

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



George Foreman GR1212CAN Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GR1212CAN](#)



[Find Your George Foreman Small Appliance Parts - Select From 306 Models](#)

----- Manual continues below -----

GEORGE FOREMAN®

THE LEAN MEAN FAT REDUCING GRILLING MACHINE™

Please Read and Save this Use and Care Book

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation



? USA/Canada 1-800-231-9786
www.prodprotect.com/applica

Accessories/Parts (USA/Canada)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)

1-800-738-0245

Model
Modèle

□ GR1212CAN

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

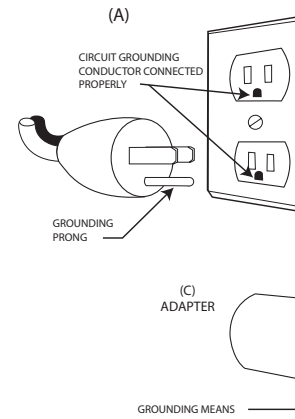
- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDING PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a three-prong outlet. Do not attempt to defeat the grounding conductor. Defeat of the grounding conductor may result in the electrician if you are in doubt as to whether t



ELECTRICAL CORD

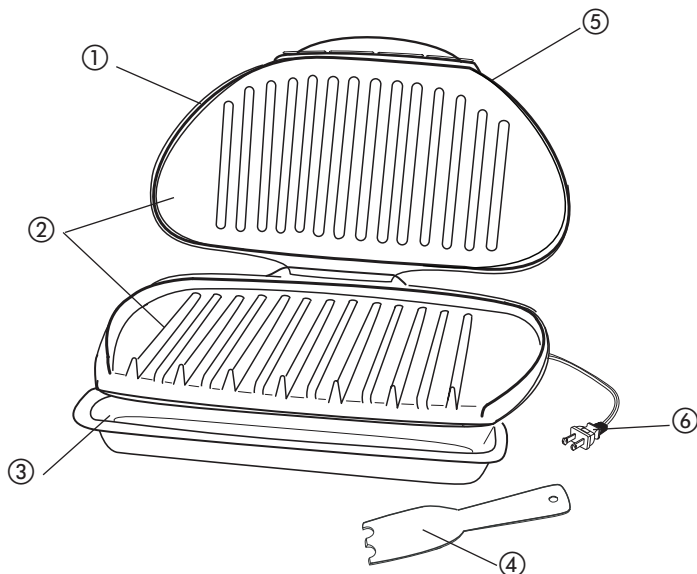
- a) A short power-supply cord (or detachable cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming energized.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords should be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord should be at least as great as the rating of the appliance.
 - 2) If the appliance is of the grounded type, use a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it can be pulled up or tabletop where it can be pulled on to the appliance.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw on the outer cover. To reduce the risk of fire or electrical shock, do not remove the outer cover. There are no user-serviceable parts. Repair or replacement should be done by authorized service personnel.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by an authorized service center. In Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



- 1. Grill cover (lid)
- 2. Grill plates
- † 3. Drip Tray (Part # 21274)
- † 4. Spatula (Part # 20147)
- 5. Preheat indicator light (not shown)
- 6. Power cord

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to use:

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any staples.
- Remove and save literature.
- Wash removable parts as instructed in the manual.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge, then dry with a soft cloth or paper towels.
- Select location where unit is to be used. Allow the front and wall to allow heat to flow with the grill.

DRIP TRAY

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

PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.
2. Unwind cord and plug into standard electrical outlet.
3. The preheat indicator light comes on to indicate the grill is preheating.
4. Allow the grill to preheat for at least 5 minutes. Use a kitchen timer.

GRILLING

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

Note: Aerosol cooking spray should not be used. Do not use aerosol cooking spray that allow spray to come out of can build up on grill plates. This will reduce their efficiency.

3. Carefully place foods to be cooked on grill plates.

Note: Do not overload grill.

4. Use suggested cooking times found in the manual. If desired, use a kitchen timer.

Important: Do not leave the appliance unattended.

5. After selected time, the food should be cooked.
6. Using a pot holder, carefully open the grill cover.
7. Remove cooked food using plastic spatula.

