

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 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 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 front 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 (Canada models only)

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

1. A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - a) 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.
 - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
 - c) 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.

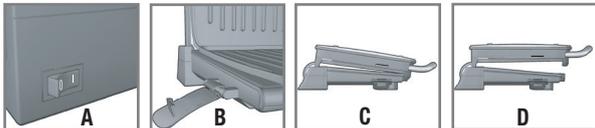
HOW TO USE

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 as instructed in CARE AND CLEANING.
- Select a dry, level location where your grill to be used, leaving enough space between the back of grill and wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

PREHEATING THE GRILL



1. Close cover on grill (C).
- Important: Be sure locking side latches are opened fully and away from the grill plates (B).**
2. Allow grill to preheat before grilling. When desired temperature is reached, the green “ready” indicator light turns on.
 3. Press the On/Off (I/O) switch on bottom right side of the grill to ON (I) position to begin preheating (A).
 4. The power light comes on to indicate that the elements are heating.

HOW TO USE (CONT.)

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 IN THE FLOATING HINGE POSITION

Important: The floating hinge position allows for grilling extra thick foods. In this position, the upper grill plate rests on top of the food.

1. Using a pot holder, carefully open the preheated grill.
 2. Before first use, lightly oil both grill plates, if desired.
- 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.
3. Carefully place foods to be cooked on lower grill plate of preheated grill. This grill model usually accommodates 2 to 4 servings.

Note: Do not overload the cooking plate.

4. Close grill cover in Floating Hinge position (C) with the cover closing directly onto the food.
 5. Allow the food to cook for the desired time. If desired, use a kitchen timer.
- Note:** Use suggested cooking times found in the **GRILLING CHARTS**.
- Important: Do not leave the appliance unattended during use.**
6. Light pressure can be used on the handle to press and heat food to your liking. This feature is especially handy when preparing grilled sandwiches and grilling thick pieces of meat and poultry.
- Important: Do not exert excessive pressure when using handle to press; use only light pressure to avoid putting extreme stress on float & lock hinge.**
7. After selected time, the food should be done. If you would prefer longer cooking, simply follow the steps in this section beginning at step 4.
 8. Press On/Off (I/O) switch to turn grill off (O).

USING THE LOCKING HINGE POSITION

Important: This feature keeps upper grill plate above food on lower grill plate.

1. This grill has a unique hinge that allows the grill cover to adjust to the thickness of food being grilled. This allows for even melting of cheese on top of hot cooked hamburgers.
 2. If the grill is not hot, preheat grill following directions under **PREHEATING THE GRILL**.
 3. Lift handle of the grill cover up and forward into the locking position of float & lock hinge.
 4. Lower the grill cover into the LOCKING position above the food (D).
- Important: Make sure the latches are always fully opened when cooking on the grill.**
5. Allow food to cook for desired time.
 6. For even browning and cooking, when grilling more than one sandwich or piece of meat, it is important that the thickness of each be about the same.

CARE AND CLEANING

This product 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: Heating elements will continue to be ON until the On/Off (I/O) switch is pressed or the grill is unplugged.**
2. 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.
 3. 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.
 4. Empty drip tray and wash in warm, soapy water; dry thoroughly with a paper towel.
 5. 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.

6. To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.

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

7. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed 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.
- Be sure locking side latches are fully closed and locked before storing grill. This allows you to store the grill vertically.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on the front of this sheet. 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, Applica'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/applica, 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.

GRILLING TIPS

- To prevent heat loss and promote even cooking, do not open the grill cover frequently while cooking.
- Do not overfill grill; it will hold 2 to 4 servings comfortably.
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time.
- If cooking more than one piece of food, try to have them similar in size and thickness.
- Remember that since grill is cooking from both sides, cooking time will typically be shorter than expected. Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings before grilling or marinate foods before cooking

SUGGESTED GRILLING CHART

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 and cut being used. Use a meat thermometer as a test for doneness. If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
Hamburgers (5 oz.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick - Cooked to medium (160°F)
NY strip steak / shell steak (6 oz)	6 – 8 minutes	¾-inch thick - Cooked to medium rare (145°F)
Chicken breast, (8 oz.) boneless and skinless	11 – 13 minutes	Cooked to 170°F
Salmon fillet (8 oz. piece)	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F

Please note: To be sure your food is fully cooked, the USDA recommends the following guidelines. Use a kitchen timer. Using a meat thermometer, 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.

GEORGE FOREMAN

Model/ Modèle: GR236CTBCAN

www.prodprotect.com/applica

www.georgeforemancooking.com
Facebook.com/georgeforemanhealthycooking

Customer Care Line:
USA 1-800-231-9786
Accessories/Parts (USA)
1-800-738-0245

Service à la clientèle :
Canada 1-800-231-9786
Accessoires/Pièces (Canada)
1-800-738-0245

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

Pour accéder au service à la clientèle en ligne ou pour inscrire votre produit en ligne, rendez-vous à www.prodprotect.com/applica



CLASSIC-PLATE grill for 5 servings

Product may vary slightly from what is illustrated.

