

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://www.appliancefactoryparts.com).



George Foreman GRES060BSC Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GRES060BSC](http://www.appliancefactoryparts.com)



1. Power indicator light (red)
2. Preheat indicator light (green)
3. Probe
4. Probe connections
5. Handle

6. Grill Top
7. Grill Bottom
- † 8. Nested drip tray

Note: † indicates consumer replaceable/
removable parts.
Product may vary slightly from what is
illustrated.

[Find Your George Foreman Grill Parts - Select From 307 Models](http://www.appliancefactoryparts.com)

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

GEORGE FOREMAN®



4 serving CONTACT SUBMERSIBLE™ GRILL 4 portions GRIL DOUBLE FACE SUBMERSIBLE™

USE AND CARE MANUAL
GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GRES060BSC



www.georgeforemancooking.com

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or probe 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. Contact customer support or call the appropriate toll-free number in 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 lift by probe or cord
- 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.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. 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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

TAMPER-RESISTANT SCREW

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

GROUNDING PLUG

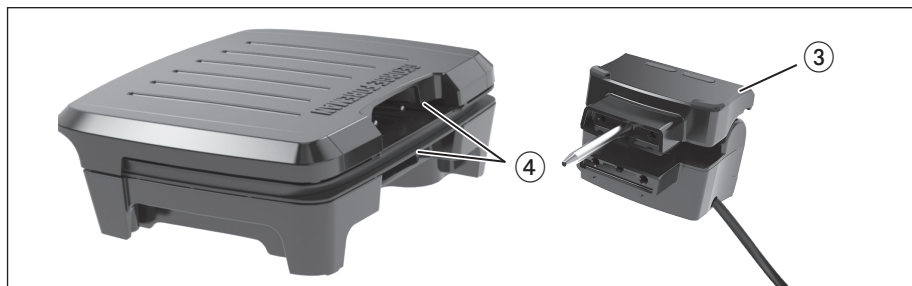
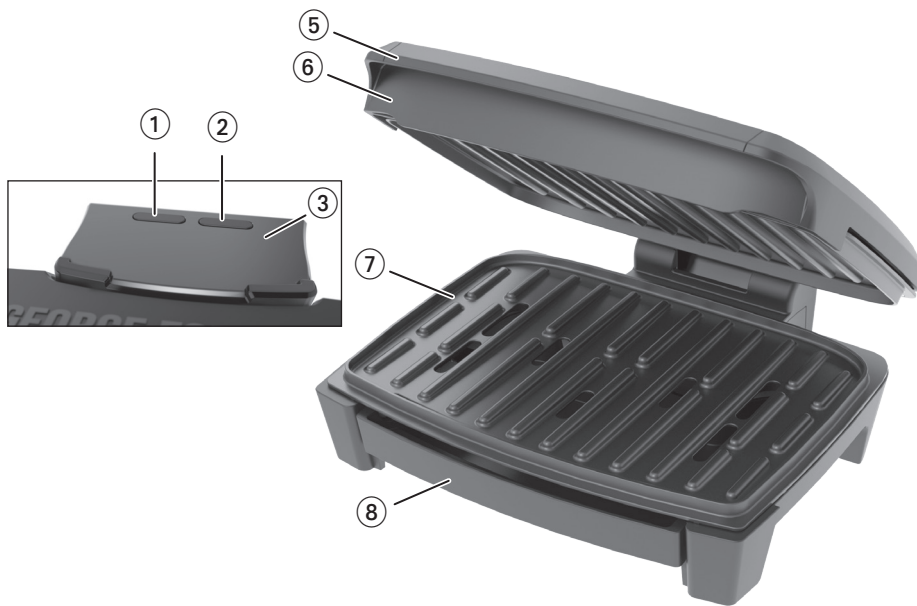
This appliance is equipped with a grounded plug. To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a grounded outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
 - 3) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR GRILL



- 1. Power indicator light (red)
- 2. Preheat indicator light (green)
- 3. Probe
- 4. Probe connections
- 5. Handle

- 6. Grill Top
- 7. Grill Bottom
- † 8. Nested drip tray

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts.
Product may vary slightly from what is illustrated.

