

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



George Foreman GR100VC Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GR100VC](#)



[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

☐ GR100VC

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 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.

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 a non-grounded area.

TAMPER-RESISTANT SCREW

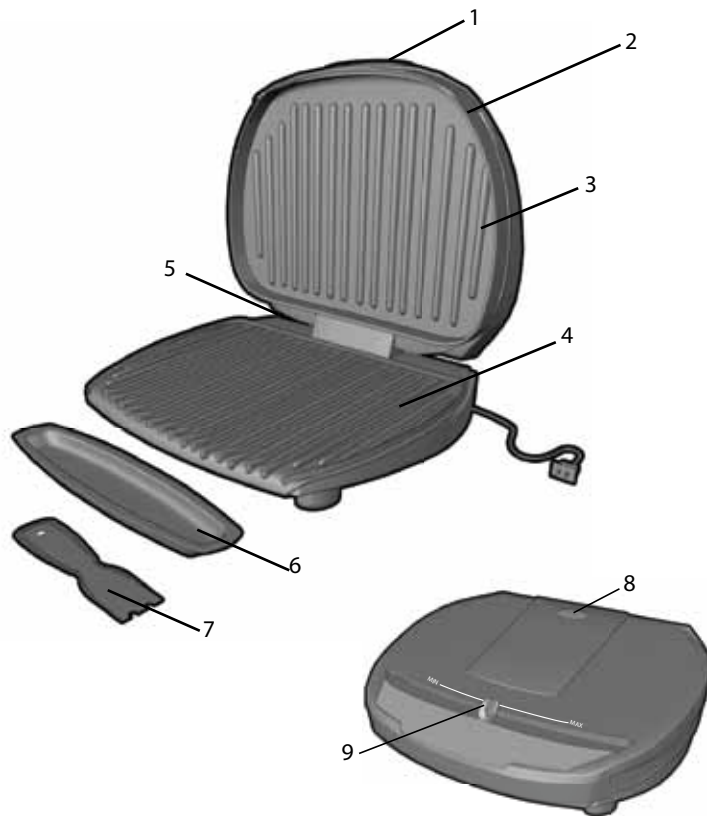
Warning: This appliance is equipped with tamper-resistant screws. To reduce the risk of injury, do not attempt to remove the outer cover. There are no screws to be removed. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in 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 cord should be at least as great as that of the appliance.
 - 2) If the appliance is of the grounded type and the cord is a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it can be plugged into a countertop or tabletop where it can be held in place.

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Lid handle
2. Grill lid
3. Grill plate (upper)
4. Grill plate (lower)
5. On/Off switch (not shown)
- † 6. Drip tray (Part # GR100V-01)
- † 7. Spatula (Part # GR100V-02)
8. Preheat indicator light
9. Variable temperature control

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/applications for 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 and dry with a clean cloth or paper towel.
- Select a dry, level location where your grill will be used. Leave the back of grill and wall to allow heat to flow with the grill.

DRIP TRAY

Place drip tray under front sloped section of grill.

PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.
2. Unwind cord and plug into standard electrical outlet.
3. Press the On/Off (I/O) switch on the back of the lid. The indicator light turns on to show the grill is heating.
4. Set the variable temperature control knob on the front of the grill to the temperature suggested in the GRILLING CHART for suggested temperatures.
5. Allow the grill to preheat (approximately 5 minutes). When the preheat temperature is reached, the preheat indicator light will turn on and the grill is ready to grill.

Note: The preheat indicator light will turn on and the grill is ready to grill when the preheat temperature is being maintained.

GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the preheated grill.
2. Before first use, lightly oil grill plates, if desired.
3. Carefully place foods to be cooked on lower grill plate. Do not overload grill. Grill for suggested cooking times. Light pressure can be used on the handle to press down on the lid.

Note: Aerosol cooking spray should not be used on the grill. Aerosol cooking spray to come out of can build up on surface of grill plates.

Note: Do not overload grill.

Note: Use suggested cooking times found in the GRILLING CHART.

Important: Do not leave the appliance unattended.

5. Light pressure can be used on the handle to press down on the lid.

Important: Do not use heavy pressure on the lid.

6. After selected time, the food should be done. Simply follow the steps beginning at step 1.

7. Once cooking is complete, carefully open the grill.

8. Remove cooked food using plastic spatula.

Note: Always use silicone, heatproof plastic or wood spatulas. Never use metal spatulas, as they can scratch the surface of grill plates.

9. When finished cooking, press On/Off (I/O) and unplug the grill.

Important: Heat will continue to be ON until the grill is unplugged.

