

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

□ GRP99BLKC

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 (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, 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 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 removable plates are assembled and fastened properly.
- To disconnect, turn any control to OFF, 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.

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.

ATTACH THE GRILL PLATES

1. Securely attach top and bottom plates of the appliance using the grill plate release handles on each side of the plates.
2. Place drip tray under front sloped section of the bottom plate on the grill.

Important: When attaching grill plates, be sure they are securely attached using the release handles on each side of the plates.

PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.
2. Unwind cord and plug it into standard electrical outlet. LCD display will show dashes where time and temperature will be displayed.
3. Press  to turn grill on; 5 minutes will appear on timer display and 300° F will appear on temperature display.

Note: Temperature display will flash until desired temperature is reached.

4. Set desired temperature by tapping (+) repeatedly to select desired temperature. Temperature changes in 57°F (14°C) increments. Temperature settings range from 298°F (148°C) to 425°F (218°C).

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

5. When preheat countdown is complete, grill will beep 4 times.

Note: If grill reaches desired temperature before 5 minutes has elapsed, temperature display will stop flashing and grill will beep 4 times. Unless time is reset to begin cooking, your grill will continue its 5-minute countdown and beep again 4 times once 5 minutes has elapsed. Timer display will show ON as a reminder that grill is still powered on. Timer light will go out.

GRILLING

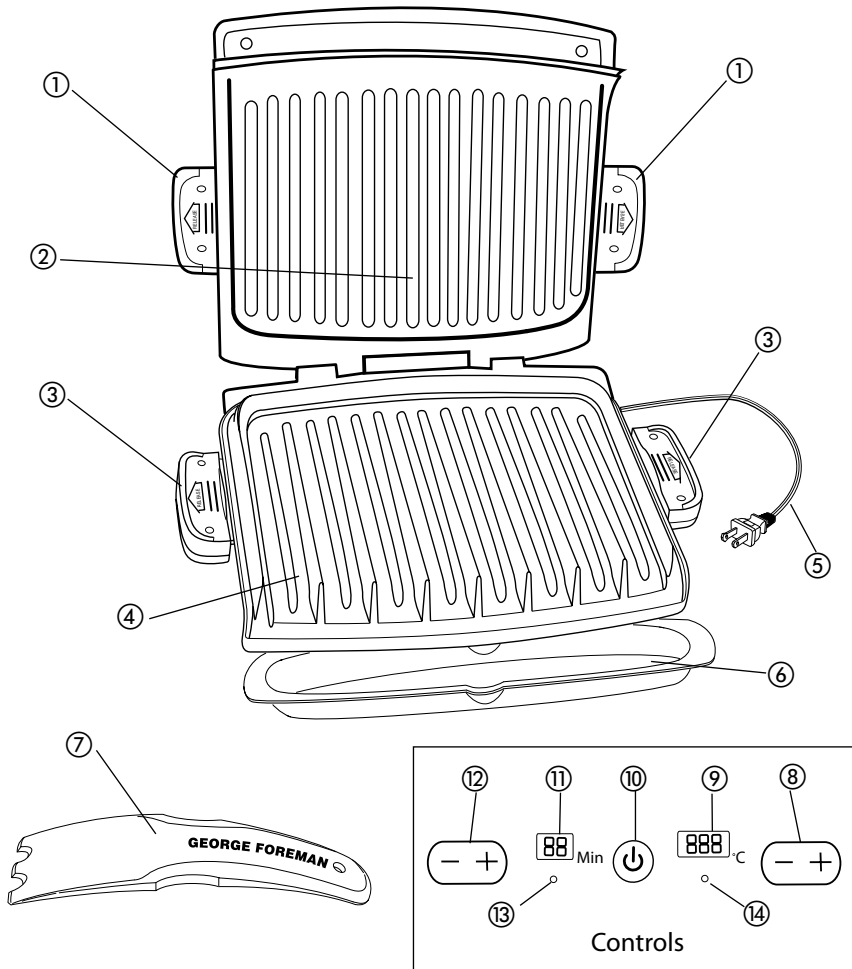
1. Using a pot holder, carefully open the preheated grill.
2. Before first use, if desired, lightly oil grill plates.

