de vinaigre de cidre
1-1/2 c. à thé de chili en poudre
1/4 c. à thé de sel marin
1/8 c. à thé de poivre de cayenne
1/2 lb de boeuf haché maigre

- Dans un bol de taille moyenne, mélangez le blanc d'oeuf, l'oignon, la chapelure, le piment fort, l'ail, le cilantro, le vinaigre, le chili, le sel et le poivre de cayenne. Ajoutez le boeuf haché et mélangez bien.
- Avec le mélange, faites huit steakettes de 3 pouces de diamètre.
- Préchauffez le gril pendant 5 minutes et placez les steakettes sur la plaque, quatre à la fois. Fermez le couvercle.
- En la retournant une ou deux fois, laissez cuire la viande 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ne soit plus rose et que le jus de cuisson soit transparent.
- Donne 8 steakettes.

Cette recette est extraite de « The Healthy Gourmet » (Clarkson Potter) de Cherie Calborn.

Super Burger George Foreman

Un délicieux hamburger, encore meilleur, à notre avis, que son cousin le hamburger 100% viande. Réduire notre consommation de viande est bénéfique pour notre santé, ainsi, pour réduire la teneur en gras saturé d'un hamburger ordinaire, vous pouvez réduire la quantité de viande et la remplacer par des ingrédients végétaux. Pour cette recette, nous avons ajouté de la chapelure et des légumes hachés. Vous pouvez également essayer avec du riz cuit ou d'autres céréales. Optez également pour des petits pains de blé entier ; ils contiennent généralement moins de matières grasses que les petits pains ordinaires ou même réduits en calories.

Si vous ne pouvez résister devant un burger au fromage, choisissez du fromage suisse ; sa teneur en gras est de 1 gramme inférieure à celle du Cheddar, American ou Monterey Jack, avec 8 g de matières grasses contre 9 g par once de fromage. Toutefois le Cheddar ou le Suisse allégé contient deux fois moins de matières grasses, soit 4 g par once. La moutarde contient 1 g de gras par cuillère à table, tandis qu'une cuillère à table de mayonnaise en contient 11 g.

Choisissez une garniture diététique pour votre burger : des feuilles de laitue bien vertes, du chou émincé, du cilantro, du basilic ou des épinards frais.

1/4 tasse de légumes hachés tels que des oignons, des échalotes,
un zucchini, du persil (peuvent être sautés)

1/4 tasse de chapelure assaisonnée

3/4 lb de boeuf haché maigre

- Dans un bol de taille moyenne, mélangez les légumes et la chapelure. Ajoutez le boeuf haché et mélangez soigneusement.
- Avec le mélange faites quatre steak de 4 pouces de diamètre.
- Préchauffez le gril pendant 5 minutes puis faites cuire les steaks, 4 à la fois. Fermez le couvercle.
- En les retournant une seule fois, cuire pendant 8 à 9 minutes ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose et que le jus de cuisson soit transparent.
- Donne 4 portions.

Cette recette est extraite de « The Healthy Gourmet » (Clarkson Potter)
de Cherie Calborn.

Grillade de légumes

6 tranches d'aubergines de 1/2 po d'épaisseur (ou 2 petites aubergines)
2 petits oignons, en tranches de 1/2 po
2 petites tomates, en dés
2 petits zucchini, en tranches
4 grosses gousses d'ail, pelées et tranchées
4 à 6 champignons, tranchés
1 c. à thé d'huile d'olive (facultatif)

- Préchauffez le gril pendant 5 minutes. Étendez l'huile d'olive à ce moment si désiré.
- Ajoutez les tranches d'aubergine et l'ail, couvrez et cuisez 3 minutes.
- Ajoutez les tranches d'oignon, de zucchini et de champignon. Couvrez et cuisez 3 à 5 minutes.
- Retirez les tranches d'aubergine, de zucchini et de champignons et placez-les sur une assiette.
- Sur le gril, ajoutez les tomates aux oignons et à l'ail. Couvrez et cuisez pendant une minute.
- Retirez et déposez sur les tranches d'aubergine, de zucchini et de champignons.
- Donne 2 à 4 portions.

