

GEORGE FOREMAN®

HEALTHY COOKING



Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)

1-800-738-0245

For online customer service
and to register your product, go to
www.prodprotect.com/applica

Service line à la clientèle :

Canada 1-800-231-9786

Accessoires/Pièces (Canada)

1-800-738-0245

Pour accéder au service à la clientèle en
ligne ou pour inscrire votre produit en ligne,
rendez-vous à

www.prodprotect.com/applica

MODEL/MODÈLE

GR100VC

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, 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 liquids.
- 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.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of 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, turn any control to OFF (O), then 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDING PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

TAMPER-RESISTANT SCREW

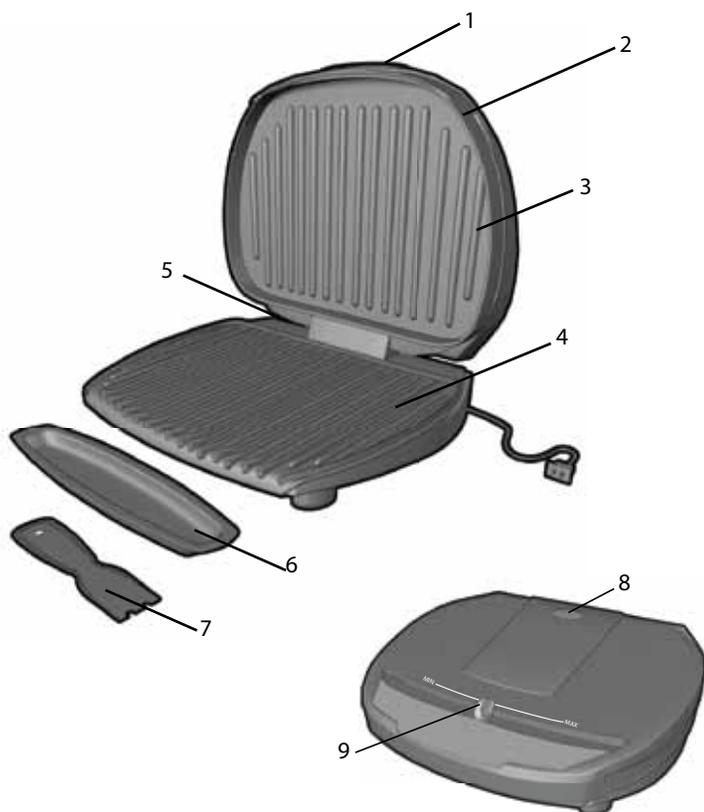
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or 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 longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Lid handle
2. Grill lid
3. Grill plate (upper)
4. Grill plate (lower)
5. On/Off switch (not shown)
- † 6. Drip tray (Part # GR100V-01)
- † 7. Spatula (Part # GR100V-02)
8. Preheat indicator light
9. Variable temperature control

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and, if applicable, any stickers from the product; remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty; for additional information go to www.georgeforemancooking.com.
- Wash all removable parts and/or accessories as instructed in CARE AND CLEANING.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge to remove any dust. Wipe dry with a soft cloth or paper towel.
- Select a dry, level location where your grill will be used, leaving enough space between the back of grill and wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

DRIP TRAY

Place drip tray under front sloped section of grill.

PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.
2. Unwind cord and plug into standard electrical outlet.
3. Press the On/Off (I/O) switch on the back of the grill to the ON (I) position. The preheat indicator light turns on to show the grill is heating.
4. Set the variable temperature control knob on the top of the grill to the desired setting (see GRILLING CHART for suggested temperatures).
5. Allow the grill to preheat (approximately 5 minutes) before grilling. When the selected temperature is reached, the preheat indicator light will go out.

Note: The preheat indicator light will turn on and off during cooking to indicate your desired temperature is being maintained.

GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the preheated grill.
2. Before first use, lightly oil grill plates, if desired.

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

3. Carefully place foods to be cooked on lower grill plate. This grill accommodates up to 6 servings.

Note: Do not overload grill.