HOW TO USE

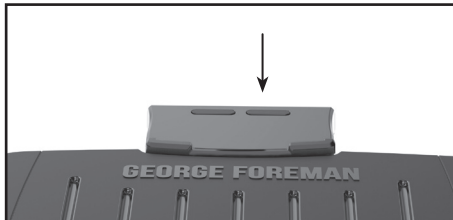
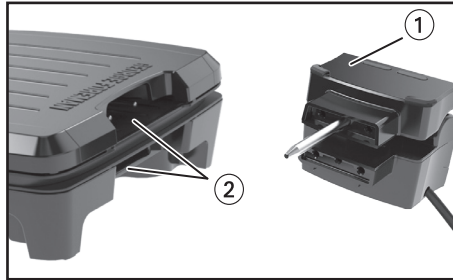
This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and plastic bands around the power plug and unit before use.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/georgeforeman to register your warranty.

ASSEMBLING AND PREHEATING THE GRILL

- Place the grill top on the grill bottom as shown.
- Align the probe (1) with the probe connections (2) and push the parts together until the probe is firmly inserted into both the top and bottom grill plate/housings.
- Once the grill is plugged in, the indicator light will turn on. If grill is not assembled correctly, the light will not turn on, the unit will not heat, and the probe will need to be inserted further into the grill.
- Slide drip tray under front of grill.
- Allow grill to preheat approximately 4½ minutes in the closed position before grilling. When grilling temperature is reached, the green preheat indicator light turns on.



GRILLING

- Once grill is preheated (the green preheat indicator light turns on) using a pot holder, carefully open the lid.

Note: Aerosol cooking spray should not be used on nonstick surface. Chemicals that allow spray to come out of a can build up on surface of grill plates and reduce their efficiency.

- Carefully place foods to be cooked on lower grilling plate. Close lid.

Note: Do not overload grill.

- Allow food to cook for desired time. (See cooking chart.)

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.

- Using a potholder or oven mitts, carefully open the lid and remove the food.
- When finished cooking, unplug the appliance to cool it down.
- Allow drip tray to cool before removing it from under the grill.
- Allow unit to cool before removing probe and before washing.
- Wash and dry the drip tray and the grill top and bottom after each use.

USING ADJUSTABLE COOKING HEIGHT

This grill has a unique hinge that allows the grill cover to adjust to the thickness of food. For even browning and cooking, when grilling more than one sandwich or piece of meat, it is important that the thickness of each be about the same.

SUGGESTED COOKING CHART

The cooking times and temperatures in the below chart are meant to be used as a guideline only. Cooking time will depend upon the food thickness and cut being used. Use a meat thermometer to test for doneness by inserting the thermometer into the thickest portion of the meat. For reasons of personal preference, you may choose to cook food to a higher temperature.



**BEEF BURGER PATTY
(8 OZ)**
Grill time : 4-7 min.
Cooked to 145°F



BRATS (UNCOOKED)
Grill time : 12-15 min.
Cooked to 160°F



**CHICKEN BREAST
(6 OZ)**
Grill time : 9-13 min.
Cooked to 165°F



SALMON (8 OZ)
Grill time : 7-10 min.
Cooked to 145°F



NEW YORK STRIP (12 OZ)
Grill time : 6-9 min.
Cooked to 145°F



BACON (THICK CUT)
Grill time : 10-15 min.
Cook to desired crispness



PORK CHOP (4 OZ)
Grill time : 4-7 min.
Cooked to 145°F



VEGETABLES
Grill time : 6-9 min.
Cooked to desired doneness

CARE AND CLEANING

Caution: To avoid accidental burns, allow your grill to cool completely before disassembling and cleaning.

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

- Thoroughly clean all parts after each use.
- Avoid particle buildup in probe connection areas.

