

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE MISE À LA TERRE (EE.UU/Mexico)

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.

FICHE MISE À LA TERRE (Canada)

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 INDESERRABLE

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 afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
 - 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 ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

FIXATION DES PLAQUES

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

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

- Fixer fermement la plaque supérieure ou gaufres du grill à l'aide des pattes de dégagement de chaque côté. Pour fixer la plaque, insérer les pattes au bas de la plaque dans les fentes les plus rapprochées de la charnière. Pousser la plaque dans le grill jusqu'à ce que les pattes de dégagement se fixent en place.
- S'assurer de bien fixer la plaque du grill inférieure ou gaufres à l'aide des poignées de dégagement, tel qu'il est décrit à l'étape 1.

PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

- Fermer le couvercle et brancher le grill. Le témoin de fonctionnement rouge et le témoin de préchauffage vert s'allument.
- Préchauffer le grill 5 minutes avant de l'utiliser. Une fois la température sélectionnée atteinte, le témoin de température vert s'éteint.

CUISSON SUR LE GRIL

- Ouvrir le grill préchauffé avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four.

Remarque : Antiadhésifs en aérosol ne devraient jamais être utilisés; les produits chimiques permettant la vaporisation peuvent s'accumuler sur la surface des plaques du grill et réduire leur efficacité

- Placer délicatement les aliments à cuire sur la plaque inférieure du grill. Fermer le couvercle.

Remarque : Ne pas surcharger la plaque du grill.

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

- Fermer le couvercle et laisser les aliments cuire pendant la durée nécessaire. Au besoin, utiliser une minuterie.
- La cuisson terminée, débrancher l'appareil.
- Ouvrir le grill avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four ou de gants de cuisine.

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.

- 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.

UTILISATION DU COUVERCLE À CHARNIÈRES RÉGLABLE

Le grill est doté d'un système de charnières unique permettant au couvercle de s'ajuster à l'épaisseur des aliments. Si vous grillez plus d'un sandwich ou morceau de viande à la fois, il est important que l'épaisseur soit la même pour assurer une cuisson et un grillage uniformes.
UTILISATION DU SUPPORT DU GRIL À DEUX POSITIONS

- Pour la cuisson en angle d'aliments tels que des galettes de viande ou du poulet : déployer le support du grill à deux positions de manière à l'éloigner du grill.
- Pour la cuisson à l'horizontale d'aliments tels que des paninis, des hot dogs, des gaufres, ou aliments cuits au four : rabattre le support de manière à le ranger sous le grill.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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



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

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

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 Aplica 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/aplica, 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).

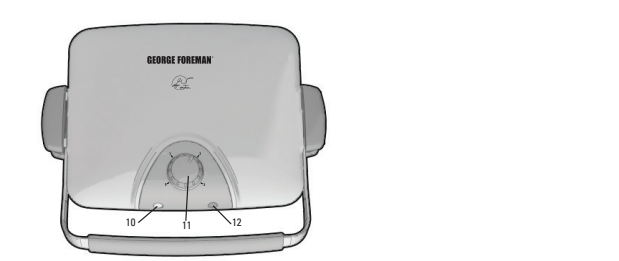
Quelles lois régissent la garantie?

- 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.

Suggested Cooking Chart			
	Rare	Medium	Well
	63 °C (145 °F)	71 °C (160 °F)	76 °C (170 °F)
Salmon Steak 6 oz	4 min.		
Burgers 4 oz	4 - 5 min.	5 - 7 min.	6 - 8 min.
Chicken Breast 6 oz			9 min.
Steak 7 oz	4 - 6 min.	5 - 7 min.	6 - 8 min.

Tabla de tiempos de cocción sugeridos			
	Medio crudo	Tiempo medio	Cocinado
	63 °C (145 °F)	71 °C (160 °F)	76 °C (170 °F)
Bistec de salmón 170 g	4 min.		
Hamburguesas 113 g	4 - 5 min.	5 - 7 min.	6 - 8 min.
Pechuga de pollo 170 g			9 min.
Bistec 198 g	4 - 6 min.	5 - 7 min.	6 - 8 min.

