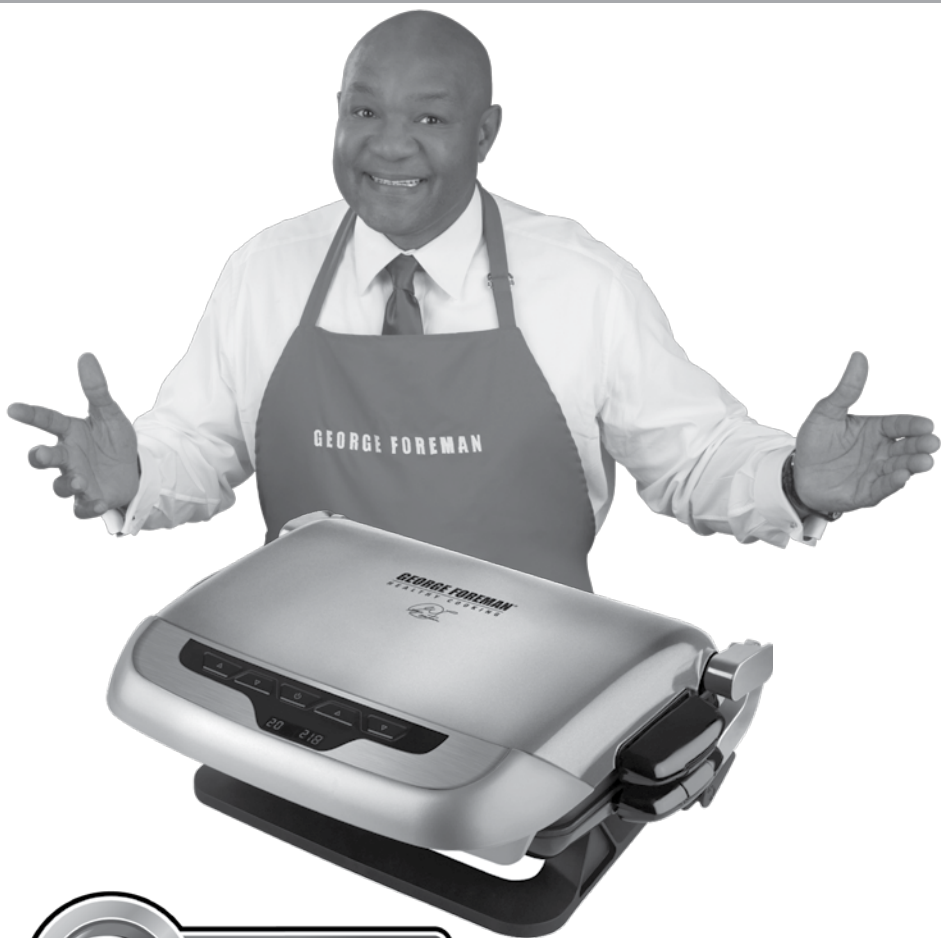


# GEORGE FOREMAN®

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 line à la clientèle :

Canada 1-800-231-9786

Accessoires/Pièces (Canada)

1-800-738-0245

Pour accéder au service à la clientèle en ligne ou pour inscrire votre produit en ligne, rendez-vous à

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

## Model / Modèle

GRP4EPC

Please Read and Save this Use and Care Book.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 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 liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn any control to OFF (O), then remove plug from wall outlet.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- The appliance is only to be operated in the closed position.
- Do not cook with mini-burger plate handle. Remove the handle when cooking.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

## GROUNDING PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

## TAMPER-RESISTANT SCREW

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

## ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
  - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
  - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
  - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Integrated handle
- † 2. Grill plate (upper) (Part # GRP4-03)
3. Grill plate release handles (both sides)
- † 4. Grill plate (lower) (Part # GRP4-04)
5. Adjustable grill angle switch
6. Power cord (not shown)
- † 7. Drip tray (Part # GRP4-01)
- † 8. Spatula (Part # GRP4-02)
- † 9. Mini-burger plate insert with cool-touch handle (Part #GRP4-09 - plate; Part # GRP4-10 - handle)
- †10. Deep-dish bake pan (Part # GRP4-07)
11. Time increase/decrease buttons
12. Power button (⏻)
13. Temperature increase/decrease buttons

**Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

## How to Use

This product is for household use only.