1. Extended metal loop carrying handle
 2. Plate (upper)
 3. Float & lock hinge
 4. On/Off (I/O) switch
 5. Plate (lower)
 6. Safety locking side latches (both sides)
 7. Power cord
 8. Cord wrap (under unit)
 - †9. Drip tray (Part # GRP236-01)
 10. Grill cover with cool-touch top housing
 11. Preheat indicator light
- Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

PLAQUE CLASSIQUE gril pour 5 portions

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

1. Poignée de transport métallique en boucle allongée
 2. Plaque supérieure du gril
 3. Charnière flottante et verrouillable
 4. Interrupteur marche/arrêt (I/O)
 5. Plaque inférieure du gril
 6. Verrous de sûreté latéraux (sur les deux côtés)
 7. Cordon d'alimentation
 8. Enrouleur de cordon (sous le socle)
 - †9. Plateau d'égouttage (n° de pièce GRP236-01)
 10. Couvercle du gril sécuritaire au toucher
 11. Témoin de préchauffage
- Remarque :** † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible

Made and Printed in People's Republic of China.

Fabricado e Impresso en la República Popular de China.

Fabriqué et Imprimé en République populaire de Chine.

Applica

© 2012 Applica Consumer Products, Inc.

2012/6-20/115 E/S/F

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, placer toutes les commandes à la position « 0 » (arrêt) et 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.

FIGHE 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

- Le cordon d’alimentation de l’appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d’enchevêtrement ou de trébuchement.
- Il existe des cordons d’alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
 - La tension nominale du cordon d’alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l’appareil, et que;
 - 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;
 - 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.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d’emballage et, le cas échéant, les étiquettes se trouvant sur le produit. Retirer et conserver la documentation.
- Aller à l’adresse www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie. Pour obtenir de plus amples renseignements, visiter le www.georgeforemancooking.com.
- Laver toutes les pièces et /ou les accessoires amovibles en suivant les instructions à la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE.
- Choisir un endroit sec avec une surface de niveau où placer l’appareil en laissant suffisamment d’espace entre l’arrière de l’appareil et le mur pour permettre à la chaleur de circuler sans endommager les murs ou les armoires.



UTILISATION

- Fermer le couvercle du gril (**C**).
- Important : S'assurer que les verrous de sûreté latéraux sont ouverts complètement et éloignés des plaques du gril (B).**
- Dérouler le cordon d’alimentation et le brancher dans une prise de courant standard.
- Appuyer sur l’interrupteur marche/arrêt (I/O), situé du côté inférieur droit du gril, en position MARCHÉ (I) pour démarrer le préchauffage (**A**).
- Le témoin de préchauffage s’allume, indiquant que les éléments chauffent.
- Préchauffer le gril (approximativement 5 minutes) avant d’y cuire des aliments. Une fois la température sélectionnée 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 désirée est maintenue.

UTILISATION DE LA CHARNIÈRE FLOTTANTE

Important : La charnière flottante permet de griller les aliments très épais. Dans cette position, le gril supérieur repose sur le dessus des aliments.

- Ouvrir le gril préchauffé avec précaution à l’aide d’un gant de cuisine.
- Huiler légèrement les plaques avant la première utilisation, au besoin.
- Note :** 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 gril et réduire leur efficacité.
- Placer prudemment les aliments à cuire sur la plaque inférieure du gril préchauffé. Le gril a une capacité d’environ 2 à 4 portions.
- Note :** Ne pas surcharger la plaque de cuisson.
- Fermer le couvercle du gril en position charnière flottante (**C**), en l’appuyant directement sur les aliments.

- Laisser cuire les aliments le temps désiré. Utiliser une minuterie de cuisine au besoin.

Note : Utiliser les temps de cuisson suggérés dans le **TABLEAU de CUISSON**.

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

- Une pression légère peut être appliquée sur la poignée pour presser et chauffer les aliments à votre façon. Cette méthode est particulièrement pratique pour la préparation de sandwiches grillés et la cuisson de pièces de viande ou de volaille épaisses.
- Important : Ne pas exercer de pression excessive sur la poignée. Appuyer légèrement pour éviter de soumettre la charnière flottante et verrouillable à une pression exagérée.**
- Lorsque le temps sélectionné est écoulé, les aliments devraient être cuits. Pour prolonger le temps de cuisson, suivre les instructions de cette section en débutant à l’étape 4.