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 grilling plate. Close lid.

Note: Do not overload grill.

4. Set desired cooking time, adding 5 minutes for grill to preheat by tapping (+). Time changes in one-minute increments. (There is an audible signal each time button is pressed.) Display will show time selected.
5. Time can be changed at any time in one-minute increments by tapping (+) or ▼ repeatedly. Minimum cooking time is 1 minute; maximum is 20 minutes.
6. After selected cooking time, food should be done.
7. Using pot holder or oven mitts carefully open lid.
8. Remove cooked food using plastic spatula provided.



1. Upper grill plate release handles (both sides)

- † 2. Removable grill plate (upper) (Part # 22543U)

3. Lower grill plate release handles (both sides)

- † 4. Removable grill plate (lower) (Part # 22543L)

5. Power cord

- † 6. Drip tray (Part # 22544)

- † 7. Spatula (Part # 22545)

8. Temperature increase/decrease button

9. Temperature display

10. Power button 

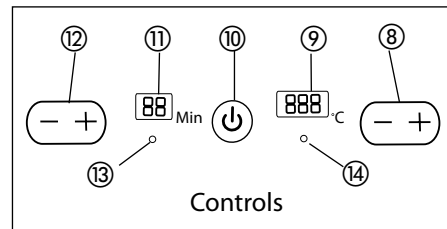
11. Timer display

12. Time up/down button


13. Timer light

14. Temperature light


Note: † indicates consumer replaceable/removable parts



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

9. When finished cooking, press  and unplug grill.

Caution: To avoid sparks at outlet while disconnecting plug, make sure power is off before disconnecting plug from outlet.

Important: Heating elements will continue to be on until  button is pressed or appliance is unplugged.

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

Caution: Do not remove grill plates while appliance is hot. Always allow them to cool to room temperature before removing or cleaning.

SUGGESTED GRILLING CHART FOR MEATS, POULTRY AND FISH

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

	Medium Rare 145°F (63°C)	Medium 160°F (71°C)	Well 170°F (77°C)
Salmon filet (1" thick, 4 oz.)	7-8 min		
Salmon steak (1" thick, 10 oz.)	8-9 min		
Sword fish (1" thick, 6 oz.)	8-9 min		
Tuna steak (1" thick, 6 oz.)	6-7 min		
White fish (½" thick, 6 oz.)	2-3 min		
Turkey burger (¾" thick, 4 oz.)	4-6 min	5-7 min	8-10 min
Turkey burger (1" thick, 8 oz.)	4-6 min	6-8 min	11-13 min
Frozen turkey burger (¾" thick, 4 oz.)	5-7 min	6-8 min	9-12 min
Frozen turkey burger (1" thick, 8 oz.)	5-7 min	6-8 min	9-12 min
Sea scallops (1" thick, 1 oz. each)	3-4 min		
Shrimp, split shell (med. Size, ½ lb.)	2-3 min		
Center cut pork chop (½" thick, 2 oz.)		8-9 min	10-11 min
Pork tenderloin (½" thick, 2 oz.)		3-5 min	5-6 min
Hamburgers (4 oz.)	5-7 min	7-8 min	9-10 min
Hamburgers (8 oz.)	5-7 min	7-8 min	9-10 min
Frozen hamburger (¾" thick, 4 oz.)	6-8 min	7-9 min	9-11 min
Frozen hamburger (1" thick, 8 oz.)	6-8 min	7-9 min	9-11 min
Chicken breasts (boneless/skinless)			9-10 min (180°F)
Link Sausage		4-5 min	5-6 min
Sliced sausage (½" thick)		4-5 min	5-6 min
Hot dogs		5-6 min	
Ham steak (¾" thick, 4 oz.)		4-5 min	5-6 min

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

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

Important: Use only silicone, 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.**
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. 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.**
5. Remove plates as instructed in HOW TO USE. To clean grill plates, wash in warm, soapy water; dry thoroughly with a paper towel.
6. Empty drip tray and wash in warm, soapy water; dry thoroughly with a paper towel.
7. Reinstall grill plates, making sure they are securely attached to grill body.

