

GEORGE FOREMAN®

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 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



3-YEAR LIMITED WARRANTY
GARANTIE LIMITÉE 3 ANS

Model/Modèle

☐ **GRP90WGRCAN**

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 (except removable plates) 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.
- ☐ 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.
- ☐ Be sure that removable plates are assembled and fastened properly.
- ☐ 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

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.

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

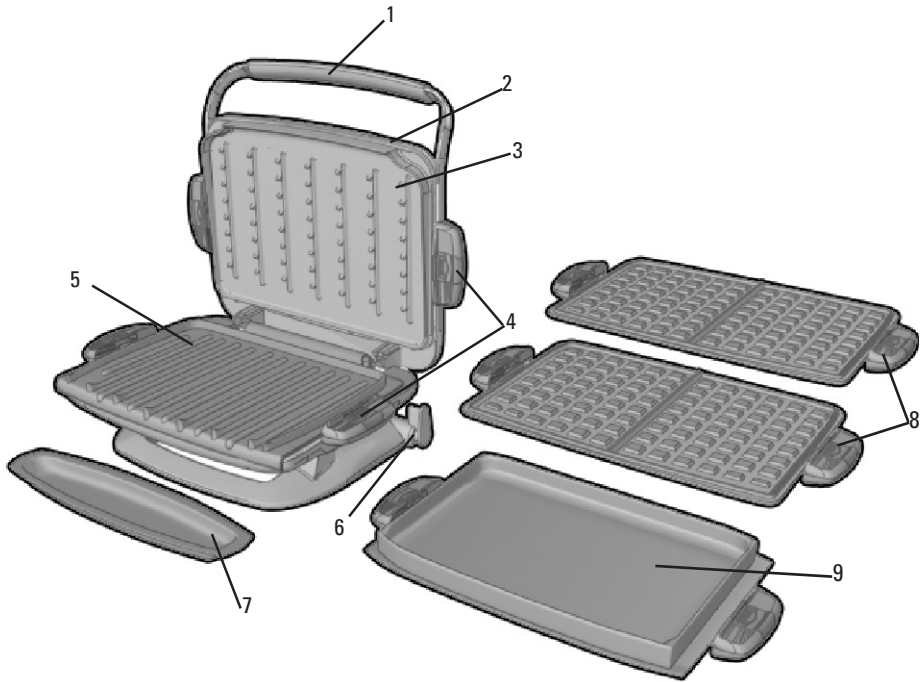
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- 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.

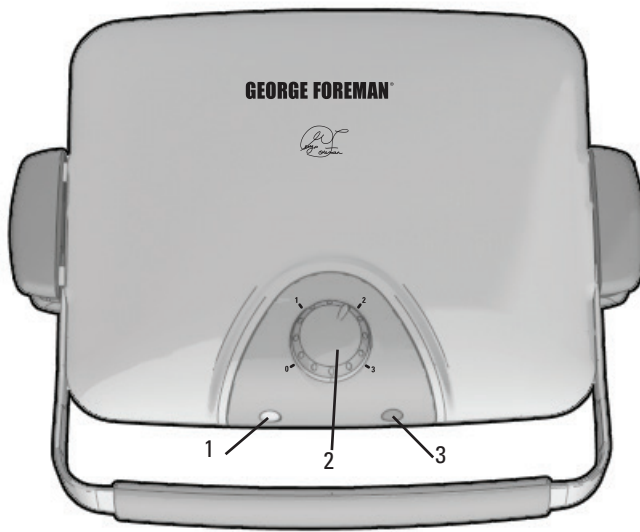
Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel. In Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated



- 1. Handle
- 2. Grill cover
- † 3. Cross-hatch top grill plate (Part # 22741)
- 4. Plate release handles (both sides)
- † 5. Bottom grill plate (Part # 22740)
- 6. Adjustable angle lever
- † 7. Drip tray (Part # 22619)
- † 8. Waffle plates (Part # 22743L (lower), 22743U (upper))
- † 9. Bake/griddle plate (Part # 22742)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts



A

1. Green preheat indicator light
2. Temperature control knob
3. Red power indicator light

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.
- 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.

