

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



George Foreman GRP4EPC Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GRP4EPC](#)



[Find Your George Foreman Grill Parts - Select From 307 Models](#)

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

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

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

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 to fit into a three-prong outlet. Do not attempt to modify the connection of the grounding conductor. Consult a qualified electrician if you are in doubt. Do not ground.

TAMPER-RESISTANT SCREW

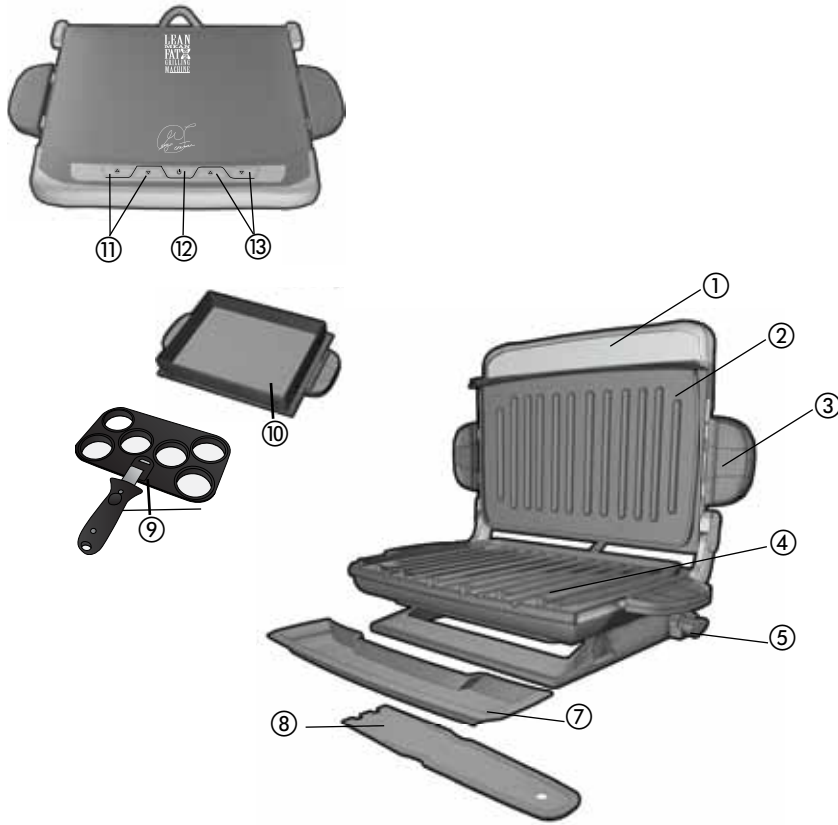
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw. Do not attempt to remove the outer cover. There is a risk of electrical shock. Repair should be done only by authorized personnel.

ELECTRICAL CORD

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

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its authorized 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

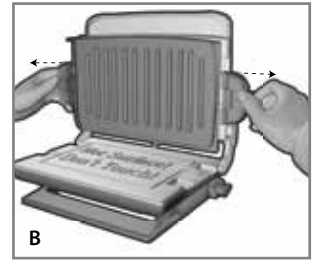
- Remove all packing material and, if applicable, any literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to read the user manual. For more information go to www.georgeforemancooking.com
- Wash all removable parts and/or accessories as instructed.
- Select a dry, level location where your grill will be used. Leave back of grill and wall to allow heat to flow without obstruction.

ATTACHING REMOVABLE PLATES

Important: This appliance should always be used with grill plates.

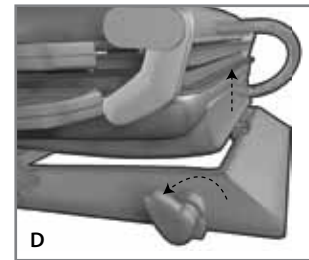
BASIC GRILL PLATES

1. Securely attach top and bottom grill plates using the release handles.



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

Caution: This position should only be used when the grill is turned off.



2. Place drip tray under grill.

DEEP DISH BAKE PLATE

Important: When using this plate, make sure the grill is tilted back so that drippings run into drip tray. (D)

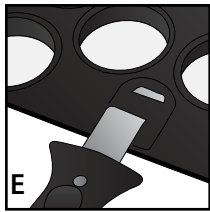
1. If using deep dish bake plate, securely attach to bottom of grill using the release handles.
2. When finished baking in deep dish bake plate, use the spatula to lift the plate out of the grill rack.

