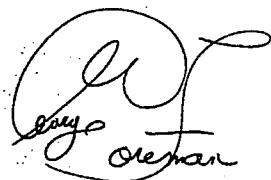


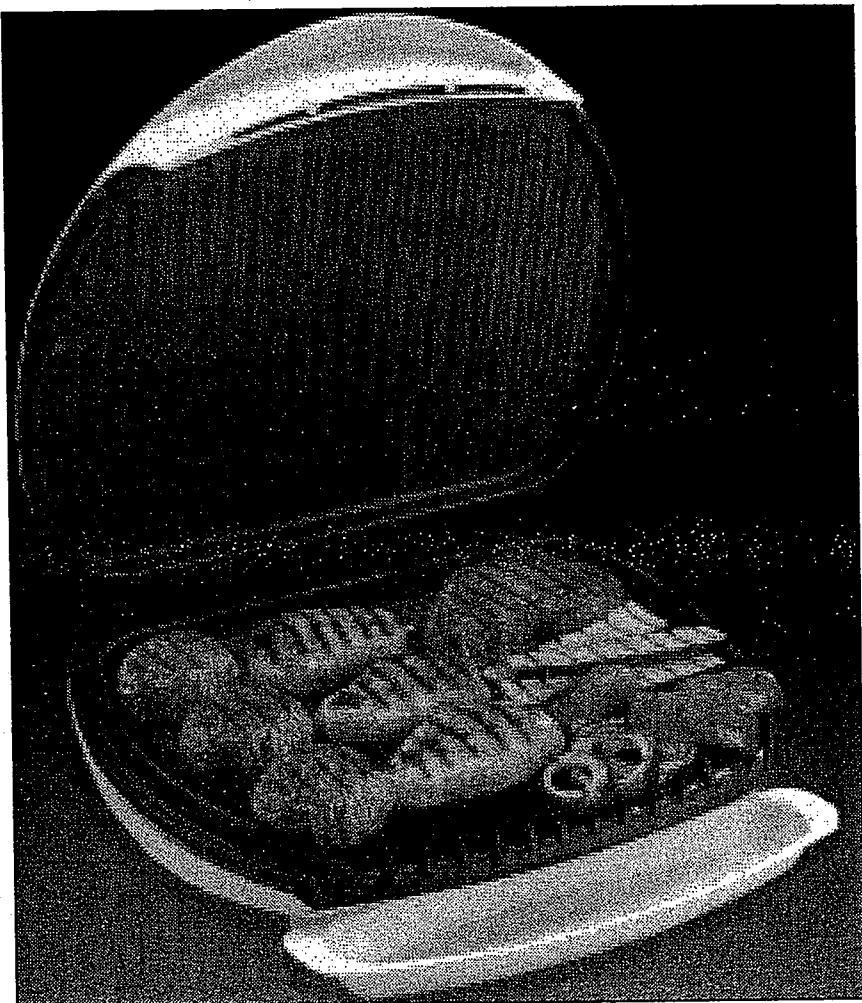
MANUAL DEL USUARIO
Modelo No. GR36TMR

GEORGE FOREMAN™

**LEAN
MEAN
FAT
REDUCING
GRILLING
MACHINE!**



A stylized signature of the name "George Foreman" in cursive script.



**<<LEAN MEAN FAT REDUCING GRILLING
MACHINE de
GEORGE FOREMAN>>**

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 incendie, un choc électrique et des blessures, ne pas plonger le cordon et la fiche électrique ni l'appareil de cuisson 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 une autorisation de retour, veuillez contacter le service à la clientèle.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie ou un choc électrique et 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 débrancher l'appareil, saisir la fiche et la retirer de la prise sans tirer sur le cordon.
12. Ne pas se servir de cet appareil pour d'autres usages que ceux pour lesquels il a été conçu.
13. Pour déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou toute autre liquide chaud, faire preuve d'une extrême prudence.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est uniquement destiné 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 les risques de brûlures ou de blessures et d'incendie ou autres dommages.**
2. Avant de faire fonctionner ou de nettoyer cet appareil, tout utilisateur doit avoir lu et compris toutes les instructions de ce manuel.
3. Le cordon électrique de l'appareil ne doit être branché que dans une prise murale de 110V/120V c.a.
4. 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.
5. Pour réduire les risques d'incendie, ne jamais laisser cet appareil fonctionner sans surveillance.
6. Cet appareil produit de la vapeur - ne pas le faire fonctionner sans couvercle.
7. 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.
8. **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.

