

GEORGE FOREMAN®



BEYOND GRILL™

7-IN-1 INDOOR GRILL & AIR FRY
GRIL D'INTÉRIEUR ET FRITEUSE À L'AIR 7 EN 1

USE AND CARE MANUAL
GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MCAFD800DC

Recipes Included!
Recettes Incluses!



www.georgeforemancooking.com

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles, knobs, or gloves/mittens designed for hot surfaces.
- 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 clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Contact the consumer service number listed in 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.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- To disconnect, press CANCEL, then remove plug from wall outlet.
- Risk of Electric Shock. Cook only in removable container.
- CAUTION - Do not use for deep frying. This appliance is not intended for deep frying food.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- The appliance is only to be operated in the closed position.
- The appliance is intended for countertop use only.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

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.

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 short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

If an extension cord is used:

- The marked electrical rating of the extension cord should be at least the electrical rating of the appliance.
- The 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 cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR GRILL



1. Handle
2. Hood
3. Heating elements (bottom element located under cooking pot)
4. Removable Grill Plate
5. Removable Cooking Pot
6. Digital Control Panel
7. Integrated handles

Product may vary slightly from what is illustrated.

HOW TO USE

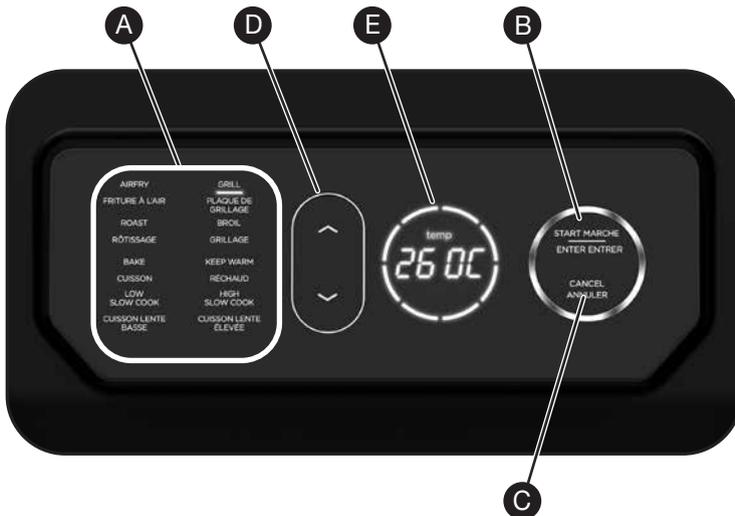
This product is for household use only.

GETTING STARTED

1. Remove all packaging material, promotional labels, any tape from the unit, and the plastic band around the power plug.
2. Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
3. Wash the removable grill plate and cooking pot in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The grill plate and cooking pot are also dishwasher safe. NEVER clean the main unit in the dishwasher.
4. Please visit www.prodprotect.com/georgeforeman to register your warranty.

NOTE: The cooking pot must be in place in order for the unit to work. "ERR" will display on control panel if cooking pot is not inserted.

NOTE: The unit could create smoke during the cooking process. For less smoke, we recommend using canola, coconut, avocado, grapeseed, or vegetable oil instead of olive oil. The unit may also produce smoke when cooking meats on high temperature (500° F / 260° C). For more cooking recipes, visit www.georgeforemancooking.com.



USING THE DIGITAL CONTROL PANEL

1. When the unit is not plugged in, the digital control panel display will be blank. To start, plug the power cord into the wall outlet and the display will illuminate. If the unit is not used for 5 minutes, the unit will go into sleep mode. Press any button to start it back up.
2. **COOKING FUNCTIONS (A):** The unit has 7 preset cooking functions. Push the up and down arrows to move through the different cooking functions. Once you get to the function you desire, press START/ENTER.
3. **START/ENTER button (B):** Once START/ENTER is pushed on the mode you selected, the display will flash the default temperature setting for that function. You can adjust the temperature using the up and down arrows. Once the temperature is at your desired setting, press START/ENTER.
The default time will display on the control panel. You can adjust the time by using up and down arrows. Once the time is at your desired setting, press START/ENTER. At this point the unit will start.
4. **CANCEL button (C):** The CANCEL button will help you start over in your selection or stop the the cooking process. When choosing a preset cooking function, press CANCEL once to move back and choose a different function. Press and hold CANCEL for 3 seconds to return to the default display.
5. **UP/DOWN arrows (D):** Press the up/down arrows for selection of cooking presets, changing temperature and changing time. If you press the up/down arrows, the temperature will change by 5 degree increments and the time will change by 1 minute increments.
6. **TIME/TEMPERATURE DISPLAY (E):** During the cooking cycle, you can press START/ENTER to toggle between displaying the time remaining and the set temperature. When display is showing the time remaining, you can use the up/down arrows to change the time remaining on the cooking function.
While adjusting the temperature during the cooking cycle, the display will flash. After no changes have been made for 1 second, the display will flash 3 more times and return to solid display of the set temperature. You can also press START/ENTER to set the new temperature.
7. **SWITCHING TEMPERATURE SCALES:** When the unit is in default display, hold the CANCEL button for 3 seconds to change the temperature unit from Fahrenheit to Celsius or Celsius to Fahrenheit.

COOKING FUNCTION DESCRIPTION

GRILL - Use for grilling foods like burgers, steak, chicken, vegetables, and more.

AIR FRY - Use to fry your favorite foods with air instead of large amounts of oil. Works well with frozen snacks, chicken, fries, vegetables and more.

SLOW COOK (Low or High) - Use to make your favorite soups, stews, and combinations of meats and vegetables.

BAKE - Use for baking, including frozen foods/snacks, entrees, and even dessert.

ROAST - Use to cook whole pieces of meat, fish, or vegetables.

BROIL - Use to add finishing touches to your food that needs broiling per your recipes.

KEEP WARM - Use to keep food warm after slow cooking or other functions. This setting will keep food warm at low temperature for up to 4 hours.

*Refer to the cooking chart and recipe sections to find recommended cooking times and temperatures for some common foods and ideas on how to utilize your new **BEYONDGRILL™***

IMPORTANT INFORMATION

The cooking pot gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the appliance.

You can go through the selection process and setting up the unit while the lid is open, but unit will not start the cooking process until lid is closed. Opening the lid in the middle of the cycle will also pause the cooking.

Do not use metal utensils in the cooking pot or on the grill plate.

SWITCHING TO GRILL AFTER USING ANOTHER FUNCTION

If the unit is already warm from using a function other than GRILL and the grill plate is at room temperature when you place it in the unit, we recommend allowing the grill plate to heat up for at least 6 minutes before placing ingredients on it.

As the unit continues to run and the grill plate heats up, the digital temperature readout will continue to blink until the unit reaches the desired temperature. When the unit reaches the desired temperature, the readout will stop flashing.

BATCH GRILLING

When grilling more than two consecutive batches of food, if grease is building up above the grill plate, you can empty the grease to do more batches. It is recommended that you wait until the unit is cool before emptying the fat/oil from the removable cooking pot. This will help prevent grease from burning and causing smoke. We also recommend allowing the grill plate to heat back up for at least 3–5 minutes between batches to ensure consistent grill marks and chart.

AIR FRYING GUIDE

| FOOD | TEMPERATURE | COOK TIME* |
|--|--|---------------|
| Frozen Food** | | |
| Chicken Nuggets (14) | 400°F / 205°C | 8-12 minutes |
| Fish Sticks (1/4 - 1.1 lb) | 425°F / 215°C | 8-12 minutes |
| Mozzarella Sticks (1 lb) | 350°F / 175°C | 10-14 minutes |
| Thick Steak Fries (1 lb) | 425°F / 215°C | 18-22 minutes |
| Thin Shoestring Fries (1 lb) | 400°F / 205°C | 15-18 minutes |
| Broccoli | 425°F - 450°F 215°C - 230°C | 6-10 minutes |
| Fresh/Thawed Food | | |
| Homemade Fries (4 large potatoes) | 400°F / 205°C | 18-22 minutes |
| Broccoli | 425°F - 450°F 215°C - 230°C | 6-10 minutes |
| Chicken Drumsticks (6) | 325°F / 160°C | 24-28 minutes |

***Note:** For these and other foods, please review manufacturer suggested cook times.

****Note:** Do not air fry frozen raw meats (i.e. burgers, steaks).

GRILLING GUIDE

(Times listed are after the unit is preheated)

| FOOD | TEMPERATURE | COOK TIME* | COMMENTS |
|---|----------------------|---------------|--|
| Handmade/ Thawed Hamburgers 4 patties (1/4 lb each) | 500°F / 260°C | 14-18 minutes | Cooked to: 145°F (flip halfway through cooking) |
| Frozen Hamburgers 4 patties (1/4 lb each) | 450°F / 230°C | 17-20 minutes | |
| Bratwurst (uncooked) 4 bratwurst | 400°F / 205°C | 8-12 minutes | Cooked to: 160°F (flip halfway through cooking) |
| Thawed Boneless Chicken Breast (8oz) | 500°F / 260°C | 18-23 minutes | Cooked to: 165°F (flip halfway through cooking) |
| Frozen Boneless Chicken Breast (8oz) | 450°F / 230°C | 22-26 minutes | |
| Salmon 2 fillets (8oz each) | 450°F / 230°C | 12-16 minutes | Cooked to: 145°F (do not flip) |
| Thawed New York Strip 2 steaks (12oz each) | 500°F / 260°C | 12-16 minutes | Cooked to: 145°F (flip halfway through cooking) |
| Bacon (Thick cut) 4 slices (1.3oz each) | 450°F / 230°C | 6-10 minutes | Cooked to desired crispness (flipping not necessary) |
| Thawed Boneless Pork Chops 4 chops (4oz each) | 500°F / 260°C | 8-12 minutes | Cooked to: 145°F (flip halfway through cooking) |
| Fresh Vegetables (peppers, onions) | 500°F / 260°C | 12-18 minutes | Cooked to desired doneness (mix intermittently) |