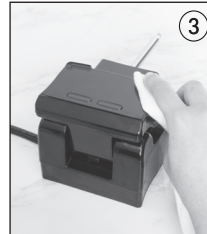
HOW TO REMOVE PROBE FOR DISHWASHING (DISASSEMBLE)

1. Push the probe away from the grill with one or two thumbs by using the ridge on top of the panel as a grip.



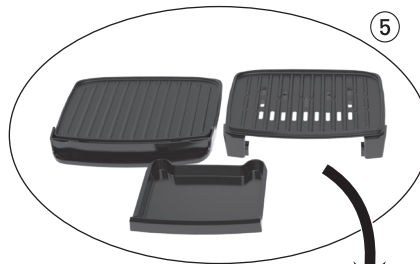
Note: You can also disassemble by holding on to the back of the probe and pulling away from the grill while also holding on to the handle of the grill with the other hand. However, this will require a bit more force than pushing away with your thumbs.

2. Probe will fully come out and separate from the plates.
3. **Probe should not get wet:** wipe with a damp cloth and dry thoroughly.



4. Empty the drip tray.
5. Wash these parts in warm water with dish soap or in a dishwasher (can fully submerge the grill):

- grill top
- grill bottom
- drip tray (dishwasher top rack only)



6. Thoroughly dry all parts before putting back together.
 - DO NOT use steel wool, scouring pads or abrasive cleaners on any part of the grill.



7. Re-assemble by reinserting the probe. (follow assembly instructions)
8. For storage, loosely wrap the cord around the probe.

RECIPE

BACON WRAPPED CHEESE STUFFED BURGER

Prep Time: 5 minutes

Cooking Time: 8-10 minutes

Total Time: 13-15 minutes

Servings: 4 burgers

Ingredients:

1-pound 80/20 ground beef
1 envelope of French Onion Soup dry mix
1 tbsp Worcestershire sauce
1 egg
½ medium onion; finely diced
1 tbsp minced garlic
2 tbsp Dijon, whole grain, or brown mustard
¼ cup breadcrumbs
2 ounces of sharp cheddar cheese; cut from a block; cubed into ½ inch chunks
8 slices of bacon
4 hamburger buns
4 slices of tomato
4 slices of red onion
4 pieces of iceberg lettuce

Directions:

1. Put ground beef, soup mix, Worcestershire sauce, egg, finely diced onion, garlic, mustard, and breadcrumbs in a medium bowl. Mix until well blended using either your hands or with a wooden spoon.
2. Divide the beef mixture into four even amounts. Form those 4 pieces into balls and put a dent into the center of the ball and place a cube of cheese in the dent. Gently fold the rest of the ball around the cheese cube and seal the edges so the cheese will stay inside of burger. Set them burgers aside.
3. Using 2 of the slices of bacon, lay one slice horizontally over the top of the burger and lay the other slice vertically over the burger. Tuck the ends under the burger. It should look like a bacon cross on the burger. Repeat with the other burgers until they are all wrapped in the bacon.
4. Preheat the grill to the highest heat setting that you can. Once the grill is preheated, place 2 of the burgers on the grill and gently close the lid. The burgers will take about 8-10 minutes to cook. Repeat with the remaining burgers.
5. Once the burgers are cooked to the desired internal temperature, place on a bun and top with lettuce, tomato & onion.

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

For support or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult our Product Protection Center at www.prodprotect.com/georgeforeman.

Three-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does my warranty cover?

Your warranty covers any defect in material or workmanship provided; however, the liability of Spectrum Brands Inc. will not exceed the purchase price of product.

How long is the warranty period?

Your warranty extends three years from the date of original purchase with proof of purchase.

What support does my warranty provide?

Your warranty provides you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get support?

Save your receipt as proof of date of sale.

- Visit the online service website at www.prodprotect.com/georgeforeman, or call toll-free 1-800-947-3745, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

How does state law affect my warranty?

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

What does my warranty not cover?

Damage from commercial use

- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

Are there additional warranty exclusions?

