

COOK NUMBER® ELECTRIC GRILL

LG20ie · JAG20e · CNE20

Owner's Operating and Safety Instructions

French Manual (Manuel en français) - page 13



LG20ie



JAG20e



CNE20

Dual Burner Electric Cook Number® Grills

Designed for Professional Results in Four Grill Cooking Formats:
Grill ▪ Roast ▪ Sear ▪ Convection Baking





CAUTION
DO NOT DISCARD THIS MANUAL

- Important operating and maintenance instructions included.
- Read, understand and follow these instructions for safe installation and operation.
- Leave this manual with party responsible for use and operation.



WARNING:

If the information in these instructions is not followed, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

Read the following instructions carefully and be sure your grill is properly installed, assembled and maintained.

Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have questions concerning assembly or operation, consult your dealer.



Fire Stone Home Products

12400 Portland Ave S

Suite 195

Burnsville, MN 55337

Fax: 952-358-7414

Customer Service: 1-866-303-4028

www.firestonehp.com

THANK YOU for selecting the Fire Stone COOK NUMBER GRILL™.

We trust you'll be delighted with the high quality engineering and performance you'll experience with this highly versatile grill and added convection range. It has been carefully designed to deliver professional quality "controlled cooking" – all encompassed in a lightweight and efficient format with features unlike any other grill in its category.

Please follow the instructions carefully for safe enjoyable use. We wish you years of superior performance, entertainment & culinary enjoyment.

Safety Instructions	3
Getting Started	4-5
Unpacking	4
Seasoning your Grill	4
Starting & Grilling	4-5
Outdoor Use	5
Indoor Use	5
How to Cook	6-7
Cleaning and Maintenance	8
Warranty	9
Recipes	10-11
Cook Number Temperature Guide	12

Patent pending.





WARNING!

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, probe or grill in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.



9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.

PLEASE NOTE:

The OFF/ON switch found on the front panel of the grill operates as a MANUAL switch and DOES NOT SHUT OFF AUTOMATICALLY. This is a design feature which enables extended grilling times for slow roasting.

12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
14. Use only on properly grounded outlet.
15. Clean grill often for maximum performance. this includes grilling grates, searing plate, grease tray and vaporizer plate (see page 8 for more info)
16. Pay close attention when grilling high fat foods or skin-on chicken as flare-ups can occur.
17. Keep grill covered when not in use.

NOTE: Model CNE20 does not come with a cover but it can be purchased separately. To order grill cover, reference part # CVR20GH.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



WARNING!

Never allow children to operate the grill.
Do not allow children to play near the grill.



UNPACKING & INITIAL PRECLEANING

Carefully unpack your COOK NUMBER GRILL™ and remove all corrugated shipping elements used to protect your grill in transit. Before you begin, we first recommend removing the Grilling Grate on the left side and the Searing Plate on the right side and washing them both with warm soapy water.

SEASONING YOUR FIRESTONE LEGACY 20 i/e GRILL

Getting Started

1. Please familiarize yourself with the safety guidelines at the front of this manual.
2. Be sure the grill is plugged in and stationed on a clean and dry surface.
3. Open the grill lid.
4. For first time START-UP procedure, we recommend following the steps below to prepare your grill for optimum performance by staging a proper initial "seasoning / burn off" process.

Step 1.

BEFORE IGNITION, take a soft clean cloth and apply a thin coating of *cooking oil* or *olive oil* to the cloth and lightly wipe on both the grate and the searing plate of the grill.

Step 2.

You'll be seasoning both surfaces of the grill *one side at a time* following the ignition instructions below. Be sure to allow time for each side to fully heat up and release any initial smoke during this break-in / seasoning stage.

FIRE STONE COOK NUMBER GRILL™ STARTING INSTRUCTIONS:

The Fire Stone COOK NUMBER GRILLS™ are designed to operate either on the left side / grill mode - or the right side / sear mode BUT NEVER BOTH SIDES AT THE SAME TIME.

MODELS JAG20e & LG20ie

To start the LEFT Grilling & Roasting side:

1. First, turn on the grill by depressing the black OFF / ON rocker switch on the front panel to the right – for the ON position.
2. Turn the – far right dial COUNTER-CLOCKWISE to start the GRILL SIDE heating element. The Fire Stone COOK NUMBER GRILL™ is designed to automatically operate at HIGH TEMPERATURE in this mode.
3. Allow 5 to 7 minutes for the GRILL SIDE surface to reach its full temperature to complete the initial seasoning process or to begin grilling.

To start the RIGHT Searing Plate side:

1. Turn on the grill by depressing the black OFF/ ON rocker switch on the front panel to the right – for the ON position.
2. Turn the – far right dial CLOCKWISE to start the SEARING PLATE heating element and turn the temperature to the highest setting @ 550° for the initial seasoning / burn-off process. Allow 5 to 7 minutes for the SEARING PLATE surface to reach its full temperature to complete the break-in / seasoning process or to begin searing.

Now that your Fire Stone COOK NUMBER GRILL™ is seasoned, you will use the searing feature by selecting the desired temperature of your choice using this far right knob. Searing times may vary based on what you're grilling.

Then, after searing is done, continues by turning the left GRILL SIDE on by rotating the same far right knob COUNTER-CLOCKWISE and finish the grilling process using your convection grill feature to achieve the desired professional cooking results.

* Searing plate can also be used to saute vegetables or other items. Place items on sear plate and adjust temperature knob accordingly.

MODEL CNE20

This model has a 3-way switch to turn on the searing plate (right side). Flip the switch to the right. Allow 5-7 minutes for the searing plate to reach 500F. When this temp. is reached, the power will automatically transfer to the left side & back again to the right side, keeping the right sear plate between 450-500F. To turn on the left grill side, flip the switch to the left.



NOTES ABOUT OUTDOOR USE

Be sure you have proper ventilation, and protect all other surfaces near the grill.

NEVER grill in the open rain or in standing water as this grill is an electric appliance. There is always a hazard of electric shock while operating this unit.

NOTES ABOUT INDOOR USE

Use the Fire Stone COOK NUMBER GRILL™ ONLY with:

- The proper surfaces and surroundings to avoid fire or shock hazard.
- The proper ventilation - preferably directly underneath an indoor cooking ventilation hood or near a well-stabilized stone surface such as a fireplace hearth.
- Never operate in the presence of flammable surfaces or in standing or running water.
- While grilling, flare-ups from fats and juice drippings can occur, so be sure to monitor food closely so it does not burn.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance shall be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. Plug into a GFCI-protected outdoor receptacle, where available.

EXTENSION CORDS

Use only 3-wire extension cords that have 3-prong grounding-type plugs and 3-pole cord connectors that accept the plug from the appliance. Only extension cords identified by the marking "Suitable for use with outdoor appliances" shall be used outdoors. Use only

extension cords having an electrical rating not less than the rating of the appliance. Do not use damaged extension cords. Examine extension cord before using and replace if damaged. Do not abuse extension cord and do not tug on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges.

1. Outdoor extension cords shall be used with outdoor use products; such cords are surface marked with suffix letters "W-A" and with a tag stating "Suitable for use with outdoor appliances"
2. Connection to an extension cord shall be kept dry and off the ground;
3. Store products indoors when not in use, out of the reach of children; and
4. Do not clean this product with a water spray or the like.



