

MANUEL D'UTILISATION  
Modèle GFG21CAN

**GEORGE FOREMAN**<sup>MD</sup>

LEAN  
MEAN  
FAT REDUCING  
GRILLING  
MACHINE!

*George Foreman*



**PLAQUE À FRIRE 53 cm (21 po)**

**MAXIM**<sup>®</sup>

# 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. Afin d'éviter un choc électrique, ne jamais plonger le cordon ou la fiche électrique ni le **variateur de température** dans 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. Insérez toujours le variateur de température dans l'appareil avant débrancher le cordon électrique dans une prise de courant. Pour débrancher l'appareil, tournez le bouton de réglage de température à l'arrêt (OFF), puis débranchez l'appareil.
13. Ne pas se servir de cet appareil pour d'autres usages que ceux pour lesquels il a été conçu.

## VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

**Appareil pour usage ménager uniquement**

# 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.

**ATTENTION :** *Le variateur de température est un instrument de cuisson de précision. Par conséquent, il faut éviter les chutes ou les chocs contre une surface dure. Ne jamais débrancher le variateur de température en le tirant par le cordon électrique mais en le saisissant par son boîtier.*

## Mesures de sécurité

Cet appareil est muni d'une fiche avec mise à la terre (fiche à 3 broches qui ne peut être insérée que dans une prise avec mise à la terre. Il s'agit d'un dispositif de sécurité. Si la fiche ne rentre pas dans la prise, faire remplacer cette dernière par un électricien. Ne pas tenter de modifier ce dispositif de sécurité en supprimant la mise à la terre.

## 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.

N'utilisez que le variateur de température (Article N° 22427CAN) fourni avec cet appareil. L'utilisation de tout autre modèle de variateur de température peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

## Alimentation électrique

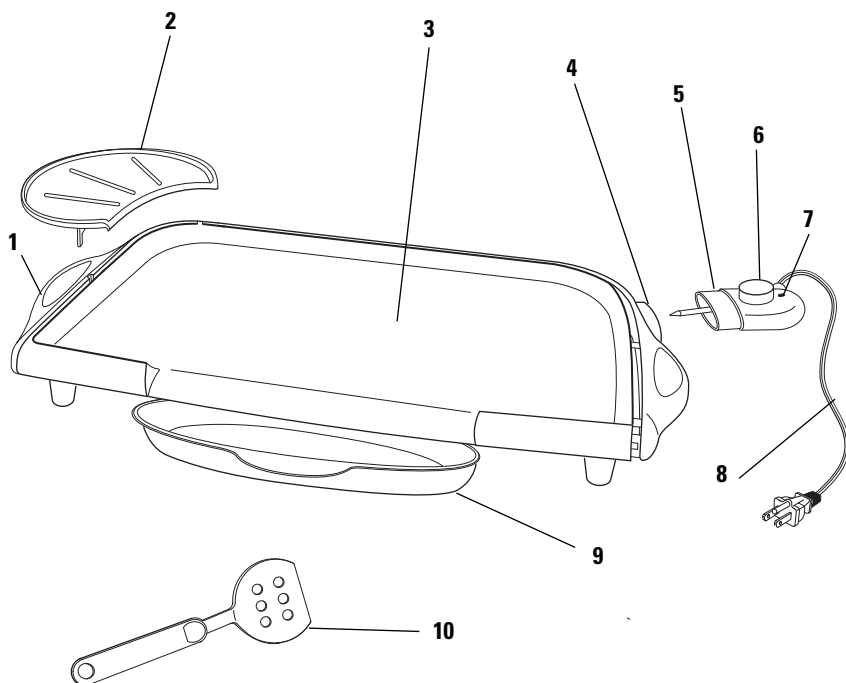
Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, il est possible que le gril ne puisse pas fonctionner normalement. Si possible, brancher le gril seul sur un circuit.

## Avertissement concernant les plastifiants

**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 votre plaque à frire modèle GFG21CAN



1. Poignée isolée
2. Plateau de service (Article N° 22440)
3. Plaques de cuisson
4. Prise du variateur de température
5. Variateur de température (Article N° 22427CAN)
6. Bouton de réglage de température
7. Témoin lumineux
8. Cordon électrique
9. Bac d'égouttement avec poignée, noir (Article N° 22444)
10. Spatule en matière plastique (Article N° 20493)

# Caractéristiques

**Surface de cuisson antiadhésives** – La surface de cuisson est enduite d'un revêtement antiadhésif pour réduire au minimum l'utilisation de corps gras et faciliter le nettoyage.