Note: Always use heatproof plastic, nylon or silicone spatula. Do not use metal spatula on nonstick surface of grill plates. Never use metal spatula on grill plates.

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

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

Note: Be sure the liquid in drip tray has cooled before attempting to move it.

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.

	Rare 145°F	Medium 160°F	Well 170°F
Salmon filet	2½ min	3 min	4½ min
Salmon steak	4 min	6 min	10 min
Sword fish	7 min	9 min	10 min
Tuna steak	6 min	8 min	10 min
White fish	4 min	5½ min	7 min
Shrimp	1½ min	2½ min	3½ min
Turkey burgers (4 oz.)	7 min	8 min	9 min
Turkey burgers (8 oz.)	8 min	9 min	10 min
Pork loin		5 min	6 min
Hamburgers (4 oz.)	7 min	8 min	9 min
Hamburgers (8 oz.)	8 min	9 min	10 min
Chicken breasts (boneless/ skinless)			9 min
Link sausage		4 min	5 min
Sliced sausage (¾" thick)		6 min	7 min
Fajita beef (½" thick slices)	1½ min	2 min	2½ min
T-bone steak	8 min	9 min	10 min
NY strip steak	4 min	7 min	10 min
Flank steak	7 min	8 min	10 min
Onions & peppers (brush with oil)			8½ min

Please note: To be sure your food is fully cooked, please follow the following guidelines. Using a meat thermometer, insert the meat thermometer into the center of the food. The meat thermometer is not touching the bone.

FOOD TO BE COOKED	MEDIA
Chicken Breast	
Chicken Thigh	
Beef / Lamb/Veal	160°F
Pork	
Reheated cooked meats and poultry	

GRILLING TIPS:

- To prevent heat loss and for even cooking, preheat the grill.
- Do not overfill grill.
- When first cooking a particular food, check for doneness before suggested time; if necessary adjust cooking time.
- When cooking several pieces of food, turn them frequently to ensure even thickness.
- Remember that since grill is cooking from both sides, cooking time will be shorter than expected. Watch carefully.
- For added flavor, add dry seasonings before cooking.

Important: Use only silicone, plastic and wood utensils on the grill. Silicone utensils are especially good for use with the high temperature.

CARE AND CLEANING

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. Empty drip tray and wash in warm, soapy water; dry thoroughly with a paper towel.
5. 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.

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 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.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Finish on grill plates has cut marks.	Metal utensils have been used.
Grill marks on food are very light.	Grill was not fully preheated before cooking.
There is food buildup on grill plates.	Grill not properly cleaned after use.
Food is dry and burnt.	Food is overcooked.
Grill does not turn on.	Grill is not plugged in.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

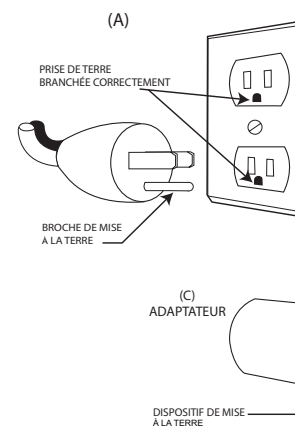
- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé 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 composants, 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.

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 prise à trois trous. Il ne faut pas tenter de faire une mauvaise connexion du conducteur de terre. La mauvaise connexion du conducteur de terre peut entraîner des risques électriques. Communiquer avec un électricien qualifié si l'appareil n'est bien mis à la terre.