MINI-BURGER PLATE

1. Securely attach grill plates using release handles.

Important: When using the mini-burger plate, always use the handle to lift back of grill, so that drippings run into drip tray.

Note: Your mini-burger plate comes with a cool-touch handle. Always use the handle to avoid touching the plate. Always use the handle to avoid touching the plate.



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.

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

- 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.

- Close lid, closing it directly onto food.

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

- 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.

- Remove cooked food using plastic spatula pro

Note: Always use heatproof plastic, nylon or wood of grill plates. Never use metal skewers, tongs, fork

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

Important: Heat continues to be on until grill is u

- Allow drip tray to cool before removing from u each use.

Caution: Do not remove grill plates while grill is h temperature before removing or cleaning.

SUGGESTED GRILLING CHART

The following are meant to be used as a guideline. Cooking times will depend upon thickness and cu as a test for doneness. If the food needs longer coo the food.

FOOD	COOKING TIME
MEAT	
Hamburger (5 oz.)	4 – 6 minutes
Frozen hamburgers (5 oz.)	5 – 6 minutes
Flank steak (¾ lb.)	6 – 8 minutes
Skirt steak (½ lb.)	4 – 6 minutes
NY strip steak / shell steak (6 oz.)	6 – 8 minutes
Beef tenderloin (5 oz.)	4 – 6 minutes
Beef kabobs	5 – 7 minutes
Pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes
Pork loin chops, bone in	4 – 6 minutes
Sausage, link or patty	4 – 6 minutes
Hot dogs	4 – 5 minutes
Bacon	6 – 8 minutes
Lamb chops, loin	5 – 7 minutes
POULTRY	
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 – 13 minutes
Chicken tenderloins (4 to 6 pieces)	4 – 6 minutes

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)
FISH		
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 on grill. Silicone utensils are especially good because they can withstand high temperatures.

Care and Cleaning

This appliance contains no user-serviceable parts.

CLEANING

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

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet and allow grill to cool.
2. Place drip tray under front of grill. Use plastic scraper to remove food particles left on the grill plates; runoff will drip into drip tray.
3. Use a warm, soapy sponge to wipe plates clean and remove any soapy residue. Dry thoroughly with an absorbent towel.
4. To remove stubborn buildup, use a nylon or nonmetallic scrubbing pad on grill plates.

Important: Do not use metallic scrubbing pads, steel wool, or 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, dry thoroughly with a paper towel.
6. Empty drip tray and wash in warm, soapy water.
7. Reinstall grill plates, making sure they are secure.

Note: Removable grill plates are also dishwasher-safe. Wipe uncoated side with a dry towel to prevent discoloration and oxidation on uncoated side of grill plate. This is not a warranty. Use a dry towel.

8. To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge.
9. Any servicing requiring disassembly other than cleaning should be done by a qualified electrician.

Caution: Make sure to hold grill cover by the handle when 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 que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas La mauvaise connexion du conducteur de terre électriques. Communiquer avec un électricien est bien mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'une enlèvement du couvercle extérieur. Pour secousses électriques, ne pas tenter de ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil au personnel des centres de service autorisés.