**Grande surface de cuisson de 53 cm (21 po)** – De grande dimension, lisse et antiadhésive elle répartit la chaleur uniformément pour réussir la cuisson des crêpes, des pommes de terre rissolées, des oeufs, des sandwichs au fromage, des légumes tranchés, etc. Grâce à sa conception exclusive permettant à la graisse de cuisson de s'écouler dans un bac d'égouttement, vous bénéficierez d'une cuisine plus saine et le nettoyage de la plaque se fera très facilement.

**Réglages de température** – Le variateur de température permet de contrôler aisément la cuisson pour une multitude de recettes.

**Bac d'égouttement amovible** – Il permet de récupérer toute la graisse et les liquides durant la cuisson. Il peut être nettoyé au lave-vaisselle (dans le panier supérieur).

**Rebord** – Le rebord intégré facilite la manutention des aliments.

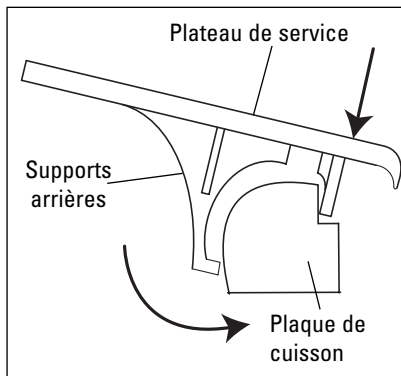
**Plateau de service** – Cet accessoire est très pratique pour déposer les ustensiles ou pour empiler et tenir au chaud provisoirement des aliments déjà cuits. Pour le nettoyer, on peut l'enlever facilement.

## Conseils utiles pour la cuisson

- Choisissez des coupes de viande tendres.
- Faites mariner les viandes plus fermes afin de les attendrir avant la cuisson.
- Pour éviter de dessécher les viandes et les poissons, évitez de les percer avec un ustensile.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec des coupes de viande désossées et des poissons sans arêtes.
- Taillez les pièces de viande de manière à empêcher les extrémités de se relever.
- Pour faire griller des filets de poisson ou des poitrines de poulet désossées, repliez les extrémités minces vers le dessous pour éviter qu'elles ne dessèchent.
- Si vous faites cuire plusieurs pièces en même temps, assurez-vous qu'elles soient de même épaisseur. Ainsi toutes les pièces cuiront de la même manière.
- Pour faire cuire de petites portions, assurez-vous que la viande se trouve bien au centre de la plaque de cuisson. Pour faire cuire plusieurs portions, répartissez celles-ci sur la plaque en les espaçant de 2,5 cm (1 po) afin d'obtenir une cuisson uniforme.
- Certains aliments comme les oeufs et les crêpes cuisent mieux lorsque la surface est légèrement enduite de graisse végétale (shortening) avant le préchauffage. Au besoin, enlevez l'excès de graisse avec du papier essuie-tout.
- Pour ajuster la température de cuisson, effectuez des réglages progressifs et uniquement si nécessaire. Une température trop élevée peut dessécher les aliments.
- Si les aliments ne sont pas assez cuits lorsque vous les retirez de la plaque, il suffit de les remettre à cuire pour quelques instants.

# Mode d'emploi de votre plaque à frire pour cuisine-santé George Foreman

1. Avant la première utilisation, essuyez la plaque à frire de la manière décrite au chapitre « Entretien ».
2. Glissez le bac d'égouttement sous l'avant de l'appareil, en orientant la poignée vers l'extérieur.
3. Pour fixer le plateau de service sur la plaque à frire, insérez les supports antérieurs dans les trous situés sur la plaque de cuisson, puis rabaissez l'arrière du plateau jusqu'à ce que les supports arrières s'enclenchent. Pour retirer le plateau de service, procédez de la manière inverse.
4. **Préchauffage** : Tournez le bouton de réglage de température à la position d'arrêt (OFF). Insérez le



- variateur de température dans son réceptacle situé sur l'appareil. Branchez le cordon électrique dans une prise murale de 120V c.a. Le variateur de température vous permet de régler la température de cuisson de 121 °C (250 °F) à 232 °C (450 °F). Alignez la marque de la température désirée avec le témoin lumineux. Lorsque la plaque de cuisson commence à chauffer, le témoin lumineux s'allume et demeurera allumé jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. Puis il s'allumera par intermittences, indiquant que l'élément chauffant maintient sa température.
5. Laissez l'appareil préchauffer sauf indication contraire du « Guide de cuisson ». Le temps de préchauffage variera en fonction de la température choisie. Plus celle-ci est élevée, plus le temps de préchauffage sera long.
  6. Déposez délicatement les aliments sur la plaque à frire.
  7. Laissez cuire les aliments en les retournant à mi-cuisson au besoin. **Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance !**
  8. À la fin du temps de cuisson, tournez le bouton de réglage de la température à la position d'arrêt (OFF). Débranchez le cordon électrique de la prise murale.
  9. Retirez les aliments à l'aide de la spatule en matière plastique fournie. N'utilisez que des ustensiles en matière plastique ou en bois pour ne pas égratigner la surface antiadhésive. Ne vous servez jamais d'ustensiles métalliques (pinces, fourchettes ou couteaux) car ils endommageraient le revêtement de la plaque de cuisson.
  10. Laissez l'appareil refroidir complètement. Lorsqu'il est froid, vous pouvez retirer le bac d'égouttement pour le vider. **Assurez-vous que le liquide est refroidi avant de retirer le bac d'égouttement.**

# Entretien

Cet appareil requiert peu d'entretien. Il ne contient pas de pièce pouvant être réparées par l'utilisateur. Ne tentez jamais de le réparer vous-même. En dehors des opérations de nettoyage, toute opération d'entretien nécessitant un démontage doit être confiée à un réparateur spécialisé en électroménager.

**AVERTISSEMENT : Afin d'éviter un choc électrique, débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en service et avant de le nettoyer. Ne pas plonger le variateur de température, le cordon ou la fiche électrique dans un liquide.**

**ATTENTION : Pour éviter de graves brûlures, laissez refroidir l'appareil complètement avant de le nettoyer.**

1. Avant de procéder au nettoyage, tournez le bouton de réglage de température à la position d'arrêt (OFF) et débranchez le cordon électrique de la prise murale. Laissez l'appareil et le bac d'égouttement refroidir complètement. Déconnectez le variateur de température et essuyez-le avec un chiffon légèrement humide, puis séchez-le soigneusement. **Ne plongez jamais le cordon et la prise électrique ni le variateur de température dans un liquide.**
2. Placez le bac d'égouttement sous l'avant de l'appareil, poignée tournée vers l'extérieur. À l'aide de la spatule en matière plastique, grattez tous résidus de graisse et les particules d'aliments.
3. Videz le bac d'égouttement et enlevez le plateau de service.
4. Lavez la plaque à frire, le plateau de service, le bac d'égouttement et la spatule dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

**ATTENTION : Le variateur de température et son réceptacle doivent toujours être parfaitement secs avant usage. Le bac d'égouttement, le plateau de service et la spatule en plastique peuvent être passés au lave-vaisselle dans le panier supérieur. Ne passez pas la plaque à frire au lave-vaisselle.**

5. **Résidus tenaces :** Si nécessaire, passez un tampon à récurer non métallique sur la plaque à frire. N'utilisez de laine d'acier ni de tampons et autres produits abrasifs sur aucune surface de l'appareil.

## Rangement

Débranchez l'appareil, laissez-le refroidir et nettoyez-le avant de l'entreposer. Rangez-le dans son emballage d'origine et dans un endroit propre et sec. Ne rangez jamais l'appareil s'il est encore chaud ou branché. Afin d'éviter une rupture éventuelle du cordon électrique, ne serrez jamais celui-ci autour de l'appareil.

# Guide de cuisson

Ces renseignements sont fournis à titre indicatif seulement. Les temps de cuisson peuvent varier selon le type ou l'épaisseur des coupes de viande. Pour s'assurer que les aliments sont suffisamment cuits il est préférable d'utiliser un thermomètre de cuisson.

<b>Aliments</b>	<b>Température (préchauffage)</b>	<b>Temps (Minutes)</b>	<b>Remarques</b>
Bacon	163 °C (325 °F)	8 à 16 min.	NE PAS PRÉCHAUFFER. Retourner souvent.
Saucisses	163 °C (325 °F)	20 à 35 min.	NE PAS PRÉCHAUFFER. Retourner souvent.
Oeufs	177 °C (350 °F)	2 à 6 min.	Retourner à mi-cuisson
Pain doré	177 °C (350 °F)	6 à 12 min.	Retourner à mi-cuisson
Tranches de jambon	177 °C (350 °F)	15 à 20 min.	Retourner à mi-cuisson
Sandwiches	177 °C (350 °F)	6 à 10 min.	Beurrer l'extérieur et faire rôtir des deux côtés
Côtelettes de porc 1,5 cm (1/2 po) d'épaisseur	177 °C (350 °F)	6 à 10 min.	Faire rôtir des deux côtés, puis réduire la température à 163 °C (325 °F). Retourner à mi-cuisson.
Crêpes	190 °C (375 °F)	4 à 8 min.	Verser la pâte sur la plaque. Lorsque des bulles apparaissent sur le dessus, retourner.
Biftecks 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	205 °C (400 °F)		
	Saignant 205 °C (400 °F)	6 à 11 min.	Retourner à mi-cuisson
	À point 205 °C (400 °F)	9 à 16 min.	Retourner à mi-cuisson
	Bien cuit	15 à 22 min.	Retourner à mi-cuisson
Hamburger	205 °C (400 °F)	6 à 18 min.	Retourner à mi-cuisson.
Darnes de poisson 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	205 °C (400 °F)	10 à 16 min.	Retourner à mi-cuisson

# Recettes

## Filets de porc

8	filets de porc désossés d'environ 1,5 cm (1/2 po) d'épaisseur
1/4 tasse	sauce de soja faible en sodium
1/2 c. à table	gingembre moulu
1	gousse d'ail, hachée
1/4 c. à thé	poivre noir

1. Faites préchauffer la plaque à frire à 177 °C (350 °F) pendant 10 minutes.
2. Retirez tout le gras apparent sur les filets de porc.
3. Combinez la sauce de soja, le gingembre, l'ail et le poivre dans un large plat en verre.
4. Faites tremper chaque filet dans la sauce de soja et déposez-le sur la plaque à frire chaude.
5. Faites cuire pendant 3 à 4 minutes, retournez-les et cuisez encore 3 à 4 minutes ou jusqu'au degré de cuisson préféré.

Donne 4 à 8 portions.

## Sandwich Reuben

12 tranches	pain de seigle
340 g (3/4 lb)	corned-beef en tranches fines
1 tasse 1/2	choucroute rincée et bien égouttée
6 tranches	fromage Suisse
1/3 tasse	beurre, ramolli
1/2 tasse	mayonnaise des Mille-îles
1/4 tasse	ketchup de tomates
	sel et poivre au goût

1. Faites préchauffer la plaque à frire à 177 °C (350 °F) pendant 10 minutes.
2. Beurrez chaque tranche de pain d'un seul côté.
3. Salez et poivrez la choucroute et mélangez le ketchup avec la mayonnaise des Mille-îles.
4. Étalez cet assaisonnement uniformément sur le côté non beurré des tranches de pain. Déposez celles-ci sur la plaque à frire, côté beurré vers le bas.
5. Recouvrez chaque tranche de pain de corned-beef, de choucroute et de fromage Suisse.
6. Recouvrez chaque sandwich avec encore une tranche de pain, côté beurré vers le haut.
7. Faites griller pendant 4 à 5 minutes, ou jusqu'à bien dorés, puis retournez les sandwiches et cuisez encore pendant 4 à 5 minutes, ou jusqu'à bien dorés.

Donne 6 portions.

## Muffins anglais avec bacon canadien, oeufs et fromage

2	muffins anglais
4 tranches	bacon canadien, environ 8 cm (3 po) de diamètre
1/3 tasse	Egg Beaters®, (ou similaire)
4 tranches	cheddar piquant
	beurre ramolli
	sel et poivre

1. Faites préchauffer la plaque à frire à 177 °C (350 °F) pendant 10 minutes.
2. Ouvrez les muffins en deux et beurrez l'intérieur, puis déposez ceux-ci sur la plaque de cuisson, côté beurré vers le bas.
3. Ajoutez les tranches de bacon canadien.
4. Déposez 1/2 c. à thé de beurre sur la plaque à frire et versez le jaune d'oeuf (Egg Beaters®,) sur le beurre. Salez et poivrez au goût.
5. Retournez le bacon et recouvrez-le de tranches de fromage.
6. Retournez les oeufs lorsqu'ils ont épaissi.
7. Lorsque les oeufs sont cuits et que le fromage a commencé à fondre, retournez les muffins et recouvrez-les avec le bacon, le fromage puis ajoutez les oeufs.