This warranty shall not be valid where it is contrary to U.S. and other applicable laws, or where the warranty would be prohibited under any economic sanctions, export control laws, embargos, or other restrictive trade measures enforced by the United States or other applicable jurisdictions. This includes, without limitation, any warranty claims implicating parties from, or otherwise located in, Cuba, Iran, North Korea, Syria and the disputed Crimea region.

VEUILLEZ 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 instructions.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- Afin d'éviter les risques de décharge électrique, ne pas immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou lorsqu'un enfant s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le Service à la clientèle ou composer le numéro sans frais approprié indiqué dans le présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon toucher aux surfaces chaudes ou pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas soulever l'appareil en le tenant par la sonde ou par le cordon.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique ou près d'un tel appareil, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Utiliser cet appareil seulement lorsqu'il est fermé.
- Toujours fixer la fiche à l'appareil d'abord, puis brancher le cordon dans la prise de courant. Pour débrancher l'appareil, mettre tout bouton de commande en position d'arrêt (OFF), puis débrancher l'appareil de la prise de courant murale.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

VIS INVIOLE

Avvertissement: Cet appareil comporte une vis inviolable prévenant le retrait du boîtier externe. Pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas tenter de retirer le boîtier externe. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées par un technicien autorisé seulement.

FICHE DE TERRE

L'appareil est muni d'une fiche de terre (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise de terre. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut

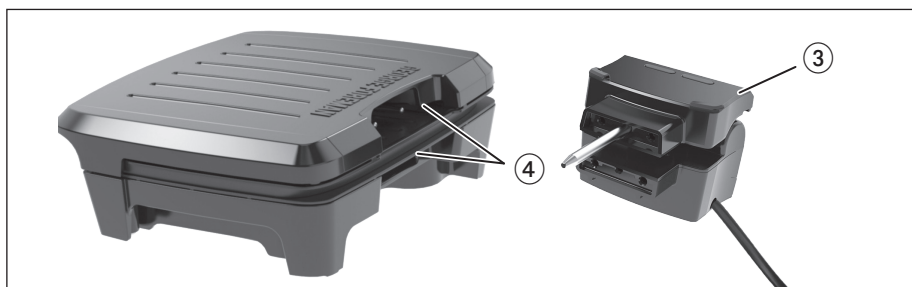
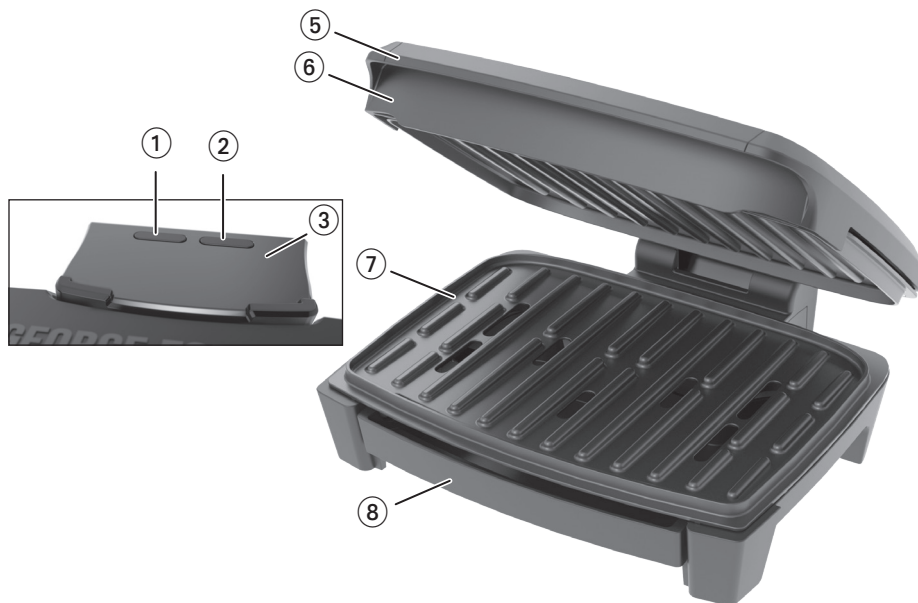
communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

ORDON D'ALIMENTATION

- a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.
- b) Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
- c) En cas d'utilisation d'une rallonge :
 - 1) Le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil,
 - 2) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches; et
 - 3) le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

Remarque: Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.