WARNING

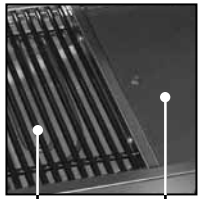


HOT! DO NOT TOUCH. SEVERE BURNS MAY RESULT. CLOTHING IGNITION MAY RESULT.

- Keep children away.
- CAREFULLY SUPERVISE children in same area as grill.
- Alert children and adults to hazards of high temperatures.
- Never lean over the cooking area while grill is on.
- Surfaces are hot during operation and cool down.
- Clean grill often for maximum performance and to avoid flare-ups or grease fires. This includes cleaning the grease tray, vaporizer plate and replacing the aluminum tray (if needed) after each use. See page 8 for more information.



Cast Iron Searing Plate and
Stainless Steel Grate (inside)



Grill
Searing Plate

Probe Heat Shield

Cook Number® Control System
Monitor Probe



Hood Temperature Gauge

Searing Plate/Grill
Temperature Dial
(on models JAG20e
& LG20ie)

Cook Control System™
Temperature Setting/Alert Dial

OFF/ON Rocker Switch

Overview

1. Follow the steps for Getting Started outlined on page 4.

MODELS JAG20e & LG20ie

2. To begin SEARING or GRILLING - push the Fire Stone Legacy OFF/ON rocker switch to the right for the ON position. Next, rotate the far right searing & grilling control dial clockwise for searing...or counterclockwise for grilling, roasting or convection baking.

MODEL CNE20 - See page 4

How to use the FIRE STONE Cook Number® Control System:

1. First, follow the start-up instructions under the Getting Started section shown at the top of page 4. Pre-heat the grill for 5 to 7 minutes in the mode of your choice – either the LEFT Grilling & Roasting side, or the RIGHT Searing Plate side. After the grill mode you've selected is up to temperature, place the food on the pre-heated surface and insert the Cook Control System™ Monitor Probe into the food for worry-free controlled cooking.

For best results, be sure to insert the probe *into the deepest part of your fillet or roast.*

2. Set the audible temperature "controlled cooking" monitor feature by dialing in your Cook Number® to correlate with the food you are grilling or roasting.
3. When the probe detects the food has reached its proper temperature, *the red lights will illuminate and the alarm will sound.*

Remember – thick cuts of meat such as steaks or roasts will continue to cook after they have been removed from the grilling surface.

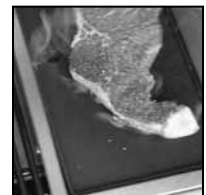
4. Be sure to turn the far right control dial OFF by pushing the black OFF / ON rocker switch to the left OFF position, and unplug your grill after each use.

Searing

TIP: You may want to lightly coat the searing plate with oil or non-stick cooking spray prior to use.

1. Follow the steps for Getting Started outlined on page 4.

2. For a professional seared finish, place meat or fillet on pre-heated SEARING PLATE located on the right side of the grill.



3. Sear meat or fillet approximately 30-45 seconds on each side for rare, 45-60 seconds on each side for medium, 60-90 seconds on each side for well-done, and slightly longer for cuts thicker than one inch or in cold weather.

4. Once meat or fillet is seared on both sides, rotate far right dial counterclockwise to ignite grilling surface and continue convection grilling.

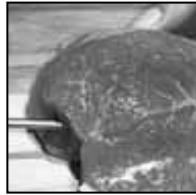
* On model CNE20, simply flip the switch to the left for sear mode.

5. When searing plate has reached a temperature of about 500F, the heat will transfer automatically to the left grill side. When it cools down to 450 F, it will transfer back to the right side.



Grilling and Roasting

1. Follow steps for Getting Started outlined on page 4.
2. For professional grilling and convection roasting, place meat or fillet on pre-heated stainless steel grate. You may want to lightly coat the steel grate with oil or non-stick cooking spray prior to use.
3. For turkey, whole chicken, or roast, follow recipe instructions for preparation, basting, etc. as you normally would for indoor range cooking. A V-shaped roasting rack is recommended. Make sure to use a shallow roasting pan to catch drippings.
4. Remove the COOK CONTROL SYSTEM™ Monitor Probe from holder and insert probe into thick part of meat but NOT touching the bone (see photo). For steaks, fillets and roasts, insert probe tip as near the center of the meat as possible.



CAUTION: Probe gets hot during use. ALWAYS use the probe heat shield, or high-temperature gloves, when inserting and removing probe from meat or fillet. NEVER let heat shield remain inside hood when cooking.

5. Turn COOK CONTROL SYSTEM™ dial to desired setting.
6. Close the hood and let convection cooking do the rest. Keeping the hood closed is important to the convection process.



7. When the probe detects the food has reached its proper temperature, *the alarm will sound and the red lights will illuminate.*
8. When finished, wipe COOK CONTROL SYSTEM™ Probe clean and return it to holder.
9. Turn the far right control dial OFF by pushing the black OFF / ON rocker switch to the left OFF position, and unplug your grill after each use.

Baking

TIP: Use of seasoned baking stones, particularly for breads and grill roasted pizza, can enhance the quality of your baking. Experiment and discover what works best for you.

1. Follow the steps for Getting Started outlined on page 4.
2. For professional baking, place pan, sheet or dish on grill.
3. Close hood, turn far right dial counterclockwise to ignite grill, and wait for grill hood temperature gauge to reach 300-350°F.
4. Set a timer according to recipe instructions and keep the hood closed as you normally would for indoor range baking. This is important to the convection process.
5. When finished, turn the far right control dial OFF by pushing the black OFF / ON rocker switch to the left OFF position, and unplug your grill after each use.

** For best results and to prevent flareups, clean your grill after every use. (see page 8 for more details).

** It is strongly recommended that the vaporizer plate is cleaned after each use. To clean, slide drip tray out from back grill. Remove vaporizer plate and scrape with a metal brush.

At Fire Stone, we're constantly developing new techniques to make cooking on your Electric COOK NUMBER GRILL™ a great experience that delivers the best results possible.

To learn more, visit www.firestonehp.com



ALWAYS BE SURE THE GRILL IS UNPLUGGED BEFORE CLEANING

Periodically, remove the grilling grates and searing plate and wash in soap and warm water. Use a wash cloth or vegetable brush to clean the cooking grids.

CAUTION: Never try to clean the cooking grids until they are cool to the touch.

Cleaning the Grease Drawer, Vaporizer Plate, and Aluminum Tray

To reduce the chance of fire, the grease drawer vaporizer plate and aluminum tray should be inspected before each grill use. Remove any grease from the tray and scrape any residue off the surface of the vaporizer plate. Wash with soap and warm water. Aluminum tray should be replaced often. To order more trays, contact your dealer and reference part number SRVLGE60.

As with all appliances, proper care and maintenance will keep this grill in top operating condition. By following these cleaning procedures on a regular basis, your Fire Stone Legacy Grill will stay clean and work properly with minimum effort.



WARNING Fire & Shock Risk

1. Remove the grilling grate on left for cleaning. The vaporizer plate is designed to pull out for cleaning with the grease tray from the back of the unit. It can be removed for cleaning or just scraped into place.
2. Using a putty knife or similar utensil, carefully scrape the area below the heating element on the left side for optimal performance.

