

GEORGE FOREMAN®

2 serving GRILL & PANINI portions GRIL ET PANINI

USE AND CARE MANUAL

GUIDE D'UTILISATION
ET D'ENTRETIEN

GR012F SERIES
SÉRIE GR012F



We want you to have a 5-star experience!

Should you have any questions or concerns about your new product, please call our Customer Service Line at **1-800-947-3745** (U.S. and Canada). Please do not return to the store.

Nous voulons que vous ayez une expérience 5 étoiles!

Si vous avez des questions ou des préoccupations à propos de votre nouveau produit, veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle au **1 800 947-3745** (États-Unis et Canada). Veuillez ne pas rapporter le produit au magasin.



PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Contact the consumer service number listed in this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, remove plug from wall outlet.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- The appliance is only to be operated in the closed position.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- A) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C) If an extension cord is used:
- 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
 - 3) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR GRILL



- 1. Power light (red)
- 2. Thermostat light (green)
- 3. Grill plates
- 4. Drip tray
- 5. Cord storage hooks (underneath)
- 6. Dual grill position stand

Product may vary slightly from what is illustrated.

HOW TO USE

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/georgeforeman to register your warranty.

USING DUAL GRILL POSITION STAND

1. For the cooking of foods like burgers or chicken at a tilted angle: flip the Dual Grill Position Stand out away from the grill. (A)
2. For the cooking of foods like paninis or hot dogs on a horizontal level: flip the stand to store underneath the grill.

GRILLING

1. Place your grill on a stable, level, heat-resistant surface, away from cupboards, curtains, etc.
2. Slide the drip tray all the way in, between the two runners underneath the front of your grill. The drip tray will collect any fat or juices that run off the plates during cooking.
3. Close lid and plug cord into outlet. The power light (red) will come on. The grill plates will now start heating up.
 - When the thermostat light (green) comes on, your grill is at the correct cooking temperature.
 - The light will cycle on and off as the thermostat operates to maintain the temperature.
4. Open your grill and carefully lay the food on the bottom grill plate. Use a spatula or tongs.
5. Close the grill.
 - Check that the food is cooked. If you're in any doubt, cook it a bit more.
 - Always use an oven mitt when opening or closing the grill.
 - The grill hinge is articulated to accommodate thick or oddly shaped foods.
 - The grill plates should be roughly parallel to avoid uneven cooking.
6. When you have finished cooking, unplug your grill.

Note: Aerosol cooking spray should not be used on nonstick surface. Chemicals that allow spray to come out of a can build up on surface of grill plates and reduce their efficiency.

Note: Do not overload grill.

Note: Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plates. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.

- Allow the drip tray to cool before removing it from under the grill. Wash and dry the drip tray after each use. It can also be washed in the upper rack of the dishwasher.

SUGGESTED COOKING CHART

The cooking times and temperatures in the below chart are meant to be used as a guideline only. Cooking time will depend upon the food thickness and cut being used. Use a meat thermometer to test for doneness by inserting the thermometer into the thickest portion of the meat. For reasons of personal preference, you may choose to cook food to a higher temperature.

FOOD/GRILL POSITION	SETTING/ COOK TIME	MINIMUM FOOD TEMP	TIPS/COMMENTS
Vegetables Level grill position	3–5 min.	To desired doneness	Brush or toss with a little oil before grilling to keep veggies from drying out.
Burgers (4 oz. ½ inch thick) 2 burgers fit Tilted grill position	6–8 min.	Beef 160°F Poultry 165°F	Ground beef with an 80% lean/20% fat is best for a juicy burger.
Boneless, skinless Chicken Breast (6 oz.) ½-inch thick 2 fit on the grill Tilted grill position	13–16 min.	165°F	Cut or pound chicken to an even thickness for more even grilling.
Bratwurst 3 fit on the grill Level grill position	15-18 min.	160°F	Rotate for even cooking.
Salmon Steaks or Fillets (6 oz.) 2 fit on the grill Level grill position	7–9 min.	145°F	Salmon will be opaque in color and easily flake when done.
Lean, boneless steak (NY Strip, Sirloin, Tenderloin, up to 1 lb.) Tilted grill position	2–4 min. 3–5 min. 5–7 min.	Medium rare (130–140°F) Medium (140–150°F) Medium well (155–160°F)	Based on ¾-inch thickness. For a juicier steak, let rest 2–3 min. before serving.
Bacon 3 half slices fit Tilted grill position	4–7 min.	To desired crispness	Cooking times may vary depending on bacon slice thickness.
Pork Sausage Patties: 4 fit on the grill Tilted grill position	4–6 min.	160°F	

CARE AND CLEANING

Caution: To avoid accidental burns, allow your grill to cool completely before cleaning.