Donne 2 à 4 portions.

# GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Cette garantie est accordée à l'acheteur initial de ce produit Maxim®.

**Durée de la garantie :** L'acheteur initial de ce produit bénéficie d'une garantie d'un (1) an à compter de la date de l'achat.

**Étendue de la garantie :** Ce produit est garanti contre tout vice de pièce et de fabrication. La garantie est annulée si le produit a subi des dommages résultant d'un accident, de son expédition, d'un usage inadéquat ou abusif, d'une négligence, d'un entretien inapproprié, d'un usage à but commercial, d'une réparation effectuée par des personnes non agréées, ou de toute autre cause ne provenant pas d'un défaut de fabrication ou de matériaux. Cette garantie n'est valide que si le produit a été acheté aux États-Unis ou au Canada et ne couvre pas les produits dont l'utilisation n'est pas conforme aux instructions du fabricant, ni les produits qui ont subi des altérations ou des transformations, ou dont le numéro de série a été effacé, modifié ou rendu illisible.

**Renonciations de la garantie :** Cette garantie annule toute autre garantie expresse ou implicite et aucune société ou personne n'est autorisée à assumer au nom de Maxim® d'autres responsabilités en rapport avec la vente de nos produits. Il ne sera accepté aucune réclamation pour défaut ou problème de fonctionnement du produit en vertu d'aucune théorie concernant les torts, d'aucun contrat ou de loi commerciale invoquant, entre autres, la négligence, la négligence grave, la responsabilité absolue, la rupture de garantie et la rupture de contrat.

Maxim® ne peut être tenu responsable de dommages directs ou indirects consécutifs ou reliés à l'utilisation ou la performance du produit, ni d'aucun autre dommage concernant la perte de biens, de revenus ou de profits.

**Exercice de la garantie :** Durant la période de garantie d'un an, tout produit défectueux retourné à Maxim® sera soit réparé, soit remplacé par un modèle équivalent (selon le choix de Maxim®). 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. Aucun paiement ne sera exigé pour la réparation ou le remplacement.

## Service et Réparations

En cas de réparation, veuillez, en premier lieu, appeler au numéro 1-800-937-3883 (sans frais) entre 9 h et 17 h Heure Normale du Centre et demandez le Service à la clientèle en précisant que vous avez un problème avec l'un de nos appareils. Veuillez préciser le numéro de modèle GFG21CAN lors de votre appel.

**Service sous garantie (É.-U.) :** Durant la période de garantie, vous ne déboursez aucun frais pour la réparation ni l'expédition de l'appareil. Veuillez appeler pour obtenir une autorisation de retour.

**Service sous garantie (Canada) :** Durant la période de garantie, vous ne déboursez aucun frais pour la réparation et la réexpédition de l'appareil. Veuillez emballer le produit avec une protection suffisante et l'expédier frais de port et d'assurance payés, à l'adresse ci-dessous. Le cas échéant, les frais de douane ou de courtage sont à la charge du client.

**Service hors-garantie :** Un tarif fixe par modèle s'applique à la réparation des appareils hors-garantie. Veuillez joindre la somme de 12.00\$ (U.S.) pour les frais de réexpédition et de manutention.

Maxim® ne peut être tenu responsable de la perte du produit ou de dommages subis par celui-ci lors de l'expédition. Pour votre protection, veuillez emballer soigneusement l'appareil et l'assurer auprès du transporteur. Assurez-vous de joindre les pièces suivantes à votre appareil : tout accessoire relié au problème ; vos noms, adresse et numéro de téléphone ; une description du problème et **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 sont pas acceptés.

Expédiez l'appareil à : Repair Center, 708 South Missouri Street,  
Macon, MO 63552, USA

Pour en savoir plus sur les produits visitez notre site internet : <http://www.maxim-toastmaster.com>  
ou adressez un courrier électronique à : [consumer\\_relations@toastmaster.com](mailto:consumer_relations@toastmaster.com)