Be careful NOT to scrape the heating element directly.



WARNING Fire & Shock Risk

Do not line the bottom of the grill housing with aluminum foil, sand or any substance that will restrict the flow of grease into the grease draining tray and receptacle.

- Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion which could cause property damage, serious bodily injury or death.



CAUTION: Be sure the grill is OFF and cool before cleaning.

Burning-off the grill after every cookout will keep it ready for instant use. However, once a year you should give the entire grill a thorough cleaning to keep it in top operating condition. Follow these steps:

1. Unplug the grill.
2. Brush the inside and bottom of the grill with a stiff wire brush, and wash with soap and warm water. Rinse thoroughly and let dry.

Cleaning Exterior Surfaces

Before initial use, and periodically thereafter, wash the grill using soap and warm water. Use a wash cloth or sponge for this process. Do not use a stiff wire or brass brush that might scratch the stainless steel surface.

Cleaning Exterior Surfaces—Stainless Steel

Weathering and extreme heat can cause exterior stainless steel surfaces to turn tan in color. Follow these steps for the best cleaning results:

1. Remove dirt or grease using hot water & soap and a soft cloth. Then, polish and treat the stainless surfaces using only an approved stainless steel care product. Never use abrasive cleaners or scrubbers as they will damage the surface as well as destroy the printed graphic surfaces used for operating instructions.
2. Finish by wiping your grill clean with a soft cloth and allow to air dry before starting the grill.

Black Porcelain or Powder Coated Finish

1. Follow directions above and/or use a glass cleaner (i.e. Windex), for best results.

CAUTION: The OFF/ON rocker switch found on the front panel of the Fire Stone Legacy 20 i/e Electric COOK NUMBER GRILL™ operates as a MANUAL switch and DOES NOT shut off automatically. This is a design feature which enables extended grilling times for slow roasting.

Fire Stone Electric COOK NUMBER GRILL™**Limited Warranty**

Fire Stone extends the following warranty for Electric Grills used in the United States of America or Canada. Dealers and employees of Fire Stone have no authority to make any warranty or authorize any remedies in addition to or inconsistent with the terms of this warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state.

Fire Stone warrants that this Electric Grill (the "Product") will be free from defects in material and workmanship as follows:

- Stainless steel parts - for the life of the Product.
- All other parts - for a period of one year from the Product's date of purchase.

This warranty is subject to the conditions, exclusions and limitations described below:

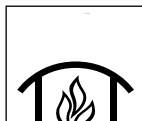
This warranty applies only to the original owner of the Product and is nontransferable. Fire Stone's obligation under this warranty does not extend to damages resulting from (1) assembly, operation or maintenance of the Product not in accordance with the Installation/Assembly Instructions, Operating Instructions and the Listing Agency Identification Label furnished with the Product; (2) installation or use which does not comply with local building codes and ordinances; (3) shipping, improper handling, improper operation, abuse, misuse, accident or unworkmanlike repairs; (4) use of fuels other than those specified in the Operating Instructions; (5) installation or use of components not supplied with the Product or any other components not expressly authorized and approved in writing by Fire Stone; and/or (6) modification of the Product not expressly authorized and approved in writing by Fire Stone. Any of the circumstances described in the previous sentence voids this warranty. This warranty is void if the Product or any component has been removed, repaired or replaced before Fire Stone has been afforded a reasonable opportunity to inspect the Product.

This warranty is limited to the replacement of defective components and Fire Stone may fully discharge its obligations under this warranty by replacing, at its discretion, the defective components. Fire Stone will provide replacement parts at no charge and will pay reasonable and necessary freight costs related to replacing defective components under this warranty. The maximum amount recoverable under this warranty is limited to the purchase price of the Product and, if Fire Stone is unable to provide replacement components in an expedient and cost-effective manner, Fire Stone may discharge all obligations under this warranty by refunding the purchase price of the Product.

EXCEPT TO THE EXTENT PROVIDED BY LAW, FIRE STONE MAKES NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THE WARRANTY EXPRESSED HEREIN. THE DURATION OF ANY IMPLIED WARRANTY IS LIMITED TO THE DURATION OF THE WARRANTY SPECIFIED ABOVE. IN NO EVENT SHALL FIRE STONE BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY DEFECTS IN THE PRODUCT. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, or do not allow exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations may not apply to you.

To obtain service under this warranty, you must:

1. Obtain service and/or parts by visiting our web site at www.firestonehp.com, or visit any authorized dealer, or send written notice of the claimed condition to Fire Stone, Technical Services Department, 12400 Portland Ave S., Suite 195, Burnsville, MN 55337, or fax 952-358-7414.
2. Provide documentary proof that you are the original owner of the Product.
3. Provide Fire Stone reasonable opportunity to investigate the claim, including reasonable opportunity to inspect the Product prior to any repair or replacement work and before the Product or any component of the Product has been removed.



Chermoula (Mediterranean style marinade)

Best Served with Fish, Chicken or Pork

- 1/2 cup extra virgin olive oil
- 1/2 cup corn oil
- 1/2 cup lemon juice
- 1/2 cup Italian parsley, chopped
- 1/2 cup cilantro, chopped
- 1/2 ounce garlic, chopped fine
- 1 tablespoon paprika
- 1 teaspoon cumin, toasted and ground
- 1/2 teaspoon cayenne
- 1/2 teaspoon kosher salt
- 1/4 teaspoon white pepper

Whisk all ingredients together in a bowl.

- Marinade meat for 10-15 minutes (for best flavor, place meat portions and chermoula in a large freezer bag, shake and refrigerate)
- Sear meat on the searing plate for 45 seconds -1 minute on each side.
- Switch grill to the grilling mode and move meat onto the grilling grate.
- Cook on one side for 3-5 minutes, flip meat to the other side and insert temperature probe and cook to desired doneness.

Cider Brine For Pork (Marinade)

- 1 each cinnamon sticks
- 1/2 teaspoon cumin seed
- 1/2 tablespoon allspice berries
- 2 each star anise
- 1/2 teaspoon coriander seed
- 3 each garlic cloves
- 1 cup brown sugar
- 1/4 teaspoon black pepper corns
- 4 cups apple cider

Combine all ingredients in a saucepan and bring to a boil. Remove from heat and let cool. Pour the entire mixture over portions of pork and let marinate for 10-15 minutes (for best flavor, place meat portions and Cider Brine in a large freezer bag, shake and refrigerate).

- Sear meat on the searing plate for 45 seconds -1 minute on each side.
- Switch grill to the grilling mode and move meat onto the grilling grate.
- Cook on one side for 3-5 minutes, flip meat to the other side and insert temperature probe and cook to desired doneness.

** More delicious barbecuing recipes may be found in the **Cook by the Numbers** recipe book at www.firestonehp.com



Salsa Roja (Sauce/Salsa)

Best served with fish, rice, flank steak (fajita style), or chips and salsa.

- 2 1/2 pounds Roma tomatoes
- 3/4 pound yellow onion
- 1 1/4 cloves garlic
- 1/8 cup lime juice
- 1/4 bunch cilantro
- 3/4 each jalapeno
- 1/4 tablespoon kosher salt
- 1/2 teaspoon black pepper
- 3/4 each chipotle peppers

On a hot grill char tomatoes, halved onions and jalapenos until skin are black. In meat grinder process all ingredients leaving salsa fairly coarse.