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

1. Empty the drip tray and clean with warm water and dish soap or wash in upper rack of dishwasher. Wipe dry.
2. Wipe outside of unit with a warm, wet sponge. Dry with soft, dry cloth.
3. Clean grill plates using warm water and dish soap.
4. DO NOT use steel wool, scouring pads or abrasive cleaners on any part of the grill.
5. DO NOT immerse in water or any other liquid.
6. Make sure to hold the lid open while cleaning to prevent accidental closing and injury.
7. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by a qualified service personnel.

RECIPES

SAUSAGE CALZONES

Prep Time: 8 minutes | Total Time: 22 minutes

Serving Size: 4

Ingredients

- 1 tube refrigerated pizza dough, 13.8 oz.
- ½ cup pizza sauce
- ½ cup pre-cooked sausage crumbles
- ½ cup shredded pizza cheese

Directions

1. Roll out packaged pizza dough and cut into quarters
2. On a lightly floured surface, roll out each quarter into about a 10" rectangle and about a 1/8" thick.
3. Spoon pizza sauce over one half of each rectangle. Add the sausage and shredded cheese.
4. Fold each remaining half of dough over the toppings and press the edges together to form a tight seal.
5. Preheat the George Foreman® grill. When the green light turns on, the grill is preheated.
6. Place two calzones on the grill and set a timer for 3 ½ minutes. When time is up, check the calzones and continue grilling if needed. Repeat with the remaining calzones.

BUFFALO TURKEY BURGERS

Prep Time: 10 Min | Total Time: 15 Min

Servings: 4

Ingredients

- 1 lb. ground turkey
- ¼ cup bread crumbs
- 3-4 green onions, thinly sliced
- ¼ cup buffalo wing sauce
- 2 Tbsp. crumbled blue cheese
- 4 hamburger buns

Directions

1. Install the drip tray until it is seated into the securing springs under the grill front.
2. Plug in the George Foreman® grill and allow it to preheat. When the green light turns on, the grill is preheated.
3. In a large bowl, combine ground turkey, bread crumbs, onions, buffalo wing sauce and crumbled blue cheese; mix well.
4. Shape turkey mixture into 4 patties about 3 ½-inches in diameter.
5. Grill burgers 4-6 min or until internal temperature reaches a minimum of 170°F.
6. Serve on hamburger buns.

Tip: For slider size burgers, shape turkey mixture into 8 (2 oz.) balls. Flatten slightly and grill 4-5 minutes or until 170°F. Serve on small sandwich buns.

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

For support or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult our Product Protection Center at www.prodprotect.com/georgeforeman.

Three-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does my warranty cover?

- Your warranty covers any defect in material or workmanship provided; however, the liability of Empower Brands, LLC will not exceed the purchase price of product.

How long is the warranty period?

- Your warranty extends three years from the date of original purchase with proof of purchase.

What support does my warranty provide?

- Your warranty provides you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get support?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/georgeforeman, or call toll-free **1-800-947-3745**, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245**.

How does state law affect my warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

What does my warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

Are there additional warranty exclusions?

This warranty shall not be valid where it is contrary to U.S. and other applicable laws, or where the warranty would be prohibited under any economic sanctions, export control laws, embargos, or other restrictive trade measures enforced by the United States or other applicable jurisdictions. This includes, without limitation, any warranty claims implicating parties from, or otherwise located in, Cuba, Iran, North Korea, Syria and the disputed Crimea region.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou lorsqu'un enfant s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, qui a été échappé ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle en composant le numéro indiqué dans le présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique ou près d'un tel appareil, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- Faire fonctionner l'appareil uniquement lorsqu'il est fermé.
- Cet appareil est conçu pour fonctionner via une minuterie externe ou de la télécommande.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, la fiche se branche dans une prise polarisée dans un sens seulement. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, tourner la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

VIS INVIOLENT

Avvertissement : Cet appareil comporte une vis inviolable prévenant le retrait du boîtier externe. Pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas tenter de retirer le boîtier externe. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées par un technicien autorisé seulement.