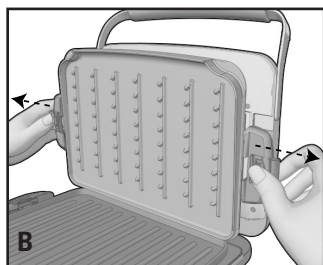
DRIP TRAY

Place the drip tray under the front sloped section of the grill.

ATTACHING THE PLATES

Important: This appliance must always be used with two plates securely attached.

Caution: Attach grill plates when the appliance is cool.

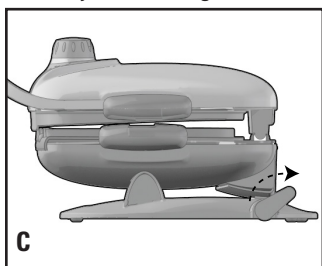


1. Securely attach top grill plate using the release handles on each side. To secure the plate, pull out on both release handles, set the plate on the grill, then release the handles (**B**).
2. Securely attach bottom grill plate using the release handles as described in Step 1.

Tip: When the plates are properly attached, there will be no space between the top and bottom release handles when the grill is closed.

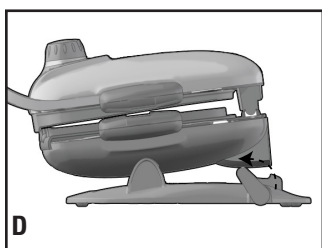
USING THE ADJUSTABLE ANGLE

The adjustable angle can be used in 2 positions:



- The horizontal position allows the appliance to cook in a flat, level position. This position is used for griddle/bake plate, as well as for pressing Panini and heating sandwiches or wraps (**C**).

Note: It is not necessary to use the drip tray when the grill is used in this position.



- The sloped position tilts the grill at the optimal angle to allow fat and grease to drain away from the food being cooked into the drip tray below the grill (**D**).

Important: Make sure the drip tray is placed correctly at the front of the grill when using this position.

1. To change the position of the adjustable angle stand, move the adjustable angle lever back to lay the grill flat or forward to use the slope.

PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.
2. Unwind cord and plug into an outlet. The red power indicator light and green preheat indicator light turn on.
3. Set the temperature control knob on the top of the grill to the desired setting (see GRILLING CHART on pages 8 and 9 for suggested temperatures).
4. Allow the grill to preheat (approximately 5 minutes) before grilling. When the selected temperature is reached, the green preheat indicator light turns off.

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

GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the preheated grill.

Note: The George Tough™ nonstick coating on the plates is designed to work without oil, butter or cooking spray. If desired, you may use oil or butter. However, aerosol cooking spray should never be used; chemicals that allow spray to come out of can build up on the surface of the plates and reduce their efficiency.

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

Note: Do not overload grill.

3. 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 SUGGESTED GRILLING CHART on pages 8 and 9.

Important: Do not leave the appliance unattended during use.

4. 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.

5. After selected time, the food should be done. If you would prefer longer cooking, simply follow the steps beginning at step 3.
6. Once cooking is complete, carefully open the grill cover using a pot holder.
7. Remove cooked food.

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

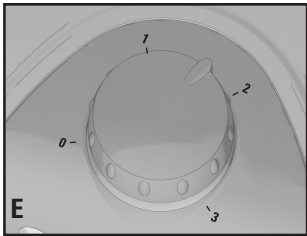
8. When finished cooking, unplug the appliance.

Important: Heat will continue to be ON until the appliance is unplugged.

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

SUGGESTED GRILL SETTINGS (E)

Note: For intermediate settings between the numbers, set the temperature control knob halfway between the two numbers.



Low (1): Use to reheat fully cooked foods

Low-Medium (1-2): Sandwiches and wraps

Medium (2): Fish fillets

Medium-High (2-3): Fish steaks, shrimp, scallops, poultry, fruits and vegetables

High (3): 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	SETTING	GRILLING TIME	COMMENTS
MEAT			
Hamburger (5 oz.)	3	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Frozen hamburgers (5 oz.)	3	5 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Flank steak (¾ lb.)	3	6 – 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Skirt steak (½ lb.)	3	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
NY strip steak / shell steak (6 oz.)	3	6 – 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Beef tenderloin (5 oz.)	3	4 - 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Beef kabobs	3	5 – 7 minutes	Cooked to medium (160°F)
Pork loin chops, boneless	2-3	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to 160°F
Pork loin chops, bone in	2-3	4 – 6 minutes	½ -inch thick Cooked to 160°F
Sausage, link or patty	2-3	4 – 6 minutes	Cooked to 160°F