4. Close the cover and allow food to cook for the selected time. If desired, use a kitchen timer.

Note: Use suggested cooking times found in the GRILLING CHART on pages 6, 7 and 8.

Important: Do not leave the appliance unattended during use.

5. Light pressure can be used on the handle to press and heat food to your liking.

Important: Do not use heavy pressure on the lid of the grill at any time.

6. After selected time, the food should be done. If you would prefer longer cooking, simply follow the steps beginning at step 4.

7. Once cooking is complete, carefully open the grill cover using a pot holder.

8. Remove cooked food using plastic spatula provided.

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

9. When finished cooking, press On/Off (I/O) and unplug the appliance.

Important: Heat will continue to be ON until the On/Off (I/O) switch is pressed or the appliance is unplugged.

10. Allow liquid in drip tray to cool before removing it from under grill. Wash and dry drip tray after each use.

Note: Be sure the liquid in drip tray has cooled before attempting to move it.

SUGGESTED GRILL SETTINGS

MIN: Use to reheat fully cooked foods

MIN – Mid: Sandwiches and wraps

Mid: Fish

Mid – MAX: Fish, poultry, fruits and vegetables

MAX: Meat

SUGGESTED GRILLING CHART

The following are meant to be used as a guideline only. The times reflect a full grill of food. Cooking times will depend upon thickness and cut being used. Use a cooking thermometer as a test for doneness. If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food

| FOOD | COOKING TIME | SETTING | COMMENTS |
|------------------------------------|---------------|---------|--|
| MEAT | | | |
| Hamburger (5 oz.) | 4 – 6 minutes | MAX | ¾-inch thick Cooked to medium 160°F (71°C) |
| Frozen Hamburgers (5 oz.) | 5 – 6 minutes | MAX | Cooked to medium 160°F (71°C) |
| Flank steak (¾ lb.) | 6 – 8 minutes | MAX | ¾-inch thick Cooked to medium rare 145°F (63°C) |
| Skirt steak (½ lb.) | 4 – 6 minutes | MAX | Cooked to medium 160°F (71°C) |
| NY Strip Steak (Shell Steak) 6 oz. | 6 – 8 minutes | MAX | ¾-inch thick Cooked to medium rare 145°F (63°C) |
| Beef Tenderloin (5 oz.) | 4 - 6 minutes | MAX | ¾-inch thick Cooked to medium rare 145°F (63°C) |
| Beef Kabobs | 5 – 7 minutes | MAX | Cooked to medium 160°F (71°C) |
| Pork loin chops, boneless | 4 – 6 minutes | Mid-MAX | ¾-inch thick Cooked to 160°F (71°C) |
| Pork loin chops, bone in | 4 – 6 minutes | Mid-MAX | ½ -inch thick Cooked to 160°F (71°C) |
| Sausage, link or patty | 4 - 6 minutes | Mid-MAX | Cooked to 160°F / 71°C |
| Hot dogs | 4 – 5 minutes | Mid-MAX | Cooked to 168°F (76°C) |
| Bacon | 6 – 8 minutes | Mid-MAX | Cooked until just crisp |