### GETTING STARTED

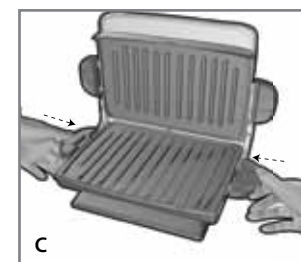
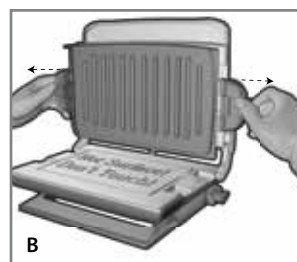
- Remove all packing material and, if applicable, any stickers from the product; remove and save literature.
- Please go to [www.prodprotect.com/applca](http://www.prodprotect.com/applca) to register your warranty; for additional information go to [www.georgeforemancooking.com](http://www.georgeforemancooking.com).
- Wash all removable parts and/or accessories as instructed in CARE AND CLEANING.
- 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.

### ATTACHING REMOVABLE PLATES

**Important:** This appliance should always be used with 2 plates securely attached.

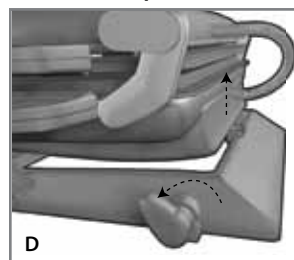
#### BASIC GRILL PLATES

1. Securely attach top and bottom grill plates using release handles on sides of plates (B and C).



**Important:** When using grill plates, use switch at bottom right rear of grill to lift back of grill, so that drippings run into drip tray. (D)

**Caution:** This position should only be used when grilling.



2. Place drip tray under front sloped section of bottom plate on grill.

#### DEEP DISH BAKE PLATE

**Important:** When using this plate, make sure the grill is in a completely horizontal (flat) position (see illustration D).

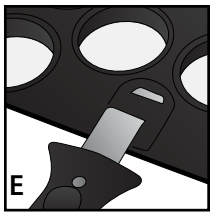
1. If using deep dish bake plate, securely attach top grill plate to top of grill and securely attach filled deep dish bake plate to bottom of grill using release handles on sides of plates.
2. When finished baking in deep dish bake plate, use pot holders to remove bake plate to wire rack.

#### MINI-BURGER PLATE

1. Securely attach grill plates using release handles on sides of plates.

**Important:** When using the mini-burger plate, always use switch at bottom right rear of grill to lift back of grill, so that drippings run into drip tray (see illustration D).

**Note:** Your mini-burger plate comes with a cool-touch handle to assist in inserting and removing the plate. Always use the handle to avoid touching hot surfaces. Remove handle when cooking.



2. Attach the cool-touch plate handle to the mini-burger plate by sliding the flat end into the indented opening in the plate (E).

**Important: Be sure the handle is assembled and fastened properly.**

3. Set the mini-burger plate onto the bottom plate and then remove the handle.

**Caution: Remove the cool-touch handle from the mini-burger plate when cooking.**

- Place drip tray under the front of the grill.
- Set temperature at 425°F and cooking time to 4 minutes; allow grill to preheat for at least 5 minutes.
- For the mini-burger patties, use 2 ounces of meat each.

#### PREHEATING THE GRILL

- Close lid on grill.
- Unwind cord and plug it into standard electrical outlet. LCD display will show dashes where time and temperature will be displayed.
- Press POWER (⏻) to turn grill on; 5 minutes will appear on timer display and 300°F will appear on temperature display.
- To begin preheating, set desired cooking time, adding 5 minutes for grill to preheat by tapping (▲) Time changes in one-minute increments. (There is an audible signal each time button is pressed.) Display will show time selected.
- Time can be changed at any time in one-minute increments by tapping (▲) or (▼) repeatedly. Minimum cooking time is 1 minute; maximum is 20 minutes. The LCD display will show ON. and an audible signal will sound once the selected temperature is reached and preheating is complete.
- Set desired temperature by tapping (▲) repeatedly to select desired temperature. Temperature changes in 57°F (14°C) increments. Temperature settings range from 298°F (148 °C) to 424°F (218°C).