- Appuyer sur l’interrupteur marche/arrêt (I/O) pour arrêter le gril.
- 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.**
- Ouvrir le gril avec précaution à l’aide d’un gant de cuisine.
- Retirer les aliments cuits à l’aide de la spatule en plastique fournie.
- Note :** Toujours utiliser des ustensiles résistants à la chaleur en plastique, en silicone 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 gril. Laver et sécher le plateau d’égouttage après chaque utilisation.

UTILISATION DE LA CHARNIÈRE VERROUILLABLE

Cette fonction maintient la plaque supérieure du gril au-dessus des aliments.

- Ce gril possède une charnière unique qui permet de régler le couvercle selon l’épaisseur des aliments grillés. Cela permet de faire fondre du fromage de façon uniforme sur les hamburgers chauds.
- Si le gril n’est pas chaud, le préchauffer en suivant les instructions de la section PRÉCHAUFFAGE DU GRIL.
- Lever la poignée du couvercle du gril et la pousser vers l’avant, jusqu’à ce que la charnière flottante et verrouillable bloque le couvercle en place.
- Abaisser le couvercle du gril en position GRILLAGE au-dessus des aliments (**D**). **Important : S'assurer que les verrous de sûreté latéraux sont ouverts complètement et éloignés des plaques du gril.**
- Cuire les aliments le temps désiré.
- Pour griller et cuire uniformément plusieurs sandwiches ou morceaux de viande, il est important que l’épaisseur de chaque morceau soit semblable.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE

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

- 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.**
- 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. L’excédent s’écoulera dans le plateau d’égouttage. Essuyer les plaques à l’aide de papier absorbant ou d’une éponge pour éviter que la graisse tombe sur le comptoir lors du retrait des plaques.
- Utiliser une éponge tiède et savonneuse pour nettoyer les plaques, puis rincer l’éponge et essuyer à nouveau pour éliminer tout résidu de savon.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Sécher complètement à l’aide d’un essuie-tout absorbant.
- Vider le plateau d’égouttage et le nettoyer avec de l’eau tiède savonneuse et bien l’assécher à l’aide d’une serviette en papier.
- 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, en laine d’acier ou tout autre nettoyant abrasif pour nettoyer n’importe quelle partie du gril. Utiliser seulement des tampons à récurer en nylon ou non métalliques.

- Pour nettoyer le couvercle du gril, l’essuyer avec une éponge humidifiée à l’eau tiède, et sécher avec un linge doux et sec.

Important : Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.

- Tout entretien, autre que le nettoyage ci dessus, requérant un démontage doit être effectué par un électricien qualifié

Mise en garde : S'assurer de maintenir la partie supérieure (couvercle) du gril par la poignée pendant le nettoyage pour éviter tout risque de fermeture accidentelle et de blessure.

RANGEMENT

- S’assurer que le gril est toujours propre et sec avant de le ranger.
- S’assurer que les verrous de sûreté latéraux sont fermés complètement et verrouillés avant de ranger le gril. Cela permet de ranger le gril à la verticale.

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.

CONSEILS POUR LE GRILLAGE

- Pour éviter la perte de chaleur et favoriser la cuisson uniforme, ne pas ouvrir le couvercle du gril souvent pendant la cuisson.
- Ne pas surcharger le gril; il est conçu pour cuire facilement de 2 à 4 portions.
- Lors de la cuisson d'un aliment pour la première fois, vérifier l'état de la cuisson plusieurs minutes avant la fin du temps de cuisson suggéré.
- Pour la cuisson de plusieurs morceaux d'aliments, favoriser des morceaux d'une taille et d'une épaisseur similaires.
- Comme la cuisson s'effectue des deux côtés, se rappeler que le temps de cuisson sera habituellement plus court que prévu. Surveiller de près pour éviter de trop cuire.
- Pour rehausser le goût, ajouter des épices sèches avant le grillage ou mariner les aliments avant de les cuire.

TABLEAU DE CUISSON SUGGÉRÉE POUR LE GRILLAGE

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 replacer sur le gril et le vérifier régulièrement pour éviter qu’il ne soit trop cuit.

Note : Pour assurer la cuisson complète des aliments, le United States Department of Agriculture (ministère américain de l’Agriculture) recommande que la viande et la volaille soient cuites aux températures internes suivantes. 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 à l’os ou les plaques du gril.

TABLEAU DE CUISSON SUGGÉRÉE POUR LE GRILLAGE

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	COMMENTAIRES
Hamburgers (142 g)	4 à 6 minutes	Épaisseur de 19 mm <p>Cuisson à point (71 °C)</p>
Coquille d'aloyau (170 g)	6 à 8 minutes	Épaisseur de 19 mm <p>Cuisson mi-saignant (63 °C)</p>
Poitrine de poulet désossée, sans peau (227 g)	11 à 13 minutes	Cuisson à 77 °C
Filet de saumon (morceau de 227 g)	5 à 7 minutes	Cuisson à 63 °C