FOOD	SETTING	GRILLING TIME	COMMENTS
Hot dogs	2-3	4 – 5 minutes	Cooked to 168°F (76°C)
Bacon	2-3	6 – 8 minutes	Cooked until just crisp
Smoked pork loin chops, boneless	2-3	4 – 6 minutes	Cooked to 160°F
Lamb chops, loin	3	5 – 7 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
POULTRY			
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	2-3	11 – 13 minutes	Cooked to 170°F
Chicken tenderloins (4 to 6 pieces)	2-3	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F
Turkey tenderloin (¾ lb.)	2-3	9 – 11 minutes	Cooked to 170°F
Turkey burgers (5 oz.)	2-3	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F
FISH			
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	2	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F
Trout fillet (6 oz.)	2	4 – 6 minutes	Cooked to 145°F
Salmon fillet (8 oz. piece)	2	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F
Salmon steak (6 – 8 oz.)	2-3	7 – 9 minutes	Cooked to 145°F
Tuna steak (6 oz.)	2-3	4 – 6 minutes	Cooked to 145°F
Shrimp	2-3	3 – 4 minutes	Cooked to 145°F
SANDWICHES			
Grilled cheese	1-2	2 – 3 minutes	Cook until cheese is melted and sandwich is golden
Grilled cheese with tomato tuna, ham or bacon	1-2	3 – 4 minutes	Cook until cheese is melted and sandwich is golden

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 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	

SUGGESTED GRILLING CHART FOR 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 grill plate.) If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

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

GRILLING TIPS

- To prevent heat loss and for even cooking, do not open the lid frequently.
- For best results, do not overload the grill
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary adjust the time.
- When cooking several pieces 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 or marinate foods before grilling.

Important: Use only silicone, 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: heating elements will continue to be ON until the On/Off (I/O) switch is pressed or the appliance is unplugged.

2. Place drip tray under front of grill. Scrape off any excess fat and food particles left on the grill plates; runoff will drip into the drip tray.
3. To remove the plates, press the release handles on both sides of the plates and remove from the grill. The plates can be washed in the dishwasher or by hand with hot, soapy water; always dry plates thoroughly before reattaching.

Note: If washing the plates in a dishwasher, wipe uncoated side with a dry towel to prevent discoloration. Dishwasher detergent may cause oxidation on uncoated side of grill plate. This is not harmful and can be wiped off with a damp towel.

4. To remove stubborn buildup, use a nylon or nonmetallic scrubbing pad to clean.

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.

5. Empty drip tray and wash in hot, soapy water; dry thoroughly with a paper towel or cloth.
 6. 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.**
7. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by a qualified electrician.

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

STORAGE

Always make sure grill is clean and dry before storing.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Finish on grill plates is scratched or has cut marks.	Metal utensils have been used.	Always use silicone, heatproof plastic or wooden utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plates. Never use metal spatulas, skewers, tongs, forks or knives.
The green preheat indicator light turns on and off.	The heating elements are cycling.	This is normal. The green light comes on when the grill is plugged in and off once the set temperature is reached. However, it will cycle on and off to indicate the correct temperature is being maintained.
Grill marks on food are very light. The food looks steamed.	Grill was not fully preheated before use.	Always preheat grill at least 5 minutes before cooking any foods.
There is food buildup on grill plates.	Grill not properly cleaned after use.	Use nylon scrubbing pad and hot, soapy water to clean grill plates. Do not use steel wool scrubbing pads or abrasive cleaners to clean grill.
Food is dry and burnt.	Food is overcooked.	Since grill is cooking from both sides, food is cooked much faster than in a skillet or under a broiler. Use SUGGESTED GRILLING CHART as a guide and check food at lowest time stated on chart.
Grill does not turn on.	Grill is not plugged in.	Check to be sure appliance is plugged into working outlet and On/Off (I/O) switch is in the ON (I) position.
Grill plates have white spots.	The water from cleaning has dried on the surface of the grill plates.	Dry grill plates immediately after washing.

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 (sauf les plaques amovibles) 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.
- ☐ S'assurer que les plaques amovibles sont correctement montées et fixées.
- ☐ 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.

FICHE POLARISÉE (MODÈLES DE 120 V SEULEMENT)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

FICHE MISE À LA TERRE (CANADÁ)

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

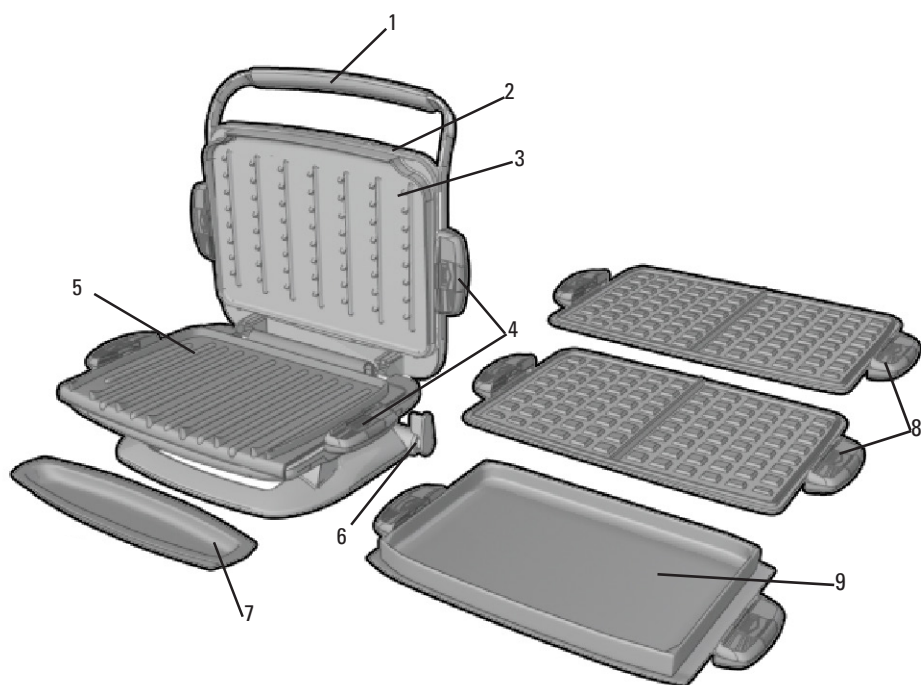
Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation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

Remarque : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



1. Poignée

2. Couvercle du gril

† 3. Plaque du gril supérieure quadrillée (n° de pièce 22741)

4. Poignées de dégagement des plaques du gril (sur les deux côtés)

† 5. Plaque inférieure amovible du gril (n° de pièce 22740)

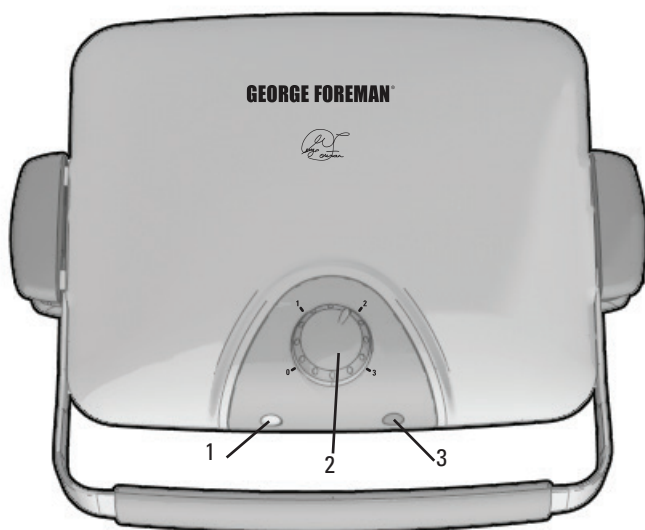
6. Levier incliné réglable

† 7. Plateau d'égouttage (n° de pièce 22619)

† 8. Plaques à gaufres (no de pièce 22743L [inférieure], 22743U [supérieure])

† 9. Plaque chauffante (n° de pièce 22742)

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



A

1. Témoin de préchauffage vert
2. Sélecteur de température
3. Témoin de fonctionnement rouge

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 et de niveau 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.

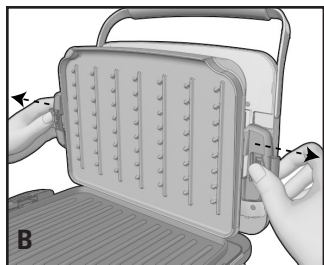
PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

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

FIXATION DES PLAQUES

Important : Cet appareil doit toujours être utilisé avec deux plaques bien fixées en place.

Mise en garde : Fixer les plaques du gril lorsque l'appareil est refroidi.

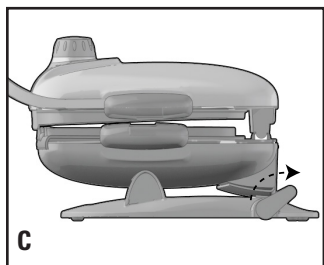


1. S'assurer de bien fixer la plaque du gril supérieure à l'aide des poignées de dégagement situées de chaque côté de la plaque. Pour fixer la plaque, tirer sur les deux poignées de dégagement, déposer la plaque sur le gril, puis relâcher les poignées (B).
2. S'assurer de bien fixer la plaque du gril inférieure à l'aide des poignées de dégagement, tel qu'il est décrit à l'étape 1.

Conseil : Lorsque les plaques sont fixées correctement, il n'y a pas d'espace entre les poignées de dégagement supérieures et inférieures une fois l'appareil refermé.

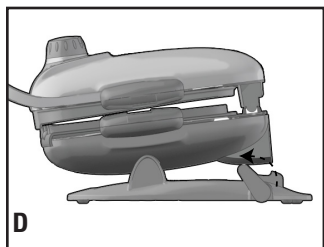
UTILISATION DES PIEDS À ANGLE RÉGLABLE

L'angle réglable peut être utilisé dans deux positions :



- La position horizontale permet à l'appareil de cuire les aliments à plat et de niveau. Cette position est utilisée pour cuire avec la plaque chauffante/de cuisson, ainsi que pour aplatir des paninis et réchauffer des sandwiches ou des roulés (C).

Remarque : Il n'est pas nécessaire d'utiliser le plateau d'égouttage lorsque le gril est utilisé dans cette position.



- Cette position incline le gril à un angle optimal permettant de drainer dans le plateau d'égouttage placé sous le gril (**D**) les matières grasses des aliments qui cuisent.

Important : S'assurer de placer le plateau d'égouttage correctement à l'avant du gril lorsque l'appareil est utilisé dans cette position.

1. Pour changer la position des pieds à angle réglable, déplacer le levier de réglage de l'angle vers l'arrière pour mettre le gril à plat ou vers l'avant pour utiliser la position inclinée.

PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

1. Fermer le couvercle du gril.
2. Dérouler le cordon d'alimentation et le brancher dans une prise de courant. Le témoin de fonctionnement rouge et le témoin de préchauffage vert s'allument.
3. Régler le sélecteur de température situé sur le dessus du gril au bon réglage (voir TABLEAU DE CUISSON aux pages 21 à 22 pour connaître les températures suggérées).
4. Préchauffer le gril (environ 5 minutes) avant de l'utiliser. Une fois la température sélectionnée atteinte, le témoin de préchauffage vert s'éteint.

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

CUISSON SUR LE GRIL

1. Ouvrir le gril préchauffé avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four.

Remarque : Le revêtement antiadhésif George ToughMC utilisé sur les plaques ne requiert pas d'huile, de beurre ou d'antiadhésif en aérosol. Par contre, il est possible d'utiliser de l'huile ou du beurre. Cependant, les antiadhésifs en aérosol ne devraient jamais être utilisés; les produits chimiques permettant la vaporisation peuvent s'accumuler sur la surface des plaques du gril et réduire leur efficacité.

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

Remarque : Ne pas surcharger la plaque du gril.

3. 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 aux pages 21 à 22.

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

4. 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 gril.

5. Une fois que le temps de cuisson nécessaire est écoulé, les aliments devraient être cuits. Si une cuisson plus longue est désirée, simplement suivre les étapes à partir de l'étape 3.
6. Une fois la cuisson terminée, ouvrir le couvercle avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four.