| FOOD | COOKING TIME | SETTING | COMMENTS |
|---|-----------------|---------|---|
| Smoked pork loin chops, boneless | 4 – 6 minutes | Mid-MAX | Cooked to 160°F (71°C) |
| Lamb chops, loin | 5 – 7 minutes | MAX | ¾-inch thick Cooked to medium 160°F (71°C) |
| POULTRY | | | |
| Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.) | 11 – 13 minutes | Mid-MAX | Cooked to 170° F (77°C) |
| Chicken tenderloins (4 to 6 pieces) | 4 – 6 minutes | Mid-MAX | Cooked to 170°F (77°C) |
| Turkey tenderloin (¾ lb.) | 9 – 11 minutes | Mid-MAX | Cooked to 170°F (77°C) |
| Turkey burgers (5 oz.) | 4 – 6 minutes | Mid-MAX | Cooked to 170°F (77°C) |
| FISH | | | |
| Tilapia fillets (6 oz., ea.) | 5 – 7 minutes | Mid | Cooked to 145°F (63°C) |
| Trout fillet (6 oz.) | 4 – 6 minutes | Mid | Cooked to 145°F (63°C) |
| Salmon fillet (8 oz. piece) | 5 – 7 minutes | Mid | Cooked to 145°F (63°C) |
| Salmon steak (6 – 8 oz.) | 7 – 9 minutes | Mid-MAX | Cooked to 145°F (63°C) |
| Tuna steak (6 oz.) | 4 – 6 minutes | Mid-MAX | Cooked to 145°F (63°C) |
| Shrimp | 3 – 4 minutes | Mid-MAX | Cooked to 145°F (63°C) |

Please note: To be sure your food is fully cooked, the USDA recommends the following guidelines. Use a kitchen timer. Using a meat thermometer cook test for doneness by inserting the meat thermometer into the center of the food being cooked and make sure the thermometer is not touching the bone or grill plates.

| FOOD TO BE COOKED | MEDIUM | | WELL DONE OR FULLY COOKED | |
|-----------------------------------|--------|------|---------------------------|------|
| | | | | |
| Chicken Breast | | | 170°F | 77°C |
| Chicken Thigh | | | 180°F | 82°C |
| Beef / Lamb/Veal | 160°F | 71°C | 170°F | 77°C |
| Pork | | | 160°F | 71°C |
| Reheated cooked meats and poultry | | | 165°F | 74°C |

GRILLING FRUITS AND VEGETABLES

The following are meant to be used as a guideline only. The times reflect a full grill of food. Cooking time will depend upon thickness of food. Use a fork inserted into the center of the food to test for doneness. (Be careful not to touch the grilling plate.) If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

| FOOD | SETTING | GRILLING TIME |
|---|---------|-----------------|
| Asparagus spears | Mid-MAX | 4 – 6 minutes |
| Bell peppers, assorted colors cut into ½-inch rings | Mid-MAX | 5 – 7 minutes |
| Mushrooms, thickly sliced | Mid-MAX | 4 – 5 minutes |
| Onion slices, ½-inch | Mid-MAX | 5 – 7 minutes |
| Potato slices, ½-inch | Mid-MAX | 15 – 18 minutes |
| Portabella mushrooms, 3-inch diameter | Mid-MAX | 4 – 6 minutes |
| Zucchini slices, ½-inch | Mid-MAX | 3 – 4 minutes |
| Fresh pineapple slices, ½-inch | Mid-MAX | 2 – 4 minutes |

Important: Use only heatproof plastic and wooden utensils when cooking on the grill. Silicone utensils are especially good because they do not discolor or melt with the high temperature.

Care and Cleaning

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

CLEANING

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

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet and allow to cool.

Important: Heat continues to be ON until grill is unplugged.

- Place drip tray under front of grill. Use plastic spatula to scrape off any excess fat and food particles left on the grill plates; runoff will drip into the drip tray.
- Use a warm, soapy sponge to wipe plates clean, then rinse sponge and wipe again to remove any soapy residue. Dry thoroughly with an absorbent paper towel.
- To remove stubborn buildup, use a nylon or nonmetallic scrubbing pad to clean the grill plates.

Important: Do not use metallic scrubbing pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of your grill; use only nylon or nonmetallic scrubbing pads.

- Empty drip tray and wash in warm, soapy water; dry thoroughly with a paper towel or cloth.
- To clean the grill cover, wipe with a warm, damp sponge and dry with a soft, dry cloth.

Important: Do not immerse body of grill in water or any other liquid.

- Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be preformed by a qualified electrician.

Caution: Make sure to hold grill cover by the handle while cleaning to prevent accidental closing and injury.

STORAGE

Always make sure grill is clean and dry before storing.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. 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 the website listed on the cover of this manual.