Pour accompagner la viande et les pâtes ou pour garnir un pain pita ou un sandwich au pain français.

Côtelettes d'agneau au romarin

4 côtelettes d'agneau, dans la longe ou l'épaule.
2 c. à thé de romarin frais, haché (ou 1/2 c. à thé de romarin séché)
Poivre noir moulu, au goût

- Enduisez les côtelettes de romarin et de poivre.
- Préchauffez le gril pendant 5 minutes.
- Fermez le couvercle et cuisez pendant 7 à 9 minutes pour une cuisson moyenne (centre légèrement rosé) et 11 minutes pour une cuisson à point.
- Servez immédiatement.
- Donne 4 portions.

Poitrines de poulet moutarde et citron

2 c. à table de moutarde
2 c. à table de vinaigre balsamique
3 c. à table de jus de citron
2 gousses d'ail, émincées
1 c. à thé de paprika
4 à 6 onces de poitrines de poulet sans peau, coupées en deux

- Mélangez ensemble les 5 premiers ingrédients.
- Ajoutez la poitrine de poulet et laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 1/2 heure.
- Préchauffez le gril pendant 5 minutes.
- Déposez le poulet mariné sur le gril et fermez le couvercle. Laissez cuire environ 8 à 9 minutes.
- Retirez et servez.
- Donne 4 portions.

Filets de sole aux tomates

2 c. à thé d'huile d'olive
2 petits oignons, en dés
2 gousses d'ail, émincées
2 petites tomates, hachées
2 c. à table de basilic frais (ou 1/2 c. à thé de basilic séché)
1 c. à table de persil frais, haché
1 c. à table de poivre moulu
1 c. à table de jus de citron
1 lb de filet de sole (ou d'autre poisson à chair blanche)

- Préchauffez le gril pendant 5 minutes.
- Faites sauter les oignons et l'ail dans de l'huile pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.
- Ajoutez les tomates, la moitié des fines herbes et un peu de poivre. Déposez le poisson par-dessus et ajoutez le jus de citron et le restant des fines herbes.
- Couvrez et laissez cuire pendant 5 à 6 minutes.
- Déposez le poisson et les légumes dans un plat. Si du jus de cuisson s'est écoulé dans le bac d'égouttement, versez-le sur le poisson.
- Servez avec du pain frais ou du riz.
- Donne 3 à 4 portions.

Lamelles de boeuf Polynésienne

4 c. à table de sauce soya
2 gousses d'ail, émincées
2 c. à thé de miel
4 à 6 onces de boeuf en lamelles

- Combinez les 3 premiers ingrédients.
- Faites mariner les lamelles de viande dans le mélange pendant environ une heure au réfrigérateur.
- Préchauffez le gril pendant 5 minutes.
- Déposez les lamelles de viande sur le gril. Fermez le couvercle
- Laissez cuire pendant 6 minutes. Ouvrez le gril et ajoutez le reste de la marinade sur la viande. Fermez le couvercle
- Laissez griller encore une minute. Ouvrez le gril et servez la viande sur un lit de riz.
- Donne 4 portions.

Burritos

2 petits oignons, hachés
4 gousses d'ail, émincées
4 tasses de viande hachée, de boeuf émincé ou de morceaux de poulet
2-1/2 tasses de sauce chili en boîte
2 c. à thé de sel
1 c. à thé de cannelle et cumin

- Préchauffez le gril pendant 5 minutes.
- Ajoutez les oignons et l'ail et faire sauter pendant une minute.
- Ajoutez la viande, fermez le couvercle, et laissez cuire pendant 3 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
- Ajoutez la sauce chili et l'assaisonnement et mélangez bien jusqu'à ce qu'ils soit chauds.
- Retirez du gril.
- Donne 8 Burritos

Enroulez dans des tortillas préalablement réchauffés et garnissez de guacamole, de crème sûre, de fromage Jack émietté.