FAMILIARISATION AVEC VOTRE GRIL



1. Témoin de l'alimentation (rouge)
2. Témoin de préchauffage (vert)
3. Sonde
4. Raccords de la sonde
5. Poignée

6. Dessus du gril
7. Dessous du gril
- † 8. Plateau d'égouttage intégré

Remarque: † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible. Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

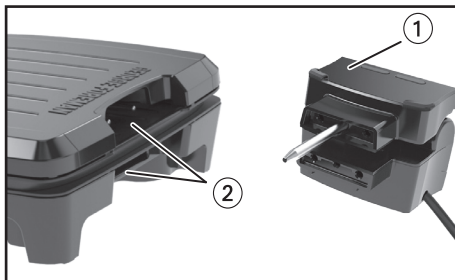
POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/georgeforeman pour enregistrer la garantie

ASSEMBLAGE ET PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

- Placer le dessus du gril sur le dessous du gril, comme illustré

- Aligner la sonde (1) sur les raccords de la sonde (2) et pousser sur les pièces jusqu'à ce que la sonde soit bien insérée dans les plaques de grillage / logements supérieurs et inférieurs.



- Lorsque le gril est branché, le témoin lumineux s'allume. Si le gril n'est pas assemblé correctement, le témoin lumineux ne s'allume pas, l'appareil ne chauffe pas, et la sonde doit être insérée davantage dans le gril.



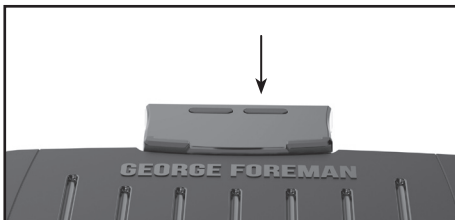
- Insérer le plateau d'égouttage sous l'avant du gril.
- Fermer le gril et le laisser préchauffer pendant environ 4 ½ minutes avant de griller des aliments. Une fois la température de grillage sélectionnée atteinte, le témoin de préchauffage vert s'allume.



GRILLAGE

- Lorsque le gril est préchauffé (le témoin de préchauffage vert s'allume), ouvrir le couvercle avec précaution en utilisant une poignée pour le four.

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 de grillage et réduire leur efficacité.



- Placer soigneusement les aliments à cuire sur la plaque inférieure du gril. Fermer le couvercle.

Remarque: Ne pas surcharger le gril.

- Laisser les aliments cuire pendant le temps de cuisson désiré. (Voir le tableau de cuisson.)

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

- Toujours utiliser un gant de cuisine pour ouvrir ou fermer le gril.
- Une fois la cuisson terminée, débrancher l'appareil pour le laisser refroidir.
- Laisser le plateau d'égouttage refroidir avant de le retirer de sous le gril.
- Laisser l'appareil refroidir avant d'en retirer la sonde et de le laver.
- Nettoyer et sécher le plateau d'égouttage ainsi que le dessus et le dessous du gril après chaque utilisation.

UTILISATION DU COUVERCLE À CHARNIÈRE RÉGLABLE

Le gril est doté d'une charnière unique permettant au couvercle de s'ajuster à l'épaisseur des aliments. Si vous grillez plus d'un sandwich ou morceau de viande à la fois, il est important que l'épaisseur soit la même pour assurer une cuisson et un grillage uniformes.