Three-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Aplica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Three years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

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

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/aplica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your 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.)

How does state law relate to this warranty?

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

Made and Printed in People's Republic of China

Veillez 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 directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composantes, et de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé. Ou composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- Faire preuve de grande prudence pour déplacer un appareil contenant de l'huile brûlante ou autre liquide chaud.
- Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Faire fonctionner l'appareil uniquement lorsqu'il est fermé.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

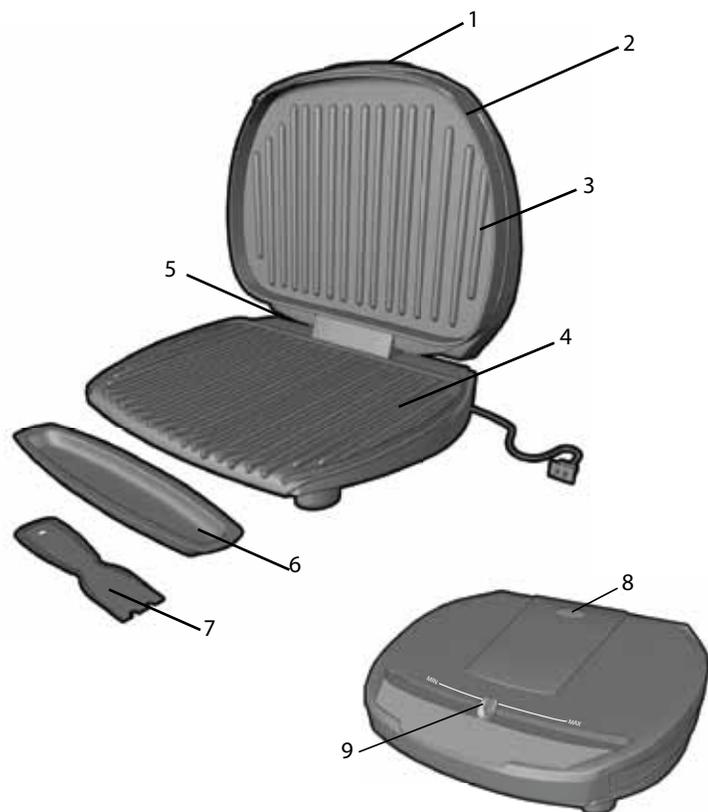
AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
 - 1) La tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - 2) Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
 - 3) Le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



1. Poignée du couvercle
2. Couvercle du grill
3. Plaque supérieure du grill
4. Plaque inférieure du grill
5. Interrupteur de (I/O) marche/arrêt (non illustré)
6. Plateau d'égouttage (pièce no GR100V-01)
- † 7. Spatule (pièce no GR100V-02)
8. Témoin de préchauffage
9. Cadran de réglage de température

Remarque : † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible

Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les étiquettes du produit.
- Retirer et conserver la documentation.
- Aller à l'adresse www.prodprotect.com/applica pour enregistrer votre garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles et/ou les accessoires comme indiqué à la section « ENTRETIEN ET NETTOYAGE » du présent guide d'utilisation.
- Passer un linge ou une éponge humide sur les plaques du grill afin d'éliminer toute poussière. Sécher à l'aide d'un linge doux ou d'un essuie tout.
- Choisir l'emplacement du grill en laissant suffisamment d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur pour que la chaleur puisse bien circuler et n'endommage pas les armoires et les murs.

PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

Placer le plateau d'égouttage sous la partie inclinée avant du grill.

PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

1. Fermer le couvercle du grill.
2. Dérouler le cordon d'alimentation et le brancher dans une prise de courant.
3. Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (I/O) en position MARCHÉ (I) pour démarrer le préchauffage. Le témoin de préchauffage s'allume, indiquant que le grill chauffe.
4. Préchauffer le grill (environ 5 minutes) avant de l'utiliser. Une fois la température atteinte, le témoin de préchauffage s'éteint.