Note: Removable grill plates are also dishwasher-safe. If washing grill 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.

8. 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.

9. 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.

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

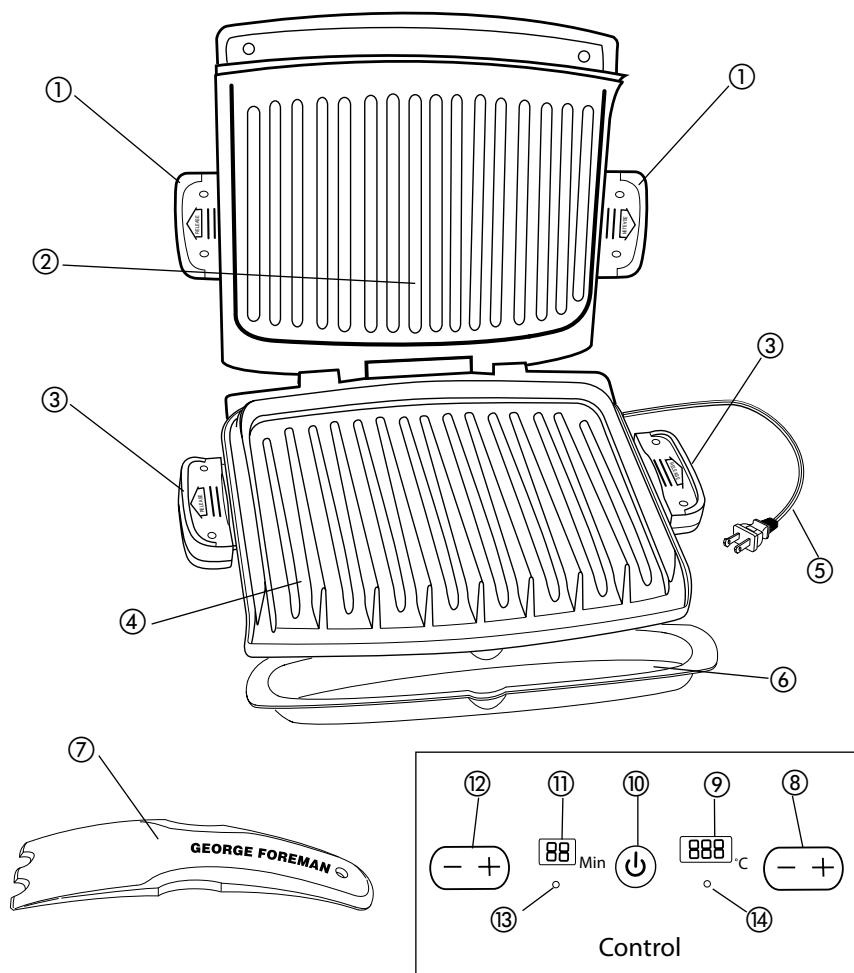
AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation 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. Poignées de dégagement de la plaque supérieure (de chaque côté)
- † 2. Plaque amovible (supérieure) (pièce n° 22543U)
3. Poignées de dégagement de la plaque inférieure (de chaque côté)
- † 4. Plaque amovible (inférieure) (pièce n° 22543L)
5. Cordon d'alimentation
- † 6. Plateau d'égouttage (pièce n° 22544)
- † 7. Spatule (pièce n° 22545)

8. Bouton d'augmentation / de diminution de la température
9. Afficheur de la température
10. Interrupteur marche/arrêt (⏻)
11. Afficheur de la minuterie
12. Bouton de minuterie (+ / -)
13. Témoin de la minuterie
14. Témoin 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 gril afin d'éliminer toute poussière. Sécher à l'aide d'un linge doux ou d'un essuie tout.
- Choisir l'emplacement du gril 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.