HAMBURGER (170 G/6 OZ - 225 G/8 OZ)

Temps de grillage : 4-7 min.
Cuite à 63 °C (145 °F)



SAUCISSES BRATWURST (NON CUIT)

Temps de grillage : 12-15 min.
Cuite à 72 °C (160 °F)



POITRINE DE POULET (170 G/6 OZ)

Temps de grillage : 9-13 min.
Cuite à 74 °C (165 °F)



SAUMON (170 G/6 OZ - 225 G/8 OZ)

Temps de grillage : 7-10 min.
Cuite à 63 °C (145 °F)



BIFTECK (340 G/12 OZ)

Temps de grillage : 6-9 min.
Cuite à 63 °C (145 °F)



BACON

Temps de grillage : 10-15 min.
Cuit jusqu'à la consistance
croustillante désirée



CÔTELETTES DE PORC (225 G/8 OZ)

Temps de grillage : 4-7 min.
Cuite à 63 °C (145 °F)



LÉGUMES

Temps de grillage : 6-9 min.
Cuits jusqu'à la cuisson désirée

GUIDE DE CUISSON

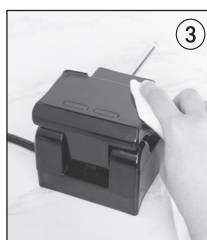
Le tableau suivant est fourni uniquement à titre indicatif. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. Pour s'assurer que les aliments sont cuits, la USDA recommande d'utiliser un thermomètre à viande pour vérifier si les aliments ont atteint leur point de cuisson. Insérer le thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse de la viande et attendre que la température se stabilise. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser des viandes désossées.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. En confier la réparation à un technicien qualifié.

- Bien nettoyer toutes les pièces après chaque utilisation.
- Éviter l'accumulation de particules dans les zones de connexion de la sonde.

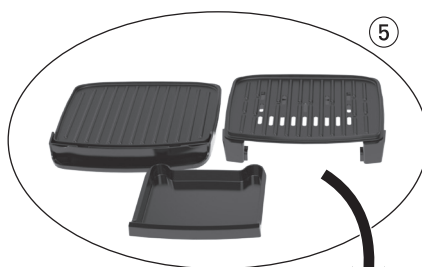


RETRAIT DE LA SONDE AUX FINS DE NETTOYAGE (DÉMONTAGE)

1. En utilisant un seul pouce ou deux pouces et en prenant appui sur le rebord du panneau, pousser la sonde de manière à la dégager du gril.

Remarque: Il est aussi possible d'effectuer le démontage en tenant l'arrière de la sonde et en la tirant du gril tout en serrant la poignée de l'appareil avec l'autre main. Cependant, cela nécessitera un peu plus d'effort que de pousser avec les pouces.

2. La sonde sortira complètement et se dégagera des plaques.
3. **La sonde ne doit pas être mouillée;** la nettoyer avec un linge humide et bien la sécher.
4. Vider le plateau d'égouttage.
5. Laver ces pièces à l'eau tiède avec du savon à vaisselle ou au lave-vaisselle (le gril peut être complètement immergé):
 - Dessus du gril



- Dessous du gril
 - Plateau d'égouttage (panier supérieur du lave-vaisselle uniquement)
6. Sécher soigneusement toutes les pièces avant de réassembler le tout.
 - Ne pas utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer les pièces du gril.
 7. Réassembler l'appareil en insérant la sonde de nouveau (suivre les instructions d'assemblage). Pour ranger l'appareil, enrouler lâchement le cordon autour de la sonde.

RECETTE

HAMBURGER FARCI AU FROMAGE ET ENVELOPPÉ DE BACON

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : De 8 à 10 minutes

Temps total : De 13 à 15 minutes

Portions : 4 hamburgers

Ingrédients:

454 g (1 lb) de bœuf haché 80/20

1 enveloppe de mélange sec de soupe à l'oignon

15 ml (1 c. à table) de sauce Worcestershire

1 œuf

½ oignon moyen; finement coupé en dés

15 ml (1 c. à table) d'ail émincé

30 ml (2 c. à table) de moutarde de Dijon, à grains entiers ou brune

60 ml (1/4 tasse) de chapelure

57 g (2 oz) de fromage cheddar fort, coupé d'un bloc et coupé en cubes de 1,3 cm (½ pouce)

