

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



George Foreman GRP99BLKC Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GRP99BLKC](#)



[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

GRP99BLKC

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:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance (except removable plates) in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Be sure removable plates are assembled and fastened properly.
- To disconnect, turn any control to OFF, 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.

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 about grounding.

TAMPER-RESISTANT SCREW

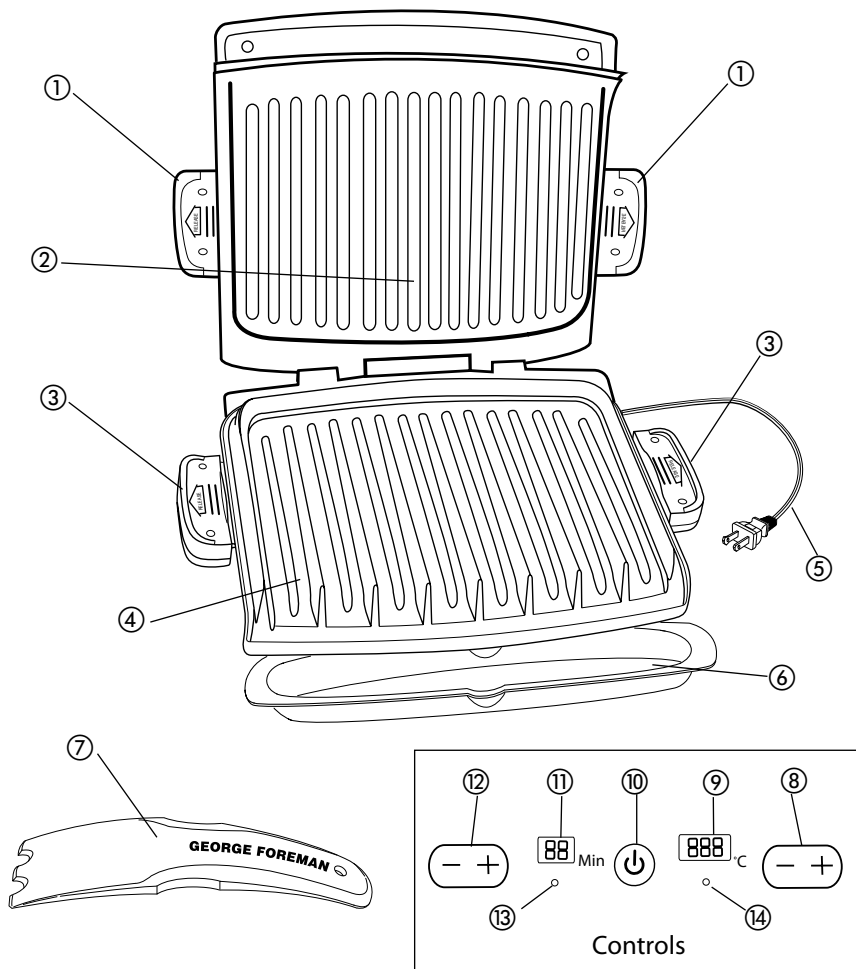
Warning: This appliance is equipped with tamper-resistant screws. Do not attempt the removal of the outer cover. To reduce the risk of injury, do not attempt to remove the outer cover. There is no need to remove the cover. Repair should be done only by authorized personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled with 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 cord.
 - 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 service personnel; in Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



- 1. Upper grill plate release handles (both sides)
- † 2. Removable grill plate (upper) (Part # 22543U)
- 3. Lower grill plate release handles (both sides)
- † 4. Removable grill plate (lower) (Part # 22543L)
- 5. Power cord
- † 6. Drip tray (Part # 22544)

- † 7. Spatula (Part # 22545)
- 8. Temperature increase/decrease button
- 9. Temperature display
- 10. Power button (⏻)
- 11. Timer display
- 12. Time up/down button
- 13. Timer light
- 14. Temperature light

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, save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to get more information go to www.georgeforemancooking.com
- Wash all removable parts and/or accessories as directed.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge or paper towel.
- Select a dry, level location where your grill will be used. Back of grill and wall to allow heat to flow with grill closed.

ATTACH THE GRILL PLATES

1. Securely attach top and bottom plates of the grill. Push handles on each side of the plates.

Important: When attaching grill plates, be sure to attach handles on each side of the plates.

PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.
2. Unwind cord and plug it into standard electrical outlet. Time and temperature will be displayed.
3. Press (⏻) to turn grill on; 5 minutes will appear on the timer display.

Note: Temperature display will flash until desired temperature is reached.