#### USING YOUR GRILL

**Important: When grilling meats, poultry and fish, use switch at bottom right rear of the grill to lift back of bottom grill plate and have drippings run into drip tray.** (See illustration D.)

**Important: When grilling sandwiches, making waffles or muffins and baking, tilt bottom grill plate to horizontal (flat) position.**

1. Select time and temperature desired, following directions in PREHEATING GRILL. Allow time for preheating.

2. Before first use, if desired, lightly oil grill plates.

**Note:** Aerosol cooking spray should not be used on nonstick surface. Chemicals that allow spray to come out of can build up on surface of grill plates and reduce their efficiency.

3. Carefully place foods to be cooked on bottom grill plate of preheated grill.

This grill usually accommodates 2 to 4 servings.

**Note:** Do not overload grill plate.

4. Close lid, closing it directly onto food.

**Note:** Use suggested cooking times found in GRILLING CHART on pages 7 – 8.

5. Allow food to cook for selected time.

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

- During cooking, timer will count down. When selected time has elapsed, grill will give a ready signal. Grill will remain on until it is unplugged.
- After selected time, food should be done. If you would prefer longer cooking, simply follow steps beginning at step 4.
- Using pot holder, carefully open lid.

9. Remove cooked food using plastic spatula provided.

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

10. Press POWER (⏻) to turn off and unplug grill.

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

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

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

#### SUGGESTED GRILLING CHART

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

FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
<b>MEAT</b>		
Hamburger (5 oz.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F / 71°C)
Frozen hamburgers (5 oz.)	5 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F / 71°C)
Flank steak (¾ lb.)	6 – 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F / 63°C)
Skirt steak (½ lb.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F / 71°C)
NY strip steak / shell steak (6 oz.)	6 – 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F / 63°C)
Beef tenderloin (5 oz.)	4 - 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F / 63°C)
Beef kabobs	5 – 7 minutes	Cooked to medium (160°F / 71°C)
Pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to 160°F (71°C)
Pork loin chops, bone in	4 – 6 minutes	½ -inch thick Cooked to 160°F (71°C)
Sausage, link or patty	4 - 6 minutes	Cooked to 160°F (71°C)
Hot dogs	4 – 5 minutes	Cooked to 168°F (76°C)
Bacon	6 – 8 minutes	Cooked until just crisp
Lamb chops, loin	5 – 7 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F / 71°C)
<b>POULTRY</b>		
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 – 13 minutes	Cooked to 170° F (77°C)
Chicken tenderloins (4 to 6 pieces)	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F (77°C)

FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
Turkey tenderloin (¾ lb.)	9 – 11 minutes	Cooked to 170°F (77°C)
Turkey burgers (5 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F (77°C)
<b>FISH</b>		
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F (63°C)
Trout fillet (6 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to 145°F (63°C)
Salmon fillet (8 oz. piece)	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F (63°C)
Salmon steak (6 – 8 oz.)	7 – 9 minutes	Cooked to 145°F (63°C)
Tuna steak (6 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to 145°F (63°C)
Shrimp	3 – 4 minutes	Cooked to 145°F (63°C)

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

**Important:** Use only silicone, heatproof plastic and wooden utensils when cooking on the grill. Silicone utensils are especially good because they do not discolor or melt with the high temperature.

## Care and Cleaning

This appliance contains no user-serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

### CLEANING

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

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet and allow to cool.
- Important: heat continues to be ON until grill is unplugged.**
2. Place drip tray under front of grill. Use plastic spatula to scrape off any excess fat and food particles left on the grill plates; runoff will drip into the drip tray.
3. Use a warm, soapy sponge to wipe plates clean, then rinse sponge and wipe again to remove any soapy residue. Dry thoroughly with an absorbent paper towel.
4. To remove stubborn buildup, use a nylon or nonmetallic scrubbing pad to clean the grill plates.