CORDON D'ALIMENTATION

- A) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.
- B) Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
- C) En cas d'utilisation d'une rallonge :
- 1) Le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil,
 - 2) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches; et
 - 3) le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pend pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

Remarque : Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.

FAMILIARISATION AVEC VOTRE GRIL



1. Témoin d'alimentation (rouge)
2. Témoin du thermostat (vert)
3. Plaques de grillage
4. Plateau d'égouttage
5. Crochets du range-cordon (dessous)
6. Support du grill à deux positions

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, tout autocollant apposé sur le produit, et la bande de plastique entourant la fiche.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/georgeforeman pour enregistrer la garantie.

UTILISATION DU SUPPORT DU GRIL À DEUX POSITIONS

1. Pour faire cuire des aliments comme des hamburgers ou du poulet sur une surface inclinée : déployer le support du gril à deux positions de manière à l'éloigner du gril. (A)
2. Pour faire cuire des aliments comme des paninis ou des hot dogs à l'horizontale : déployer le support pour le ranger sous le gril.

GRILLAGE

1. Placer le gril sur une surface stable, de niveau et résistante à la chaleur, loin des armoires, des rideaux, etc.
2. Faire glisser le plateau d'égouttage jusqu'au fond, entre les deux glissières dessous l'avant du gril. Le plateau d'égouttage recueille les graisses ou les jus qui s'écoulent des plaques pendant la cuisson.
3. Fermer le couvercle et brancher le cordon dans la prise de courant. Le témoin d'alimentation (rouge) s'allume. Les plaques de grillage vont maintenant commencer à chauffer.
 - Lorsque le témoin du thermostat (vert) s'allume, le gril est à la bonne température de cuisson.
 - Le témoin s'allume et s'éteint pour indiquer que le thermostat maintient la température.
4. Ouvrir le gril et placer doucement les aliments sur la plaque de grillage inférieure. Utiliser une spatule ou des pinces.
5. Fermer le gril.
 - Vérifier que les aliments sont bien cuits. En cas de doute, les faire cuire un peu plus.
 - Toujours utiliser un gant de cuisine pour ouvrir ou fermer le gril.
 - La charnière du gril est articulée pour s'adapter à des aliments épais ou de forme irrégulière.
 - Les plaques de grillage doivent être à peu près parallèles pour éviter une cuisson inégale.
6. Lorsque la cuisson est terminée, débrancher le gril.

Remarque : Éviter l'emploi d'aérosol de cuisson sur les surfaces antiadhésives. Les produits chimiques permettant la vaporisation peuvent s'accumuler sur la surface des plaques de grillage et réduire leur efficacité.

Remarque : Ne pas surcharger le grill.

Remarque : Toujours utiliser des ustensiles résistants à la chaleur en plastique, en nylon ou en bois, pour éviter d'égratigner la surface antiadhésive des plaques. Ne jamais utiliser de broches, de pinces, de fourchettes ou de couteaux métalliques.

- Laisser le plateau d'égouttage refroidir avant de le retirer de sous le grill. Nettoyer et sécher le plateau d'égouttage après chaque utilisation. Il peut aussi être lavé dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

TABLEAU DE CUISSON SUGGÉRÉ

Les temps de cuisson et les températures indiqués dans le tableau ci-dessous sont destinés à être utilisés uniquement à titre indicatif. Le temps de cuisson dépendra de l'épaisseur et de la coupe des aliments utilisés. Utilisez un thermomètre à viande pour tester la cuisson en insérant le thermomètre dans la partie la plus épaisse de la viande. Pour des raisons de préférences personnelles, vous pouvez choisir de cuire les aliments à une température plus élevée.