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

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

SUGGESTED GRILL SETTINGS

MIN: Use to reheat fully cooked foods

MIN – Mid: Sandwiches and wraps

Mid: Fish

Mid – MAX: Fish, poultry, fruits and vegetables

MAX: Meat

SUGGESTED GRILLING CHART

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

FOOD	COOKING TIME	SETTING	COMMENTS
MEAT			
Hamburger (5 oz.)	4 – 6 minutes	MAX	¾-inch thick Cooked to medium 160°F (71°C)
Frozen Hamburgers (5 oz.)	5 – 6 minutes	MAX	Cooked to medium 160°F (71°C)
Flank steak (¾ lb.)	6 – 8 minutes	MAX	¾-inch thick Cooked to medium rare 145°F (63°C)
Skirt steak (½ lb.)	4 – 6 minutes	MAX	Cooked to medium 160°F (71°C)
NY Strip Steak (Shell Steak) 6 oz.	6 – 8 minutes	MAX	¾-inch thick Cooked to medium rare 145°F (63°C)
Beef Tenderloin (5 oz.)	4 - 6 minutes	MAX	¾-inch thick Cooked to medium rare 145°F (63°C)
Beef Kabobs	5 – 7 minutes	MAX	Cooked to medium 160°F (71°C)
Pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes	Mid-MAX	¾-inch thick Cooked to 160°F (71°C)
Pork loin chops, bone in	4 – 6 minutes	Mid-MAX	½ -inch thick Cooked to 160°F (71°C)
Sausage, link or patty	4 - 6 minutes	Mid-MAX	Cooked to 160°F / 71°C
Hot dogs	4 – 5 minutes	Mid-MAX	Cooked to 168°F (76°C)
Bacon	6 – 8 minutes	Mid-MAX	Cooked until just crisp

FOOD	COOKING TIME
Smoked pork loin chops, boneless	4 – 6 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
Turkey tenderloin (¾ lb.)	9 – 11 minutes
Turkey burgers (5 oz.)	4 – 6 minutes
FISH	
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	5 – 7 minutes
Trout fillet (6 oz.)	4 – 6 minutes
Salmon fillet (8 oz. piece)	5 – 7 minutes
Salmon steak (6 – 8 oz.)	7 – 9 minutes
Tuna steak (6 oz.)	4 – 6 minutes
Shrimp	3 – 4 minutes

Please note: To be sure your food is fully cooked guidelines. Use a kitchen timer. Using a meat thermometer, inserting the meat thermometer into the center of the food. The thermometer is not touching the bone or grill plate.

FOOD TO BE COOKED	MIN
Chicken Breast	
Chicken Thigh	
Beef / Lamb/Veal	16
Pork	
Reheated cooked meats and poultry	

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 grilling 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 heatproof plastic and wooden utensils when cooking on the grill. Silicone utensils are especially good because they do not discolor or melt with the high temperature.

Care and Cleaning

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

CLEANING

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

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet and allow to cool.

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

2. Place drip tray under front of grill. Use plastic spatula to scrape off any excess fat and food particles left on the grill plates; runoff will drip into the drip tray.

3. Use a warm, soapy sponge to wipe plates clean, then rinse sponge and wipe again to remove any soapy residue. Dry thoroughly with an absorbent paper towel.

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

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

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

6. To clean the grill cover, wipe with a warm, damp sponge and dry with a soft, dry cloth.

Important: Do not immerse body of grill in water or any other liquid.

7. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by a qualified electrician.

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

STORAGE

Always make sure grill is clean and dry before storing.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your product, please refer to the information on cover of this book. Please DO NOT return the product to the manufacturer, nor mail product back to manufacturer, nor to consult 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 if the original product is found to be refurbished.

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 included in the original purchase price
- Shipping and handling costs associated with transport of the product
- Consequential or incidental damages (Please refer to the exclusion or limitation of consequential or incidental damages that may 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

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 t électriques. Communiquer avec un électricien est bien mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