**Important:** Do not use metallic scrubbing pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of your grill; use only nylon or nonmetallic scrubbing pads.

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

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

8. To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.
- Important:** Do not immerse body of grill in water or any other liquid.
9. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by a qualified electrician.

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

### STORAGE

Always make sure grill is clean and dry before storing.

**Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.**

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composantes, et de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé. Ou composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- Faire preuve de grande prudence pour déplacer un appareil contenant de l'huile brûlante ou autre liquide chaud.
- Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Faire fonctionner l'appareil uniquement lorsqu'il est fermé.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

**L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.**

### FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

### VIS INDESSERRABLE

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

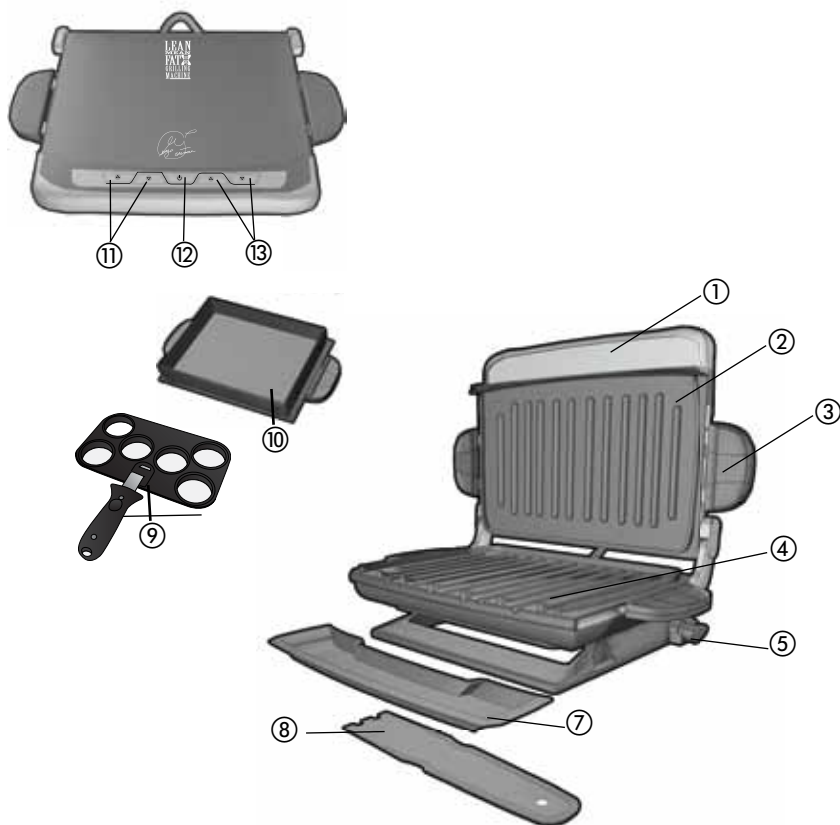
### CORDON

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
  - 1) la tension nominale du cordon d'alimentation ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
  - 2) le cordon 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 par inadvertance.

Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches.

**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 intégrée
- † 2. Plaque (supérieure) (pièce n° GRP4-03)
3. Poignées de dégagement de la plaque (de chaque côté)
- † 4. Plaque (inférieure) (pièce n° GRP4-04)
5. Bouton de réglage de l'angle du grill
6. Cordon d'alimentation (non illustré)
- † 7. Plateau d'égouttage (pièce n° GRP4-01)
- † 8. Spatule (pièce n° GRP4-02)
- † 9. Plaque à mini-hamburgers insérable avec poignée froide au toucher (plaque : pièce n° GRP4-09 - poignée : pièce n° GRP4-10)
- †10. Plaque de cuisson profonde (pièce n° GRP4-07)
11. Boutons d'augmentation/de diminution du temps
12. Interrupteur marche/arrêt (⏻)
13. Boutons d'augmentation/de diminution de la température (▲) (▼)