Remarque : Le témoin de préchauffage s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson pour indiquer que la température est maintenue.

CUISSON SUR LE GRIL

1. Ouvrir le grill préchauffé avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four.
2. Huiler légèrement les plaques du grill avant la première utilisation, au besoin.

Remarque : Éviter l'emploi d'antiadhésif en aérosol sur les surfaces antiadhésives, car les produits chimiques permettant la vaporisation peuvent s'accumuler sur la surface des plaques du grill et réduire leur efficacité.

3. Placer délicatement les aliments à cuire sur la plaque inférieure du grill. Ce grill peut cuire jusqu'à 6 portions en même temps.

Remarque : Ne pas surcharger la plaque du grill.

4. Fermer le couvercle et laisser les aliments cuire pendant la durée nécessaire. Au besoin, utiliser une minuterie.

Remarque : Utiliser les temps de cuisson suggérés dans le TABLEAU DE CUISSON à la pages 14, 15 et 16.

Important : Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

5. Il est possible d'exercer une légère pression sur la poignée pour presser et chauffer les aliments de la façon désirée.

Important : Ne jamais exercer de forte pression sur le couvercle du grill.

6. Une fois que le temps de cuisson nécessaire est écoulé, les aliments devraient être cuits. Si une cuisson plus longue est désirée, suivre simplement les étapes à partir de l'étape 4.
7. Une fois la cuisson terminée, ouvrir le couvercle avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four.
8. Retirer les aliments cuits à l'aide de la spatule en plastique fournie.

Remarque : Toujours utiliser des ustensiles en silicone, en plastique résistant à la chaleur ou en bois pour éviter d'égratigner la surface antiadhésive des plaques. Ne jamais utiliser de spatules, de brochettes, de pinces, de fourchettes ni de couteaux métalliques.

9. Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (I/O) pour arrêter le grill.

Important : Les éléments chauffants demeureront en MARCHÉ (I) jusqu'à ce que l'interrupteur marche/arrêt (I/O) soit enfoncé ou que l'appareil soit débranché.

10. Laisser refroidir le liquide dans le plateau d'égouttage avant de retirer le plateau d'égouttage de sous le grill. Laver et sécher le plateau d'égouttage après chaque utilisation.

RÉGLAGES DE CUISSON SUGGÉRÉS

FAIBLE (MIN) : Utiliser pour réchauffer des aliments déjà cuits

MOYEN-FAIBLE : Sandwichs et roulés

MOYEN : Poisson

MOYEN-ÉLEVÉ : Poisson, Volaille, fruits et légumes

ÉLEVÉ (MAX) : Viande

TABLEAU DE CUISSON SUGGÉRÉE

Les temps de cuisson suivants sont fournis uniquement à titre indicatif, pour une cuisson complète. Ils varieront selon la coupe ou l'épaisseur de l'aliment à cuire. Pour s'assurer que l'aliment est bien cuit, utiliser un thermomètre à cuisson. Si l'aliment doit cuire plus longtemps, le vérifier régulièrement pour éviter qu'il ne soit trop cuit.

| ALIMENT | TEMPS DE CUISSON | RÉGLAGE | COMMENTAIRES |
|---|------------------|-------------|---|
| VIANDE | | | |
| Galette de bœuf fraîche de 142 g (5 oz) | De 4 à 6 minutes | Élevé (MAX) | Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson à point (71 °C/160 °F) |
| Galette de bœuf surgelée de 142 g (5 oz) | De 5 à 6 minutes | Élevé (MAX) | Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson à point (71 °C/160 °F) |
| Bifteck de flanc de 340 g (¾ lb) | De 6 à 8 minutes | Élevé (MAX) | Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson mi-saignant (63 °C/145 °F) |
| Bifteck de hampe de 227 g (½ lb) | De 4 à 6 minutes | Élevé (MAX) | Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson à point (71 °C/160 °F) |
| Bifteck de coquille d'ail de 170 g (6 oz) | De 6 à 8 minutes | Élevé (MAX) | Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson mi-saignant (63 °C/145 °F) |
| Filet mignon de 142 g (5 oz) | De 4 à 6 minutes | Élevé (MAX) | Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson mi-saignant (63 °C/145 °F) |
| Brochette de bœuf | De 5 à 7 minutes | Élevé (MAX) | Cuisson à point (71 °C/160 °F) |
| Côtelette de filet de porc désossée | De 4 à 6 minutes | Moyen-élevé | Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson à 71 °C (160 °F) |
| Côtelette de filet de porc non désossée | De 4 à 6 minutes | Moyen-élevé | Épaisseur de 13 mm (½ po) Cuisson à 71 °C (160 °F) |
| Saucisse en chapelet ou en boulette | De 4 à 6 minutes | Moyen-élevé | Cuisson à 71 °C (160 °F) |