FIXATION DES PLAQUES DU GRIL

1. Fixer solidement les plaques supérieure et inférieure de l'appareil, à l'aide des poignées de dégagement situées de chaque côté des plaques du gril.
 2. Placer le plateau d'égouttage sous la section avant inclinée de la plaque inférieure du gril.
- Important :** S'assurer de bien fixer les plaques du gril à l'aide des poignées de dégagement situées de chaque côté des plaques.

PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

3. Fermer le couvercle du gril.
4. Dérouler le cordon d'alimentation et le brancher dans une prise de courant standard. L'écran ACL affichera des tirets à l'endroit où apparaissent l'heure et température.
5. Appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT (⏻) pour mettre le gril en marche; 5 minutes apparaîtront à l'afficheur de la minuterie et 150 °C (300 °F) à l'afficheur de la température.

Note : L'afficheur de la température clignotera jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.

6. Régler la température désirée en appuyant sur la touche (+) autant de fois que désiré. La température change par tranches de 14°C (57°F). Les réglages de température varient de 148°C (298°F) to 218°C (425°F).

Note : Utiliser les temps de cuisson suggérés dans le TABLEAU DE CUISSON à la page 12 et 13.

7. Une fois que le délai de préchauffage est écoulé, le gril émet 4 bips.

Note : Si le gril atteint la température désirée avant que le délai de préchauffage de 5 minutes soit écoulé, l'afficheur de la température cessera de clignoter et le gril émettra 4 bips. À moins que la minuterie soit réinitialisée pour le début de la cuisson, le gril poursuit le décompte et émet de nouveau 4 bips une fois que les 5 minutes sont écoulées. L'afficheur de la minuterie indique « ON » pour indiquer que le gril est encore en marche. Le témoin de la minuterie s'éteint.

GRILLAGE

1. Ouvrir le gril préchauffé avec précaution à l'aide d'un gant de cuisine.
 2. Huiler légèrement les plaques avant la première utilisation, au besoin.
- Note :** Éviter l'emploi d'antiadhésif en aérosol sur les surfaces antiadhésives. Les produits chimiques permettant la vaporisation peuvent s'accumuler sur la surface des plaques du gril et réduire leur efficacité.
3. Placer délicatement les aliments à cuire sur la plaque inférieure du gril. Fermer le couvercle.
- Note :** Ne pas surcharger la plaque de cuisson.
4. Régler le temps de cuisson en ajoutant le délai de préchauffage de 5 minutes à l'aide de la touche (+). Le temps de cuisson change par tranches d'une minute. (Le gril émet un signal audible à chaque pression de la touche. L'afficheur indique le temps sélectionné.
 5. Le temps de cuisson peut être modifié en tout temps par tranches d'une minute en appuyant sur la (+) ou (-) autant de fois que désiré. Le temps de cuisson minimal est d'une minute; le temps de cuisson maximal est de 20 minutes.

6. Une fois le temps de cuisson écoulé, les aliments devraient être cuits.
7. Ouvrir le gril avec précaution à l'aide d'un gant ou de mitaines de cuisine.
8. Retirer les aliments cuits à l'aide de la spatule en plastique fournie.

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

9. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT (⏻) et débrancher le gril.

Mise en garde : Pour éviter toute étincelle à proximité de la prise au moment du débranchement, s'assurer que l'appareil est arrêté avant de débrancher le cordon de la prise de courant.

Important : Les éléments chauffants demeureront en marche jusqu'à ce que l'interrupteur marche/arrêt soit actionné ou que l'appareil soit débranché.

10. Laisser le plateau d'égouttage refroidir avant de le retirer de sous le gril. Nettoyer et sécher le plateau d'égouttage après chaque utilisation.

Mise en garde : Ne pas retirer les plaques du gril lorsque l'appareil est chaud. Toujours laisser les plaques du gril refroidir à la température ambiante avant de les retirer ou de les nettoyer.

TABLEAU DE CUISSON SUGGÉRÉE POUR LE GRILLAGE DES VIANDES, DE LA VOLAILLE ET DU POISSON

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.