**Remarque :** Le symbole † indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur.

## Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

### POUR COMMENCER

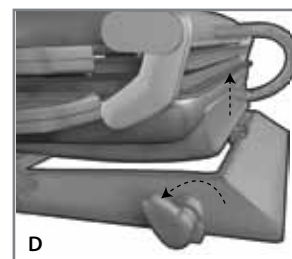
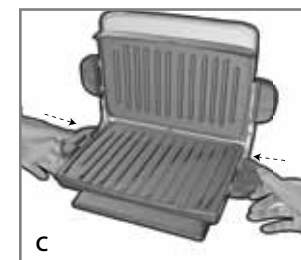
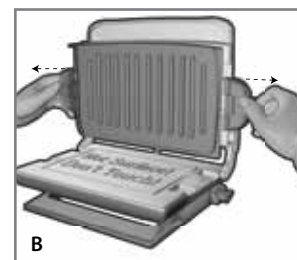
- Retirer tous les matériaux d'emballage et les étiquettes du produit.
- Retirer et conserver la documentation.
- Aller à l'adresse [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) pour enregistrer votre garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles et/ou les accessoires comme indiqué à la section « ENTRETIEN ET NETTOYAGE » du présent guide d'utilisation.
- Passer un linge ou une éponge humide sur les plaques du grill afin d'éliminer toute poussière. Sécher à l'aide d'un linge doux ou d'un essuie tout.
- Choisir l'emplacement du grill en laissant suffisamment d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur pour que la chaleur puisse bien circuler et n'endommage pas les armoires et les murs.

### FIXATION DES PLAQUES AMOVIBLES

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

#### PLAQUES DE BASE DU GRIL

1. Fixer solidement les plaques supérieure et inférieure du grill à l'aide des poignées de dégagement situées de chaque côté des plaques (B et C).



**Important :** Lorsque les plaques de grill sont utilisées, soulever l'arrière du grill au moyen du bouton situé à l'arrière du côté droit de l'appareil, de sorte que la graisse coule dans le plateau d'égouttage (D).

**Mise en garde :** La position inclinée doit uniquement être utilisée pendant le grillage des aliments.

2. Placer le plateau d'égouttage sous la section avant inclinée de la plaque inférieure du grill.

#### PLAQUE DE CUISSON PROFONDE

**Important :** Lorsque cette plaque est utilisée, s'assurer que le grill est complètement en position horizontale (à plat) (D).

1. Lorsque la plaque de cuisson profonde est utilisée, fixer solidement la plaque supérieure à la partie supérieure du grill, et fixer la plaque de cuisson profonde remplie à la partie inférieure du grill à l'aide des poignées de dégagement situées de chaque côté des plaques.
2. Une fois que la cuisson au moyen de la plaque de cuisson profonde est terminée, utiliser des poignées de cuisine pour retirer la plaque de cuisson et la poser sur une grille.

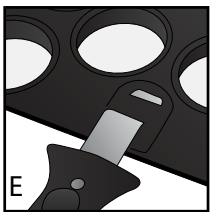
#### PLAQUE À MINI-HAMBURGERS

1. Fixer solidement les plaques du grill à l'aide des poignées de dégagement situées de chaque côté des plaques.

**Important :** Lorsque la plaque à mini-hamburgers est utilisée, toujours soulever l'arrière du grill au moyen du bouton situé à l'arrière du côté droit de l'appareil, de sorte que la graisse coule dans le plateau d'égouttage (D).



**Remarque : La plaque à mini-hamburgers comprend une poignée froide au toucher facilitant l'insertion et le retrait de la plaque. Toujours utiliser la poignée pour éviter de toucher les surfaces chaudes. Retirer la poignée pendant la cuisson.**



2. Fixer la poignée froide au toucher à la plaque à mini-hamburgers en glissant l'extrémité plate dans l'ouverture correspondante de la plaque (E).

**Important : S'assurer que la poignée est convenablement fixée à la plaque.**

3. Poser la plaque à mini-hamburgers sur la plaque de cuisson inférieure, puis retirer la poignée.

**Mise en garde : Retirer la poignée froide au toucher de la plaque à mini-hamburgers pendant la cuisson.**

4. Placer le plateau d'égouttage sous l'avant du gril.
5. Régler la température à 220 °C (425 °F) et le temps de cuisson à 4 minutes; préchauffer le gril pendant au moins 5 minutes.
6. Utiliser 60 g (2 oz) de viande pour chaque galette de mini-hamburger.

#### PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

1. Fermer le couvercle du gril.
2. Dérouler le cordon d'alimentation et le brancher dans une prise de courant standard. L'écran ACL affiche des tirets à l'endroit où apparaîtront l'heure et la température.
3. Appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT (⏻) pour mettre le gril en marche; 5 minutes apparaîtront à l'afficheur de la minuterie et 150 °C (300 °F) à l'afficheur de la température.
4. Pour commencer le préchauffage, régler le temps de cuisson en ajoutant le délai de préchauffage de 5 minutes à l'aide de la touche (▲). Le temps de cuisson change par tranches d'une minute (le gril émet un signal audible à chaque pression de la touche). L'afficheur indique le temps sélectionné.
5. Il est possible de modifier le temps de cuisson n'importe quand en appuyant sur la touche (▲) ou (▼) autant de fois que désiré. Le temps de cuisson minimal est d'une minute; le temps de cuisson maximal est de 20 minutes. L'écran ACL affichera ON (MARCHE), et le gril émettra un signal audible lorsque la température sélectionnée aura été atteinte et que le préchauffage sera terminé.
6. Régler la température désirée en appuyant sur la touche (▲) autant de fois que désiré. La température change par tranches de 14 °C (57 °F). Les réglages de température varient de 148 °C (298 °F) à 218 °C (424 °F).

#### UTILISATION DU GRIL

**Important : Pour faire griller de la viande, de la volaille et du poisson, utiliser le bouton situé à l'arrière du côté droit de l'appareil pour soulever l'arrière de la plaque inférieure de sorte que la graisse coule dans le plateau d'égouttage (D).**

**Important : Pour faire griller des sandwichs, préparer des gaufres ou des muffins et pour la cuisson, mettre la plaque inférieure en position horizontale (à plat).**

1. Sélectionner le temps de cuisson et la température désirés en suivant les instructions de la section PRÉCHAUFFAGE DU GRIL. Tenir compte du temps requis pour le préchauffage.
2. Huiler légèrement les plaques avant la première utilisation, au besoin.

**Remarque :** Éviter l'emploi d'aérosol de cuisson sur les surfaces antiadhésives. Les produits chimiques permettant la vaporisation peuvent s'accumuler sur la surface des plaques du gril et réduire leur efficacité.

3. Placer délicatement les aliments à cuire sur la plaque inférieure du gril préchauffé.

Ce gril permet généralement de cuire de 2 à 4 portions.

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

4. Refermer le couvercle directement sur les aliments.

**Remarque :** Utiliser les temps de cuisson suggérés dans le TABLEAU DE CUISSON aux pages 15 à 17.

5. Laisser les aliments cuire pendant le temps de cuisson sélectionné.

**Important : Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.**

6. L'afficheur de la minuterie n'indique pas de décompte pendant la cuisson. Le gril émettra un signal audible une fois le temps de cuisson sélectionné écoulé. Le gril restera en marche jusqu'à ce qu'il soit débranché.
7. Une fois le temps de cuisson écoulé, les aliments devraient être cuits. Pour prolonger le temps de cuisson, il suffit de suivre les instructions de cette section en débutant à l'étape 4.
8. Ouvrir le gril avec précaution à l'aide d'une poignée de cuisine.
9. Retirer les aliments cuits à l'aide de la spatule en plastique fournie.

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

10. Appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT (⏻) pour éteindre le gril, puis débrancher le gril.

**Important : Les éléments chauffants demeureront en marche jusqu'à ce que l'appareil soit débranché.**

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

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

#### TABLEAU DE CUISSON SUGGÉRÉE

Les temps de cuisson suivants sont fournis uniquement à titre indicatif, pour une cuisson complète. Ils varieront selon la coupe ou l'épaisseur de l'aliment à cuire.