| ALIMENT | TEMPS DE CUISSON | RÉGLAGE | COMMENTAIRES |
|--|--------------------|-------------|---|
| Hot-dog | De 4 à 5 minutes | Moyen-élevé | Cuisson à 76 °C (168 °F) |
| Bacon | De 6 à 8 minutes | Moyen-élevé | Cuire jusqu'à ce que le bacon soit croustillant |
| Côtelette d filet de porc fumé | De 4 à 6 minutes | Moyen-élevé | Cuisson à 71 °C (160 °F) |
| Côtelette de filet d'agneau | De 5 à 7 minutes | Élevé (MAX) | Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson à point (71 °C/160 °F) |
| VOLAILLE | | | |
| Poitrine de poulet désossée, sans peau de 227 g (8 oz) | De 11 à 13 minutes | Moyen-élevé | Cuisson à 77 °C (170 °F) |
| Filets de poulet (4 à 6 morceaux) | De 4 à 6 minutes | Moyen-élevé | Cuisson à 77 °C (170 °F) |
| Filet de dinde de 340 g (¾ lb) | De 9 à 11 minutes | Moyen-élevé | Cuisson à 77 °C (170 °F) |
| Galette de dinde de 142 g (5 oz) | De 4 à 6 minutes | Moyen-élevé | Cuisson à 77 °C (170 °F) |
| POISSON | | | |
| Filets de tilapia (170 g/6 oz chacun) | De 5 à 7 minutes | Moyen | Cuisson à 63 °C (145 °F) |
| Filet de truite de 170 g (6 oz) | De 4 à 6 minutes | Moyen | Cuisson à 63 °C (145 °F) |
| Filet de saumon (morceau de 227 g/8 oz) | De 5 à 7 minutes | Moyen | Cuisson à 63 °C (145 °F) |
| Darne de saumon de 170 à 227 g (6 à 8 oz) | De 7 à 9 minutes | Moyen-élevé | Cuisson à 63 °C (145 °F) |
| Darne de thon de 170 g (6 oz) | De 4 à 6 minutes | Moyen-élevé | Cuisson à 63 °C (145 °F) |
| Crevettes | De 3 à 4 minutes | Moyen-élevé | Cuisson à 63 °C (145 °F) |

Remarque : Pour assurer la cuisson complète des aliments, le Department of Agriculture des États Unis recommande que la viande et la volaille soient cuites aux températures internes suivantes. Utiliser une minuterie. Pour s'assurer que la viande est bien cuite, utiliser un thermomètre à cuisson et l'insérer au centre du morceau de viande, en s'assurant qu'il ne touche pas l'os ni les plaques du gril.

| ALIMENT À CUIRE | À POINT | BIEN CUIT OU COMPLÈTEMENT CUIT |
|--|---------------|--------------------------------|
| Poitrine de poulet | | 77° C (170°F) |
| Cuisse de poulet | | 82° C (180°F) |
| Bœuf / agneau / veau | 71° C (160°F) | 77° C (170°F) |
| Porc | | 71° C (160°F) |
| Viandes et volailles cuites, réchauffées | | 74° C (165°F) |