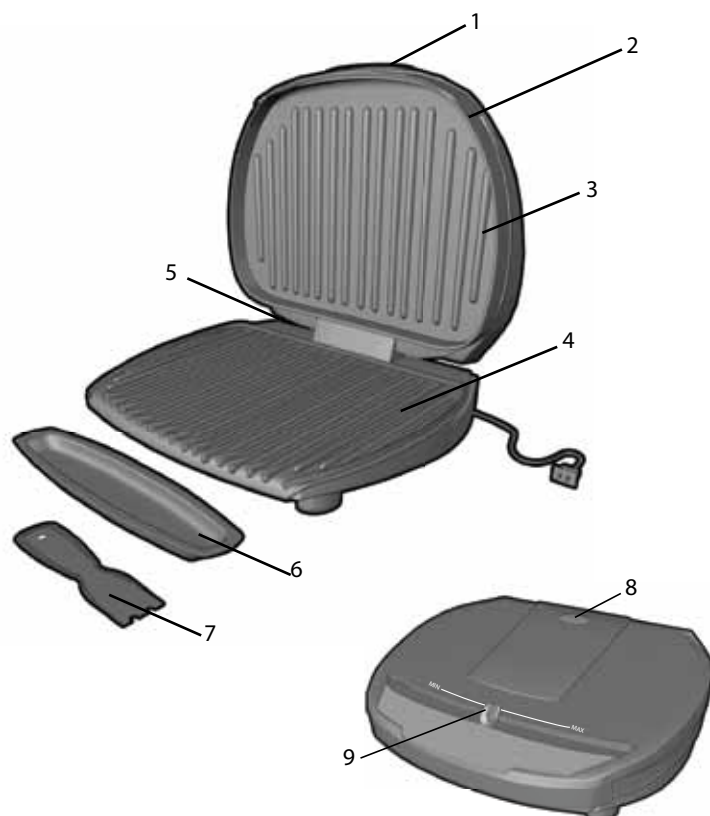
AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'un l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour secousses électriques, ne pas tenter de ret ne peut pas remplacer les pièces de l'appa au personnel des centres de service autori

CORDON

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil es les risques d'enchevêtrement ou de tréb
- b) Il existe des cordons d'alimentation amo s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentatio il faut s'assurer que :
 - 1) La tension nominale du cordon d'alim au moins égale à celle de l'appareil,
 - 2) Lorsque l'appareil est de type mis à l rallonge mis à la terre à trois broche
 - 3) Le cordon plus long soit placé de sor ou la table d'où des enfants pourrai un trébuchement.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est par du personnel qualifié.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



1. Poignée du couvercle
2. Couvercle du gril
3. Plaque supérieure du gril
4. Plaque inférieure du gril
5. Interrupteur de (I/O) marche/arrêt (non illustré)
6. Plateau d'égouttage (pièce no GR100V-01)
- † 7. Spatule (pièce no GR100V-02)
8. Témoin de préchauffage
9. Cadran de réglage 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 extérieures.
Sécher à l'aide d'un linge doux ou d'un essuie-tout.
- Choisir l'emplacement du gril en laissant suffisamment d'espace autour de l'appareil.
le mur pour que la chaleur puisse bien circuler.

PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

Placer le plateau d'égouttage sous la partie inclinée du couvercle.

PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

1. Fermer le couvercle du gril.
2. Dérouler le cordon d'alimentation et le brancher à une prise.
3. Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (I/O) pour allumer le gril.
le préchauffage. Le témoin de préchauffage s'allume.
4. Préchauffer le gril (environ 5 minutes) avant de cuire.
le témoin de préchauffage s'éteint.

Remarque : Le témoin de préchauffage s'allume et s'éteint pour indiquer que la température est maintenue.

CUISSON SUR LE GRIL

1. Ouvrir le gril préchauffé avec précaution à l'aide de la poignée.
2. Huiler légèrement les plaques du gril avant la cuisson.
Remarque : Éviter l'emploi d'antiadhésif en aérosol ou de produits chimiques permettant la vaporisation pendant la cuisson sur le gril et réduire leur efficacité.
3. Placer délicatement les aliments à cuire sur la plaque du gril.
jusqu'à 6 portions en même temps.

Remarque : Ne pas surcharger la plaque du gril. Fermer le couvercle et laisser les aliments cuire jusqu'à la cuisson terminée.
utiliser une minuterie.

Remarque : Utiliser les temps de cuisson suggérés dans les recettes pages 15 et 16.

Important : Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
5. Il est possible d'exercer une légère pression sur les aliments de la façon désirée.

Important : Ne jamais exercer de forte pression sur le gril.

6. Une fois que le temps de cuisson nécessaire est écoulé, ouvrir le couvercle.
Si une cuisson plus longue est désirée, suivre les instructions de la recette.
7. Une fois la cuisson terminée, ouvrir le couvercle et retirer les aliments.
le four.

8. Retirer les aliments cuits à l'aide de la spatule.

Remarque : Toujours utiliser des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter d'égratigner la surface antiadhésive. Éviter d'utiliser des brochettes, de pinces, de fourchettes ni de couteaux.

9. Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (I/O) pour arrêter le grill.

Important : Les éléments chauffants demeureront en MARCHÉ (I) jusqu'à ce que l'interrupteur marche/arrêt (I/O) soit enfoncé ou que l'appareil soit débranché.