4. Set desired temperature by tapping (+) repeatedly. Temperature changes in 57°F (14°C) increments (148°C) to 425°F (218°C).

Note: Use suggested cooking times found in GRILLING section.


5. When preheat countdown is complete, grill will beep.

Note: If grill reaches desired temperature before 5 minutes, the timer will stop flashing and grill will beep 4 times. Unless you press (+) to continue its 5-minute countdown and beep again, the timer display will show ON as a reminder that grill is still preheating.


GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the preheated grill.
 2. Before first use, if desired, lightly oil grill plates.
- Note:** Aerosol cooking spray should not be used on grill. If spray to come out of can build up on surface of grill, use a damp cloth to clean.
3. Carefully place foods to be cooked on lower grill plate.
- Note:** Do not overload grill.
4. Set desired cooking time, adding 5 minutes for preheat. Time will be displayed in one-minute increments. (There is an audible beep when time selected.)
 5. Time can be changed at any time in one-minute increments. Minimum cooking time is 1 minute; maximum is 30 minutes.
 6. After selected cooking time, food should be done.
 7. Using pot holder or oven mitts carefully open lid.
 8. Remove cooked food using plastic spatula provided.

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

9. When finished cooking, press  and unplug grill.

Caution: To avoid sparks at outlet while disconnecting plug, make sure power is off before disconnecting plug from outlet.

Important: Heating elements will continue to be on until  button is pressed or appliance is unplugged.

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

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

SUGGESTED GRILLING CHART FOR MEATS, POULTRY AND FISH

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

	Medium Rare 145°F (63°C)	Medium 160°F (71°C)	Well 170°F (77°C)
Salmon filet (1" thick, 4 oz.)	7-8 min		
Salmon steak (1" thick, 10 oz.)	8-9 min		
Sword fish (1" thick, 6 oz.)	8-9 min		
Tuna steak (1" thick, 6 oz.)	6-7 min		
White fish (½" thick, 6 oz.)	2-3 min		
Turkey burger (¾" thick, 4 oz.)	4-6 min	5-7 min	8-10 min
Turkey burger (1" thick, 8 oz.)	4-6 min	6-8 min	11-13 min
Frozen turkey burger (¾" thick, 4 oz.)	5-7 min	6-8 min	9-12 min
Frozen turkey burger (1" thick, 8 oz.)	5-7 min	6-8 min	9-12 min
Sea scallops (1" thick, 1 oz. each)	3-4 min		
Shrimp, split shell (med. Size, ½ lb.)	2-3 min		
Center cut pork chop (½" thick, 2 oz.)		8-9 min	10-11 min
Pork tenderloin (½" thick, 2 oz.)		3-5 min	5-6 min
Hamburgers (4 oz.)	5-7 min	7-8 min	9-10 min
Hamburgers (8 oz.)	5-7 min	7-8 min	9-10 min
Frozen hamburger (¾" thick, 4 oz.)	6-8 min	7-9 min	9-11 min
Frozen hamburger (1" thick, 8 oz.)	6-8 min	7-9 min	9-11 min
Chicken breasts (boneless/skinless)			9-10 min (180°F)
Link Sausage		4-5 min	5-6 min
Sliced sausage (½" thick)		4-5 min	5-6 min
Hot dogs		5-6 min	
Ham steak (¾" thick, 4 oz.)		4-5 min	5-6 min

Please note: To be sure your food is fully cooked, follow the following guidelines. Use a meat thermometer to test for doneness. Insert the thermometer into the center of the food being cooked and make sure the thermometer does not touch the bone.

FOOD TO BE COOKED	
Chicken breast	
Chicken thigh	
Beef / Lamb / Veal	160°F
Pork	
Reheated cooked meats and poultry	

Important: Use only silicone, plastic and wood utensils are especially good because they do not scratch the grill plates.

Care and Cleaning

This appliance contains no user-serviceable parts. For service, contact your local service personnel.

CLEANING

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

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet.

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

2. Place drip tray under front of grill. Use plastic scraper to remove grease and food particles left on the grill plates; runoff will be collected in the drip tray.

3. Use a warm, soapy sponge to wipe plates clean. Rinse thoroughly with water to remove any soapy residue. Dry thoroughly with an absorbent towel.

4. To remove stubborn buildup, use a nylon or nonmetallic scrubbing pad on the grill plates.

Important: Do not use metallic scrubbing pads on the grill plates or any part of your grill; use only nylon or nonmetallic scrubbing pads.