Note : Pour obtenir d'autres recettes, vous pouvez commander le livre « The George Foreman Lean Mean Fat Reducing Grilling Machine Cookbook », article N° GR150.

Foire Aux Questions

Questions	Réponses
1. Peut-on cuire des aliments congelés sur le gril George Foreman Grill ?	Oui, mais le temps de cuisson sera plus long, bien entendu. Il est préférable de décongeler les aliments avant de les placer sur le gril. Vous trouverez des exemples sur le Tableau des temps de cuisson, dans ce manuel.
2. Le témoin de marche s'allume et s'éteint à plusieurs reprises. Pourquoi ?	Tel qu'indiqué dans le manuel, le témoin de marche s'allume lorsque les éléments du gril commencent à chauffer. Le témoin s'éteint lorsque le gril a atteint la bonne température. Durant la cuisson le thermostat maintient la température, faisant s'allumer et s'éteindre le témoin alternativement.
3. Peut-on faire cuire des brochettes sur le gril George Foreman ?	Oui. Utilisez des brochettes en bois pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif. Nous vous conseillons de les faire tremper dans l'eau pendant 20 minutes auparavant. Cela les empêchera de brûler.
4. Après avoir cuit des aliments avec de l'ail, comment puis-je éliminer l'odeur d'ail qui reste sur les plaques du gril ?	Après avoir nettoyé le gril George Foreman selon les instructions du manuel, faites une pâte avec du bicarbonate de sodium et de l'eau et étalez-la sur la surface de cuisson du gril. Laissez agir quelques minutes, puis essuyez avec une éponge ou un chiffon humide.
5. Comment cuire des hot-dogs sur mon gril George Foreman ?	Faites préchauffer le gril pendant 5 minutes. Placez les hot-dogs sur la plaque dans le sens de la longueur. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 2 minutes et demi ou selon votre goût.
6. Est-il possible de cuire des pommes de terre rissolées sur le gril George Foreman ?	Bien sûr. Il suffit de faire préchauffer le gril pendant 5 minutes puis de déposer la préparation de pommes de terre rissolées sur la plaque de cuisson. Fermez le couvercle et laissez cuire durant environ la moitié du temps indiqué sur l'emballage pour une préparation au four.
7. Avez-vous d'autres suggestions culinaires ?	Pour peler des poivrons frais, vous pouvez les faire griller auparavant pendant 2 à 3 minutes. Vous pouvez également faire griller des sandwiches au fromage sur votre gril George Foreman.



- - - - -



—

—

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Garantie : Ce produit George Foreman® est garanti par Salton, Inc. contre tout vice de pièce et de fabrication durant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initial. Seul l'acheteur initial de ce produit est couvert par cette garantie.

Étendue de la garantie : Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé accidentellement lors de son expédition ou à la suite d'un usage inadéquat ou abusif, d'une négligence, d'un mauvais entretien, d'un usage à but commercial, d'une réparation effectuée par des personnes non agréées, d'une usure normale, d'une erreur de montage, de mauvaises pratiques d'installation ou d'entretien ou de toute autre cause ne provenant pas d'un défaut de fabrication ou de pièce. Cette garantie ne couvre que les produits achetés et utilisés aux États-Unis et ne couvre pas les produits dont l'utilisation n'est pas conforme aux instructions fournies, les produits qui ont subi des altérations ou des modifications, ni les produits (ainsi que les pièces) endommagés dont le numéro de série a été effacé, modifié ou rendu illisible.