ALIMENT/POSITION DU GRIL	RÉGLAGE/TEMPS DE CUISSON	TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE	CONSEILS/REMARQUES
Légumes À l'horizontale	De 3 à 5 min	Jusqu'à la cuisson voulue	Brosser ou enduire d'un peu d'huile avant le grillage pour éviter que les légumes deviennent secs.
Hamburgers (115 g/4 oz – épaisseur de 1,3 cm/½ po) Peut recevoir 2 hamburgers Gril incliné	De 6 à 8 min	Bœuf : 71°C (160°F) Volaille : 74°C (165°F)	Le bœuf haché 80 % maigre et 20 % de gras est idéal pour obtenir un hamburger juteux.
Poitrine de poulet désossée, sans la peau (170 g/6 oz), épaisseur de 1,3 cm (½ po) Peut recevoir 2 pièces Gril incliné	De 13 à 16 min	74 °C (165 °F)	Couper le poulet en morceaux de même épaisseur ou l'aplatir à une épaisseur égale pour une cuisson plus uniforme.
Saucisses Bratwurst Peut recevoir 3 pièces À l'horizontale	De 15 à 18 min	71 °C (160 °F)	Tourner pour obtenir une cuisson uniforme.

ALIMENT/POSITION DU GRIL	RÉGLAGE/ TEMPS DE CUISSON	TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE	CONSEILS/ REMARQUES
Darnes ou filets de saumon (170 g/6 oz) Peut recevoir 2 pièces À l'horizontale	De 7 à 9 min	63 °C (145 °F)	Lorsqu'il est à point, le saumon a un aspect opaque et se détache facilement.
Bifteck maigre, désossé (coquille d'ail, surlonge, filet; jusqu'à 450 g/1 lb) Gril incliné	De 2 à 4 min De 3 à 5 min De 5 à 7 min	Mi-saignant (de 55 à 60 °C/ 130 à 140 °F) À point (de 60 à 65 °C/ 140 à 150 °F) À point-bien cuit (de 68 à 71 °C/ 155 à 160 °F)	Selon une épaisseur de 2 cm (¾ po). Pour un bifteck plus juteux, laisser reposer de 2 à 3 min avant de servir.
Bacon Peut recevoir 3 demi-tranches Gril incliné	De 4 à 7 min	Jusqu'à la consistance croustillante voulue	Le temps de cuisson peut varier selon l'épaisseur des tranches de bacon.
Galettes de saucisse de porc : Peut recevoir 4 pièces Gril incliné	De 4 à 6 min	71 °C (160 °F)	

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Mise en garde : Pour éviter les brûlures accidentelles, laisser refroidir le grill complètement avant de le nettoyer.

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. Confier l'entretien à un technicien qualifié.

1. Vider le plateau d'égouttage et le laver à l'eau tiède et du savon à vaisselle. Bien sécher.
2. Pour nettoyer le couvercle du grill, l'essuyer avec une éponge humide et tiède, et sécher avec un linge doux et sec.
3. Ne pas utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer les pièces du grill.
4. Ne pas immerger le grill dans l'eau ou dans un autre liquide.
5. S'assurer de tenir le couvercle du grill pendant le nettoyage pour éviter tout risque de fermeture accidentelle et de blessure.
6. Tout entretien autre que le nettoyage ci-dessus et requérant un démontage doit être effectué par un électricien qualifié.

RECETTES

CALZONES À LA SAUCISSE

Temps de préparation : 8 min | Temps total : 22 min

Portions : 4

Ingrédients

1 tube de pâte à pizza réfrigérée,
441 ml (13,8 oz)

125 ml (1/2 tasse) de sauce à pizza

125 ml (1/2 tasse) de miettes de saucisse précuite

125 ml (1/2 tasse) de fromage à pizza râpé

Directives

1. Dérouler la pâte à pizza emballée et la couper en quarts.
2. Sur une surface légèrement enfarinée, rouler chaque quart en rectangle d'environ 25 cm (10 po) et d'une épaisseur d'environ 0,32 cm (1/8 po).
3. À une cuiller, verser la sauce à pizza sur une moitié de chaque rectangle. Ajouter la saucisse et le fromage râpé.
4. Replier chaque moitié résiduelle de pâte par-dessus les garnitures et rejoindre les bords ensemble pour former un joint serré.
5. Préchauffer le gril George Foreman[®]. Lorsque le témoin vert s'éteint, le gril est chaud.
6. Placer deux calzones sur le gril et régler une minuterie à 3,5 minutes. Lorsque le temps est écoulé, vérifier les calzones et poursuivre la cuisson au besoin. Répéter avec les autres calzones.