5. Remove plates as instructed in HOW TO USE. Rinse thoroughly with water; dry thoroughly with a paper towel.

6. Empty drip tray and wash in warm, soapy water. Rinse thoroughly with water.

7. Reinstall grill plates, making sure they are secured properly. **Note:** Removable grill plates are also dishwasher safe. Wash grill plates with a dry towel to prevent oxidation on uncoated side of grill plate. This is not a warranty issue.

8. To clean the grill cover, wipe with a warm, soapy sponge.

Important: Do not immerse body of grill in water.

9. Any servicing requiring disassembly other than cleaning should be performed by a qualified electrician.

Caution: Make sure to hold grill cover by the handle when opening and closing to avoid closing and injury.

STORAGE

Always make sure grill is clean and dry before storing.

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, le produit comporte une prise à trois trous. Il ne faut pas le brancher dans une prise à deux trous. La mauvaise connexion du conducteur de terre peut causer des chocs électriques. Communiquer avec un électricien si le produit n'est bien mis à la terre.

VIS INDESSERRABLE

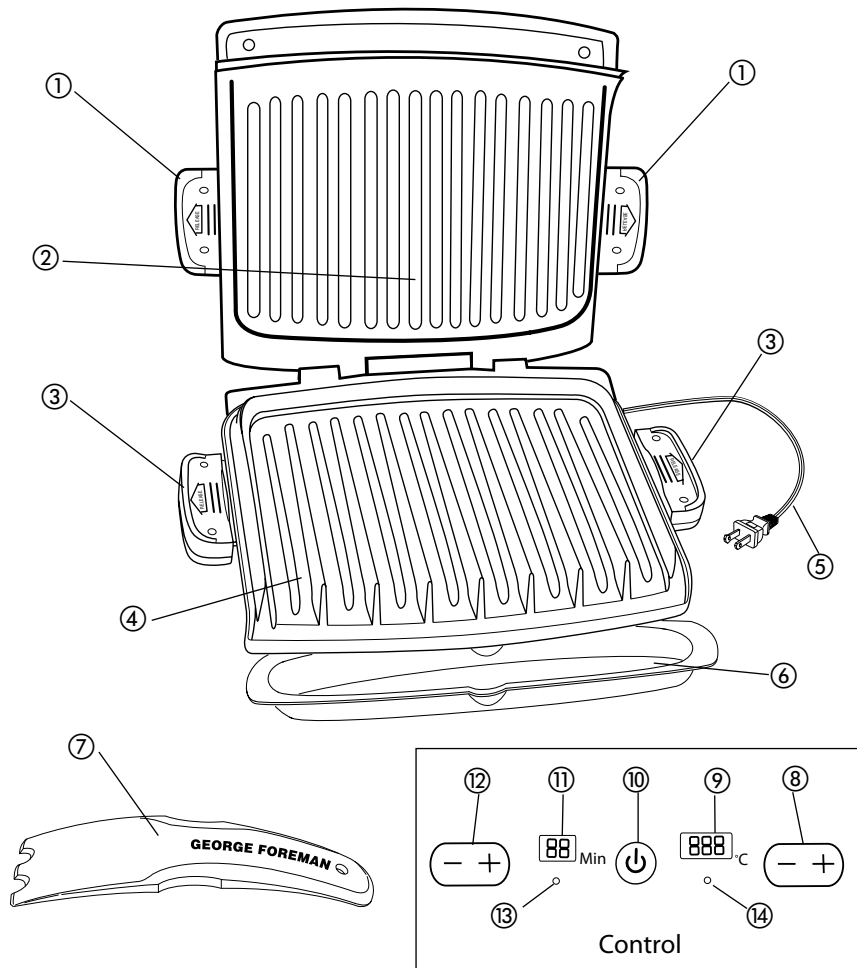
AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'une vis à tête encastrée. L'enlèvement du couvercle extérieur. Pour des raisons de sécurité, ne pas tenter de retirer la vis à tête encastrée. Ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. Seul le personnel des centres de service autorisés peut effectuer ces réparations.