CORDON ÉLECTRIQUE

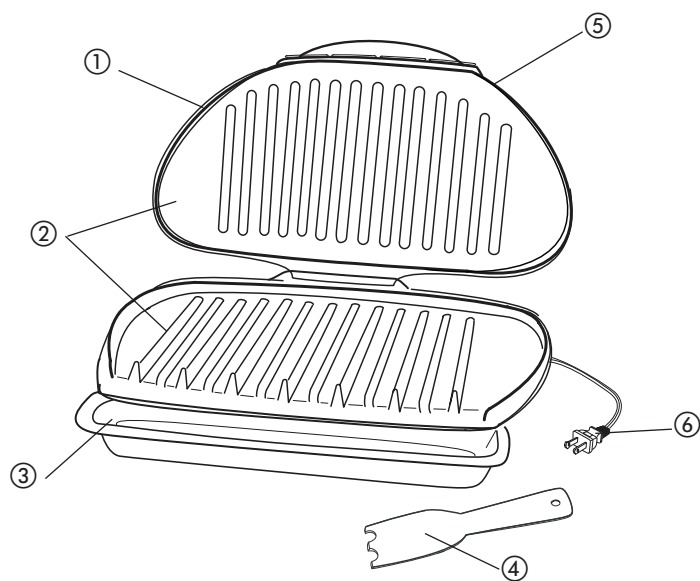
- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est conçu pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles. Utilisez-les avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible, s'assurer que :
 - 1) La tension nominale du cordon d'alimentation est la même ou plus élevée que celle de l'appareil, et qu'il est certifié pour la tension locale.
 - 2) Lorsque l'appareil est de type mis à la terre à trois broches, et;
 - 3) Le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas sous la table d'où des enfants pourraient tomber et causer un trébuchement.

VIS INDESSERRABLE

AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'une vis à tête encastrée dans le couvercle extérieur. Pour réduire les risques de blessures électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle sans la vis. Ne pas remplacer les pièces de l'appareil. En cas de panne, contacter les centres de service autorisés.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, le remplacer par un personnel qualifié ou, en Amérique latine, par un technicien autorisé.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



1. Couvercle du grill

2. Plaques du grill

† 3. Plateau d'égouttage (no de pièce 21274)

† 4. Spatule en plastique (no de pièce 20147)

5. Témoin de préchauffage (non illustré)

6. Cordon d'alimentation

Remarque : † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible.

Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage.
- Conserver la documentation.
- Laver les pièces amovibles comme indiqué dans la section NETTOYAGE du présent guide d'utilisation.
- Passer un linge ou une éponge humide sur toute poussière. Sécher à l'aide d'un linge propre.
- Choisir l'emplacement de l'appareil en laissant un espace à l'arrière de l'appareil et le mur pour qu'il ne soit pas endommagé par les armoires et les murs.

PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

Placer le plateau d'égouttage sous la partie inférieure du grill.

PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

1. Fermer le couvercle du grill.
2. Dérouler le cordon d'alimentation et le brancher à un standard.
3. Le témoin de préchauffage s'allume, indiquant que le grill est prêt à l'usage.
4. Préchauffer le grill pendant au moins 5 minutes. Au besoin, une minuterie peut être utilisée.

CUISSON SUR LE GRIL

1. Ouvrir le grill préchauffé avec précaution.
2. Huiler légèrement les plaques du grill à l'aide d'un pinceau.

Remarque : Éviter l'emploi d'antiadhésifs ou de produits chimiques permettant la cuisson sur la surface des plaques du grill et réduire leur durée de vie.

3. Placer délicatement les aliments à cuire sur le grill et fermer le couvercle.

Remarque : Ne pas surcharger la plaque de cuisson.

4. Utiliser les temps de cuisson suggérés dans le tableau de la page 14. Utiliser au besoin une minuterie.

Important : Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

5. À la fin du temps réglé, les aliments de cuisson sont prêts à être servis.

6. Ouvrir le couvercle avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four.

7. 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.

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

Mise en garde : Ne pas retirer les plaques du grill lorsque l'appareil est chaud.

Laisser les plaques du grill refroidir complètement avant de les retirer ou de les changer.

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

Remarque : S'assurer que le liquide amassé dans le plateau d'égouttage a refroidi avant de le déplacer.

TABLEAU DE CUISSON S

Les temps de cuisson suivants sont fournis pour une cuisson complète. Ils varieront selon le type d'aliment à cuire. Pour s'assurer que l'aliment est bien cuit, vérifiez la cuisson. Si l'aliment doit cuire plus longtemps, vérifiez régulièrement pour éviter qu'il ne soit trop cuit.