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

RÉGLAGES DE CUISSON SUGGÉRÉS

FAIBLE (MIN) : Utiliser pour réchauffer des aliments déjà cuits

MOYEN-FAIBLE : Sandwichs et roulés

MOYEN : Poisson

MOYEN-ÉLEVÉ : Poisson, Volaille, fruits et légumes

ÉLEVÉ (MAX) : Viande

TABLEAU DE CUISSON SUGGÉRÉE

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

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

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	
Hot-dog	De 4 à 5 minutes	Mo
Bacon	De 6 à 8 minutes	Mo
Côtelette d filet de porc fumé	De 4 à 6 minutes	Mo
Côtelette de filet d'agneau	De 5 à 7 minutes	Éle
VOLAILLE		
Poitrine de poulet désossée, sans peau de 227 g (8 oz)	De 11 à 13 minutes	Mo
Filets de poulet (4 à 6 morceaux)	De 4 à 6 minutes	Mo
Filet de dinde de 340 g (¾ lb)	De 9 à 11 minutes	Mo
Galette de dinde de 142 g (5 oz)	De 4 à 6 minutes	Mo
POISSON		
Filets de tilapia (170 g/6 oz chacun)	De 5 à 7 minutes	Mo
Filet de truite de 170 g (6 oz)	De 4 à 6 minutes	Mo
Filet de saumon (morceau de 227 g/8 oz)	De 5 à 7 minutes	Mo
Darne de saumon de 170 à 227 g (6 à 8 oz)	De 7 à 9 minutes	Mo
Darne de thon de 170 g (6 oz)	De 4 à 6 minutes	Mo
Crevettes	De 3 à 4 minutes	Mo

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

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

CUISSON DE FRUITS ET LÉGUMES SUR LE GRIL

Les temps de cuisson suivants sont fournis uniquement à titre indicatif, pour une cuisson complète. Ils varieront selon l'épaisseur de l'aliment à cuire. Vérifier la cuisson en insérant une fourchette au centre de l'aliment (s'assurer de ne pas toucher la plaque de cuisson). Si l'aliment doit cuire plus longtemps, le vérifier régulièrement pour éviter qu'il ne soit trop cuit.

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

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

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien et l'entretien à un technicien qualifié.

NETTOYAGE

Mise en garde : Pour éviter les brûlures accidentelles de la main, ne pas toucher les éléments chauffants pendant qu'ils sont chauds et ne pas essayer de nettoyer les éléments chauffants pendant qu'ils sont chauds.

1. Avant de nettoyer le gril, le débrancher de la prise mur.
2. Placer le plateau d'égouttage sous l'avant de l'appareil. Grattez toute particule de graisse ou d'aliments. La graisse s'écoulera dans le plateau d'égouttage.
3. Utiliser une éponge tiède et savonneuse pour nettoyer le gril. Essuyer de nouveau pour éliminer tout résidu de graisse. Utilisez un chiffon en papier essuie-tout absorbant.
4. Pour nettoyer les résidus tenaces sur les plaques de cuisson, utilisez un grattoir en métal ou non métallique.

Important : Ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques ou de nettoyeur abrasif pour nettoyer n'importe quelle plaque de cuisson. Ne pas récurer en nylon ou non métalliques.

5. Vider le plateau d'égouttage et le nettoyer avec un chiffon doux et sec. Laver le plateau d'égouttage avec du savon et de l'eau chaude. Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon en papier.
6. Pour nettoyer le couvercle du gril, l'essuyer avec un chiffon doux et sec.
7. Tout entretien autre que le nettoyage ci-dessus doit être effectué par un électricien qualifié.

Mise en garde : S'assurer de tenir le couvercle du gril fermement pendant qu'il est chaud. Ne pas ouvrir le couvercle du gril pendant qu'il est chaud. Éviter le risque de fermeture accidentelle et de blessure.

RANGEMENT

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

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien question relative au produit, composer le numéro de couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté ni le porter dans un centre de service. On peut également appeler le numéro de 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 matériaux, y compris les pièces de rechange. L'application se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Trois années à compter de la date d'achat initiale.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement équivalent.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com ou appeler le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements.
- On peut également communiquer avec le service client au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire en option.
- Les frais de transport et de manutention reliés au produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prouver que le produit est la cause de l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent la primauté à la loi de l'état de la Californie. On peut également se prévaloir d'autres droits selon les lois de l'état de la Californie.

Fabriqué et Imprimé en République populaire de Chine



© 2011 Applica Consumer Products, Inc.

2011/1-17-6 E/F