	Mi-saignant 63 °C (145 °F)	À point 71 °C (160 °F)	Bien cuit 77 °C (170 °F)
Filet de saumon (épaisseur de 2,5 cm (1 po), 115 g (4 oz))	7-8 min		
Darne de saumon (épaisseur de 2,5 cm (1 po), 280 g (10 oz))	8-9 min		
Espadon (épaisseur de 2,5 cm (1 po), 170 g (6 oz))	8-9 min		
Darne de thon (épaisseur de 2,5 cm (1 po), 170 g (6 oz))	6-7 min		
Poisson maigre (épaisseur de 1,2 cm (1/2 po), 170 g (6 oz))	2-3 min		
Hamburger à la dinde (épaisseur de 2 cm (3/4 po), 115 g (4 oz))	4-6 min	5-7 min	8-10 min
Hamburger à la dinde (épaisseur de 2,5 cm (1 po), 227 g (8 oz))	4-6 min	6-8 min	11-13 min
Hamburger à la dinde surgelé (épaisseur de 2 cm (3/4 po), 115 g (4 oz))	5-7 min	6-8 min	9-12 min
Hamburger à la dinde surgelé (épaisseur de 2,5 cm (1 po), 227 g (8 oz))	5-7 min	6-8 min	9-12 min

	Mi-saignant 63 °C (145 °F)	À point 71 °C (160 °F)	Bien cuit 77 °C (170 °F)
Pétoncles géants (épaisseur de 2,5 cm (1 po), 28 g (1 oz)/unité)	3-4 min		
Crevettes coupées en 2 (moyennes, 227 g (1/2 lb))	2-3 min		
Côtelette de porc -coupe du centre (épaisseur de 1,2 cm (1/2 po), 57 g (2 oz))		8-9 min	10-11 min
Filet de porc (épaisseur de 1,2 cm (1/2 po), 75 g (2 oz))		3-5 min	5-6 min
Hamburger (115 g (4 oz))	5-7 min	7-8 min	9-10 min
Hamburger (227 g (8 oz))	5-7 min	7-8 min	9-10 min
Hamburger surgelé (épaisseur de 2 cm (3/4 po), 115 g (4 oz))	6-8 min	7-9 min	9-11 min
Hamburger surgelé (épaisseur de 2,5 cm (1 po), 227 g (8 oz))	6-8 min	7-9 min	9-11 min
Poitrines de poulet (désossées/sans peau)			9-10 min 82 °C (180 °F)
Saucisse en chapelet		4-5 min	5-6 min
Saucisse tranchée (épaisseur de 1,2 cm (1/2 po))		4-5 min	5-6 min
Hot-dogs		5-6 min	
Tranche de jambon (2 cm (3/4 po), 115 g (4 oz))		4-5 min	5-6 min

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)
Vianades et volailles cuites, réchauffées		74 °C (165 °F)

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 remplacer aucune pièce de cet appareil. Confier la réparation 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 marche jusqu'à ce 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; l'excédent s'écoulera dans le plateau d'égouttage.
3. Utiliser une éponge imbibée d'eau tiède savonneuse pour nettoyer les plaques, puis rincer l'éponge et nettoyer de nouveau pour éliminer les résidus de savon. Bien les assécher à l'aide d'une serviette en papier.
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 nettoyeur abrasif pour nettoyer n'importe quelle partie du gril.

5. Retirer les plaques tel qu'il est indiqué dans la section UTILISATION. Laver les plaques avec de l'eau tiède savonneuse et bien les assécher à l'aide d'une serviette en papier.
6. 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.
7. Réinstaller les plaques du gril en s'assurant qu'elles sont solidement fixées à l'appareil.

Note : Les plaques du gril amovibles vont aussi au lave-vaisselle. Après avoir lavé les plaques au lave-vaisselle, essuyer le côté sans revêtement avec un linge sec pour prévenir la décoloration. 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.

8. 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.

9. 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 le couvercle du gril par la poignée 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.

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

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.

2011/1-12-40E/F

Join us on Facebook / Visitez notre page Facebook



[Facebook.com/georgeforemanhealthycooking](https://www.facebook.com/georgeforemanhealthycooking)