Garanties implicites : TOUTE GARANTIE IMPLICITE DONT L'ACHETEUR BÉNÉFICIE EST LIMITÉE À UNE DURÉE D'UN (1) AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT. Certains états n'autorisent aucune restriction de la durée d'une garantie implicite, dans ce cas il se peut que cette limitation ne vous concerne pas.

Exercice de la garantie : Durant la période de garantie d'un an, tout produit défectueux retourné à nos services sera, à notre discrétion, soit réparé, soit remplacé par un modèle équivalent reconditionné ou son prix d'achat sera remboursé. Le produit réparé ou le produit de remplacement sera couvert pour le restant de la période de validité de la garantie, assorti d'un mois de garantie supplémentaire. Dans ce cas, aucun paiement ne sera exigé pour la réparation ou le remplacement.

Service et réparation : En cas de mauvais fonctionnement de cet appareil, veuillez en premier lieu appeler sans frais notre Service à la clientèle au 1-800-937-3883 entre 9 h et 17 h Heure Normale du Centre. Veuillez préciser le numéro de modèle GR19BW lors de votre appel.

Service sous garantie (É.-U.) : Si l'appareil est encore sous garantie, aucun paiement ne sera exigé pour le service ou la réexpédition. Veuillez au préalable demander un numéro d'autorisation au 1-800-937-3883.

Service hors garantie : Un tarif fixe selon le modèle s'applique aux articles qui ne sont plus sous garantie. Veuillez joindre la somme de 10.00\$ (U.S.) pour les frais de réexpédition et de manutention. Vous recevrez par la poste un devis établissant le montant des frais dont vous devrez vous acquitter à l'avance si vous acceptez la réparation ou le remplacement.

Produit acheté aux É.-U. mais utilisé au Canada : Veuillez emballer l'article avec une protection suffisante et l'expédier aux É.-U., frais de port et d'assurance payés, à l'adresse figurant ci-dessous. Pour le Canada, tous frais de douane ou de courtage sont à votre charge et il vous sera demandé de vous acquitter de ces frais avant que nous procédions au traitement de votre demande de service.

Expédition : Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages ou de la perte des produits qui nous sont envoyés. Pour votre protection, veuillez emballer soigneusement l'article et l'assurer auprès du transporteur. Assurez-vous de joindre à votre envoi : tout accessoire relié au problème, votre adresse complète et votre numéro de téléphone de jour, une note décrivant le problème ainsi qu'une copie de votre facture ou toute autre preuve d'achat déterminant l'état de la garantie. Les envois en port dû (C.O.D.) ne seront pas acceptés.

Pour l'expédition de votre appareil :

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

Pour nous contacter :

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

Limitation des recours : Nul n'est autorisée à assumer au nom de Salton, Inc. d'autres responsabilités en rapport avec la vente de nos produits. Il ne sera accepté aucune réclamation pour défaut ou mauvais fonctionnement du produit en vertu d'aucune théorie concernant les torts, d'aucun contrat ou de loi commerciale invoquant entre autre la négligence, la faute grave, l'obligation inconditionnelle, la rupture de garantie et la rupture de contrat. Sous la protection de la présente garantie, la demande de réparation, de remplacement ou de remboursement sont les seuls recours à la disposition du consommateur et Salton, Inc. ne pourra, en aucun cas, être tenu responsable des dommages, pertes ou dépenses directs ou indirects. Certains états n'autorisent aucune exclusion ou restriction concernant les dommages directs ou indirects ; dans ce cas, il se peut que les restrictions ci-dessus ne vous concernent pas.

Recours légaux : Cette garantie vous donne droit à des recours spécifiques, mais vous pourriez vous prévaloir d'autres recours légaux selon les lois de votre lieu de résidence.

George Foreman® est une marque déposée de Salton, Inc.

Pour tous renseignements sur la gamme des produits Salton :

Visitez notre site Internet : <http://www.eSalton.com>

© 2003 Salton, Inc.

Tous droits réservés"

P/N 61419
Imprimé Chine
ESF