Pour s'assurer que l'aliment est bien cuit, utiliser un thermomètre à cuisson. Si l'aliment doit cuire plus longtemps, le vérifier régulièrement pour éviter qu'il ne soit trop cuit.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	RÉGLAGE	COMMENTAIRES
<b>VIANDE</b>			
Galette de bœuf fraîche de 142 g (5 oz)	De 4 à 6 minutes	Élevé (MAX)	Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson à point (71 °C/160 °F)
Galette de bœuf surgelée de 142 g (5 oz)	De 5 à 6 minutes	Élevé (MAX)	Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson à point (71 °C/160 °F)
Bifteck de flanc de 340 g (¾ lb)	De 6 à 8 minutes	Élevé (MAX)	Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson mi-saignant (63 °C/145 °F)
Bifteck de hampe de 227 g (½ lb)	De 4 à 6 minutes	Élevé (MAX)	Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson à point (71 °C/160 °F)
Bifteck de coquille d'aloyau de 170 g (6 oz)	De 6 à 8 minutes	Élevé (MAX)	Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson mi-saignant (63 °C/145 °F)
Filet mignon de 142 g (5 oz)	De 4 à 6 minutes	Élevé (MAX)	Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson mi-saignant (63 °C/145 °F)
Brochette de bœuf	De 5 à 7 minutes	Élevé (MAX)	Cuisson à point (71 °C/160 °F)



ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	RÉGLAGE	COMMENTAIRES
Côtelette de filet de porc désossée	De 4 à 6 minutes	Moyen-élevé	Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson à 71 °C (160 °F)
Côtelette de filet de porc non désossée	De 4 à 6 minutes	Moyen-élevé	Épaisseur de 13 mm (½ po) Cuisson à 71 °C (160 °F)
Saucisse en chapelet ou en boulette	De 4 à 6 minutes	Moyen-élevé	Cuisson à 71 °C (160 °F)
Hot-dog	De 4 à 5 minutes	Moyen-élevé	Cuisson à 76 °C (168 °F)
Bacon	De 6 à 8 minutes	Moyen-élevé	Cuire jusqu'à ce que le bacon soit croustillant
Côtelette d filet de porc fumé	De 4 à 6 minutes	Moyen-élevé	Cuisson à 71 °C (160 °F)
Côtelette de filet d'agneau	De 5 à 7 minutes	Élevé (MAX)	Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson à point (71 °C/160 °F)
<b>VOLAILLE</b>			
Poitrine de poulet désossée, sans peau de 227 g (8 oz)	De 11 à 13 minutes	Moyen-élevé	Cuisson à 77 °C (170 °F)
Filets de poulet (4 à 6 morceaux)	De 4 à 6 minutes	Moyen-élevé	Cuisson à 77 °C (170 °F)
Filet de dinde de 340 g (3/4 lb)	De 9 à 11 minutes	Moyen-élevé	Cuisson à 77 °C (170 °F)
Galette de dinde de 142 g (5 oz)	De 4 à 6 minutes	Moyen-élevé	Cuisson à 77 °C (170 °F)
<b>POISSON</b>			
Filets de tilapia (170 g/6 oz chacun)	De 5 à 7 minutes	Moyen	Cuisson à 63 °C (145 °F)
Filet de truite de 170 g (6 oz)	De 4 à 6 minutes	Moyen	Cuisson à 63 °C (145 °F)
Filet de saumon (morceau de 227 g/8 oz)	De 5 à 7 minutes	Moyen	Cuisson à 63 °C (145 °F)
Darne de saumon de 170 à 227 g (6 à 8 oz)	De 7 à 9 minutes	Moyen-élevé	Cuisson à 63 °C (145 °F)
Darne de thon de 170 g (6 oz)	De 4 à 6 minutes	Moyen-élevé	Cuisson à 63 °C (145 °F)
Crevettes	De 3 à 4 minutes	Moyen-élevé	Cuisson à 63 °C (145 °F)

**Remarque :** Pour assurer la cuisson complète des aliments, le Department of Agriculture des États Unis recommande que la viande et la volaille soient cuites aux températures internes suivantes. Utiliser une minuterie. Pour s'assurer que la viande est bien cuite, utiliser un thermomètre à cuisson et l'insérer au centre du morceau de viande, en s'assurant qu'il ne touche pas l'os ni les plaques du gril.