Can be used as a marinade, or served over meat.

- Marinade meat for 10-15 minutes (for best flavor, place meat portions and Salsa roja in a large freezer bag, shake and refrigerate)
- Sear meat on the searing plate for 45 seconds -1 minute on each side.
- Switch grill to the grilling mode and move meat onto the grilling grate.
- Cook on one side for 3-5 minutes, flip meat to the other side and insert temperature probe and cook to desired doneness.

Tangerine-Ginger Glaze (Marinade)

Best served with poultry or seafood

- 4 cups tangerine juice
- 2 cups orange juice
- 1 cup mirin
- 1/2 cup soy sauce
- 1/2 cup brown sugar
- 2 tablespoons sugar
- 2/3 tablespoon garlic, chopped fine
- 1 each tangerine, zest
- 1/4 cup ginger
- 1 tablespoon cornstarch
- 1 tablespoon water

Combine first 8 ingredients in a sauce pan and reduce by 1/2 - Mix cornstarch and water together and add to reduction. Bring reduction back to a boil.

- Marinade meat for 10-15 minutes (for best flavor, place meat portions and Tangerine-Ginger Glaze in a large freezer bag, shake and refrigerate)
- Sear meat on the searing plate for 45 seconds -1 minute on each side.
- Switch grill to the grilling mode and move meat onto the grilling grate.
- Cook on one side for 3-5 minutes, flip meat to the other side and insert temperature probe and cook to desired doneness.





	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Filets						Stuffed				
Cooked					Medium	Well				
Chicken							Breast	Thigh	Dark	
Beef	Rare	R/MedR	MedR	Med	M/MedW	MedW	Well	WWell		
Burgers				Med	MedW	Well				
Brats				Med	MedW	Well				
	140°	145°	150°	155°	160°	165°	170°	175°	180°	185°

GRIL ÉLECTRIQUE COOK NUMBER

LG20ie · JAG20e · CNE20

Guide d'utilisation et consignes de sécurité



LG20ie



JAG20e



CNE20

Grils électriques à deux éléments Cook Number^{MC}

Conçus pour des résultats professionnels avec quatre types de cuisson :
Griller ▪ Rôtir ▪ Saisir ▪ Cuire par convection





MISE EN GARDE
NE PAS JETER CE GUIDE

- Il contient d'importantes instructions d'utilisation et d'entretien.
- Lire, comprendre et suivre ces instructions pour une installation et un fonctionnement sécuritaires.
- Laisser ce guide à la personne responsable de l'utilisation de ce gril.



AVERTISSEMENT :

Négliger de suivre ces instructions risque d'entraîner un incendie ou une explosion causant des dommages à la propriété, des blessures personnelles ou un décès.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Ne pas ranger ni utiliser de l'essence ou d'autres liquides aux vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ni d'autres appareils.

Lire attentivement les instructions suivantes et s'assurer que le gril est correctement placé, assemblé et entretenu.

Négliger de suivre ces instructions peut entraîner de graves blessures corporelles ou dommages à la propriété. Consulter le revendeur pour toute question concernant l'assemblage ou l'utilisation.



Fire Stone Home Products

12400 Portland Ave S

Suite 195

Burnsville, MN 55337

Télécopieur : 952-358-7414

Service à la clientèle : 1-866-303-4028

www.firestonehp.com

MERCI d'avoir choisi le gril COOK NUMBER GRILL^{MC} de Fire Stone. Nous sommes convaincus que vous serez ravi de la qualité de fabrication et du rendement supérieurs de ce gril polyvalent assorti d'un four à convection. Cet appareil a été conçu pour offrir une « cuisson contrôlée » de qualité professionnelle – le tout dans un format léger et efficace doté de caractéristiques que nul autre gril de sa catégorie ne saurait présenter.

Veillez suivre attentivement ces instructions pour profiter de cet appareil en toute sécurité. Nous vous souhaitons des années de rendement supérieur et les meilleurs plaisirs culinaires.

Consignes de sécurité	3
Pour débiter	4-5
Déballage	4
Apprêtage du gril	4
Pour allumer et griller	4-5
Utilisation à l'extérieur	5
Utilisation à l'intérieur	5
Comment cuire les aliments	6-7
Nettoyage et entretien	8
Garantie	9
Recettes	10-11
Guide de température du Cook Number Grill	12

Brevet en instance.





AVERTISSEMENT !

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Des précautions élémentaires doivent toujours être prises lors de l'utilisation d'un appareil électrique, dont les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons.
3. Pour éviter les décharges d'électricité, ne plongez jamais le cordon électrique, les prises, la sonde ou le gril dans l'eau ni dans tout autre liquide.
4. Il est nécessaire d'exercer une étroite surveillance lors de l'utilisation d'un appareil près d'un enfant.
5. Débranchez l'appareil de la prise de courant entre les utilisations et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'enlever ou de remettre des pièces.
6. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon électrique ou la prise est endommagé ou s'il est défectueux ou abîmé. Envoyez l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
8. Ne laissez pas le cordon électrique pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher aux surfaces chaudes.



9. Ne placez pas l'appareil à proximité d'un brûleur ni sur celui-ci ou un élément électrique chaud ou dans un four chauffé.
10. Faites très attention si vous devez déplacer un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chauffé.
11. Pour débrancher l'appareil, placez tous les boutons sur ARRÊT, puis retirez la fiche de la prise de courant.

VEUILLEZ NOTER :

L'interrupteur ARRÊT/MARCHE se trouvant sur le devant du gril est un interrupteur MANUEL et N'ÉTEINT PAS AUTOMATIQUEMENT L'APPAREIL. Cette caractéristique permet des temps de grillage prolongés pour rôtir doucement les aliments.

12. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que pour la cuisson.
13. N'utilisez pas de combustibles, comme des briquettes de charbon, dans cet appareil.
14. Ne l'utilisez qu'avec une prise de courant mise à la terre.
15. Nettoyez fréquemment le gril pour obtenir un rendement optimal, notamment les grilles, la plaque de cuisson, le récipient à graisse et la plaque du vaporisateur (voir la page 8 pour plus de renseignements)
16. Gardez le gril couvert lorsqu'il n'est pas utilisé.

REMARQUE : Le modèle CNE20 n'est pas équipé d'une housse, elle peut être achetée séparément. Pour commander une housse de gril, utilisez le numéro d'article CVR20GH.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



AVERTISSEMENT !

Ne laissez jamais des enfants utiliser le gril.

Ne laissez jamais des enfants jouer à proximité du gril.



DÉBALLAGE ET NETTOYAGE INITIAL DE PRÉPARATION

Déballez soigneusement le gril COOK NUMBER GRILL^{MC} et enlevez tous les morceaux de carton ondulé servant à le protéger lors du transport. Avant de commencer, nous vous recommandons d'abord d'enlever la grille, située à gauche et la plaque de cuisson, à droite, puis de les laver à l'eau tiède savonneuse.