CORDON

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est conçu pour éviter les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles. Ne pas s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible, il faut s'assurer que :
 - 1) La tension nominale du cordon d'alimentation est au moins égale à celle de l'appareil, et
 - 2) Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, le cordon rallonge mis à la terre à trois broches est utilisé.
 - 3) Le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas un trébuchement ou la table d'où des enfants pourraient tomber.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est amovible, il doit être utilisé par du personnel qualifié.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



- 1. Poignées de dégagement de la plaque supérieure (de chaque côté)
- † 2. Plaque amovible (supérieure) (pièce n° 22543U)
- 3. Poignées de dégagement de la plaque inférieure (de chaque côté)
- † 4. Plaque amovible (inférieure) (pièce n° 22543L)
- 5. Cordon d'alimentation
- † 6. Plateau d'égouttage (pièce n° 22544)
- † 7. Spatule (pièce n° 22545)

- 8. Bouton d'augmentation / de diminution de la température
- 9. Afficheur de la température
- 10. Interrupteur marche/arrêt (⏻)
- 11. Afficheur de la minuterie
- 12. Bouton de minuterie (+ / -)
- 13. Témoin de la minuterie
- 14. Témoin de température

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

Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les éliminer.
- Retirer et conserver la documentation.
- Aller à l'adresse www.prodprotect.com/applications
- Laver toutes les pièces amovibles et/ou les accessoires avec de l'eau savonneuse.
« ENTRETIEN ET NETTOYAGE » du présent guide.
- Passer un linge ou une éponge humide sur les surfaces.
Sécher à l'aide d'un linge doux ou d'un essuie-tout.
- Choisir l'emplacement du gril en laissant suffisamment d'espace entre le gril et le mur pour que la chaleur puisse bien circuler.

FIXATION DES PLAQUES DU GRIL

1. Fixer solidement les plaques supérieure et inférieure en appuyant sur les languettes de dégagement situées de chaque côté des plaques.
2. Placer le plateau d'égouttage sous la section amovible du gril.

Important : S'assurer de bien fixer les plaques de cuisson en appuyant sur les languettes situées de chaque côté des plaques.

PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

3. Fermer le couvercle du gril.
4. Dérouler le cordon d'alimentation et le brancher dans une prise compatible avec le type de prise ACL affichera des tirets à l'endroit où apparaît le bouton Marche/Arrêt.
5. Appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT (⏻) apparaît à l'afficheur de la minuterie et 15 secondes.

Note : L'afficheur de la température clignotera jusqu'à ce que la température soit atteinte.

6. Régler la température désirée en appuyant sur le bouton d'augmentation / de diminution de la température change par tranches de 14°C (57°F) à 148°C (298°F) to 218°C (425°F).

Note : Utiliser les temps de cuisson suggérés dans le guide.


7. Une fois que le délai de préchauffage est écoulé, l'afficheur de la température cessera de clignoter et l'afficheur de la minuterie émet de nouveau 4 bips une fois que les 5 minutes de préchauffage sont écoulées.
- Note :** Si le gril atteint la température désirée avant que le délai de préchauffage ne soit écoulé, l'afficheur de la température cessera de clignoter et l'afficheur de la minuterie soit réinitialisée pour le début de la cuisson. L'afficheur de la minuterie indique « ON » pour indiquer que le gril est encore en préchauffage.

GRILLAGE

1. Ouvrir le gril préchauffé avec précaution à l'aide des poignées de dégagement.
2. Huiler légèrement les plaques avant la première utilisation.
Note : Éviter l'emploi d'antiadhésif en aérosol sur les plaques. Les produits chimiques permettant la vaporisation peuvent réduire leur efficacité.
3. Placer délicatement les aliments à cuire sur la plaque de cuisson.
- Note :** Ne pas surcharger la plaque de cuisson.
4. Régler le temps de cuisson en ajoutant le délai de cuisson en appuyant sur la touche (+). Le temps de cuisson change par tranches de 1 minute audible à chaque pression de la touche. L'afficheur de la minuterie indique le temps de cuisson.
5. Le temps de cuisson peut être modifié en touchant la touche (-) ou (+) autant de fois que nécessaire. Le temps de cuisson maximal est de 20 minutes.

6. Une fois le temps de cuisson écoulé, les aliments devraient être cuits.
7. Ouvrir le gril avec précaution à l'aide d'un gant ou de mitaines de cuisine.
8. Retirer les aliments cuits à l'aide de la spatule en plastique fournie.

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

9. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT  et débrancher le gril.

Mise en garde : Pour éviter toute étincelle à proximité de la prise au moment du débranchement, s'assurer que l'appareil est arrêté avant de débrancher le cordon de la prise de courant.

Important : Les éléments chauffants demeureront en marche jusqu'à ce que l'interrupteur marche/arrêt soit actionné ou que l'appareil soit débranché.