***Note:** For these and other foods, please review manufacturer suggested cook times.

HOW TO GRILL

1. Plug in the appliance.
2. Place the cooking pot in the unit and insert the grill plate.
3. To select the GRILL function, use the up and down arrows until GRILL is highlighted and press START/ENTER. Setting will stop flashing and turn solid.
4. Once the function is selected, the temperature will flash (default temperature is 450°F / 230°C) on the display. You can use the up/down arrows to change temperature. Press START/ENTER.
5. Once the temperature is selected, time will flash (default time is 20 minutes). You can push the up/down arrows to adjust the time. Press START/ENTER and the display will stop flashing.
6. Once settings are chosen the unit will need to preheat. Unit will beep one time and preheating will begin. While preheating, the circle around the time/temp display will flash and the display will read “PrE” until the unit reaches the selected temperature and then beep. Add food ingredients after the unit is preheated.
7. When the cooking cycle has been started, the 8 circular LED lights around the time/temp display will start to illuminate. Each LED represents 1/8th of the time remaining in the cycle. As each time segment is passed, the corresponding LED will stop flashing. At the end of the cooking cycle, the circle will be completely illuminated.
8. After the cooking cycle is complete, the unit will beep. The current cooking function will start flashing and the display will read “End” for 5 minutes. If the unit is not touched, it will automatically go into sleep mode.

NOTE: Press START/ENTER to change time or temperature during the cooking cycle. Display will flash for 1 second and then return to solid. During cooking, you can open the hood to check on or flip your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.

9. Once cycle is done you can remove the food and transfer to a serving plate. You can also fully remove the cooking pot with oven mitts.
10. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. If you need to cook your food longer, simply press the up arrow while time remains on the cooking cycle, then press the START/ENTER button.

NOTE: If batch cooking, empty the oil from the removable cooking pot after every 2 batches. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

HOW TO AIR FRY

1. Plug in the appliance.
 2. Add ingredients to the cooking pot. You do not need the grill plate for this setting.
- NOTE:** You do not need to agitate the food during cooking.
3. To select AIR FRY function use the up and down arrows to move to AIR FRY setting.
 4. Press START/ENTER to select AIR FRY – setting will stop flashing and will turn solid.
 5. Once setting is selected, temperature will flash (default temperature is 425°F/ 215°C) on the display. You can use up/down arrows to change temp. Press START/ ENTER.
 6. Once temperature is selected, time will flash (default time is 20 minutes). You can push up/down arrows to adjust the time. Press START/ENTER. Display will no longer flash.
 7. Unit will beep one time.
 8. When the cooking cycle has been started, the 8 circular LED lights around the time/temp display will start to illuminate. Each LED represents 1/8th of the time remaining in the cycle. As each time segment is passed, the corresponding LED will stop flashing. At the end of the cooking cycle, the circle will be completely illuminated.
 9. End of cooking cycle: when time is up, unit will beep three times.
- NOTE:** Press START/ENTER to change time or temperature during the cooking cycle. Display will flash for 1 second and then return to solid. During cooking, you can open the hood to check on or flip your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.
10. Once cycle is done you can remove the food and transfer to a serving plate. You can also fully remove the cooking pot with oven mitts.
 11. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. If you need to cook your food longer, simply press the up arrow while time remains on the cooking cycle, then press the START/ENTER button.

HOW TO BAKE

1. Plug in the appliance.
2. Place the cooking pot in the unit and add ingredients to the pot.
3. To select the BAKE function, use the up and down arrows until BAKE is highlighted and press START/ENTER. Setting will stop flashing and turn solid.
4. Once the function is selected, the temperature will flash (default temperature is 350°F / 175°C) on the display. You can use the up/down arrows to change temperature. Press START/ENTER.
5. Once the temperature is selected, time will flash (default time is 30 minutes). You can push the up/down arrows to adjust the time. Press START/ENTER and the display will stop flashing.
6. Once settings are chosen the unit will need to preheat. Unit will beep one time and preheating will begin. While preheating, the circle around the time/temp display will flash and the display will read “PrE” until the unit reaches the selected temperature and then beep.
7. When the cooking cycle has been started, the 8 circular LED lights around the time/temp display will start to illuminate. Each LED represents 1/8th of the time remaining in the cycle. As each time segment is passed, the corresponding LED will stop flashing. At the end of the cooking cycle, the circle will be completely illuminated.
8. After the cooking cycle is complete, the unit will beep. The current cooking function will start flashing and the display will read “End” for 5 minutes. If the unit is not touched, it will automatically go into sleep mode.

NOTE: Press START/ENTER to change time or temperature during the cooking cycle. Display will flash for 1 second and then return to solid. During cooking, you can open the hood to check on or flip your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.

9. Once cycle is done you can remove the food and transfer to a serving plate. You can also fully remove the cooking pot with oven mitts.
10. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. If you need to cook your food longer, simply press the up arrow while time remains on the cooking cycle, then press the START/ENTER button.

NOTE: If batch cooking, empty the oil from the removable cooking pot after every 2 batches. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

HOW TO SLOW COOK

1. Plug in the appliance.
2. Place the cooking pot in the unit and add ingredients to the pot.
3. To select the SLOW COOK function, use the up and down arrows until SLOW COOK HIGH or SLOW COOK LOW is highlighted and press START/ENTER. Setting will stop flashing and turn solid.
4. Once the function is selected, the time interval will flash on the display (default interval is 8 hours for LOW, 4 hours for HIGH). You can use the up/down arrows to change the time interval. Press START/ENTER and the display will stop flashing.

NOTE: The temperature cannot be set or adjusted in the SLOW COOK function.

5. When the cooking cycle has been started, the 8 circular LED lights around the time/temp display will start to illuminate. Each LED represents 1/8th of the time remaining in the cycle. As each time segment is passed, the corresponding LED will stop flashing. At the end of the cooking cycle, the circle will be completely illuminated.
6. After the cooking cycle is complete, the unit will beep and enter the KEEP WARM function. The unit is programmed to stay in KEEP WARM function for 4 hours. Once the KEEP WARM function has finished, the display will beep and read “End” for 5 minutes. If the unit is not touched, it will automatically go into sleep mode.

NOTE: Press START/ENTER to change time during the cooking cycle. Display will flash for 1 second and then return to solid. During cooking, you can open the hood to check on or flip your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.

7. Once cycle is done you can remove the food and transfer to a serving plate. You can also fully remove the cooking pot with oven mitts.
8. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. If you need to cook your food longer, simply press the up arrow while time remains on the cooking cycle, then press the START/ENTER button.

HOW TO ROAST

1. Plug in the appliance.
2. Place the cooking pot in the unit and add ingredients to the pot.
3. To select the ROAST function, use the up and down arrows until ROAST is highlighted and press START/ENTER. Setting will stop flashing and turn solid.
4. Once the function is selected, the temperature will flash (default temperature is 375°F / 190°C) on the display. You can use the up/down arrows to change temperature. Press START/ENTER.
5. Once the temperature is selected, time will flash (default time is 20 minutes). You can push the up/down arrows to adjust the time. Press START/ENTER and the display will stop flashing.
6. When the cooking cycle has been started, the 8 circular LED lights around the time/temp display will start to illuminate. Each LED represents 1/8th of the time remaining in the cycle. As each time segment is passed, the corresponding LED will stop flashing. At the end of the cooking cycle, the circle will be completely illuminated.
7. After the cooking cycle is complete, the unit will beep. The current cooking function will start flashing and the display will read "End" for 5 minutes. If the unit is not touched, it will automatically go into sleep mode.

NOTE: Press START/ENTER to change time or temperature during the cooking cycle. Display will flash for 1 second and then return to solid. During cooking, you can open the hood to check on or flip your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.

8. Once cycle is done you can remove the food and transfer to a serving plate. You can also fully remove the cooking pot with oven mitts.
9. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. If you need to cook your food longer, simply press the up arrow while time remains on the cooking cycle, then press the START/ENTER button.

NOTE: If batch cooking, empty the oil from the removable cooking pot after every 2 batches. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

HOW TO BROIL

1. Plug in the appliance.
2. Place the cooking pot in the unit and add ingredients to the pot.
3. To select the BROIL function, use the up and down arrows until BROIL is highlighted and press START/ENTER. Setting will stop flashing and turn solid.
4. Once the function is selected, the time interval will flash (default interval is 10 minutes) on the display. You can use the up/down arrows to change the time interval. START/ENTER and the display will stop flashing.

NOTE: The temperature cannot be set or adjusted in the BROIL function.