	Se (
Filet de saumon	2
Darne de saumon	
Espadon	
Darne de thon	
Poisson maigre	
Crevette	1
Galettes de dinde de 4 oz / 113 g (burgers)	
Galettes de dinde de 8 oz / 227 g (burgers)	
Longe de porc	
Galettes de bœuf de 4 oz / 113 g (burgers)	
Galettes de bœuf de 8 oz / 227 g (burgers)	
Poitrine de poulet (désossée/sans peau)	
Saucisse en chapelet	
Saucisse tranchée (épaisseur de ¾ po / 2 cm)	
Bœuf pour fajitas (tranches d'une épaisseur de ½ po / 1,25 cm)	1
Bifteck d'ailoyau (T-bone)	
Coquille d'ailoyau	
Bavette de flanchet	
Oignons et poivrons (badigeonnés d'huile)	

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. Pour s'assurer que la viande est bien cuite, utiliser un thermomètre à cuisson et l'insérer au centre du morceau de viande, en veillant à ce qu'il ne touche pas à l'os.

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

CONSEILS POUR LE GRILLAGE

- Pour éviter la perte de chaleur et favoriser une cuisson uniforme, éviter d'ouvrir le couvercle fréquemment.
- Ne pas surcharger le gril.
- 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 d'une taille et d'une 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.

Entretien et nettoyage

Mise en garde : Pour éviter les brûlures au visage, ne pas regarder dans le gril complètement avant de le nettoyer.

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

Important : L'appareil continue de CHAUFFER pendant le nettoyage.

2. Placer le plateau d'égouttage sous l'avant du gril, recouvert d'un film en plastique, gratter toute particule de graisse. L'excédent s'écoulera dans le plateau d'égouttage.
3. Utiliser une éponge tiède et savonneuse pour gratter le gril. Rincer l'éponge et essuyer à nouveau pour éliminer les résidus de savon complètement à l'aide d'un essuie-tout.
4. Vider le plateau d'égouttage et le nettoyer avec un essuie-tout. Bien l'assécher à l'aide d'un essuie-tout.
5. Pour nettoyer les résidus tenaces sur le gril, utiliser un grattoir en nylon ou non métallique.

Important : Ne pas utiliser de tampons à récurer, de produits abrasifs ou tout autre nettoyant abrasif pour nettoyer le gril. Utilisez uniquement des tampons à récurer en nylon.

6. Pour nettoyer le couvercle du gril, l'essuyer avec un essuie-tout et sécher avec un linge doux et sec.

Important : Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.

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

Mise en garde : S'assurer de maintenir le gril à l'écart des enfants pendant le nettoyage pour éviter tout risque de brûlure ou de blessure.

RANGEMENT

- S'assurer que le gril est toujours propre avant de le ranger.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le fini des plaques porte des égratignures.	Des ustensiles de métal ont été utilisés.	Toujours utiliser des ustensiles en plastique, en nylon ou en bois, résistants à la chaleur, pour éviter d'égratigner les surfaces antiadhésives des plaques du gril. Ne jamais utiliser de broches, de pinces, de fourchettes ou de couteaux métalliques.
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.
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 indiqué le plus court.
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.

NEED HELP?

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

Two-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 the product.

For how long?

- Two years after the date of original 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, 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.

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien, adressez toute question relative au produit au numéro approprié indiqué sur la page couverture de ce manuel. Ne retournez pas le produit au lieu d'achat. Ne pas poster le produit au fabricant, ni l'amener dans un centre de service. On peut également consulter le site Web indiqué sur la page couverture de ce manuel.

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

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'œuvre ou de matériel fourni par la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Deux ans après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement similaire.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de date de vente.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou appeler notre numéro sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements sur le service de garantie.
- On peut également communiquer avec notre service client 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.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors-pays.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire.
- Les frais de transport et de manutention.
- Des dommages indirects (il faut toutefois noter que certaines lois ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de ces dommages.)

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie sont régies par la loi de l'état ou de la province où l'utilisateur peut également se prévaloir de la présente garantie.



R12008/5-14-159E/F

Copyright © 2008 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