APPRÊTAGE DU GRIL LEGACY 20 *ie* DE FIRE STONE

Pour débiter

1. Veuillez consulter les consignes de sécurité présentées au début de ce guide.
2. Assurez-vous que le gril est branché et posé sur une surface propre et sèche.
3. Ouvrez le capot du gril.
4. Pour la PREMIÈRE utilisation, nous recommandons de suivre les étapes ci-dessous afin de préparer votre gril. Il offrira ainsi un rendement optimal grâce à un « apprêtage » initial adéquat.

Étape 1.

AVANT D'ALLUMER, appliquez, à l'aide d'un chiffon propre une fine pellicule d'huile de cuisson ou d'huile d'olive sur la grille et la plaque de cuisson du gril.

Étape 2.

Les deux surfaces seront ainsi apprêtées *une à la fois* conformément aux instructions d'allumage ci-dessous. Prenez le temps nécessaire pour faire chauffer complètement chaque côté et laisser toute la fumée s'échapper lors du rodage/apprêtage initial.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DU GRIL COOK NUMBER GRILL^{MC} DE FIRE STONE :

Les grils COOK NUMBER GRILL^{MC} de Fire Stone sont conçus pour fonctionner soit du côté gauche pour griller, soit du côté droit pour saisir, MAIS JAMAIS DES DEUX CÔTÉS EN MÊME TEMPS.

MODÈLES JAG20e ET LG20ie

Pour démarrer le côté GAUCHE des grillades et rôtissages :

1. Allumez d'abord le gril en faisant basculer l'interrupteur noir ARRÊT/MARCHE vers la droite, en position MARCHE.
2. Tournez le bouton situé complètement à droite dans le sens ANTIHORAIRE pour allumer l'élément chauffant du CÔTÉ GRIL. Le gril COOK NUMBER GRILL^{MC} de Fire Stone est conçu pour fonctionner automatiquement à HAUTE TEMPÉRATURE dans ce mode.
3. Attendez 5 à 7 minutes afin que la surface du CÔTÉ GRIL atteigne sa température maximale pour achever le processus d'apprêtage initial ou commencer à faire griller des aliments.

Pour démarrer le côté DROIT avec plaque de cuisson :

1. Allumez d'abord le gril en faisant basculer l'interrupteur noir ARRÊT/MARCHE vers la droite, en position MARCHE.
2. Tournez le bouton situé complètement à droite dans le sens HORAIRE pour allumer l'élément chauffant de la PLAQUE DE CUISSON et réglez la température au maximum, soit 550° F (288° C), pour l'apprêtage initial. Attendez 5 à 7 minutes afin que la surface de la PLAQUE DE CUISSON atteigne sa température maximale pour achever le processus d'apprêtage initial ou commencer à saisir des aliments.

Maintenant que votre gril COOK NUMBER GRILL^{MC} de Fire Stone est apprêté, vous pouvez régler la température de la plaque de cuisson à l'aide du bouton situé complètement à droite. Le temps nécessaire pour saisir un aliment peut varier en fonction des aliments que vous faites griller.

Après quoi, poursuivez la cuisson en allumant le CÔTÉ GRIL. Tournez le même bouton de droite dans le sens ANTIHORAIRE et finissez de griller à l'aide de la fonction de gril à convection pour obtenir la cuisson désirée de manière professionnelle.

* La plaque de cuisson peut également être utilisée pour sauter les légumes et d'autres aliments. Placez les aliments sur la plaque de cuisson et réglez le bouton de température en conséquence.

MODÈLE CNE20

Ce modèle dispose d'un interrupteur à 3 positions pour allumer la plaque de cuisson (côté droit). Placez l'interrupteur à droite. Attendez entre 5 et 7 minutes pour que la plaque de cuisson atteigne 500 °F (260 °C). Une fois la température atteinte, la tension sera automatiquement acheminée vers le côté gauche, puis de nouveau vers le côté droit de manière à garder la plaque de cuisson droite à une température comprise entre 450 et 500 °F (232 et 260 °C). Pour allumer le côté gauche du gril, placez l'interrupteur vers la gauche.



REMARQUES CONCERNANT L'UTILISATION À L'EXTÉRIEUR

Assurez-vous d'une ventilation adéquate et protégez toutes les surfaces situées à proximité du grill.

N'utilisez JAMAIS le grill sous la pluie ou sur une surface où il y a de l'eau stagnante, puisqu'il s'agit d'un appareil électrique. L'utilisation de cet appareil présente toujours un risque de décharge d'électricité.

REMARQUES CONCERNANT L'UTILISATION À L'INTÉRIEUR

Utilisez le grill COOK NUMBER GRILL^{MC} de Fire Stone **UNIQUEMENT** comme suit :

- Les surfaces et objets environnants doivent être appropriés pour éviter tout risque d'incendie ou de décharge électrique.
- La ventilation doit être adéquate, de préférence directement sous une hotte de ventilation ou près d'une surface stable en pierre, telle que l'âtre d'une cheminée.
- Ne l'utilisez jamais en présence de surfaces inflammables ou d'eau stagnante ou courante.
- Lors du rôtissage, des flammes peuvent jaillir brusquement de la graisse et du jus qui s'égouttent. Surveillez bien les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.

DIRECTIVES DE MISE À LA TERRE

Ce dispositif doit être mis à la terre lors de son utilisation pour protéger l'opérateur contre les décharges électriques. Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation à trois conducteurs et d'une fiche à trois broches de type mise à la terre pour qu'elle puisse loger dans une prise de type mise à la terre. Branchez dans une prise de courant extérieure protégée par GFCI s'il y en a une de disponible.

RALLONGES ÉLECTRIQUES

Utilisez des rallonges électriques trifilaires qui disposent de fiches à trois broches de type mise à la terre et des connecteurs à cordons tripolaires en mesure d'accepter la fiche de l'appareil. Seules les rallonges électriques identifiées par la mention « Convient à une utilisation avec des appareils extérieurs » peuvent être utilisées à l'extérieur. Utilisez seulement des rallonges électriques ayant des caractéristiques électriques supérieures

à celles de l'appareil. N'utilisez pas de rallonges électriques endommagées. Vérifiez la rallonge électrique avant de l'utiliser ou de la remplacer si elle est endommagée. Ne faites pas un usage abusif de la rallonge électrique et ne tirez pas sur les cordons pour les débrancher. Tenez le cordon éloigné de sources de chaleur et des bords coupants.

1. Les rallonges électriques pour l'extérieur ne doivent être utilisées qu'avec des produits destinés à une utilisation extérieure, de telles rallonges portent la mention « W-A » et une étiquette indiquant qu'elles conviennent à une utilisation avec des appareils extérieurs.
2. Le branchement à une rallonge électrique doit être gardé sec et au-dessus du sol.
3. Entreposez les produits à l'intérieur lorsque vous ne les utilisez pas, hors de portée des enfants.
4. Ne nettoyez pas ce produit à l'aide d'eau pulvérisée ou d'une méthode similaire. (Cet énoncé peut être omis si les résultats d'un essai spécial au jet d'eau pulvérisé sont acceptables.)



AVERTISSEMENT



CHAUD ! NE TOUCHEZ PAS. PEUT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES. PEUT ENFLAMMER LES VÊTEMENTS.

- Éloignez les enfants.
- **SURVEILLEZ ÉTROITEMENT** les enfants se trouvant dans le voisinage du grill.
- Prévenez les enfants et les adultes des risques que présentent les températures élevées.
- Ne vous penchez jamais au-dessus de l'aire de cuisson lorsque le grill est en marche.
- Les surfaces sont brûlantes pendant le fonctionnement. Laissez-les refroidir.
- Nettoyez fréquemment le grill pour assurer une performance optimale et pour éviter des flammes soudaines ou des incendies de graisse. Cette précaution s'applique également au récipient à graisse, à la plaque du vaporisateur et lors du remplacement du plateau en aluminium (au besoin) après chaque utilisation. Consultez la page 8 pour obtenir plus de renseignements.



Plaque de cuisson en fonte et grille en acier inoxydable (à l'intérieur)



Gril
Plaque de cuisson

Écran de chaleur de la sonde

Sonde de cuisson du système de contrôle du Cook Number^{MC}



Thermomètre du capot

Bouton de réglage de température du gril/ plaque de cuisson (sur les modèles JAG20e et LG20ie)

Cook Control System^{MC}

Bouton de réglage de température/alarme

Interrupteur à bascule ARRÊT/MARCHE

Aperçu

1. Suivez les étapes « Pour débiter » présentées à la page 4.

MODÈLES JAG20e ET LG20ie

2. Pour SAISIR ou GRILLER : faites basculer l'interrupteur ARRÊT/MARCHE du gril Fire Stone Legacy vers la droite, en position MARCHE. Tournez le bouton situé complètement à droite dans le sens horaire pour saisir... ou dans le sens antihoraire pour griller, rôtir ou cuire par convection.

MODÈLE CNE20 – Voir page 4

Utilisation de la fonction système de contrôle du Cook Number^{MC} de FIRE STONE :

1. Suivez d'abord les instructions d'allumage présentées à la section « Pour débiter », en haut de la page 4. Réchauffez le gril pendant 5 à 7 minutes dans le mode choisi : soit du côté GAUCHE pour griller et rôtir, soit du côté DROIT pour utiliser la plaque de cuisson. Une fois la température atteinte, placez l'aliment sur la surface chauffée et enfoncez la sonde de cuisson Cook Control System^{MC} dans l'aliment pour une cuisson contrôlée et sans souci.

Pour obtenir les meilleurs résultats, enfoncez la sonde *dans la partie la plus épaisse du filet ou du rôti.*

2. Réglez le signal sonore de température de « cuisson contrôlée » en réglant le bouton de gauche sur le numéro Cook Number^{MC} correspondant à l'aliment que vous souhaitez griller ou rôtir.
3. Dès que la sonde de cuisson détecte la température voulue pour l'aliment, *les voyants rouges s'allument et l'alarme retentit.*

Rappelez-vous que les coupes épaisses de viande, telles que les steaks ou les rôtis, continuent de cuire après avoir été retirées du gril.

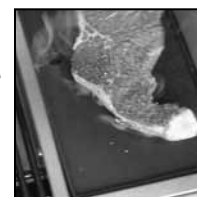
4. Prenez soin d'éteindre le bouton de droite en faisant basculer l'interrupteur noir ARRÊT/MARCHE vers la gauche, en position ARRÊT, puis débranchez le gril après chaque utilisation.

Saisir

CONSEIL : Vous pouvez enduire la plaque de cuisson d'une fine couche d'huile ou d'huile antiadhésive en vaporisateur avant l'utilisation.

1. Suivez les étapes « Pour débiter » présentées à la page 4.

2. Pour un fini professionnel, placez la viande ou le filet sur la PLAQUE DE CUISSON préchauffée située du côté droit du gril.



3. Pour un filet saignant, saisissez-le de 30 à 45 secondes de chaque côté, pour un filet à point, de 45 à 60 secondes, pour un filet bien cuit, de 60 à 90 secondes, et un peu plus longtemps pour les coupes de plus de 2,5 cm ou par temps froid.

4. Une fois la viande ou le filet saisis des deux côtés, tournez le bouton de droite dans le sens antihoraire pour allumer le gril et continuer la cuisson par convection.

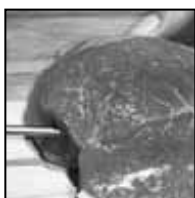
* Pour le modèle CNE20, il suffit de faire basculer le commutateur vers la gauche en mode Saisir.

5. Lorsque la plaque de cuisson a atteint une température d'environ 500 °F (260 °C), la chaleur sera automatiquement transférée au côté gauche du gril. Lorsque la plaque de cuisson refroidit à 450 °F (232 °C), le côté droit est chauffé de nouveau.



Griller et rôtir

1. Suivez les étapes « Pour débiter » présentées à la page 4.
2. Pour réaliser des grillades et des rôtis comme un professionnel, placez la viande ou le filet sur la grille en acier inoxydable préalablement chauffée. Vous pouvez l'enduire d'une fine couche d'huile ou d'huile antiadhésive en vaporisateur avant l'utilisation.
3. Pour la dinde, le poulet entier ou les rôtis, suivez les directives de la recette pour préparer ou arroser la pièce, etc., comme vous le feriez sur une cuisinière ordinaire. Il est recommandé d'utiliser un support à rôti en forme de V. Servez-vous d'une rôtissoire peu profonde pour recueillir la graisse.
4. Enlevez la sonde de cuisson COOK CONTROL SYSTEM^{MC} de son support et enfoncez-la dans la partie épaisse de la viande mais SANS toucher à l'os (voir la photo). Pour les steaks, filets et rôtis, enfoncez-la le plus près possible du centre de la viande.



MISE EN GARDE : La sonde devient très chaude lors de l'utilisation. Utilisez TOUJOURS l'écran de la sonde ou des gants de cuisine pour insérer ou enlever la sonde d'une viande ou d'un filet. Ne laissez JAMAIS l'écran de la sonde sous le capot pendant la cuisson.

5. Réglez le bouton COOK CONTROL SYSTEM^{MC} à la position désirée.
6. Fermez le capot et laissez la cuisson par convection faire le reste. Il est important de laisser le capot fermé pour le processus de convection.



7. Dès que la sonde de cuisson détecte la température voulue pour l'aliment, l'alarme retentit et les voyants rouges s'allument.
8. Une fois terminé, essuyez la sonde COOK CONTROL SYSTEM^{MC} et remplacez-la sur son support.
9. Fermez le bouton de droite en faisant basculer l'interrupteur noir ARRÊT/MARCHE vers la gauche, en position ARRÊT, et débranchez le gril après chaque utilisation.

Cuisson au four

CONSEIL : L'utilisation de pierres à cuisson, particulièrement pour le pain ou la pizza, peut rehausser la qualité de la cuisson. Essayez et découvrez celles que vous préférez.

1. Suivez les étapes « Pour débiter » présentées à la page 4.
 2. Pour une cuisson professionnelle, placez un moule, une tôle à biscuits ou un plat sur le gril.
 3. Fermez le capot, tournez le bouton de droite dans le sens antihoraire pour allumer le gril et attendez que le thermomètre atteigne une température comprise entre 300 et 350 °F (149 et 178 °C).
 4. Réglez une minuterie selon les directives de la recette et gardez le capot fermé comme vous le feriez normalement avec un four de cuisine. Cela est important pour le processus de convection.
 5. Une fois la cuisson terminée, éteignez le bouton de droite en faisant basculer l'interrupteur noir ARRÊT/MARCHE vers la gauche, en position ARRÊT, et débranchez le gril après chaque utilisation.
- ** Pour de meilleurs résultats et pour éviter des flammes soudaines, nettoyez votre gril après chaque utilisation. (Consultez la page 8 pour obtenir plus de renseignements.)

** Il est fortement recommandé de nettoyer la plaque du vaporisateur après chaque utilisation. Pour nettoyer, tirez le plateau d'égouttement de la partie arrière du gril. Retirez la plaque du vaporisateur et récuriez-la à l'aide d'une brosse métallique.

La société Fire Stone conçoit constamment de nouvelles techniques afin que l'utilisation du gril électrique COOK NUMBER GRILL^{MC} soit toujours plus agréable et offre la meilleure cuisson possible.

Pour en savoir plus, visitez www.firestonehp.com



ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LE GRIL EST DÉBRANCHÉ AVANT DE LE NETTOYER

Enlevez périodiquement la grille et la plaque de cuisson afin de les laver à l'eau tiède et au savon. Utilisez un chiffon de cuisine ou une brosse à légume pour nettoyer la grille.

MISE EN GARDE : N'essayez jamais de nettoyer la grille tant qu'elle n'est pas froide au toucher.

Nettoyage du tiroir à graisse, de la plaque du vaporisateur et du plateau d'aluminium

Pour réduire les risques d'incendie, inspectez le tiroir à graisse, la plaque du vaporisateur et le plateau d'aluminium avant chaque utilisation du grill. Enlevez la graisse présente sur le plateau et récurez tout résidu de la surface de la plaque du vaporisateur. Lavez à l'eau tiède et au savon. Le plateau d'aluminium doit être fréquemment remplacé. Pour commander d'autres plateaux, communiquez avec votre détaillant et utilisez le numéro d'article SRVLGE60.

Comme pour tous les appareils ménagers, un soin et un entretien adéquats garderont votre grill en parfait état de marche. En appliquant régulièrement ces directives de nettoyage, votre grill Fire Stone Legacy demeurera propre et fonctionnera correctement avec un minimum d'effort.



AVERTISSEMENT Risque de décharge et d'incendie

1. Enlevez la grille de gauche pour la nettoyer. La plaque du vaporisateur est conçue pour être tirée lors d'un nettoyage. Il est également possible de faire de même pour le plateau à graisse en procédant à partir de l'arrière de l'appareil. Il peut être retiré pour le nettoyage ou simplement récuré en place.
2. À l'aide d'un couteau à mastic ou d'un outil similaire, grattez soigneusement la zone située sous l'élément chauffant du côté gauche pour obtenir un rendement optimal.

Prenez garde de NE PAS gratter directement l'élément chauffant.



AVERTISSEMENT Risque de décharge et d'incendie

Ne recouvrez pas le fond du grill de papier d'aluminium, de sable ni de toute substance pouvant restreindre l'écoulement de la graisse dans le plateau et le récipient à graisse.

- Négliger de suivre ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion et causer des dommages matériels, de graves blessures ou même un décès.

MISE EN GARDE : Assurez-vous que le grill est éteint et froid avant de le nettoyer.

Le brûlage du grill après chaque grillade le conservera prêt à utiliser. Cependant, il est souhaitable de le nettoyer entièrement et en profondeur une fois par année pour le maintenir en parfait état.

Faites comme suit :

1. Débranchez le grill.
2. Brossez l'intérieur et le fond du grill avec une brosse métallique dure et lavez-le à l'eau tiède et au savon. Rincez soigneusement et laissez sécher.

Nettoyage des surfaces extérieures

Avant la première utilisation et périodiquement par la suite, lavez le grill à l'eau tiède et au savon. Utilisez un linge de cuisine ou une éponge. N'utilisez pas une brosse dure en métal ou en laiton au risque d'égratigner la surface en acier inoxydable.

Nettoyage des surfaces extérieures en acier inoxydable

Les intempéries et les hautes températures peuvent brunir les surfaces en acier inoxydable. Faites comme suit pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage :

1. Enlevez la saleté ou la graisse avec de l'eau tiède, du savon et un chiffon doux. Polissez et traitez les surfaces en acier inoxydable en vous servant exclusivement d'un produit d'entretien approuvé pour l'acier inoxydable. N'utilisez jamais des produits abrasifs ou à récurer, car ils endommageront les surfaces d'acier inoxydable et les éléments graphiques auxquels les instructions font référence.
2. Terminez en essuyant le grill avec un linge propre et doux et laissez-le sécher avant de l'allumer.

Porcelaine noire et fini enduit de poudre

1. Suivez les directives ci-dessus et/ou utilisez un produit nettoyant pour vitre (par exemple Windex), pour obtenir de meilleurs résultats.

MISE EN GARDE : L'interrupteur à bascule ARRÊT/MARCHE se trouvant sur le devant du grill électrique Legacy 20 i/e COOK NUMBER GRILL^{MC} de Fire Stone est un interrupteur MANUEL et N'ÉTEINT PAS automatiquement l'appareil. Cette caractéristique permet des temps de grillage prolongés pour rôtir doucement les aliments.



COOK NUMBER GRILL^{MC} de Fire Stone :

Garantie limitée

Fire Stone offre la garantie suivante pour les grils électriques utilisés au Canada ou aux États-Unis d'Amérique. Les détaillants et employés de Fire Stone ne sont autorisés à offrir aucun autre recours ou garantie en dehors de, ou contraire aux dispositions de, la présente garantie. Cette garantie vous accorde des droits juridiques particuliers auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits selon votre province ou État de résidence.

Fire Stone garantit ce gril électrique (le « Produit ») contre les vices de matériau et de fabrication comme suit :

- Pièces en acier inoxydable - pendant la durée de vie du Produit.
- Toutes les autres pièces - pour une période d'un an à partir de la date d'achat du Produit.

Cette garantie est sous réserve des conditions, exclusions et limitations ci-dessous :

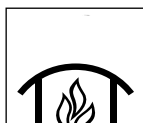
Cette garantie ne s'applique qu'au propriétaire original du Produit et n'est pas transférable. En vertu de cette garantie, l'obligation de Fire Stone ne couvre pas les dommages résultant (1) de l'assemblage, de l'utilisation ou de l'entretien du Produit d'une manière non conforme aux instructions d'installation/ assemblage, au mode d'emploi et à l'étiquette d'identification de l'agence d'inscription accompagnant le Produit ; (2) d'une installation ou d'une utilisation contraire aux codes et règlements du bâtiment ; (3) du transport, d'une mauvaise manipulation, d'une mauvaise utilisation, d'un abus, usage à mauvais escient, accident ou mauvaise réparation ; (4) de l'utilisation de combustibles autres que ceux stipulés dans le mode d'emploi ; (5) de l'installation ou utilisation de composants non fournis avec le Produit ou de tout autre composant qui n'est pas expressément autorisé et approuvé par écrit par Fire Stone ; et (6) de toute modification du Produit qui n'est pas expressément autorisée et approuvée par écrit par Fire Stone. Toute circonstance décrite dans la phrase précédente annule cette garantie. Cette garantie est nulle si le Produit ou l'un de ses composants a été démonté, réparé ou remplacé avant que Fire Stone ait eu une possibilité raisonnable d'inspecter le Produit.