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

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

TABLEAU DE CUISSON SUGGÉRÉE POUR LE GRILLAGE DES VIANDES, DE LA VOLAILLE ET DU POISSON

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

	Mi-saignant 63 °C (145 °F)	À point 71 °C (160 °F)	Bien cuit 77 °C (170 °F)
Filet de saumon (épaisseur de 2,5 cm (1 po), 115 g (4 oz))	7-8 min		
Darne de saumon (épaisseur de 2,5 cm (1 po), 280 g (10 oz))	8-9 min		
Espadon (épaisseur de 2,5 cm (1 po), 170 g (6 oz))	8-9 min		
Darne de thon (épaisseur de 2,5 cm (1 po), 170 g (6 oz))	6-7 min		
Poisson maigre (épaisseur de 1,2 cm (1/2 po), 170 g (6 oz))	2-3 min		
Hamburger à la dinde (épaisseur de 2 cm (3/4 po), 115 g (4 oz))	4-6 min	5-7 min	8-10 min
Hamburger à la dinde (épaisseur de 2,5 cm (1 po), 227 g (8 oz))	4-6 min	6-8 min	11-13 min
Hamburger à la dinde surgelé (épaisseur de 2 cm (3/4 po), 115 g (4 oz))	5-7 min	6-8 min	9-12 min
Hamburger à la dinde surgelé (épaisseur de 2,5 cm (1 po), 227 g (8 oz))	5-7 min	6-8 min	9-12 min

	Mi-saignant 63 °C (145 °F)
Pétoncles géants (épaisseur de 2,5 cm (1 po), 28 g (1 oz)/unité)	3-4 min
Crevettes coupées en 2 (moyennes, 227 g (1/2 lb))	2-3 min
Côtelette de porc - coupe du centre (épaisseur de 1,2 cm (1/2 po), 57 g (2 oz))	
Filet de porc (épaisseur de 1,2 cm (1/2 po), 75 g (2 oz))	
Hamburger (115 g (4 oz))	5-7 min
Hamburger (227 g (8 oz))	5-7 min
Hamburger surgelé (épaisseur de 2 cm (3/4 po), 115 g (4 oz))	6-8 min
Hamburger surgelé (épaisseur de 2,5 cm (1 po), 227 g (8 oz))	6-8 min
Poitrines de poulet (désossées/sans peau)	
Saucisse en chapelet	
Saucisse tranchée (épaisseur de 1,2 cm (1/2 po))	
Hot-dogs	
Tranche de jambon (2 cm (3/4 po), 115 g (4 oz))	

Remarque : Pour assurer la cuisson complète des viandes et volailles, les États Unis recommande que la viande et la volaille soient cuites à une température interne de 71 °C (160 °F) ou plus. Utiliser une minuterie. Pour s'assurer que la viande est bien cuite, utiliser un thermomètre à cuisson et l'insérer au centre du muscle, pas l'os ni les plaques du gril.

ALIMENT À CUIRE	À POINT
Poitrine de poulet	
Cuisse de poulet	
Bœuf / agneau / veau	71 °C
Porc	
Vianes et volailles cuites, réchauffées	

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

Entretien et nettoyage

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

NETTOYAGE

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

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

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

2. Placer le plateau d'égouttage sous l'avant de l'appareil. À l'aide de la spatule en plastique, gratter toute particule de graisse ou d'aliments qui reste; l'excédent s'écoulera dans le plateau d'égouttage.

3. Utiliser une éponge imbibée d'eau tiède savonneuse pour nettoyer les plaques, puis rincer l'éponge et nettoyer de nouveau pour éliminer les résidus de savon. Bien les assécher à l'aide d'une serviette en papier.

4. Pour nettoyer les résidus tenaces sur les plaques du gril, utiliser un tampon à récurer en nylon ou non métallique.

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

5. Retirer les plaques tel qu'il est indiqué dans la section UTILISATION. Laver les plaques avec de l'eau tiède savonneuse et bien les assécher à l'aide d'une serviette en papier.

6. Vider le plateau d'égouttage et le nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse et bien l'assécher à l'aide d'une serviette en papier.

7. Réinstaller les plaques du gril en s'assurant qu'elles sont solidement fixées à l'appareil.

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

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

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

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

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

RANGEMENT

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

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your product, please contact the manufacturer. Do not return the product to the manufacturer. Please DO NOT return the product to the manufacturer. Please DO NOT mail product back to manufacturer, nor return to the website listed on the cover of this book.

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

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided the product is used in accordance with 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 product or a refurbished product.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodpro.com or call 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 of purchase
- Glass parts and other accessory items that are not covered by the warranty
- Shipping and handling costs associated with the product
- Consequential or incidental damages (Please note that the exclusion or limitation of consequential or incidental damages may not 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.

2011/1-12-40E/F

Join us on Facebook / Visitez notre page Facebook



[Facebook.com/georgeforemanhealthycooking](https://www.facebook.com/georgeforemanhealthycooking)