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

#### CUISSON DE FRUITS ET LÉGUMES SUR LE GRIL

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. Vérifier la cuisson en insérant une fourchette au centre de l'aliment (s'assurer de ne pas toucher la plaque de cuisson). Si l'aliment doit cuire plus longtemps, le vérifier régulièrement pour éviter qu'il ne soit trop cuit.

ALIMENT	RÉGLAGE	TEMPS DE CUISSON
Pointes d'asperge	Moyen-élevé	De 4 à 6 minutes
Poivrons de couleurs variées, coupés en rondelles de 13 mm (½ po)	Moyen-élevé	De 5 à 7 minutes
Champignons tranchés épais	Moyen-élevé	De 4 à 5 minutes
Oignons en tranches de 13 mm (½ po)	Moyen-élevé	De 5 à 7 minutes
Pommes de terre en tranches de 13 mm (½ po)	Moyen-élevé	De 15 à 18 minutes
Champignons portabello de 76 mm (3 po) de diamètre	Moyen-élevé	De 4 à 6 minutes
Courgettes en tranches de 13 mm (½ po)	Moyen-élevé	De 3 à 4 minutes
Ananas frais en tranches de 13 mm (½ po)	Moyen-élevé	De 2 à 4 minutes

**Important :** N'utiliser que des ustensiles en plastique résistant à la chaleur ou en bois lors de la cuisson d'aliments sur le gril. Les ustensiles en silicone sont excellents, car ils ne perdent pas leur couleur et ne fondent pas au contact d'objets dont la température est élevée

# Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut remplacer aucune pièce de cet appareil. Confier la réparation à un technicien qualifié.

## NETTOYAGE

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

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

**Important: Les éléments chauffants demeureront en marche jusqu'à ce que l'appareil soit débranché.**

2. Placer le plateau d'égouttage sous l'avant de l'appareil. À l'aide de la spatule en plastique, gratter toute particule de graisse ou d'aliments qui reste; l'excédent s'écoulera dans le plateau d'égouttage.
3. Utiliser une éponge imbibée d'eau tiède savonneuse pour nettoyer les plaques, puis rincer l'éponge et nettoyer de nouveau pour éliminer les résidus de savon. Bien les assécher à l'aide d'une serviette en papier.
4. Pour nettoyer les résidus tenaces sur les plaques du gril, utiliser un tampon à récurer en nylon ou non métallique.

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

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

**Note : Les plaques du gril amovibles vont aussi au lave-vaisselle. Après avoir lavé les plaques au lave-vaisselle, essuyer le côté sans revêtement avec un linge sec pour prévenir la décoloration. Les détergents pour lave-vaisselle peuvent causer de l'oxydation sur le côté sans revêtement des plaques de cuisson. Ce phénomène n'est pas néfaste et les traces d'oxydation peuvent être essuyées avec un linge humide.**

8. Pour nettoyer le couvercle du gril, l'essuyer avec une éponge humidifiée à l'eau tiède, et sécher avec un linge doux et sec.

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

9. Tout entretien, autre que le nettoyage ci dessus, requérant un démontage doit être effectué par un électricien qualifié.

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

## RANGEMENT

Toujours s'assurer que le gril est propre et sec avant de le ranger.

## NEED HELP?

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

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

#### What does it cover?

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

#### For how long?

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

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

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

#### How do you get service?

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

#### What does your warranty not cover?

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

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

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

Made and Printed in People's Republic of China

## **BESOIN D'AIDE?**

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

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

#### **Quelle est la couverture?**

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

#### **Quelle est la durée?**

- Trois années à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

#### **Quelle aide offrons nous?**

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

#### **Comment se prévaut-on du service?**

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au [www.prodprotect.com/applica](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.

Fabriqué et Imprimé en République populaire de Chine



© 2011 Applica Consumer Products, Inc.

2011/1-12-38E/F

Join us on Facebook / Visitez notre page Facebook  
 [Facebook.com/georgeforemanhealthycooking](https://www.facebook.com/georgeforemanhealthycooking)