Cette garantie se limite au remplacement des composants défectueux et Fire Stone se sera entièrement acquittée des obligations de cette garantie en remplaçant, à sa discrétion, les composants défectueux. Fire Stone fournira gratuitement les pièces de rechange et paiera les frais de port raisonnables et nécessaires liés au remplacement des composants défectueux en vertu de cette garantie. Dans le cadre de cette garantie, le montant récupérable maximal se limite au prix d'achat du Produit et, si la société Fire Stone n'est pas en mesure de fournir des composants de rechange d'une façon efficace, elle pourra s'acquitter des obligations de cette garantie en remboursant le prix d'achat du Produit.

À L'EXCEPTION DE CE QUE STIPULE LA LOI, FIRE STONE N'OFFRE AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE QUE LA PRÉSENTE GARANTIE EXPRESSE. LA DURÉE DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE SE LIMITE À LA DURÉE DE GARANTIE STIPULÉE CI-DESSUS. FIRE STONE DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ RELATIVE À TOUT DOMMAGE INDIRECT OU CONSÉCUTIF À UNE DÉFECTUOSITÉ DU PRODUIT. Certains États ou certaines provinces interdisant de limiter la durée d'une garantie implicite, ou interdisant l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, il se peut que les limitations ci-dessus ne s'appliquent pas à vous.

Pour vous prévaloir de cette garantie, vous devez :

1. Demander une réparation ou des pièces en visitant notre site Web à www.firestonehp.com, ou en visitant un détaillant autorisé, ou faire une réclamation par écrit à Fire Stone, Technical Services Department, 12400 Portland Ave S., Suite 195, Burnsville, MN 55337 ou par télécopieur au 952-358-7414.
2. Fournir la preuve que vous êtes l'acheteur original du Produit.
3. Fournir à Fire Stone une possibilité raisonnable d'étudier votre demande, y compris d'inspecter le Produit avant tout travail de réparation ou de remplacement avant que le Produit ou l'un ou l'autre de ses composants aient été démontés.



Chermoula (marinade de style méditerranéen)

Pour le poisson, le poulet ou le porc

- 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive extra vierge
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile de maïs
- 125 ml (1/2 tasse) de jus de citron
- 125 ml (1/2 tasse) de persil italien, haché
- 125 ml (1/2 tasse) de coriandre, hachée
- 14 g d'ail, finement haché
- 1 c. à soupe de paprika
- 1 c. à soupe de cumin, rôti et broyé
- 1/2 c. à thé de poivre de Cayenne
- 1/2 c. à thé de sel kasher
- 1/4 c. à thé de poivre blanc

Fouetter tous les ingrédients dans un bol.

- Mariner la viande 10 à 15 minutes (pour plus de saveur, mettre les morceaux de viande et la chermoula dans un grand sac à congélation, secouer et réfrigérer).
- Saisir la viande sur la plaque de cuisson de 45 secondes à 1 minute de chaque côté.
- Régler l'appareil en mode de grillade et transférer la viande sur la grille.
- Cuire d'un côté 3 à 5 minutes, retourner la viande, enfoncer la sonde de température et cuire à la cuisson désirée.

Saumure au cidre pour le porc (marinade)

- 1 bâton de cannelle
- 1/2 c. à thé de graines de cumin
- 1/2 c. à thé de toute-épice
- 2 tiges d'anis étoilé
- 1/2 c. à thé de graines de coriandre
- 3 gousses d'ail
- 1 tasse de cassonade
- 1/4 c. à thé de poivre noir en grains
- 1 litre (4 tasses) de cidre de pomme

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et amener à ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir. Verser tout le mélange sur les morceaux de porc et laisser mariner 10 à 15 minutes (pour plus de saveur, mettre les morceaux de viande et la saumure dans un grand sac à congélation, secouer et réfrigérer).

- Saisir la viande sur la plaque de cuisson de 45 secondes à 1 minute de chaque côté.
- Régler l'appareil en mode de grillade et transférer la viande sur la grille.
- Cuire d'un côté 3 à 5 minutes, retourner la viande, enfoncer la sonde de température et cuire à la cuisson désirée.

** Vous pouvez trouver d'autres recettes de barbecue dans le livre de recettes **Cook by the Numbers** sur le site www.firestonehp.com



Salsa Roja (sauce épicée)

Pour poisson, riz, bifteck de flanc (style fajita) ou avec des croustilles.

- 1 kg de tomates romaines
- 340 g d'oignons jaunes
- 1 1/4 gousse d'ail
- 1/8 tasse de jus de limette
- 1/4 de bouquet de coriandre
- 3/4 de piment jalapeno
- 1/4 c. à soupe de sel kasher
- 1/2 c. à thé de poivre noir
- 3/4 de piment chipotle

Sur le grill chaud, noircir la peau des tomates, les oignons coupés en deux et les piments jalapeno. Passer grossièrement tous les ingrédients au hachoir pour en faire une sauce.

Peut servir de marinade ou être versé sur une viande.

- Mariner la viande 10 à 15 minutes (pour plus de saveur, mettre les morceaux de viande et la salsa roja dans un grand sac à congélation, secouer et réfrigérer).
- Saisir la viande sur la plaque de cuisson de 45 secondes à 1 minute de chaque côté.
- Régler l'appareil en mode de grillade et transférer la viande sur la grille.
- Cuire d'un côté 3 à 5 minutes, retourner la viande, enfoncez la sonde de température et cuire à la cuisson désirée.

Glacis à la mandarine et au gingembre (marinade)

Pour le poulet ou les fruits de mer

- 1 litre (4 tasses) de jus de mandarine
- 500 ml (2 tasses) de jus d'orange
- 250 ml (1 tasse) de mirin
- 125 ml (1/2 tasse) de sauce soya
- 125 ml (1/2 tasse) de cassonade
- 2 c. à soupe de sucre
- 2/3 c. à soupe d'ail, finement haché
- 1 zeste de mandarine
- 1/4 tasse de gingembre
- 1 c. à soupe de fécule de maïs
- 1 c. à soupe d'eau

Mélanger les huit premiers ingrédients dans une casserole et réduire de moitié. Mélanger la fécule de maïs et l'eau et incorporer au liquide réduit. Ramener à ébullition.

- Mariner la viande 10 à 15 minutes (pour plus de saveur, mettre les morceaux de viande et le glacis à la mandarine et au gingembre dans un grand sac à congélation, secouer et réfrigérer).
- Saisir la viande sur la plaque de cuisson de 45 secondes à 1 minute de chaque côté.
- Régler l'appareil en mode de grillade et transférer la viande sur la grille.
- Cuire d'un côté 3 à 5 minutes, retourner la viande, enfoncez la sonde de température et cuire à la cuisson désirée.





	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Filets						Farci				
Cuit					À point	Bien cuit				
Poitrine							Poitrine	Cuisse	Viande brune	
Saignant	Saignant	Saignant/à demi saignant	À demi saignant	À point	À point/à demi bien cuit	À demi bien cuit	Bien cuit	Très bien cuit		
Hamburgers				À point	À demi bien cuit	Bien cuit				
Saucisses				À point	À demi bien cuit	Bien cuit				
	140°	145°	150°	155°	160°	165°	170°	175°	180°	185°