CUISSON DE FRUITS ET LÉGUMES SUR LE GRIL

Les temps de cuisson suivants sont fournis uniquement à titre indicatif, pour une cuisson complète. Ils varieront selon l'épaisseur de l'aliment à cuire. Vérifier la cuisson en insérant une fourchette au centre de l'aliment (s'assurer de ne pas toucher la plaque de cuisson). Si l'aliment doit cuire plus longtemps, le vérifier régulièrement pour éviter qu'il ne soit trop cuit.

| ALIMENT | RÉGLAGE | TEMPS DE CUISSON |
|---|-------------|--------------------|
| Pointes d'asperge | Moyen-élevé | De 4 à 6 minutes |
| Poivrons de couleurs variées, coupés en rondelles de 13 mm (½ po) | Moyen-élevé | De 5 à 7 minutes |
| Champignons tranchés épais | Moyen-élevé | De 4 à 5 minutes |
| Oignons en tranches de 13 mm (½ po) | Moyen-élevé | De 5 à 7 minutes |
| Pommes de terre en tranches de 13 mm (½ po) | Moyen-élevé | De 15 à 18 minutes |
| Champignons portobello de 76 mm (3 po) de diamètre | Moyen-élevé | De 4 à 6 minutes |
| Courgettes en tranches de 13 mm (½ po) | Moyen-élevé | De 3 à 4 minutes |
| Ananas frais en tranches de 13 mm (½ po) | Moyen-élevé | De 2 à 4 minutes |

Important : N'utiliser que des ustensiles en plastique résistant à la chaleur ou en bois lors de la cuisson d'aliments sur le gril. Les ustensiles en silicone sont excellents, car ils ne perdent pas leur couleur et ne fondent pas au contact d'objets dont la température est élevée.

Entretien et nettoyage

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

NETTOYAGE

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

1. Avant de nettoyer le gril, le débrancher de la prise de courant et le laisser refroidir.
- Important :** Les éléments chauffants demeureront en MARCHÉ (I) jusqu'à ce que l'interrupteur marche/arrêt (I/O) soit enfoncé ou que l'appareil soit débranché.
2. Placer le plateau d'égouttage sous l'avant de l'appareil. À l'aide de la spatule en plastique, gratter toute particule de graisse ou d'aliments qui reste sur les plaques du gril. L'excédent s'écoulera dans le plateau d'égouttage.
3. Utiliser une éponge tiède et savonneuse pour nettoyer les plaques, puis rincer l'éponge et essuyer de nouveau pour éliminer tout résidu de savon. Sécher complètement à l'aide d'un essuie-tout absorbant.
4. Pour nettoyer les résidus tenaces sur les plaques du gril, utiliser un tampon à récurer en nylon ou non métallique.

Important : Ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques, de laine d'acier ni tout autre nettoyeur abrasif pour nettoyer n'importe quelle partie du gril. Utiliser seulement des tampons à récurer en nylon ou non métalliques.

5. Vider le plateau d'égouttage et le nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse ou dans le lave-vaisselle (dans le panier supérieur seulement) et bien l'assécher à l'aide d'une serviette en papier.
6. Pour nettoyer le couvercle du gril, l'essuyer avec une éponge humide et tiède, et sécher avec un linge doux et sec.
- Important :** Ne pas immerger le gril dans l'eau ou dans un autre liquide.
7. Tout entretien autre que le nettoyage ci-dessus et requérant un démontage doit être effectué par un électricien qualifié.

Mise en garde : S'assurer de tenir le couvercle du gril pendant le nettoyage pour éviter tout risque de fermeture accidentelle et de blessure.

RANGEMENT

Toujours s'assurer que le gril est propre et sec avant de le ranger.

BESOIN D'AIDE?

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 trois 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?

- Trois années 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/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, 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.

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).

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.

Fabriqué et Imprimé en République populaire de Chine



© 2011 Applica Consumer Products, Inc.

2011/1-17-6 E/F