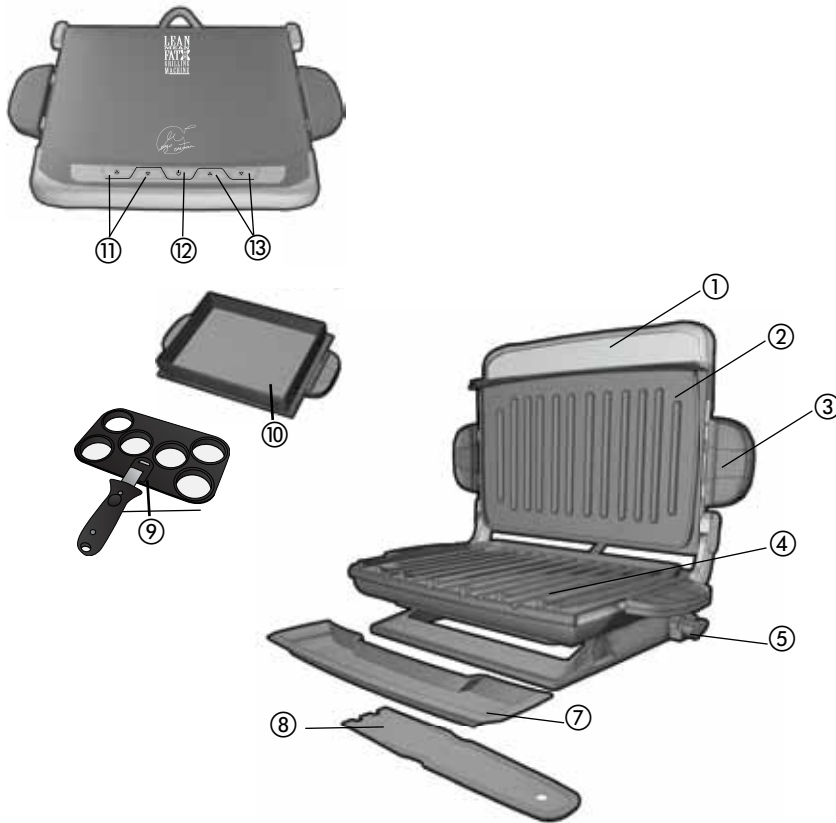
CORDON

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation il faut s'assurer que :
 - 1) la tension nominale du cordon d'alimentation égale à celle de l'appareil, et que;
 - 2) le cordon soit placé de sorte qu'il ne soit d'où des enfants pourraient le tirer, ni trébuchement par inadvertance.

Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, à la terre à trois broches.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est utilisé 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.

POUR COMMENCER

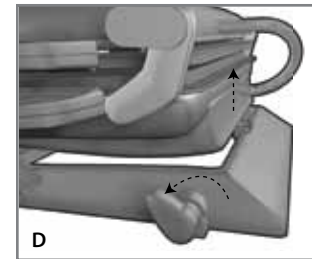
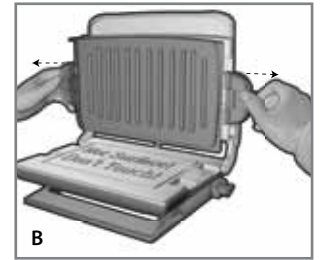
- Retirer tous les matériaux d'emballage et les étiquettes.
- Retirer et conserver la documentation.
- Aller à l'adresse www.prodprotect.com/applications
- Laver toutes les pièces amovibles et/ou les accessoires.
- Lire attentivement la section « ENTRETIEN ET NETTOYAGE » du présent guide d'utilisation.
- Passer un linge ou une éponge humide sur les parties extérieures.
- Sécher à l'aide d'un linge doux ou d'un essuie-tout.
- Choisir l'emplacement du grill en laissant suffisamment d'espace entre le grill et le mur pour que la chaleur puisse bien circuler et éviter les brûlures.

FIXATION DES PLAQUES AMOVIBLES

Important : Cet appareil doit toujours être utilisé avec les plaques amovibles.

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.



Important : Lorsque cette plaque est utilisée, s'assurer qu'elle est bien fixée à l'arrière du grill au moyen du bouton d'égouttage (D).

Mise en garde : La plaque de cuisson profonde est utilisée pendant l'opération de cuisson.

2. Placer le plateau d'égouttage à l'arrière de la plaque inférieure.

PLAQUE DE CUISSON PROFONDE

Important : Lorsque cette plaque est utilisée, s'assurer qu'elle est bien fixée à l'arrière du grill en position horizontale (à plat) (D).

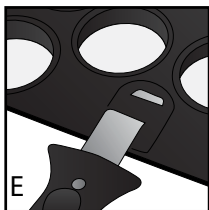
1. Lorsque la plaque de cuisson profonde est utilisée, la placer dans la partie supérieure du grill, et fixer la plaque de cuisson profonde au grill à l'aide des poignées de dégagement situées de chaque côté des plaques.
2. Une fois que la cuisson au moyen de la plaque de cuisson profonde est terminée, utiliser les poignées de cuisine pour retirer la plaque de cuisson profonde.

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-hamburger est utilisée, s'assurer qu'elle est bien fixée au grill au moyen du bouton situé à l'arrière du côté de la plaque. Éviter que la viande ne 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 MARCHÉ/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 (MARCHÉ), 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 aux pages 15 à 17.