7. Retirer les aliments cuits.

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.

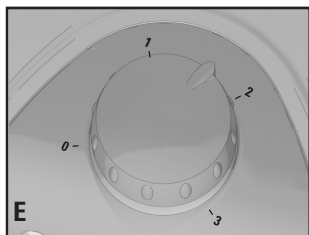
8. Une fois la cuisson terminée, débrancher l'appareil.

Important : L'appareil continue de chauffer jusqu'à ce qu'il soit débranché.

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

RÉGLAGES DE CUISSON SUGGÉRÉS (E)

Remarque : Pour les réglages intermédiaires, placer le sélecteur de température à mi chemin entre les deux chiffres.



Bas (1) : Utiliser pour réchauffer complètement des aliments déjà cuits.

Bas moyen (1-2) : Sandwichs et roulés

Moyen (2) : Filets de poisson

Moyen élevé (2-3) : Darnes de poisson, crevettes, pétoncles, volaille, fruits et légumes

Élevé (3) : Viande

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.

ALIMENT	RÉGLAGE	TEMPS DE CUISSON	COMMENTAIRES
VIANDE			
Hamburger (142 g)	3	4 à 6 minutes	Épaisseur de 19 mm Cuisson à point (71 °C)
Hamburgers surgelés (142 g)	3	5 à 6 minutes	Épaisseur de 19 mm Cuisson à point (71 °C)
Bavette à bifteck (340 g)	3	6 à 8 minutes	Épaisseur de 19 mm Cuisson mi-saignant (63 °C)
Bifteck de hampe (227 g)	3	4 à 6 minutes	Épaisseur de 19 mm Cuisson à point (71 °C)
Coquille d'aloyau (170 g)	3	6 à 8 minutes	Épaisseur de 19 mm Cuisson mi-saignant (63 °C)
Filet mignon (142 g)	3	4 à 6 minutes	Épaisseur de 19 mm Cuisson mi-saignant (63 °C)
Kebabs de bœuf	3	5 à 7 minutes	Cuisson à point (71 °C)
Côtelette de filet de porc désossée	2-3	4 à 6 minutes	Épaisseur de 19 mm Cuisson à 71 °C
Côtelette de filet de porc non désossée	2-3	4 à 6 minutes	Épaisseur de 13 mm Cuisson à 71 °C
Saucisse en chapelet ou en boulette	2-3	4 à 6 minutes	Cuisson à 71 °C
Hot-dogs	2-3	4 à 5 minutes	Cuisson à 76 °C
Bacon	2-3	6 à 8 minutes	Cuire jusqu'à ce qu'il devienne croustillant
Côtelette de filet de porc fumé désossée	2-3	4 à 6 minutes	Cuisson à 71 °C
Côtelette de filet d'agneau	3	5 à 7 minutes	Épaisseur de 19 mm Cuisson à point (71 °C)

ALIMENT	RÉGLAGE	TEMPS DE CUISSON	COMMENTAIRES
VOLAILLE			
Poitrine de poulet désossée, sans peau (227 g)	2-3	11 à 13 minutes	Cuisson à 77 °C
Filets de poulet (4 à 6 morceaux)	2-3	4 à 6 minutes	Cuisson à 77 °C
Filets de dinde (340 g)	2-3	9 à 11 minutes	Cuisson à 77 °C
Hamburgers à la dinde (142 g)	2-3	4 à 6 minutes	Cuisson à 77 °C
POISSON			
Filets de tilapia (170 g, chacun)	2	5 à 7 minutes	Cuisson à 63 °C
Filet de truite (170 g)	2	4 à 6 minutes	Cuisson à 63 °C
Filet de saumon (morceau de 227 g)	2	5 à 7 minutes	Cuisson à 63 °C
Darne de saumon (227 g)	2-3	7 à 9 minutes	Cuisson à 63 °C
Darne de thon (170 g)	2-3	4 à 6 minutes	Cuisson à 63 °C
Crevettes	2-3	3 à 4 minutes	Cuisson à 63 °C
SANDWICHES			
Sandwich grillé au fromage	1-2	2 à 3 minutes	Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le sandwich soit doré
Sandwich grillé au fromage avec tomates et thon, jambon ou bacon	1-2	3 à 4 minutes	Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le sandwich soit doré

Remarque : 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.