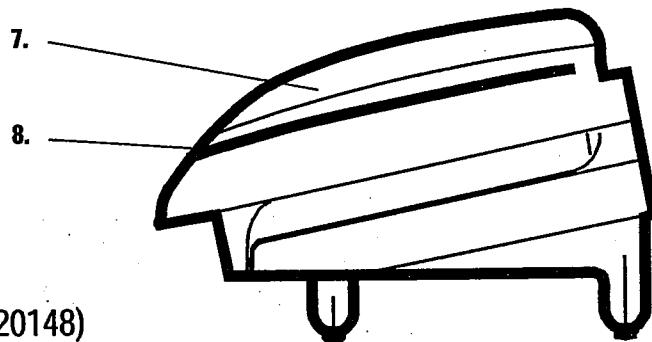
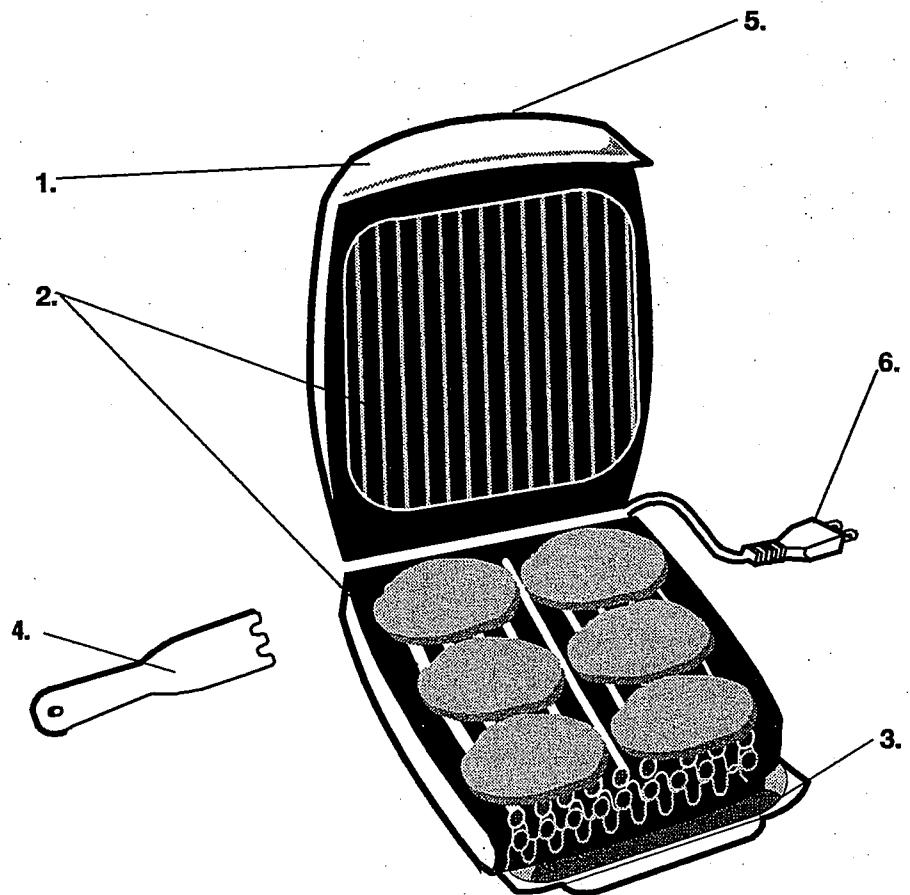
Cordón électrique

Le cordon électrique est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et d'accidents. Si vous utilisez un cordon électrique plus long ou une rallonge, faites preuve de plus de prudence lors de l'utilisation de l'appareil. Si vous utilisez un cordon électrique plus long ou un cordon de rallonge, assurez-vous que sa puissance soit équivalente ou supérieure à celle de l'appareil. Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'un comptoir ou d'une table, car un enfant pourrait le tirer volontairement ou s'y accrocher accidentellement.

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 GR26BW



1. Corps de l'appareil
2. Plaques de cuisson
3. Bac d'égouttement (Nº 20148)
4. Spatule en plastique (Nº 20147)
5. Voyant de mise sous tension
6. Cordon électrique
7. Couvercle du Réchaud à pain (Nº 21360)
8. Poignée du couvercle (Nº 21362)

Mode d'emploi de la machine à grillade

1. Avant d'utiliser la « Machine à grillades » pour la première fois, essuyez les plaques de cuisson pour enlever toute poussière.
2. **Préchauffage:** Fermez le couvercle et branchez le cordon électrique dans une prise murale de 120 V c.a. avec prise de terre. Le voyant de mise sous tension s'allumera indiquant que les plaques électriques chauffent. Laissez l'appareil chauffer pendant 5 minutes.
3. Ouvrez le couvercle avec précaution, en vous servant d'une poignée isolante.
4. Glissez le bac d'égouttement 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, débranchez l'appareil 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.