8 tranches de bacon

4 pains à hamburgers

4 tranches de tomate

4 tranches d'oignon rouge

4 morceaux de laitue iceberg

Directives:

1. Mettre le bœuf haché, le mélange à soupe, la sauce Worcestershire, l'œuf, l'oignon finement coupé, l'ail, la moutarde et la chapelure dans un bol de taille moyenne. Mélanger le tout avec les mains ou une cuillère en bois jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
2. Diviser le mélange de bœuf en quatre quantités égales. Former 4 boules, faire une entaille au centre de chaque boule et placer un cube de fromage dans l'entaille. Replier délicatement le reste de la boule autour du cube de fromage et sceller les bords pour que le fromage reste à l'intérieur de la viande. Les mettre de côté.
3. En utilisant 2 des tranches de bacon, poser une tranche horizontalement sur le dessus de la boule de viande et poser l'autre tranche verticalement sur la viande. Rentrer les extrémités sous la viande. Cela devrait ressembler à une croix de bacon sur le hamburger. Répéter avec les autres boules de viande jusqu'à ce qu'elles soient toutes enveloppées dans le bacon.
4. Préchauffer le gril à la chaleur la plus élevée que vous pouvez. Une fois le gril préchauffé, placer 2 des boules de viande sur le gril et fermer doucement le couvercle. La cuisson des hamburgers prendra environ 8 à 10 minutes. Répéter avec les autres hamburgers.
5. Une fois les hamburgers cuits à la température interne désirée, les placer sur un petit pain et garnir de laitue, de tomate et d'oignon.

RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE ET SERVICE À LA CLIENTÈLE

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 3 Ans (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société. Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- 3 année(s) 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/georgeforeman, ou composer sans frais le **1-800 947-3745**, 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**.

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.

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).

Existe-t-il d'autres exclusions à la garantie?

- **La présente garantie n'est pas valable si elle contrevient aux lois en vigueur aux États-Unis ou autres lois applicables ailleurs, ou là où elle serait interdite en raison de sanctions économiques, de lois sur le contrôle des exportations, d'embargos ou d'autres mesures de restriction du commerce imposées par les États-Unis ou d'autres juridictions applicables. Ceci comprend, notamment, toutes réclamations au titre de la garantie impliquant des parties situées à Cuba, en Iran, en Corée du Nord, en Syrie et ailleurs dans la région contestée de la Crimée, ou provenant de ces endroits.**

GRES060BSC 1100W 120 V ~ 60 Hz

USA/Canada 1-800-947-3745
Accessories/Parts 1-800-738-0245
Register your product at [www.prodprotect.com/
georgeforeman](http://www.prodprotect.com/georgeforeman)

EE.UU./Canadá 1-800-947-3745
Accessoires/Pièces 1-800-738-0245
inscrire votre produit en ligne, [www.prodprotect.com/
georgeforeman](http://www.prodprotect.com/georgeforeman)

Made in China.
Fabriqué en Chine.

At the end of this product's life, you can mail it to
Spectrum Brands at 507 Stokely Drive, Deforest, WI
53532 marked "Product Takeback: Please Recycle!"

À la fin de la durée utile de ce produit, vous pouvez
le poster à Spectrum Brands au 507 Stokely Drive,
Deforest, WI 53532 en indiquant sur la boîte
« Product Takeback: Please Recycle! »

® Registered Trademark and ™ Trademark of Spectrum Brands, Inc.

Les symboles ® et ™ indiquent respectivement une marque déposée et une marque
de commerce de Spectrum Brands, Inc.

© 2022 Spectrum Brands Inc, All rights reserved/ Tous droits réservés
Spectrum Brands Inc., Middleton, WI 53562

Dist. by: Spectrum Brands Canada Inc.
255 Longside Drive, Unit 101
Mississauga, ON L5W 1L8



T22-9002604-B
29049 E/F