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

GRILLAGE DE FRUITS ET DE LÉGUMES

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. Pour s'assurer que l'aliment est bien cuit, insérer une fourchette au centre de l'aliment (s'assurer de ne pas toucher la plaque du gril). Si l'aliment doit cuire plus longtemps, le vérifier régulièrement pour éviter de trop le cuire.

ALIMENT	RÉGLAGE	TEMPS DE CUISSON
Pointes d'asperge	2-3	4 à 6 minutes
Poivrons de couleurs variées, coupés en rondelles de 13 mm	2-3	5 à 7 minutes
Champignons tranchés épais	2-3	4 à 5 minutes
Oignon en tranches de 13 mm	2-3	5 à 7 minutes
Pommes de terre en tranches de 13 mm	2-3	15 à 18 minutes
Champignons portobellos de 76 mm de diamètre	2-3	4 à 6 minutes
Courgettes en tranches de 13 mm	2-3	3 à 4 minutes
Ananas en tranches de 13 mm	2-3	2 à 4 minutes

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.

Important : 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 broches, de pinces, de fourchettes ou de couteaux métalliques.

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 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 du gril. 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. Pour retirer les plaques, appuyer sur les poignées de dégagement des deux côtés des plaques, puis les enlever. Les plaques peuvent être lavées au lave vaisselle ou à la main à l'eau chaude et savonneuse. Toujours sécher complètement les plaques avant de les replacer.

Remarque : Après avoir lavé les plaques au lave vaisselle, essuyer le côté sans revêtement avec un linge sec pour prévenir la décoloration. En effet, les détergents pour lave vaisselle peuvent causer de l'oxydation sur le côté sans revêtement des plaques de cuisson. Ce phénomène n'est pas néfaste et les traces d'oxydation peuvent être essuyées avec un linge humide.

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, 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.

5. Vider le plateau d'égouttage et le nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse; bien l'assécher à l'aide d'un essuie tout ou d'un linge.

6. Pour nettoyer le couvercle du gril, l'essuyer avec une éponge humide 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.

7. Tout entretien requérant un démontage autre que celui pour le nettoyage expliqué ci-dessus 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.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le fini des plaques comporte des égratignures.	Des ustensiles de métal ont été utilisés.	Toujours utiliser des ustensiles en silicone, en plastique résistant à la chaleur ou en bois pour éviter d'égratigner les surfaces antiadhésives des plaques du gril. Ne jamais utiliser de spatules, de brochettes, de pinces, de fourchettes ni de couteaux métalliques.
Le témoin s'allume et s'éteint.	Les éléments chauffants suivent un cycle.	C'est normal. Le témoin s'allume au moment du branchement du gril et s'éteint une fois la température sélectionnée atteinte. Par contre, le témoin s'allumera et s'éteindra pour indiquer que la bonne température est maintenue.
Les marques de grillage sur les aliments sont très pâles. Les aliments semblent cuits à la vapeur.	Le gril n'a pas été suffisamment préchauffé avant l'utilisation.	Toujours préchauffer le gril pendant au moins 5 minutes avant d'y faire cuire des aliments.
Il y a des résidus d'aliments sur les plaques du gril.	Le gril n'a pas été nettoyé correctement après utilisation.	Utiliser un tampon à récurer en nylon avec de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les plaques du gril. Ne pas utiliser de tampons à récurer en laine d'acier ni de nettoyants abrasifs pour nettoyer le gril.
Les aliments sont secs et brûlés.	Les aliments sont trop cuits.	Comme la cuisson s'effectue des 2 côtés, elle sera plus rapide que dans une poêle ou sous le gril du four. Utiliser le tableau de cuisson comme référence et vérifier la cuisson au temps le plus court indiqué.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le gril ne se met pas en marche.	Le gril n'est pas branché.	S'assurer que l'appareil est branché à une prise de courant fonctionnelle.
Les plaques du gril présentent des marques blanches.	L'eau utilisée pour le nettoyage a laissé des marques sur les plaques du gril en séchant.	Essuyer les plaques du gril immédiatement après l'avoir nettoyée.

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, 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.

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

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 en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine



© 2012 Applica Consumer Products, Inc.

2010/5-12-34E/F - Rev02