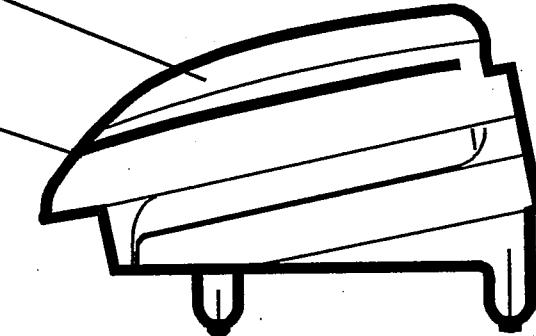
8. Ouvrez le couvercle avec précaution en vous servant d'une poignée isolante.
9. Retirez les aliments au moyen de la spatule en matière plastique fournie avec l'appareil. Utilisez toujours des ustensiles en matière plastique ou en bois afin de ne pas égratigner le revêtement antiadhésif. Ne jamais utiliser des pinces métalliques, une fourchette ou un couteau, car ces ustensiles endommageraient les plaques de cuisson.
10. Après avoir refroidi, le bac d'égouttement peut être retiré et vidé. **Assurez-vous que le liquide ne soit plus chaud avant de retirer le bac d'égouttement.**

Utilisation du réchaud à pain

Le modèle GR26BW 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.

Pour utiliser le réchaud à pain :

1. Couvercle du Réchaud à pain
(N° 21360)
2. Poignée du couvercle
(N° 21362)



1. Soulevez la poignée du réchaud à pain (où se trouve l'inscription « LIFT TO OPEN »)
2. Déposez le pain dans le réchaud.
3. En maintenant la poignée soulevée, refermez le couvercle puis relâchez la poignée en position de verrouillage. **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 !

Instructions d'entretien

ATTENTION: Pour éviter des brûlures, laisser refroidir le gril complètement avant de le nettoyer.

1. Avant de nettoyer l'appareil, laissez-le refroidir après avoir débranché le cordon électrique de la prise murale.
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. Pour nettoyer la surface du réchaud à pain passez simplement un chiffon ou une éponge humide et propre. N'utilisez pas de nettoyeurs puissants ou abrasifs!
7. Ne jamais utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer ni de produits abrasifs pour nettoyer le gril.
8. **NE JAMAIS PLONGER L'APPAREIL DANS DE L'EAU NI DANS AUCUN AUTRE LIQUIDE.**
9. 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.
10. 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 (140°F*)	Moyen (150°F*)	Bien cuit (165°F*)
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	2½ min.	4 min.	5 min.
Steakette de dinde 227 g	3½ min.	4½ min.	6 min.
Longe de porc	4 min.	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)	5 min.	7 min.	9 min.
Steakette de dinde surgelée 113 g	4 min.	5 min.	6 min.
Steakette de dinde surgelée 227 g	7 min.	9 min.	11 min.
Petites saucisses	3 min.	4 min.	5 min.
Saucisse en tranches (2 cm d'épaisseur)	5 min.	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 avait 2,5 cm d'épaisseur. La volaille était bien cuite à 165 °F (74 °C). Ces données sont fournies à titre indicatif seulement. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de votre goût et de l'épaisseur de la viande. Assurez-vous toujours que les aliments soient suffisamment cuits et n'utilisez que des aliments frais et correctement réfrigérés.

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 165 °F (74 °C) 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 165 °F (74 °C).

* 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, 6 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, 6 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 choux 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 steaks de 4 pouces de diamètre.
- Préchauffez le gril pendant 5 minutes puis faites cuire les steaks, 2 à la fois. Fermez le couvercle.
- En les retournant une seule fois, cuire pendant 5 à 6 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 zucchinis, 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 5 minutes pour une cuisson moyenne (centre légèrement rosé) et 7 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 3-1/2 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 2 à 3 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 3 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 peeler des poivrons frais, vous pouvez les faire griller auparavant pendant 2 à 3 minutes. Vous pouvez également faire griller des sandwichs au fromage sur votre gril George Foreman.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Cette garantie est accordée à l'acheteur initial de ce produit Salton, Inc.

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 Salton, Inc. d'autres responsabilités en rapport avec la vente de nos produit. 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.

Salton, Inc. 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 Salton, Inc. sera soit réparé, soit remplacé par un modèle équivalent (selon le choix de Salton, Inc.). 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 1-800-233-9054 (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.

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 10.00\$ (U.S.) pour les frais de réexpédition et de manutention.

Salton, Inc. 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.

Expédez l'appareil à :

ATTN: Repair Department
Salton, Inc.
550 Business Center Drive
Mt. Prospect, Illinois 60056

Pour en savoir plus sur les produits visitez notre site internet : <http://www.salton-maxim.com>
ou adressez un courrier électronique à : salton@saltonusa.com

© 2001 Salton, Inc.

P/N 60681
ESF