5. When the cooking cycle has been started, the 8 circular LED lights around the time/temp display will start to illuminate. Each LED represents 1/8th of the time remaining in the cycle. As each time segment is passed, the corresponding LED will stop flashing. At the end of the cooking cycle, the circle will be completely illuminated.
6. After the cooking cycle is complete, the unit will beep. The current cooking function will start flashing and the display will read “End” for 5 minutes. If the unit is not touched, it will automatically go into sleep mode.

NOTE: Press START/ENTER to change time during the cooking cycle. Display will flash for 1 second and then return to solid. During cooking, you can open the hood to check on or flip your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.

7. Once cycle is done you can remove the food and transfer to a serving plate. You can also fully remove the cooking pot with oven mitts.
8. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. If you need to cook your food longer, simply press the up arrow while time remains on the cooking cycle, then press the START/ENTER button.

NOTE: If batch cooking, empty the oil from the removable cooking pot after every 2 batches. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

HOW TO KEEP WARM

1. Plug in the appliance.
2. Place the cooking pot in the unit and add ingredients to the pot.
3. To select the KEEP WARM function, use the up and down arrows until KEEP WARM is highlighted and press START/ENTER. Setting will stop flashing and turn solid.
4. Once the function is selected, the time interval will flash (default interval is 15 minutes) on the display. You can use the up/down arrows to change the time interval. The time can be set up to 4 hours. The display will count up from (0:00) to (4:00). Press START/ENTER and the display will stop flashing.

NOTE: The temperature cannot be set or adjusted in the KEEP WARM function.

5. When the warming cycle has been started, the 8 circular LED lights around the time/temp display will start to illuminate. Each LED represents 1/8th of the time remaining in the cycle. As each time segment is passed, the corresponding LED will stop flashing. At the end of the warming cycle, the circle will be completely illuminated.
6. After the warming cycle is complete, the unit will beep. The current cooking function will start flashing and the display will read "End" for 5 minutes. If the unit is not touched, it will automatically go into sleep mode.

NOTE: Press START/ENTER to change time during the warming cycle. Display will flash for 1 second and then return to solid. During warming, you can open the hood to check on or flip your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.

7. Once cycle is done you can remove the food and transfer to a serving plate. You can also fully remove the cooking pot with oven mitts.
8. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. If you need to cook your food longer, simply press the up arrow while time remains on the cooking cycle, then press the START/ENTER button.

NOTE: If batch cooking, empty the oil from the removable cooking pot after every 2 batches. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

CARE AND CLEANING

The unit should be cleaned thoroughly after every use. Always let the appliance cool before cleaning.

1. Unplug the unit from the wall outlet before cleaning. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly.
2. To clean the main unit, and control panel, wipe them with a damp cloth.
3. The cooking pot and removable grill plate are dishwasher safe.
4. If hand-washing, air-dry or towel-dry all parts after hand-washing.
5. If food residue or grease are stuck on the grill plate or any other removable part, place them in a sink or stack them in the pot and fill with warm, soapy water and allow to soak for a couple hours or overnight.
6. To clean the top lid, use soapy water and a scrubber. Do not soak in water or use too much water. Do not scrub the heating element on the top lid.

RECIPES

FALL-OFF-THE-BONE BBQ RIBS

Serving Size: 2

Ingredients

- 1 full rack baby back ribs, cut in half
- 2 tbsp blackening seasoning
- 1 12-oz can beer
- 1 cup barbeque sauce
- ¼ cup brown sugar
- 1 tbsp apple cider vinegar

Directions

1. Season the ribs with the blackening seasoning.
2. Place the ribs in the appliance and cover with the beer. Select the High Slow Cook setting and cook for 2 hours.
3. Combine the barbeque sauce, brown sugar, and apple cider vinegar in a bowl and mix.
4. When the ribs are tender, remove them from the liquid.
5. Clean out the appliance. Place the Grill Plate in the appliance. Select the Grill setting and let preheat.
6. When the appliance has preheated, brush both sides of the ribs with the barbeque sauce and grill on both sides (about 4 minutes per side).
7. Serving suggestion: Serve with air-fried French fries.

PRIME RIB ROAST

Serving Size: 4

Ingredients

- 3 cloves garlic, minced
- 3 sprigs rosemary, chopped
- 3 sprigs thyme, stemmed & chopped
- 3 tsp salt, divided
- 1 ½ tsp ground black pepper, divided
- 4 tbsp olive oil, divided
- 1 3-lb prime rib roast
- 1 lb Brussels sprouts
- 1 lb baby potatoes
- 1 shallot, sliced

Directions

1. Combine the garlic, rosemary, thyme, 2 tsp salt, 1 tsp black pepper, and 2 tbsp olive oil in a bowl and mix to make a paste. Rub the roast with the paste and let marinate for about 30 minutes in the refrigerator before cooking.
2. Select the Roast setting. Set the cooking temperature to 375° F / 190°C. Set the cooking time to 30 minutes. Add the roast and cook for 30 minutes.
3. Toss the Brussels sprouts, potatoes, 1 tsp salt, ½ tsp black pepper, 2 tbsp olive oil, and the shallots in a bowl.
4. After 30 minutes, surround the roast with the Brussels sprouts and potatoes. Roast until an instant-read thermometer inserted into the thickest part of the roast reads 110° F – 115° F / 43°C – 46°C (about 20 minutes). Add additional time if needed to reach the temperature.
5. Let the roast rest for 20 minutes. The internal temperature of the roast should have risen to 130° F.
6. Slice the roast thinly and serve with the Brussels sprouts and potatoes.

ZOODLES WITH MEATBALLS

Serving Size: 4

Ingredients

Meatballs:

1 lb ground beef
¼ cup breadcrumbs
2 tbsp milk
½ tsp salt
½ tsp ground black pepper
½ small onion, chopped
1 clove garlic, minced
1 large egg
3 tbsp grated Parmesan cheese
2 tbsp chopped parsley

Tomato Sauce:

½ onion, chopped
3 cloves garlic, minced
2 tbsp olive oil
28 oz canned crushed tomatoes
1 cup water
½ tsp salt
½ tsp ground black pepper
½ tbsp sugar
2 tbsp chopped Italian parsley
10 basil leaves, chopped

Zoodles:

4 large zucchinis, spiralized or store-bought spiralized zucchini
1 tsp salt
1 tbsp olive oil

Directions

Making the Meatballs and Tomato Sauce:

1. Combine the Meatballs ingredients in a bowl. Use your hands to form 1 ½-inch meatballs. Place the meatballs in the appliance. Select the Airfry setting and cook for 10 minutes. When the meatballs are done, remove and reserve them.
2. To make the sauce, add the onion, garlic, and 2 tbsp olive oil to the appliance. Select the Airfry setting and cook for 3 minutes.
3. Add the crushed tomatoes to the appliance. Rinse out the tomato can with the water and add to the appliance. Add the salt, black pepper, and sugar. Return the meatballs to the appliance. Set the appliance to the High Slow Cook setting and cook until tender (about 2 hours).
4. When the meatballs are done cooking, add the parsley and basil to finish the sauce.

Making the Zoodles:

1. Place the zucchini in a colander and coat with ½ tsp salt. Let the zucchini rest for 10 minutes to remove any excess water.
2. Place the zoodles in a tea towel and squeeze out as much water as possible. This process helps the zoodles be more tender and less soggy.
3. Place the zoodles in a large bowl and toss with 1 tbsp olive oil. Place in the appliance.
4. Select the Airfry setting. Set the cooking temperature to 425° F / 215°C and cook until tender (about 15 minutes).
5. When the zoodles are done cooking, transfer to a platter and top with the meatballs and sauce.
6. Serving suggestion: Sprinkle with cheese and fresh parsley or basil.

AIR-FRIED WHOLE CHICKEN

Serving Size: 4

Ingredients

- 1 tsp granulated garlic
- 1 tsp granulated onion
- 1 tsp paprika
- 2 tsp salt
- 1 tsp ground black pepper
- 1 tbsp dried rosemary
- 1 3 ½-lb chicken, cleaned & trimmed
- 1 lb baby potatoes
- 8 oz pearl onions
- 4 carrots, peeled & cut into 2-inch pieces
- 3 tbsp olive oil

Directions

1. Combine the garlic, onion, paprika, salt, black pepper, and rosemary in a small bowl and mix. Rub the chicken the seasonings, reserving at most 1 tbsp to season the vegetables.
2. Place the chicken in the appliance and surround it with the potatoes, onions, and carrots. Season the vegetables with the reserved seasoning and drizzle with the olive oil.
3. Select the Airfry setting. Set the cooking temperature to 375° F / 190°C and cook for 40 minutes.
4. After 40 minutes have passed, set the cooking temperature to 325° F / 160°C. Continue to cook until an instant-read thermometer inserted into the thickest part of the chicken reads 165° F / 74°C (about 15 minutes).

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

Three-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. 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 the manual.

What does it cover?

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

For how long?

- Three years from the date of original purchase with proof of 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 support?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/georgeforeman, or call toll-free **1-800-947-3745**, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245**.

How does state law relate to this warranty?

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

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.)

Are there additional warranty exclusions?

- This warranty shall not be valid where it is contrary to U.S. and other applicable laws, or where the warranty would be prohibited under any economic sanctions, export control laws, embargos, or other restrictive trade measures enforced by the United States or other applicable jurisdictions. This includes, without limitation, any warranty claims implicating parties from, or otherwise located in, Cuba, Iran, North Korea, Syria and the disputed Crimea region.

VEUILLEZ 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 instructions.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utilisez des poignées, des boutons ou des gants conçus pour les surfaces chaudes.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou lorsqu'un enfant s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons à récurer abrasifs. Des particules pourraient se détacher du tampon et toucher les parties électriques, entraînant un risque de décharge électrique.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, qui a été échappé ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Composer le numéro approprié soutien à la clientèle qui figure dans le présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique ou près d'un tel appareil, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de retirer le plateau ou d'éliminer la graisse chaude.
- Pour débrancher l'appareil, appuyez sur ANNULER, puis retirer le cordon de la prise de courant.
- Risque de Décharge Électrique. Cuire uniquement dans le récipient amovible.
- MISE EN GARDE - Ne pas utiliser pour la grande friture. Cet appareil n'est pas conçu pour la grande friture.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Faire fonctionner l'appareil uniquement lorsqu'il est fermé.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé sur le comptoir seulement.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf sous étroite supervision et après avoir reçu des directives concernant l'utilisation de l'appareil d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- AVERTISSEMENT : La nourriture renversée peut causer des brûlures graves. Garder l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants. Ne jamais laisser le cordon pendre d'un comptoir, ne jamais utiliser une prise de courant située sous le comptoir, et ne jamais utiliser une rallonge.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, la fiche se branche dans une prise polarisée dans un sens seulement. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, tourner la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

VIS INVIOLE

Avvertissement : Cet appareil comporte une vis inviolable prévenant le retrait du boîtier externe. Pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas tenter de retirer le boîtier externe. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées par un

technicien autorisé seulement.

GORDON D'ALIMENTATION

Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'em mêle ou fasse trébucher.

En cas d'utilisation d'une rallonge :

- Le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil.
- le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

Remarque : Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.

FAMILIARISATION AVEC VOTRE GRIL



1. Poignée
2. Couvercle
3. Éléments chauffants (élément inférieur situé sous la marmite)
4. Plaque du grill amovible
5. Marmite amovible
6. Panneau de commande numérique
7. Poignées intégrées

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

UTILISATION

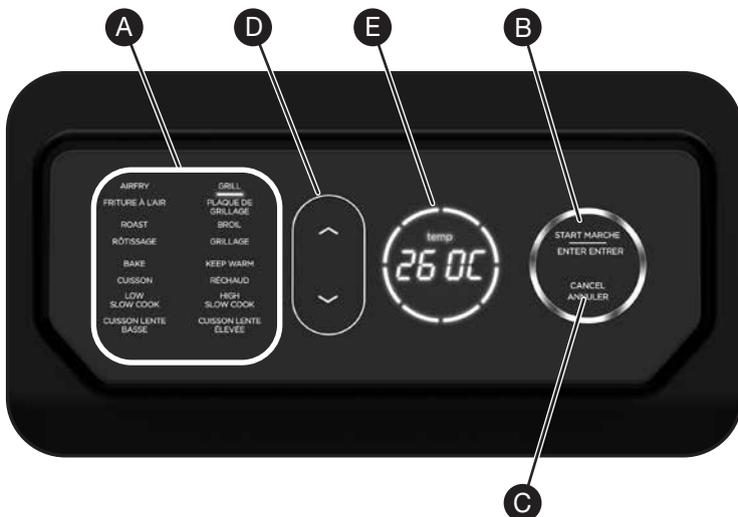
Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

1. Retirer tous les matériaux d'emballage, toutes les étiquettes promotionnelles et tout ruban adhésif de l'appareil, ainsi que la bande de plastique entourant la fiche.
2. Retirer tous les accessoires de l'emballage et lire attentivement ce manuel. Porter une attention particulière aux instructions d'utilisation, aux avertissements et aux mises en garde importantes afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel.
3. Laver la plaque de grillage amovible et la marmite à l'eau chaude savonneuse, puis rincer et sécher soigneusement. La plaque de grillage et la marmite sont également lavables au lave-vaisselle. Ne JAMAIS nettoyer l'unité principale dans le lave-vaisselle.
4. Visiter le www.prodprotect.com/georgeforeman pour enregistrer la garantie.

REMARQUE: La marmite doit être en place pour que l'appareil fonctionne. « ERR » s'affichera sur le panneau de commande si la marmite n'est pas insérée dans l'appareil.

REMARQUE: L'appareil pourrait produire de la fumée pendant le processus de cuisson. Pour diminuer la quantité de fumée produite, nous recommandons d'utiliser de l'huile de canola, de noix de coco, d'avocat, de pépins de raisin ou végétale au lieu de l'huile d'olive. L'appareil peut également produire de la fumée lors de la cuisson de viandes à haute température (260 °C / 500 °F). Pour d'autres tableaux de cuisson, visiter le site www.georgeforemancooking.com.



UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE

1. Lorsque l'appareil n'est pas branché, rien n'apparaît sur l'afficheur du panneau de commande numérique. Pour commencer, brancher le cordon d'alimentation dans la prise de courant murale pour que l'afficheur s'allume. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant 5 minutes, il se mettra en mode veille. Appuyer sur n'importe quel bouton pour le remettre en marche.
2. **FONCTIONS DE CUISSON (A) :** L'appareil dispose de 7 fonctions de cuisson pré-réglées. Appuyer sur les flèches vers le haut et vers le bas pour passer d'une fonction de cuisson à l'autre. Une fois que la fonction souhaitée est atteinte, appuyer sur START/ENTER (marche/entrer).
3. **Bouton START/ENTER (marche/entrer) (B) :** Une fois que vous avez appuyé sur le bouton START/ENTER (marche/entrer) pour sélectionner le mode désiré, le réglage de température par défaut pour cette fonction clignotera sur l'afficheur. La température peut être réglée à l'aide des flèches vers le haut et vers le bas. Une fois que la température souhaitée est réglée, appuyer sur START/ENTER (marche/entrer). Un temps de cuisson par défaut s'affichera sur le panneau de commande. Vous pouvez régler le temps de cuisson en utilisant les flèches vers le haut et vers le bas. Une fois que le temps de cuisson souhaité est réglé, appuyer sur START/ENTER (marche/entrer). À ce stade, l'appareil démarrera.
4. **Bouton CANCEL (annuler) (C) :** Le bouton CANCEL (annuler) permet de recommencer la sélection ou d'arrêter le processus de cuisson. Lorsqu'une fonction de cuisson pré-réglée a été choisie, appuyer une fois sur le bouton CANCEL (annuler) pour revenir en arrière et choisir une autre fonction. Maintenir enfoncé le bouton CANCEL (annuler) pendant 3 secondes pour revenir à l'affichage par défaut.
5. **Flèches UP/DOWN (haut/bas) (D) :** Appuyer sur les flèches up/down (haut/bas) pour sélectionner les pré-réglages de cuisson, modifier la température et modifier le temps de cuisson. Si vous appuyez sur les flèches up/down (haut/bas), la température change par incréments de 5 degrés et le temps de cuisson change par incréments de 1 minute.
6. **AFFICHEUR DU TEMPS DE CUISSON/DE LA TEMPÉRATURE (E) :** Pendant le cycle de cuisson, appuyer sur le bouton START/ENTER (marche/entrer) pour alterner entre l'affichage du temps de cuisson restant et de la température sélectionnée. Lorsque l'afficheur indique le temps de cuisson restant, vous pouvez utiliser les flèches up/down (haut/bas) pour modifier le temps de cuisson restant de la fonction de cuisson. Pendant l'ajustement de la température au cours du cycle de cuisson, l'afficheur clignotera. Si aucune modification n'a été effectuée pendant 1 seconde, l'afficheur clignotera 3 fois de plus, puis indiquera en continu la température réglée. Vous pouvez également appuyer sur START/ENTER (marche/entrer) pour régler la nouvelle température.
7. **CHANGEMENT DE L'ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE :** Lorsque l'appareil est en affichage par défaut, maintenir le bouton CANCEL (annuler) pendant 3 secondes pour changer l'unité de température de Fahrenheit à Celsius ou de Celsius à Fahrenheit.

DESCRIPTION DES FONCTIONS DE CUISSON

GRILL (plaque de grillage) - Griller des aliments comme les hamburgers, le steak, le poulet, les légumes, etc.

AIR FRY (friture à l'air) - Faire frire vos aliments préférés à l'air au lieu d'utiliser de grandes quantités d'huile. Fonctionne bien avec les grignotines surgelées, le poulet, les frites, les légumes et plus encore.

SLOW COOK (cuisson lente) (basse ou élevée) - Préparer vos soupes, ragoûts et combinaisons de viandes et de légumes préférés.

BAKE (cuisson) - Cuire des aliments et des grignotines congelés, des plats principaux, et même des desserts.

ROAST (rôtissage) - Cuire des morceaux entiers de viande, du poisson ou des légumes.

BROIL (grillage) - Ajouter la touche finale à vos aliments qui doivent être grillés selon vos recettes.

KEEP WARM (réchaud) - Garder les aliments au chaud après une cuisson lente ou d'autres fonctions. Ce réglage permet de garder les aliments au chaud à basse température pendant 4 heures maximum.

*Consulter les sections de tableaux de cuisson et de recettes pour connaître les temps et températures de cuisson recommandés pour certains aliments courants et pour trouver des idées sur la façon d'utiliser votre nouveau **BEYONDGRILL™**.*

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

La marmite devient chaude. Lorsque l'appareil est en marche, toujours utiliser des gants de cuisine ou des poignées pour toucher les surfaces extérieures et intérieures de l'appareil.

Vous pouvez procéder à la sélection des réglages de l'appareil lorsque le couvercle est ouvert, mais l'appareil ne commencera pas la cuisson tant que le couvercle ne sera pas fermé. L'ouverture du couvercle en cours de cycle interrompt également la cuisson. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal dans la marmite ou sur la plaque de grillage.

PASSER À LA FONCTION GRILL APRÈS AVOIR UTILISÉ UNE AUTRE FONCTION

Si l'appareil est déjà chaud suite à l'utilisation d'une fonction autre que GRILL (plaque de grillage) et que la plaque de grillage est à température ambiante lorsque vous la placez dans l'appareil, nous vous recommandons de laisser la plaque du gril chauffer pendant au moins 6 minutes avant d'y placer des ingrédients.

Pendant que l'appareil continue de fonctionner et que la plaque de grillage se réchauffe, l'affichage numérique de la température continuera de clignoter jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température souhaitée. Lorsque l'appareil atteint la température souhaitée, l'affichage cesse de clignoter.

GRILLADE PAR LOTS

Lorsque vous faites griller plus de deux lots consécutifs d'aliments, si de la graisse s'accumule au-dessus de la plaque de grillage, vous pouvez retirer la graisse avant de faire fonctionner l'appareil à nouveau. Il est recommandé d'attendre que l'appareil soit froid avant de vider les graisses/huiles de la marmite amovible. Cela permet d'éviter que la graisse ne brûle et ne produise de la fumée. Nous vous recommandons également de laisser la plaque de grillage se réchauffer pendant au moins 3 à 5 minutes entre les lots afin d'obtenir des marques de gril uniformes.

GUIDE DE FRITURE À L'AIR

| ALIMENT | TEMPÉRATURE | TEMPS DE CUISSON* |
|---|-------------|-------------------|
| Grignotines surgelées** | | |
| Pépites de poulet (14) | 200°C | 8-12 minutes |
| Bâtonnets de poisson (114g/4oz - 510g/18oz) | 215°C | 8-12 minutes |
| Bâtonnets de mozzarella frits (454g/16oz) | 175°C | 10-14 minutes |
| Frites épaisses (454g/16oz) | 215°C | 18-22 minutes |
| Frites allumettes (454g/16oz) | 200°C | 15-18 minutes |
| Brocoli | 215-230°C | 6-10 minutes |
| Aliment fraîches/décongelées | | |
| Frites Maison (4 grosses pommes de terre) | 200°C | 18-22 minutes |
| Brocoli | 215-230°C | 6-10 minutes |
| Pilons de poulet (6) | 160°C | 24-28 minutes |

***Remarque:** Pour tous les aliments, consulter la durée de cuisson recommandée par le fabricant.

****Remarque:** Ne pas cuire par convection des viandes crues congelées (p. ex. burgers, steaks).

GUIDE DE CUISSON

(Les temps indiqués sont après le préchauffage de l'appareil)

| ALIMENT | TEMPÉRATURE | TEMPS DE CUISSON* | COMMENTAIRES |
|---|-------------|-------------------|---|
| Fait main/Décongelées Hamburgers 4 hamburgers (114g/4oz chacun) | 260°C | 14-18 minutes | Cuite à 63°C (retourner à mi-temps de la cuisson) |
| Surgelees Hamburgers 4 hamburgers (114g/4oz chacun) | 230°C | 17-20 minutes | |
| Saucisses bratwurst (non cuit) 4 saucisses bratwurst | 200°C | 8-12 minutes | Cuite à 72°C (retourner à mi-temps de la cuisson) |
| Décongelées Désossées Poitrine de poulet (225g/8oz) | 260°C | 18-23 minutes | Cuite à 74°C (retourner à mi-temps de la cuisson) |
| Surgelees Désossées Poitrine de poulet (225g/8oz) | 230°C | 22-26 minutes | |
| Saumon 2 filets (225g/8oz chacun) | 230°C | 12-16 minutes | Cuite à 63°C (ne pas retourner les aliments) |
| Décongelées New York Strip 2 biftecks (340g/12oz chacun) | 260°C | 12-16 minutes | Cuite à 63°C (retourner à mi-temps de la cuisson) |
| Bacon (Coupe épaisse) 4 tranches (37g/1.3oz chacun) | 230°C | 6-10 minutes | Cuit jusqu'à la consistance croustillante désirée (il n'est pas nécessaire de retourner les aliments) |
| Décongelées Côtelettes de porc Désossées 4 côtelettes (114g/4oz chacun) | 260°C | 8-12 minutes | Cuite à 63°C (retourner à mi-temps de la cuisson) |
| Légumes frais (poivrons, oignons) | 260°C | 12-18 minutes | Cuits jusqu'à la cuisson désirée (mélanger par intermittence) |

***Remarque:** Pour tous les aliments, consulter la durée de cuisson recommandée par le fabricant.

COMMENT UTILISER LA FONCTION GRILL (PLAQUE DE GRILLAGE)

1. Brancher l'appareil.
2. Placer la marmite dans l'appareil et insérer la plaque de grillage.
3. Pour sélectionner la fonction GRILL (plaque de grillage), utiliser les flèches vers le haut et vers le bas jusqu'à ce que GRILL (plaque de grillage) soit en surbrillance et appuyer sur START/ENTER (marche/entrer). Le nom du réglage cessera de clignoter et s'allumera en continu.
4. Une fois la fonction sélectionnée, la température clignotera sur l'afficheur (la température par défaut est de 230 °C/450 °F). Vous pouvez utiliser les flèches vers le haut et vers le bas pour modifier la température. Appuyer sur START/ENTER (marche/entrer).
5. Une fois la température sélectionnée, le temps de cuisson clignotera (le temps par défaut est de 20 minutes). Vous pouvez appuyer sur les flèches vers le haut et vers le bas pour régler le temps de cuisson. Appuyer sur START/ENTER (marche/entrer) et l'afficheur cessera de clignoter.
6. Une fois un réglage choisi, l'appareil devra être préchauffé. L'appareil émettra un bip et le préchauffage commencera. Pendant le préchauffage, le cercle autour de l'afficheur du temps de cuisson et de la température clignote et l'afficheur indique « PrE » jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température sélectionnée, puis émet un bip. Ajouter les aliments après le préchauffage de l'appareil.
7. Lorsque le cycle de cuisson a été lancé, les 8 témoins à DEL circulaires autour de l'afficheur du temps et de la température commencent à s'allumer. Chaque témoin à DEL représente le 1/8 du temps restant au cycle. Au fur et à mesure que chaque segment de temps est dépassé, le témoin à DEL correspondant cesse de clignoter. À la fin du cycle de cuisson, le cercle sera complètement éclairé.
8. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émettra un bip. Le nom de la fonction de cuisson en cours se met à clignoter et l'afficheur indique « End » pendant 5 minutes. Si l'appareil n'est pas touché, il se met automatiquement en mode veille.

REMARQUE: Appuyer sur START/ENTER (marche/entrer) pour modifier le temps de cuisson ou la température pendant le cycle de cuisson. L'afficheur clignote pendant une seconde, puis indique le temps en continu. Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier ou retourner vos aliments. La minuterie se met en pause lorsque le couvercle est ouvert, puis reprend automatiquement après sa fermeture.

9. Une fois le cycle terminé, vous pouvez retirer les aliments et les transférer sur un plat de service. Vous pouvez également retirer complètement la marmite à l'aide de gants de cuisine.
10. Laisser le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments afin que l'appareil refroidisse plus rapidement. Si les aliments doivent être cuits plus longtemps, appuyer simplement sur la flèche vers le haut pendant que le temps reste sur le cycle de cuisson, puis appuyer sur la touche START/ENTER (marche/entrer).

REMARQUE: En cas de cuisson par lot, vider l'huile de la marmite amovible après chaque lot. Cela permet d'éviter que la graisse ne brûle et ne produise de la fumée.

COMMENT UTILISER LA FONCTION AIR FRY (FRITURE À L'AIR)

1. Brancher l'appareil.
2. Ajouter les ingrédients dans la marmite. Vous n'avez pas besoin de la plaque de grillage pour ce réglage.

REMARQUE: Les aliments n'ont pas besoin d'être agités pendant la cuisson.

3. Pour sélectionner la fonction AIR FRY (friture à l'air), utiliser les flèches vers le haut et vers le bas pour se rendre au réglage AIR FRY (friture à l'air).
4. Appuyer sur START/ENTER (marche/entrer) pour sélectionner AIR FRY (friture à l'air) – le réglage cessera de clignoter et s'allumera en continu.
5. Une fois le réglage sélectionné, la température clignote sur l'afficheur (la température par défaut est de 215 °C /425 °F). Utiliser les flèches vers le haut et vers le bas pour changer de température. Appuyer sur START/ENTER (marche/entrer).
6. Une fois la température sélectionnée, le temps de cuisson clignote (le temps de cuisson par défaut est de 20 minutes). Appuyer sur les flèches vers le haut et vers le bas pour régler le temps de cuisson. Appuyer sur START/ENTER (marche/entrer). L'afficheur cessera de clignoter.
7. L'appareil émettra un bip.
8. Lorsque le cycle de cuisson a été lancé, les 8 témoins à DEL circulaires autour de l'afficheur du temps et de la température commencent à s'allumer. Chaque témoin à DEL représente le 1/8 du temps restant au cycle. Au fur et à mesure que chaque segment de temps est dépassé, le témoin à DEL correspondant cesse de clignoter. À la fin du cycle de cuisson, le cercle sera complètement éclairé.
9. Fin du cycle de cuisson : lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émettra trois bips.

REMARQUE: Appuyer sur START/ENTER (marche/entrer) pour modifier le temps de cuisson ou la température pendant le cycle de cuisson. L'afficheur clignote pendant une seconde, puis indique le temps en continu. Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier ou retourner vos aliments. La minuterie se met en pause lorsque le couvercle est ouvert, puis reprend automatiquement après sa fermeture.

10. Une fois le cycle terminé, vous pouvez retirer les aliments et les transférer sur un plat de service. Vous pouvez également retirer complètement la marmite à l'aide de gants de cuisine.
11. Laisser le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments afin que l'appareil refroidisse plus rapidement. Si les aliments doivent être cuits plus longtemps, appuyer simplement sur la flèche vers le haut pendant que le temps reste sur le cycle de cuisson, puis appuyer sur la touche START/ENTER (marche/entrer).

COMMENT UTILISER LA FONCTION BAKE (CUISSON)

1. Brancher l'appareil.
2. Placer la marmite dans l'appareil et ajouter les ingrédients dans la marmite.
3. Pour sélectionner la fonction BAKE (cuisson), utiliser les flèches vers le haut et vers le bas jusqu'à ce que BAKE (cuisson) soit en surbrillance et appuyer sur START/ENTER (marche/entrer). Le nom du réglage cessera de clignoter et s'allumera en continu.
4. Une fois la fonction sélectionnée, la température clignotera sur l'afficheur (la température par défaut est de 175 °C /350 °F). Vous pouvez utiliser les flèches vers le haut et vers le bas pour modifier la température. Appuyer sur START/ENTER (marche/entrer).
5. Une fois la température sélectionnée, le temps de cuisson clignotera (le temps par défaut est de 30 minutes). Vous pouvez appuyer sur les flèches vers le haut et vers le bas pour régler le temps de cuisson. Appuyer sur START/ENTER (marche/entrer) et l'afficheur cessera de clignoter.
6. Une fois un réglage choisi, l'appareil devra être préchauffé. L'appareil émettra un bip et le préchauffage commencera. Pendant le préchauffage, le cercle autour de l'afficheur du temps de cuisson et de la température clignote et l'afficheur indique « PrE » jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température sélectionnée, puis émet un bip.
7. Lorsque le cycle de cuisson a été lancé, les 8 témoins à DEL circulaires autour de l'afficheur du temps et de la température commencent à s'allumer. Chaque témoin à DEL représente le 1/8 du temps restant au cycle. Au fur et à mesure que chaque segment de temps est dépassé, le témoin à DEL correspondant cesse de clignoter. À la fin du cycle de cuisson, le cercle sera complètement éclairé.
8. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émettra un bip. Le nom de la fonction de cuisson en cours se met à clignoter et l'afficheur indique « End » pendant 5 minutes. Si l'appareil n'est pas touché, il se met automatiquement en mode veille.

REMARQUE: Appuyer sur START/ENTER (marche/entrer) pour modifier le temps de cuisson ou la température pendant le cycle de cuisson. L'afficheur clignote pendant une seconde, puis indique le temps en continu. Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier ou retourner vos aliments. La minuterie se met en pause lorsque le couvercle est ouvert, puis reprend automatiquement après sa fermeture.

9. Une fois le cycle terminé, vous pouvez retirer les aliments et les transférer sur un plat de service. Vous pouvez également retirer complètement la marmite à l'aide de gants de cuisine.
10. Laisser le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments afin que l'appareil refroidisse plus rapidement. Si les aliments doivent être cuits plus longtemps, appuyer simplement sur la flèche vers le haut pendant que le temps reste sur le cycle de cuisson, puis appuyer sur la touche START/ENTER (marche/entrer).

REMARQUE: En cas de cuisson par lot, vider l'huile de la marmite amovible après chaque lot. Cela permet d'éviter que la graisse ne brûle et ne produise de la fumée.

COMMENT UTILISER LA FONCTION SLOW COOK (CUISSON LENTE)

1. Brancher l'appareil.
2. Placer la marmite dans l'appareil et ajouter les ingrédients dans la marmite.
3. Pour sélectionner la fonction SLOW COOK (cuisson lente), utiliser les flèches vers le haut et vers le bas jusqu'à ce que SLOW COOK HIGH (cuisson lente élevée) ou SLOW COOK LOW (cuisson lente basse) soit en surbrillance et appuyer sur START/ENTER (marche/entrer). Le nom du réglage cessera de clignoter et s'allumera en continu.
4. Une fois la fonction sélectionnée, l'intervalle de temps clignotera sur l'afficheur (l'intervalle de temps par défaut est de 8 heures pour LOW [basse], 4 heures pour HIGH [élevée]). Vous pouvez utiliser les flèches vers le haut ou vers le bas pour modifier l'intervalle de temps. Appuyer sur START/ENTER (marche/entrer) et l'afficheur cessera de clignoter.

REMARQUE: La température ne peut pas être réglée ou ajustée lors de l'utilisation de la fonction SLOW COOK (cuisson lente).

5. Lorsque le cycle de cuisson a été lancé, les 8 témoins à DEL circulaires autour de l'afficheur du temps et de la température commencent à s'allumer. Chaque témoin à DEL représente le 1/8 du temps restant au cycle. Au fur et à mesure que chaque segment de temps est dépassé, le témoin à DEL correspondant cesse de clignoter. À la fin du cycle de cuisson, le cercle sera complètement éclairé.
6. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émettra un bip et passera à la fonction KEEP WARM (réchaud). L'appareil est programmé pour maintenir la fonction KEEP WARM (réchaud) pendant 4 heures. Une fois le temps de la fonction KEEP WARM (réchaud) écoulé, l'afficheur émettra un bip et indiquera « End » (fin) pendant 5 minutes. Si l'appareil n'est pas touché, il se met automatiquement en mode veille.

REMARQUE: Appuyer sur START/ENTER (marche/entrer) pour modifier le temps de cuisson pendant le cycle de cuisson. L'afficheur clignote pendant une seconde, puis indique le temps en continu. Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier ou retourner vos aliments. La minuterie se met en pause lorsque le couvercle est ouvert, puis reprend automatiquement après sa fermeture.

7. Une fois le cycle terminé, vous pouvez retirer les aliments et les transférer sur un plat de service. Vous pouvez également retirer complètement la marmite à l'aide de gants de cuisine.
8. Laisser le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments afin que l'appareil refroidisse plus rapidement. Si les aliments doivent être cuits plus longtemps, appuyer simplement sur la flèche vers le haut pendant que le temps reste sur le cycle de cuisson, puis appuyer sur la touche START/ENTER (marche/entrer).

COMMENT UTILISER LA FONCTION ROAST (RÔTISSAGE)

1. Brancher l'appareil.
2. Placer la marmite dans l'appareil et ajouter les ingrédients dans la marmite.
3. Pour sélectionner la fonction ROAST (rôtissage), utiliser les flèches vers le haut et vers le bas jusqu'à ce que ROAST (rôtissage) soit en surbrillance et appuyer sur START/ENTER (marche/entrer). Le nom du réglage cessera de clignoter et s'allumera en continu.
4. Une fois la fonction sélectionnée, la température clignotera sur l'afficheur (la température par défaut est de 190 °C / 375 °F). Vous pouvez utiliser les flèches vers le haut et vers le bas pour modifier la température. Appuyer sur START/ENTER (marche/entrer).
5. Une fois la température sélectionnée, le temps de cuisson clignotera (le temps par défaut est de 20 minutes). Vous pouvez appuyer sur les flèches vers le haut et vers le bas pour régler le temps de cuisson. Appuyer sur START/ENTER (marche/entrer) et l'afficheur cessera de clignoter.
6. Lorsque le cycle de cuisson a été lancé, les 8 témoins à DEL circulaires autour de l'afficheur du temps et de la température commencent à s'allumer. Chaque témoin à DEL représente le 1/8 du temps restant au cycle. Au fur et à mesure que chaque segment de temps est dépassé, le témoin à DEL correspondant cesse de clignoter. À la fin du cycle de cuisson, le cercle sera complètement éclairé.
7. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émettra un bip. Le nom de la fonction de cuisson en cours se met à clignoter et l'afficheur indique « End » pendant 5 minutes. Si l'appareil n'est pas touché, il se met automatiquement en mode veille.

REMARQUE: Appuyer sur START/ENTER (marche/entrer) pour modifier le temps de cuisson ou la température pendant le cycle de cuisson. L'afficheur clignote pendant une seconde, puis indique le temps en continu. Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier ou retourner vos aliments. La minuterie se met en pause lorsque le couvercle est ouvert, puis reprend automatiquement après sa fermeture.

8. Une fois le cycle terminé, vous pouvez retirer les aliments et les transférer sur un plat de service. Vous pouvez également retirer complètement la marmite à l'aide de gants de cuisine.
9. Laisser le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments afin que l'appareil refroidisse plus rapidement. Si les aliments doivent être cuits plus longtemps, appuyer simplement sur la flèche vers le haut pendant que le temps reste sur le cycle de cuisson, puis appuyer sur la touche START/ENTER (marche/entrer).

REMARQUE: En cas de cuisson par lot, vider l'huile de la marmite amovible après chaque lot. Cela permet d'éviter que la graisse ne brûle et ne produise de la fumée.

COMMENT UTILISER LA FONCTION BROIL (GRILLAGE)

1. Brancher l'appareil.
2. Placer la marmite dans l'appareil et ajouter les ingrédients dans la marmite.
3. Pour sélectionner la fonction BROIL (grillage), utiliser les flèches vers le haut et vers le bas jusqu'à ce que BROIL (grillage) soit en surbrillance et appuyer sur START/ENTER (marche/entrer). Le nom du réglage cessera de clignoter et s'allumera en continu.
4. Une fois la fonction sélectionnée, l'intervalle de temps clignotera sur l'afficheur (l'intervalle de temps par défaut est de 10 minutes). Vous pouvez utiliser les flèches vers le haut ou vers le bas pour modifier l'intervalle de temps. Appuyer sur START/ENTER (marche/entrer) et l'afficheur cessera de clignoter.

REMARQUE: La température ne peut pas être réglée ou ajustée lors de l'utilisation de la fonction BROIL (grillage).

5. Lorsque le cycle de cuisson a été lancé, les 8 témoins à DEL circulaires autour de l'afficheur du temps et de la température commencent à s'allumer. Chaque témoin à DEL représente le 1/8 du temps restant au cycle. Au fur et à mesure que chaque segment de temps est dépassé, le témoin à DEL correspondant cesse de clignoter. À la fin du cycle de cuisson, le cercle sera complètement éclairé.
6. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émettra un bip. Le nom de la fonction de cuisson en cours se met à clignoter et l'afficheur indique « End » pendant 5 minutes. Si l'appareil n'est pas touché, il se met automatiquement en mode veille.

REMARQUE: Appuyer sur START/ENTER (marche/entrer) pour modifier le temps de cuisson pendant le cycle de cuisson. L'afficheur clignote pendant une seconde, puis indique le temps en continu. Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier ou retourner vos aliments. La minuterie se met en pause lorsque le couvercle est ouvert, puis reprend automatiquement après sa fermeture.

7. Une fois le cycle terminé, vous pouvez retirer les aliments et les transférer sur un plat de service. Vous pouvez également retirer complètement la marmite à l'aide de gants de cuisine.
8. Laisser le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments afin que l'appareil refroidisse plus rapidement. Si les aliments doivent être cuits plus longtemps, appuyer simplement sur la flèche vers le haut pendant que le temps reste sur le cycle de cuisson, puis appuyer sur la touche START/ENTER (marche/entrer).

REMARQUE: En cas de cuisson par lot, vider l'huile de la marmite amovible après chaque lot. Cela permet d'éviter que la graisse ne brûle et ne produise de la fumée.

COMMENT UTILISER LA FONCTION KEEP WARM (RÉCHAUD)

1. Brancher l'appareil.
2. Placer la marmite dans l'appareil et ajouter les ingrédients dans la marmite.
3. Pour sélectionner la fonction KEEP WARM (réchaud), utiliser les flèches vers le haut et vers le bas jusqu'à ce que KEEP WARM (réchaud) soit en surbrillance et appuyer sur START/ENTER (marche/entrer). Le nom du réglage cessera de clignoter et s'allumera en continu.
4. Une fois la fonction sélectionnée, l'intervalle de temps clignotera sur l'afficheur (l'intervalle de temps par défaut est de 15 minutes). Vous pouvez utiliser les flèches vers le haut ou vers le bas pour modifier l'intervalle de temps. Le temps de cuisson peut être réglé jusqu'à 4 heures. L'afficheur indiquera un compte à rebours allant de (0:00) à (4:00). Appuyer sur START/ENTER (marche/entrer) et l'afficheur cessera de clignoter.

REMARQUE: La température ne peut pas être réglée ou ajustée lors de l'utilisation de la fonction KEEP WARM (réchaud).

5. Lorsque le cycle de réchaud a été lancé, les 8 témoins à DEL circulaires autour de l'afficheur du temps et de la température commencent à s'allumer. Chaque témoin à DEL représente le 1/8 du temps restant au cycle. Au fur et à mesure que chaque segment de temps est dépassé, le témoin à DEL correspondant cesse de clignoter. À la fin du cycle de réchaud, le cercle sera complètement éclairé.
6. Une fois le cycle de réchaud terminé, l'appareil émettra un bip. Le nom de la fonction de cuisson en cours se met à clignoter et l'afficheur indique « End » pendant 5 minutes. Si l'appareil n'est pas touché, il se met automatiquement en mode veille.

REMARQUE: Appuyer sur START/ENTER (marche/entrer) pour modifier le temps du cycle de réchaud. L'afficheur clignote pendant une seconde, puis indique le temps en continu. Pendant la fonction de réchaud, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier ou retourner vos aliments. La minuterie se met en pause lorsque le couvercle est ouvert, puis reprend automatiquement après sa fermeture.

7. Une fois le cycle terminé, vous pouvez retirer les aliments et les transférer sur un plat de service. Vous pouvez également retirer complètement la marmite à l'aide de gants de cuisine.
8. Laisser le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments afin que l'appareil refroidisse plus rapidement. Si les aliments doivent être cuits plus longtemps, appuyer simplement sur la flèche vers le haut pendant que le temps reste sur le cycle de cuisson, puis appuyer sur la touche START/ENTER (marche/entrer).

REMARQUE: En cas de cuisson par lot, vider l'huile de la marmite amovible après chaque lot. Cela permet d'éviter que la graisse ne brûle et ne produise de la fumée.

GUIDE DE CUISSON

L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation. Toujours laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

1. Débrancher l'appareil de la prise de courant murale avant de le nettoyer. Laisser le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments afin que l'appareil refroidisse plus rapidement.
2. Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commande, les essuyer avec un linge humide.
3. La marmite et la plaque de grillage amovible vont au lave-vaisselle.
4. Si l'appareil est lavé à la main, faire sécher toutes les pièces à l'air libre ou à l'aide d'une serviette après le lavage.
5. Si des résidus d'aliments ou de la graisse sont collés sur la plaque de grillage ou toute autre pièce amovible, les placer dans un évier ou les empiler dans la marmite, puis la remplir d'eau chaude savonneuse et laisser tremper pendant quelques heures ou toute la nuit.
6. Pour nettoyer le couvercle supérieur, utiliser de l'eau savonneuse et une brosse à récurer. Ne pas faire tremper dans l'eau ou utiliser trop d'eau. Ne pas frotter l'élément chauffant sur le couvercle supérieur.

RECIPES

CÔTES LEVÉES BBQ TRÈS TENDRES

Portion: 2

Ingrédients

1 carré de petites côtes levées de dos entier, coupé en deux

30 ml (2 c. à table) d'assaisonnement à noircir

1 canette de bière de 355 ml (12 oz)

250 ml (1 tasse) de sauce barbecue

60 ml (1/4 tasse) de cassonade

30 ml (2 c. à table) de vinaigre de cidre de pomme

Directives

1. Assaisonner les côtes levées avec l'assaisonnement à noircir.
2. Placer les côtes levées dans l'appareil et les couvrir avec la bière. Sélectionner le réglage High Slow Cook (cuisson lente élevée) et faire cuire pendant 2 heures.
3. Dans un bol, mélanger la sauce barbecue, la cassonade et le vinaigre de cidre de pomme.
4. Lorsque les côtes sont tendres, les retirer du liquide.
5. Nettoyer l'appareil. Placer la plaque de grillage dans l'appareil. Sélectionner le réglage Grill (plaque de grillage) et laisser préchauffer.
6. Lorsque l'appareil est préchauffé, badigeonner les deux côtés des côtes levées avec la sauce barbecue et les faire griller des deux côtés (environ 4 minutes par côté).
7. Suggestion pour le service : Servir avec des frites cuites par friture à l'air.

RÔTI DE CÔTES

Portion: 4

Ingrédients

3 gousses d'ail émincées
3 tiges de romarin hachées
3 tiges de thym sans la tige et hachées
15 ml (3 c. à thé) divisés de sel
7,5 ml (1 ½ c. à thé) divisés de poivre noir moulu
60 ml (4 c. à table) divisés d'huile d'olive
1 rôti de côtes de 1,35 kg (3 lb)
455 g (1 lb) de choux de Bruxelles
455 g (1 lb) de pommes de terre grelots
1 échalote française tranchée

Directives

1. Mélanger l'ail, le romarin, le thym, 10 ml (2 c. à thé) de sel, 5 ml (1 c. à thé) de poivre noir et 30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive dans un bol pour obtenir une pâte. Frotter le rôti avec la pâte et le laisser mariner pendant environ 30 minutes au réfrigérateur avant de le faire cuire.
2. Sélectionner le réglage Roast (rôtissage). Régler la température de cuisson à 190 °C (375 °F). Régler le temps de cuisson à 30 minutes. Ajouter le rôti et le faire cuire pendant 30 minutes.
3. Mélanger les choux de Bruxelles, les pommes de terre grelots, 5 ml (1 c. à thé) de sel, 2,5 ml (½ c. à thé) de poivre noir, 30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive et l'échalote française dans un bol.
4. Après 30 minutes, entourer le rôti avec les choux de Bruxelles et les pommes de terre grelots. Faire rôtir jusqu'à ce qu'un thermomètre à mesure instantanée inséré dans la partie la plus épaisse du rôti indique 43 °C à 46 °C (110 °F - 115 °F) (environ 20 minutes). Si nécessaire, faire rôtir plus longtemps pour atteindre cette température.
5. Laisser le rôti reposer pendant 20 minutes. La température interne du rôti doit avoir atteint 54 °C (130 °F).
6. Couper le rôti en tranches fines, et le servir avec les choux de Bruxelles et les pommes de terre grelots.

NOUILLES AUX COURGETTES AVEC BOULETTES DE VIANDE

Portion: 4

Ingrédients

Boulettes de viande :

455 g (1 lb) de bœuf haché
60 ml (1/4 tasse) de chapelure
30 ml (2 c. à table) de lait
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre noir moulu
1/2 petit oignon haché
1 gousse d'ail émincée
1 œuf de calibre gros
45 ml (3 c. à table) de parmesan râpé
30 ml (2 c. à table) de persil haché

Sauce tomate :

1/2 oignon haché
3 gousses d'ail émincées
30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive
1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates broyées
250 ml (1 tasse) d'eau
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre noir moulu
7,5 ml (1/2 c. à table) de sucre
30 ml (2 c. à table) de persil italien haché
10 feuilles de basilic hachées

Nouilles de courgettes :

4 grandes courgettes coupées en spirales,
ou courgettes coupées en spirales achetées
à l'épicerie
5 ml (1 c. à thé) de sel
15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive

Directives

Préparation des boulettes de viande et de la sauce tomate :

1. Mélanger les ingrédients pour les boulettes de viande dans un bol. Utiliser ses mains pour former des boulettes de viande d'une grosseur de 1 1/2 pouce. Placer les boulettes de viande dans l'appareil. Sélectionner le réglage Airfry (friture à l'air) et faire cuire pendant 10 minutes. Lorsque les boulettes de viande sont cuites, les retirer et les réserver.
2. Pour faire la sauce, ajouter l'oignon, l'ail et 30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive dans l'appareil. Sélectionner le réglage Airfry (friture à l'air) et faire cuire pendant 3 minutes.
3. Ajouter les tomates broyées dans l'appareil. Rincer la boîte de tomates avec de l'eau et ajouter cette eau à l'appareil. Ajouter le sel, le poivre noir et le sucre. Remettre les boulettes de viande dans l'appareil. Sélectionner le réglage High Slow Cook (cuisson lente élevée) et faire cuire jusqu'à ce que les boulettes soient tendres (environ 2 heures).
4. Lorsque les boulettes de viande ont fini de cuire, ajouter le persil et le basilic pour finir la sauce.

Préparation des nouilles de courgettes :

1. Placer les courgettes dans une passoire et les enrober de 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel. Laisser reposer les courgettes pendant 10 minutes pour éliminer l'excès d'eau.
2. Placer les nouilles de courgettes dans un linge à vaisselle et les presser pour en extraire le plus d'eau possible. Ce procédé permet aux nouilles de courgettes d'être plus tendres et moins détrempées.
3. Placer les nouilles de courgette dans un grand bol et les mélanger avec 15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive. Les placer dans l'appareil.
4. Sélectionner le réglage Airfry (friture à l'air). Régler la température de cuisson à 218 °C (425 °F) et faire cuire jusqu'à ce que les nouilles soient tendres (environ 15 minutes).
5. Lorsque les nouilles de courgettes ont fini de cuire, les transférer dans un plat et les garnir de boulettes de viande et de sauce.
6. Suggestion pour le service : Saupoudrer de fromage et de persil ou de basilic frais.

POULET ENTIER FRIT À L'AIR

Portion: 4

Ingrédients

5 ml (1 c. à thé) d'ail granulé

5 ml (1 c. à thé) d'oignon granulé

5 ml (1 c. à thé) de paprika

10 ml (2 c. à thé) de sel

5 ml (1 c. à thé) de poivre noir

15 ml (1 c. à table) de romarin séché

1 poulet de 1,6 kg (3 ½ lb) nettoyé et paré

455 g (1 lb) de pommes de terre grelots

225 g (8 oz) d'oignons perlés

4 carottes épluchées et coupées en morceaux de 5 cm (2 pouces)

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

Directives

1. Dans un petit bol, mélanger l'ail, l'oignon, le paprika, le sel, le poivre noir et le romarin. Frotter le poulet avec les assaisonnements, en réservant au maximum 15 ml (1 c. à table) pour assaisonner les légumes.
2. Placer le poulet dans l'appareil et l'entourer des pommes de terre, des oignons et des carottes. Assaisonner les légumes avec l'assaisonnement réservé et les arroser d'un filet d'huile d'olive.
3. Sélectionner le réglage Airfry (friture à l'air). Régler la température de cuisson à 190 °C (375 °F) et faire cuire pendant 40 minutes.
4. Après 40 minutes, régler la température de cuisson à 163 °C (325 °F). Continuer la cuisson jusqu'à ce qu'un thermomètre à mesure instantanée inséré dans la partie la plus épaisse du poulet indique 74 °C (165 °F) (environ 15 minutes).

INFORMATION SUR LA GARANTIE ET LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Garantie limitée de trois ans (Valable seulement au Canada et aux États-Unis)

Pour faire entretenir ou réparer l'appareil, ou pour toute question concernant votre appareil, composez le numéro 1-800 pertinent qui figure dans cette section. Prière de **NE PAS** retourner l'appareil à l'endroit où il a été acheté. De plus, prière de **NE PAS** envoyer l'appareil par la poste au fabricant, ni l'apporter à un centre de service. Vous pouvez aussi consulter le site Web indiqué sur la page couverture du présent guide.

Que couvre la garantie?

- La garantie couvre tout défaut de matériaux et de fabrication; toutefois, la responsabilité de Empower Brands, LLC ne dépassera pas le prix d'achat du produit.

Quelle est la période de garantie?

- Trois ans à compter de la date d'achat originale, preuve d'achat à l'appui.

Quelle aide offrons-nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Que ferons-nous pour vous aider?

- Conservez votre reçu comme preuve d'achat.
- Visitez notre site Web de service en ligne au www.prodprotect.com/georgeforeman, ou appelez à notre numéro sans frais, **1-800-947-3745**, pour obtenir du service général sous garantie.
- Si vous avez besoin de pièces ou d'accessoires, veuillez appeler au **1-800-738-0245**.

Que stipule la législation d'État relativement à cette garantie?

- Cette garantie vous confère des droits spécifiques. Vous pourriez aussi avoir d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État et la province.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie?

- Les dommages attribuables à l'usage commercial.
- Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, à l'abus ou à la négligence.
- Les appareils qui ont été modifiés de quelque façon que ce soit.
- Les produits utilisés ou réparés à l'extérieur du pays d'achat.
- Les pièces en verre et les accessoires qui sont emballés avec l'appareil.
- Les coûts de manutention et d'expédition liés au remplacement de l'appareil.
- Les dommages indirects ou accessoires (il est toutefois à noter que certains États interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, de sorte que cette restriction pourrait ne pas s'appliquer à vous).

Existe-t-il d'autres exclusions à la garantie?

- La présente garantie n'est pas valable si elle contrevient aux lois en vigueur aux États-Unis ou autres lois applicables ailleurs, ou là où elle serait interdite en raison de sanctions économiques, de lois sur le contrôle des exportations, d'embargos ou d'autres mesures de restriction du commerce imposées par les États-Unis ou d'autres juridictions applicables. Ceci comprend, notamment, toutes réclamations au titre de la garantie impliquant des parties situées à Cuba, en Iran, en Corée du Nord, en Syrie et ailleurs dans la région contestée de la Crimée, ou provenant de ces endroits.

1600 W 120 V ~ 60 HZ

Distributed by:

Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562

Importé par:

Spectrum Brands Consumer Products Canada, Inc. 255 Longside Drive, Unit 101, Mississauga, ON L5W 1L8

USA/Canada 1-800-947-3745

Accessories/Parts 1-800-738-0245

Register your product at www.prodprotect.com/georgeforeman

EE.UU/Canadá 1-800-947-3745

Accessoires/Pièces 1-800-738-0245

inscrire votre produit en ligne, www.prodprotect.com/georgeforeman



® Registered Trademark and ™ Trademark of Empower Brands, LLC
Les symboles ® et ™ indiquent respectivement une marque déposée et une
marque de commerce de Empower Brands, LLC

Made in China.
Fabriqué en Chine.

© 2022 Empower Brands, LLC. All rights reserved / Tous droits réservés.
Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562



T22-9003268-A
29244 E/F