HAMBURGERS À LA DINDE BUFFALO

Temps de préparation : 10 min | Temps total : 15 min

Portions : 4

Ingrédients

450 g (1 lb) de dinde hachée

60 ml (¼ tasse) de chapelure

3 à 4 oignons verts tranchés finement

60 ml (¼ tasse) de sauce pour ailes de poulet Buffalo

30 ml (2 c. à table) de fromage bleu émiétté

4 pains à hamburgers

Directives

1. Installer le plateau d'égouttage jusqu'à ce qu'il soit inséré dans les ressorts de fixation sous l'avant du gril.
2. Brancher le gril George Foreman® et le laisser préchauffer. Lorsque le témoin vert s'éteint, le gril est chaud.
3. Dans un grand bol, verser la dinde hachée, la chapelure, les oignons, la sauce pour ailes Buffalo et le fromage bleu émiétté; bien mélanger.
4. À l'aide du mélange, former 4 galettes d'environ 9 cm (3,5 po) de diamètre.
5. Faire griller les galettes de 4 à 6 min ou jusqu'à température interne minimale de 77 °C (170 °F).
6. Servir sur des pains à hamburgers.

Conseil : Pour obtenir des mini burgers, former 8 boulettes de 56 g (2 oz). Aplatir légèrement les boulettes et griller de 4 à 5 minutes ou jusqu'à température de 77 °C (170 °F). Servir sur des petits pains à sandwich.

RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE ET SERVICE À LA CLIENTÈLE

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie Limitée De 3 Ans (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société. Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- 3 année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/georgeforeman, ou composer sans frais le **1-800 947-3745**, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au **1-800 738-0245**.

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Existe-t-il d'autres exclusions à la garantie?

La présente garantie n'est pas valable si elle contrevient aux lois en vigueur aux États-Unis ou autres lois applicables ailleurs, ou là où elle serait interdite en raison de sanctions économiques, de lois sur le contrôle des exportations, d'embargos ou d'autres mesures de restriction du commerce imposées par les États-Unis ou d'autres juridictions applicables. Ceci comprend, notamment, toutes réclamations au titre de la garantie impliquant des parties situées à Cuba, en Iran, en Corée du Nord, en Syrie et ailleurs dans la région contestée de la Crimée, ou provenant de ces endroits.



www.georgeforemancooking.com

760 W 120 V ~ 60 Hz

Please do not throw this product away with normal household waste. If possible, take it to an official collection point in your area that recycles this type of product. Thank you for considering the environment.

Veuillez ne pas jeter ce produit avec les ordures ménagères normales. Si possible, apportez-le à un point de collecte officiel de votre région qui recycle ce type de produit. Merci d'avoir pensé à l'environnement.

Distributed by:

Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562

Dist. par:

Empower Brands Canada, Inc.

1460 The Queensway, Etobicoke, Ontario, M8Z 1S4, Suite 223

USA/Canada 1-800-947-3745

Accessories/Parts 1-800-738-0245

Register your product at www.prodprotect.com/georgeforeman

EE.UU/Canadá 1-800-947-3745

Accessoires/Pièces 1-800-738-0245

inscrire votre produit en ligne, www.prodprotect.com/georgeforeman

® Registered trademark and ™ trademark of Empower Brands, LLC.

Les symboles ® et ™ indiquent respectivement une marque déposée et une marque de commerce de Empower Brands, LLC.

© 2024 Empower Brands, LLC. All rights reserved / Tous droits réservés.

Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562 05/2024

Made in China.

Fabriqué en Chine.

GR012F-1AG

GR012F-1BG

GR012F-1BGC

GR012F-1TGX

T22-9003557-C

30747 E/F