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

Important : Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

6. L'afficheur de la minuterie n'indique pas de temps de cuisson; un signal audible une fois le temps de cuisson est écoulé jusqu'à ce qu'il soit débranché.
7. Une fois le temps de cuisson écoulé, les aliments sont cuits. Pour les temps de cuisson, il suffit de suivre les instructions.
8. Ouvrir le gril avec précaution à l'aide d'une poignée.
9. Retirer les aliments cuits à l'aide de la spatule.

Remarque : Toujours utiliser des ustensiles résistants à la chaleur, tels que des spatules en bois, pour éviter d'égratigner la surface antiadhésive. Éviter d'utiliser des pinces, de fourchettes ou de couteaux métalliques.

10. Appuyer sur l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT (⏻) pour arrêter le gril.

Important : Les éléments chauffants demeureront chauds pendant un certain temps après le débranchement.

11. Laisser le plateau d'égouttage refroidir avant de le retirer. Retirer le plateau d'égouttage après chaque utilisation.

Mise en garde : Ne pas retirer les plaques lorsqu'elles sont chaudes. Laisser le gril refroidir à la température ambiante avant de le nettoyer.

TABLEAU DE CUISSON SUGGÉRÉE

Les temps de cuisson suivants sont fournis uniquement à titre de référence. Ils varieront selon la coupe ou l'épaisseur de l'aliment. Pour s'assurer que l'aliment est bien cuit, utiliser un thermomètre à viande. Si le temps de cuisson est plus long, le vérifier régulièrement pour éviter de brûler.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON
VIANDE	
Galette de bœuf fraîche de 142 g (5 oz)	De 4 à 6 minutes
Galette de bœuf surgelée de 142 g (5 oz)	De 5 à 6 minutes
Bifteck de flanc de 340 g (¾ lb)	De 6 à 8 minutes
Bifteck de hampe de 227 g (½ lb)	De 4 à 6 minutes
Bifteck de coquille d'ail de 170 g (6 oz)	De 6 à 8 minutes
Filet mignon de 142 g (5 oz)	De 4 à 6 minutes
Brochette de bœuf	De 5 à 7 minutes

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)
VOLAILLE			
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)
POISSON			
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 États Unis recommande que la viande et la volaille suivantes. Utiliser une minuterie. Pour s'assurer qu'un thermomètre à cuisson et l'insérer au centre du morceau pas l'os ni les plaques du gril.

ALIMENT À CUIRE	
Poitrine de poulet	
Cuisse de poulet	
Bœuf / agneau / veau	
Porc	
Viandes et volailles cuites, réchauffées	

CUISSON DE FRUITS ET LÉGUMES SUR LE GRIL

Les temps de cuisson suivants sont fournis uniquement pour la cuisson complète. Ils varieront selon l'épaisseur de l'aliment. Insérer une fourchette au centre de l'aliment (s'assurer de ne pas sentir de jus). Si le gril doit cuire plus longtemps, le vérifier régulièrement.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON
Pointes d'asperge	Moins de 5 minutes
Poivrons de couleurs variées, coupés en rondelles de 13 mm (½ po)	Moins de 5 minutes
Champignons tranchés épais	Moins de 5 minutes
Oignons en tranches de 13 mm (½ po)	Moins de 5 minutes
Pommes de terre en tranches de 13 mm (½ po)	Moins de 5 minutes
Champignons portabello de 76 mm (3 po) de diamètre	Moins de 5 minutes
Courgettes en tranches de 13 mm (½ po)	Moins de 5 minutes
Ananas frais en tranches de 13 mm (½ po)	Moins de 5 minutes

Important : N'utiliser que des ustensiles en plastique pour la cuisson d'aliments sur le gril. Les ustensiles en silicone ne fondent pas au contact d'objets chauds.

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 you on cover of this book. Please DO NOT return the DO NOT mail product back to manufacturer, nor to consult the website listed on the cover of this

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

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided the purchase price of product.

For how long?

- Three years from the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodpr 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-231-9786.

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
- Glass parts and other accessory items that are not included in the warranty
- Shipping and handling costs associated with the product
- Consequential or incidental damages (Please refer to the exclusion or limitation of consequential or incidental damages that apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and these rights may 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'œuvre 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, 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)