Tableau de cuisson suggérée			
	Saignant	À point	Bien cuit
	63 °C (145 °F)	71 °C (160 °F)	76 °C (170 °F)
Darne de saumon 6 oz	4 min		
Galettes de bœuf (burgers) 4 oz	4 - 5 min	5 - 7 min	6 - 8 min
Poitrine de poulet 6 oz			9 min
Steak 7 oz	4 - 6 min	5 - 7 min	6 - 8 min



USA/Canada 1-800-231-9786
Accessories/Parts 1-800-738-0245
Register your product at www.prodprotect.com/aplica

EE.UU/Canada 1-800-231-9786
Accesorios/Partes 1-800-738-0245
Registre su producto a www.prodprotect.com/aplica

EE.UU/Canada 1-800-231-9786
Accesorios/Pièces 1-800-738-0245
inscrire votre produit en ligne, www.prodprotect.com/aplica



Made and Printed in People's Republic of China.

Fabricado e Impresso na República Popular de China.

Fabriqué et Imprimé en République populaire de Chine.



a subsidiary of Spectrum Brands, Inc.
una subsidiaria de Spectrum Brands, Inc.
Une filiale de Spectrum Brands, Inc.



Model/Modelo/ Modèle: GRP93G, GRP94WB, GRP94WR, GRP90WGR, GRP90WGPQ, GRP90WGWQ, GRP90WGRFF, GRP93GQ, GRP90WGW, GRP90WGB, GRP90WGBQ, GRP90WGRQ, GRP90WGP



MULTI-PLATE grill for 5 servings
Product may vary slightly from what is illustrated.

- | | |
|--|---|
| 1. Handle | †8. Waffle plates (Part # 22743L (lower), 22743U (upper)) |
| 2. Grill cover | |
| †3. Top grill plate (Part # 3225E-02-GA-3) | †9. Bake/griddle plate (Part # 22742) |
| 4. Plate release handles (both sides) | 10. Adjustable temperature control |
| †5. Bottom grill plate (Part # 22740) | 11. Power light (red) |
| 6. Dual grill position stand | 12. Indicator light (green) |
| †7. Drip tray (Part # 22619) | Note: † indicates consumer replaceable/removable parts |

PLACA MULTI parrilla de 5 porciones
El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

- | | |
|---|--|
| 1. Mango | †8. Placas para waffles (Pieza N° 22743L (inferior)), (Pieza N° 22743U (superior)) |
| 2. Tapa | |
| †3. Placa de asar (superior) (Pieza N° 3225E-02-GA-3) | †9. Bandeja para hornear (Pieza N° 22742) |
| 4. Tiradores de liberación de la placa de la parrilla (ambos lados) | 10. Control de temperatura ajustable |
| †5. Placa de asar (inferior) (Pieza N° 22740) | 11. Luz indicadora de encendido (roja) |
| 6. Posición de la parrilla de doble pie | 12. Luz indicadora (verde) |
| †7. Bandeja de goteo (Pieza N° 22619) | Note: † indicates consumer replaceable/removable parts |

PLAQUES-MULTI grill pour 5 portions
Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

- | | |
|---|--|
| 1. Poignée | †8. Plaques à gaufres (no de pièce 22743L [inférieure], 22743U [supérieure]) |
| 2. Couvercle du grill | |
| †3. Plaque du grill supérieure (n° de pièce 3225E-02-GA-3) | †9. Plaque chauffante (n° de pièce 22742) |
| 4. Poignées de dégagement des plaques du grill (sur les deux côtés) | 10. Sélecteur de température |
| †5. Plaque inférieure amovible du grill (n° de pièce 22740) | 11.Témoin de fonctionnement rouge |
| 6. Peuplement de position grill double | 12. Témoin de préchauffage vert |
| †7. Plateau d'égouttage (n° de pièce 22619) | Remarque: † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible |