

# 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](http://www.prodprotect.com/applica)

### **Service à la clientèle:**

Canada 1-800-231-9786

### **Accessoires/Pièces (Canada)**

1-800-738-0245

Pour accéder au **service à la clientèle  
en ligne** ou pour **inscrire** votre produit en  
ligne, rendez-vous à  
[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)



**Model/Modèle**

**GR10BCAN**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the 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.
- To disconnect, remove plug from wall outlet.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- The appliance is only to be operated in the closed position.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

**This product is for household use only.**

### 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

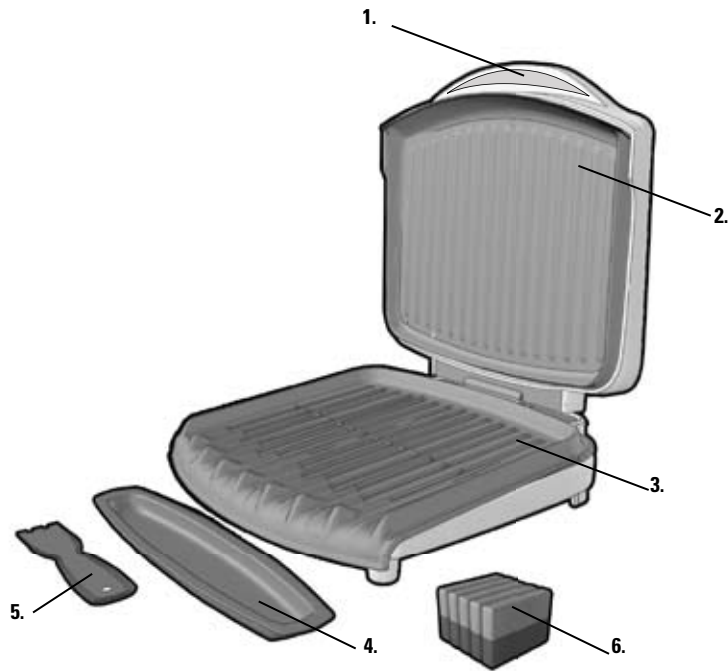
**Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.**

### 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.

Product may vary slightly from what is illustrated.



- 1. Handle
- 2. Grill plate (upper)
- 3. Grill plate (lower)
- † 4. Drip tray (Part # 22850)

- † 5. Spatula (Part # 20166)
  - 6. Grill sponge
- Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

## 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](http://www.prodprotect.com/applica) to register your warranty; for additional information go to [www.georgeforemancooking.com](http://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.

### DRIP TRAY

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

### PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.
2. Unwind cord and plug into an outlet.
3. The preheat indicator light comes on to indicate the grill is heating.
4. When the selected temperature is reached, the preheat indicator light will go out.

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

### GRILLING

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

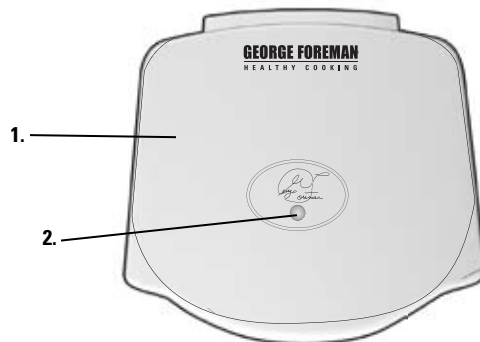
**Note:** Do not overload grill.

4. Close the cover and allow food to cook for the selected time. If desired, use a kitchen timer.

**Note:** Use suggested cooking times found in the GRILLING CHART on pages 7, 8 and 9.

**Important:** Do not leave the appliance unattended during use.

- 1. Grill cover
- 2. Preheat indicator light



5. Light pressure can be used on the handle to press and heat food to your liking.

**Important: Do not use heavy pressure on the lid of the grill at any time.**

6. After selected time, the food should be done. If you would prefer longer cooking, simply follow the steps beginning at step 4.

7. Once cooking is complete, carefully open the grill cover using a pot holder.

8. Remove cooked food using plastic spatula provided.

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

**Important: Heat continues to be ON until grill is unplugged.**

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

## SUGGESTED GRILLING CHART

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

| FOOD  | COOKING TIME    | COMMENTS                                      |
|---|-----------------|---|
| <b>MEAT</b>                                   |                 |   |
| Fresh hamburger (5 oz.)                       | 4 – 6 minutes   | ¾-inch thick<br>Cooked to medium (160°F)      |
| Frozen hamburger (5 oz.)                      | 5 – 6 minutes   | ¾-inch thick<br>Cooked to medium (160°F)      |
| Flank steak (¾ lb.)                           | 6 – 8 minutes   | ¾-inch thick<br>Cooked to medium rare (145°F) |
| Skirt steak (½ lb.)                           | 4 – 6 minutes   | ¾-inch thick<br>Cooked to medium (160°F)      |
| NY strip steak / shell steak (6 oz.)          | 6 – 8 minutes   | ¾-inch thick<br>Cooked to medium rare (145°F) |
| Beef tenderloin (5 oz.)                       | 4 – 6 minutes   | ¾-inch thick<br>Cooked to medium rare (145°F) |
| Beef kabobs                                   | 5 – 7 minutes   | Cooked to medium (160°F)                      |
| Pork loin chops, boneless                     | 4 – 6 minutes   | ¾-inch thick<br>Cooked to 160°F               |
| Sausage, link or patty                        | 4 – 6 minutes   | Cooked to 160°F                               |
| Hot dogs                                      | 4 – 5 minutes   | Cooked to 168°F                               |
| Bacon   | 6 – 8 minutes   | Cook until crisp                              |
| Smoked pork loin chops, boneless              | 4 – 6 minutes   | Cooked to 160°F                               |
| Lamb chops, loin                              | 5 – 7 minutes   | ¾-inch thick<br>Cooked to medium (160°F)      |
| <b>POULTRY</b>                                |                 |   |
| Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.) | 11 – 13 minutes | Cooked to 170°F                               |
| Chicken tenderloins (4 to 6 pieces)           | 4 – 6 minutes   | Cooked to 170°F                               |

| FOOD                         | COOKING TIME   | COMMENTS        |
|------------------------------|----------------|-----------------|
| <b>POULTRY</b>               |                |                 |
| Turkey tenderloin (½ lb.)    | 9 – 11 minutes | Cooked to 170°F |
| Turkey burgers (5 oz.)       | 4 – 6 minutes  | Cooked to 170°F |
| <b>FISH</b>                  |                |                 |
| Tilapia fillets (6 oz., ea.) | 5 – 7 minutes  | Cooked to 145°F |
| Trout fillet 6 oz.           | 4 – 6 minutes  | Cooked to 145°F |
| Salmon fillet (8 oz, ea.)    | 5 – 7 minutes  | Cooked to 145°F |
| Salmon steak (6 – 8 oz.)     | 7 – 9 minutes  | Cooked to 145°F |
| Tuna steak (6 oz.)           | 4 – 6 minutes  | Cooked to 145°F |
| Shrimp                       | 3 – 4 minutes  | Cooked to 145°F |

**Please note:** To be sure your food is fully cooked, the USDA recommends the following guidelines. Use a kitchen timer. Using a meat thermometer, test for doneness by inserting the meat thermometer into the center of the food being cooked and make sure the thermometer is not touching the bone or grill plates.

| FOOD TO BE COOKED                 | MEDIUM |      | WELL DONE OR FULLY COOKED |      |
|-----------------------------------|--------|------|---------------------------|------|
|                                   | °F     | °C   | °F                        | °C   |
| 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 |

## GRILLING FRUITS AND VEGETABLES

The following are meant to be used as a guideline only. The times reflect a full grill of food. Cooking time will depend upon thickness of food. Use a fork inserted into the center of the food to test for doneness. (Be careful not to touch the grill plate.) If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

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

## GRILLING TIPS

- To prevent heat loss and for even cooking, do not open the grill cover frequently.
- For best results, do not overload the grill.
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary adjust time.
- When cooking several pieces of food, try to have them similar in size and thickness.
- Remember that since grill is cooking from both sides, cooking time will typically be shorter than expected. Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings or marinate foods before grilling.

**Important:** Use only silicone, heatproof plastic or wood 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 product contains no user-serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

### CLEANING

**Caution: To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.**

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet and allow to cool.

**Important: 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. Empty drip tray and wash in warm, soapy water; dry thoroughly with a paper towel.

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

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

7. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be 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.

## TROUBLESHOOTING

| PROBLEM                                | POSSIBLE CAUSE                            | SOLUTION  |
|--|---|---|
| Finish on grill plates has cut marks.  | Metal utensils have been used.            | Always use silicone, heatproof plastic or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plates. Never use metal spatulas, skewers, tongs, forks or knives.                                |
| The indicator light turns on and off.  | The heating elements are cycling.         | This is normal. The light comes on when the grill is plugged in and off once the set temperature is reached. However, it will cycle on and off to indicate the correct temperature is being maintained. |
| Grill marks on food are very light.    | Grill was not fully preheated before use. | Always preheat grill at least 5 minutes before cooking any foods.   |
| There is food buildup on grill plates. | Grill not properly cleaned after use.     | Use nylon scrubbing pad and hot, soapy water to clean grill plates. Do not use steel wool scrubbing pads or abrasive cleaners to clean grill.   |
| Food is dry and burnt.                 | Food is overcooked.                       | Because grill is cooking from both sides, food is cooked much faster than in a skillet or under a broiler. Use GRILLING CHART as a guide and check food at lowest time stated on chart.                 |

| <b>PROBLEM</b>                         | <b>POSSIBLE CAUSE</b>   | <b>SOLUTION</b>  |
|--|---|--|
| Grill does not turn on.                | Grill is not plugged in.  | Check to be sure appliance is plugged into working outlet. |
| The grill plate has white spots on it. | The water from cleaning has dried on the surface of the grill plates. | Dry grill plates immediately after washing.                |

### **NEED HELP?**

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center.

You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

### **Three-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)**

#### **What does it cover?**

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

#### **For how long?**

- Three years from the date of original purchase with proof of such purchase.

#### **What will we do to help you?**

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

#### **How do you get service?**

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

#### **What does your warranty not cover?**

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

#### **How does state law relate to this warranty?**

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

**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.
- 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.**

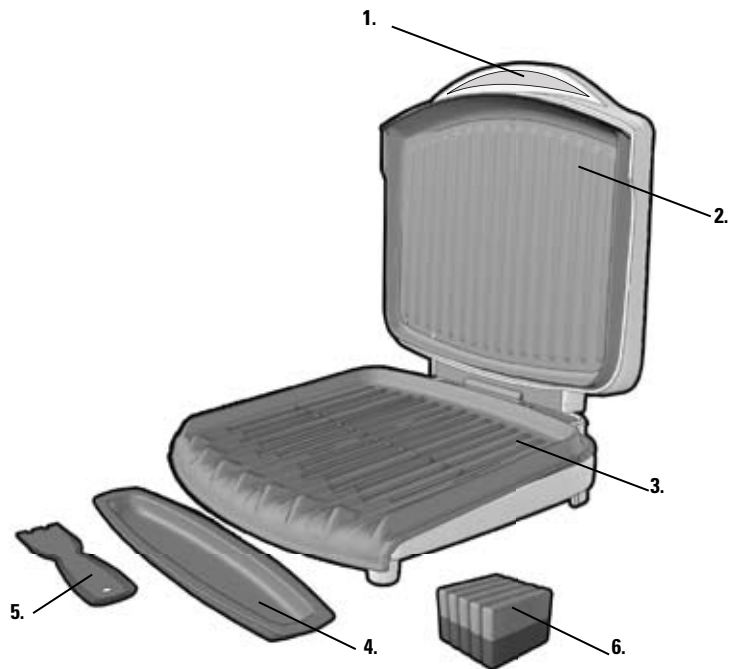
### CORDON

- 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. Poignée
2. Plaque du gril (supérieure)
3. Plaque du gril (inférieure)
- † 4. Plateau d'égouttage (pièce no 22850)

- † 5. Spatule (pièce no 20166)
6. Éponge à gril

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

### PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

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

### PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

1. Fermer le couvercle du gril.
2. Dérouler le cordon d'alimentation et le brancher dans une prise de courant.
3. Le témoin de préchauffage s'allume, indiquant que les éléments chauffent.
4. Une fois la température sélectionnée atteinte, le témoin de préchauffage s'éteint.

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

### CUISSON SUR LE GRIL

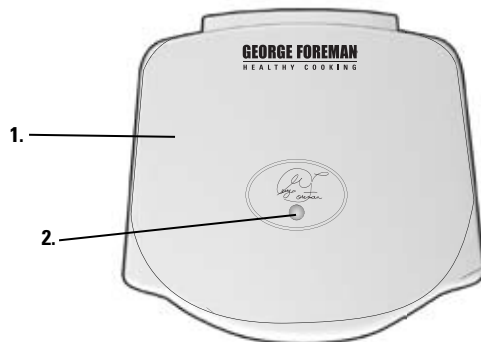
1. Ouvrir le gril préchauffé avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four.
  2. Huiler légèrement les plaques du gril avant la première utilisation, au besoin.
- Remarque :** Éviter l'emploi d'antiadhésif en aérosol sur les surfaces antiadhésives, car les produits chimiques permettant la vaporisation peuvent s'accumuler sur la surface des plaques du gril et réduire leur efficacité.
3. Placer délicatement les aliments à cuire sur la plaque inférieure du gril. Ce gril peut cuire jusqu'à 2 portions en même temps.

**Remarque :** Ne pas surcharger la plaque du gril.

4. Fermer le couvercle et laisser les aliments cuire pendant la durée nécessaire. Au besoin, utiliser une minuterie.

**Remarque :** Utiliser les temps de cuisson suggérés dans le TABLEAU DE CUISSON à la pages 19, 20 et 21.

1. Couvercle du gril
2. Témoin de préchauffage



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

5. Il est possible d'exercer une légère pression sur la poignée pour presser et chauffer les aliments de la façon désirée.

**Important : Ne jamais exercer de forte pression sur le couvercle du grill.**

6. À la fin du temps réglé, les aliments devraient être cuits. Si une cuisson plus longue est désirée, suivre simplement les étapes à partir de l'étape 4.

7. Une fois la cuisson terminée, ouvrir le couvercle avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four.

8. Retirer les aliments cuits à l'aide de la spatule en plastique fournie.

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

**Important : L'appareil continue de CHAUFFER jusqu'à ce qu'on le débranche.**

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

## TABLEAU DE CUISSON SUGGÉRÉE

Les temps de cuisson suivants sont fournis uniquement à titre indicatif, pour une cuisson complète. Ils varieront selon la coupe ou l'épaisseur de l'aliment à cuire. Pour s'assurer que l'aliment est bien cuit, utiliser un thermomètre à cuisson. Si l'aliment doit cuire plus longtemps, le replacer sur le grill et le vérifier régulièrement pour éviter qu'il ne soit trop cuit.

| ALIMENT                                    | TEMPS DE CUISSON | COMMENTAIRES  |
|--|------------------|---|
| <b>VIANDE</b>                              |                  |   |
| Galette de bœuf<br>(145 g / 5 oz)          | De 4 à 6 minutes | Épaisseur de 19 mm / ¾ po<br>Cuisson à point (71 °C / 160 °F)                                 |
| Galette de bœuf surgelée<br>(145 g / 5 oz) | De 5 à 6 minutes | Épaisseur de 19 mm / ¾ po<br>Cuisson à point (71 °C / 60 °F)                                  |
| Bavette à bifteck<br>(340 g / ¾ lb)        | De 6 à 8 minutes | Épaisseur de 19 mm / ¾ po<br>Cuisson mi-saignant (145 °F)                                     |
| Bifteck de hampe<br>(227 g / ½ lb)         | De 4 à 6 minutes | Cuisson à point (71 °C / 160 °F)<br>Épaisseur de 19 mm / ¾ po<br>Cuisson mi-saignant (145 °F) |
| Coquille d'ailou<br>(170 g / 6 oz)         | De 6 à 8 minutes | Épaisseur de 19 mm / ¾ po<br>Cuisson mi-saignant<br>(63 °C / 145 °F)                          |
| Filet mignon<br>(145 g / 5 oz)             | De 4 à 6 minutes | Épaisseur de 19 mm / ¾ po<br>Cuisson mi-saignant<br>(63 °C / 145 °F)                          |
| Kebabs de bœuf                             | De 5 à 7 minutes | Cuisson à point (71 °C / 160 °F)  |
| Côtelette de filet de porc désossée        | De 4 à 6 minutes | Épaisseur de 19 mm / ¾ po<br>Cuisson à 71 °C / 160 °F   |
| Côtelette de filet de porc non désossée    | De 4 à 6 minutes | Épaisseur de 13 mm / ½ po<br>Cuisson à 71 °C / 160 °F   |
| Saucisse en chapelet ou en boulette        | De 4 à 6 minutes | Cuisson à 71 °C / 160 °F  |
| Hot-dogs                                   | De 4 à 5 minutes | Cuisson à 76 °C / 168 °F  |
| Bacon                                      | De 6 à 8 minutes | Cuire jusqu'à ce qu'il devienne croustillant  |
| Côtelette de filet de porc fumé désossée   | De 4 à 6 minutes | Cuisson à 71 °C / 160 °F  |
| Côtelette de filet d'agneau                | De 5 à 7 minutes | Épaisseur de 19 mm / ¾ po<br>Cuisson à point (71 °C / 160 °F)                                 |

| ALIMENT   | TEMPS DE CUISSON   | COMMENTAIRES              |
|---|--------------------|---------------------------|
| <b>VOLAILLE</b>                                       |                    |                           |
| Poitrine de poulet désossée, sans peau (230 g / 8 oz) | De 11 à 13 minutes | Cuisson à 77 ° C / 170 °F |
| Filets de poulet (4 à 6 morceaux)                     | De 4 à 6 minutes   | Cuisson à 77 ° C / 170 °F |
| Filets de dinde (340g/½ lb)                           | De 9 à 11 minutes  | Cuisson à 77 ° C / 170 °F |
| Galettes de dinde (145 g / 5 oz)                      | De 4 à 6 minutes   | Cuisson à 77 ° C / 170 °F |
| <b>POISSON</b>  |                    |                           |
| Filets de tilapia (170 g / 6 oz chacun)               | De 5 à 7 minutes   | Cuisson à 63 °C / 145 °F  |
| Filet de truite (170 g / 6 oz)                        | De 4 à 6 minutes   | Cuisson à 63 °C / 145 °F  |
| Filet de saumon (morceau de 230 g / 8 oz)             | De 5 à 7 minutes   | Cuisson à 63 °C / 145 °F  |
| Darne de saumon (170 à 230 g / 6 à 8 oz)              | De 7 à 9 minutes   | Cuisson à 63 °C / 145 °F  |
| Darne de thon (170 g / 6 oz)                          | De 4 à 6 minutes   | Cuisson à 63 °C / 145 °F  |
| Crevettes   | De 3 à 4 minutes   | Cuisson à 63 °C / 145 °F  |

**Remarque :** Pour assurer la cuisson complète des aliments, le Department de 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 à l'os ou aux plaques du gril.

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

#### GRILLAGE DE FRUITS ET DE LÉGUMES

Les temps de cuisson suivants sont fournis uniquement à titre indicatif, pour une cuisson complète. Ils varieront selon l'épaisseur de l'aliment à cuire. Pour s'assurer que l'aliment est bien cuit, insérer une fourchette au centre de l'aliment (s'assurer de ne pas toucher la plaque du gril). Si l'aliment doit cuire plus longtemps, le vérifier régulièrement pour éviter de trop le cuire.

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

## CONSEILS POUR LA CUISSON SUR LE GRIL

- Pour éviter la perte de chaleur et favoriser une cuisson uniforme, éviter d'ouvrir le couvercle fréquemment.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas surcharger le grill.
- Lors de la cuisson d'un aliment pour la première fois, vérifier l'état de la cuisson plusieurs minutes avant la fin du temps de cuisson suggéré; modifier le temps de cuisson au besoin.
- Pour la cuisson de plusieurs morceaux d'aliments à la fois, favoriser des morceaux de taille et d'épaisseur similaires.
- Comme la cuisson s'effectue des deux côtés, ne pas oublier que le temps de cuisson sera normalement plus court que prévu. Surveiller de près pour éviter de trop cuire.
- Pour rehausser le goût, ajouter des épices sèches avant le grillage ou mariner les aliments avant de les cuire.

**Important : N'utiliser que des ustensiles en silicone, en plastique résistant à la chaleur ou en bois lors de la cuisson d'aliments sur le grill. 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 effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. Confier l'entretien à un technicien qualifié.

### NETTOYAGE

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

1. Avant de nettoyer le grill, le débrancher de la prise de courant et le laisser refroidir.

**Important : L'appareil continue de CHAUFFER jusqu'à ce qu'on le débranche.**

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 tiède et savonneuse pour nettoyer les plaques, puis rincer l'éponge et essuyer de nouveau pour éliminer tout résidu de savon. Sécher complètement à l'aide d'un essuie-tout absorbant.
4. Pour nettoyer les résidus tenaces sur les plaques du grill, utiliser un tampon à récurer en nylon ou non métallique.

**Important : Ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques, en laine d'acier ou tout autre nettoyant abrasif pour nettoyer n'importe quelle partie du grill. Utiliser seulement des tampons à récurer en nylon ou non métalliques.**

5. Vider le plateau d'égouttage et le nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse; bien l'assécher à l'aide d'un essuie-tout.
6. Pour nettoyer le couvercle du grill, l'essuyer avec une éponge humide et tiède, et sécher avec un linge doux et sec.

**Important : Ne pas immerger le grill dans l'eau ou dans un autre liquide.**

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

**Mise en garde : S'assurer de tenir le couvercle du grill par la poignée pendant le nettoyage pour éviter tout risque de fermeture accidentelle et de blessure.**

### RANGEMENT

S'assurer que le grill est toujours propre et sec avant de le ranger.

# DÉPANNAGE

| PROBLÈME  | CAUSE POSSIBLE   | SOLUTION  |
|---|--|---|
| Le fini des plaques comporte des égratignures.            | Des ustensiles de métal ont été utilisés.                        | Toujours utiliser des ustensiles en silicone, en plastique résistant à la chaleur ou en bois pour éviter d'égratigner les surfaces antiadhésives des plaques du gril. Ne jamais utiliser de spatules, de broches, de pinces, de fourchettes ou de couteaux métalliques. |
| Le témoin s'allume et s'éteint.                           | Les éléments chauffants suivent un cycle.                        | C'est normal. Le témoin s'allume au moment du branchement du gril et s'éteint une fois la température sélectionnée atteinte. Par contre, le témoin s'allumera et s'éteindra pour indiquer que la bonne température est maintenue.                                       |
| Les marques de grillage sur les aliments sont très pâles. | Le gril n'a pas été suffisamment préchauffé avant l'utilisation. | Toujours préchauffer le gril 5 minutes avant de cuire des aliments.   |
| Il y a des résidus d'aliments sur les plaques du gril.    | Le gril n'a pas été nettoyé correctement après utilisation.      | Utiliser un tampon à récurer en nylon avec de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les plaques du gril. Ne pas utiliser de tampons à récurer en laine d'acier ou d'autres nettoyants abrasifs pour nettoyer le gril.   |

| PROBLÈME   | CAUSE POSSIBLE  | SOLUTION  |
|--|---|---|
| Les aliments sont secs et brûlés.                | Les aliments sont trop cuits.   | Comme la cuisson s'effectue des deux côtés, elle sera plus rapide que dans une poêle ou sous le gril du four. Utiliser le TABLEAU DE CUISSON comme référence et vérifier la cuisson au temps le plus court indiqué. |
| Le gril ne se met pas en marche.                 | Le gril n'est pas branché.  | S'assurer que l'appareil est branché à une prise de courant fonctionnelle.  |
| La plaque du gril présente des marques blanches. | L'eau utilisée pour le nettoyage a laissé des marques sur les plaques du gril en séchant. | Essuyer la plaque du gril immédiatement après l'avoir nettoyée.   |

## **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](http://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.

## **NOTES**



2010/5-12-26E/F

© 2010 Applica Consumer Products, Inc.

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

Fabriqué en République populaire de Chine  
Imprimé en République populaire de Chine