

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.
- 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 ne jouent avec l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE MISE À LA TERRE (Modèles de 120 V seulement)

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

FICHE MISE À LA TERRE (Canada)

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON

1. Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de débouchement.
2. Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
 - a) La tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - b) Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
 - c) Le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un débouchement.

Note: Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

- Fermer le couvercle et brancher le gril.
- Préchauffer le gril 4 minutes avant de l'utiliser. Une fois la température sélectionnée atteinte, le témoin de température vert s'allumera.

CUISSON SUR LE GRIL

- Ouvrir le gril préchauffé avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four.
- Remarque** : Antiadhésifs en aérosol ne devraient jamais être utilisés; les produits chimiques permettant la vaporisation peuvent s'accumuler sur la surface des plaques du gril et réduire leur efficacité
- Placer délicatement les aliments à cuire sur la plaque inférieure du gril.
- Remarque** : Ne pas surcharger la plaque du gril.
- Fermer le couvercle et laisser les aliments cuire pendant la durée nécessaire. Au besoin, utiliser une minuterie.
 - La cuisson terminée, débrancher l'appareil.
 - Ouvrir le gril avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four ou de gants de cuisine.

Remarque : Toujours utiliser des ustensiles en silicone, en plastique résistant à la chaleur ou en bois pour éviter d'égratigner la surface antiadhésive des plaques. Ne jamais utiliser de spatules, de brochettes, de pinces, de fourchettes ni de couteaux métalliques.

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

UTILISATION DU COUVERCLE À CHARNIÈRES RÉGLABLE

Le gril est doté d'un système de charnières 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.

UTILISATION DU SUPPORT DU GRIL À DEUX POSITIONS

1. Pour la cuisson en angle d'aliments tels que des galettes de viande ou du poulet : déployer le support du gril à deux positions de manière à l'éloigner du gril.
2. Pour la cuisson à l'horizontale d'aliments tels que des paninis ou des hot dogs : rabattre le support de manière à le ranger sous le gril.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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



L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. Confier l'entretien à un technicien qualifié.

1. Vider le plateau d'égouttage et le laver à l'eau chaude savonneuse. Bien sécher.
2. Pour nettoyer le couvercle du gril, l'essuyer avec une éponge humide et tiède, et sécher avec un linge doux et sec.
3. Ne pas utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer les pièces du gril.
4. Ne pas immerger le gril dans l'eau ou dans un autre liquide.
5. S'assurer de tenir le couvercle du gril pendant le nettoyage pour éviter tout risque de fermeture accidentelle et de blessure.
6. Tout entretien autre que le nettoyage ci-dessus et requérant un démontage doit être effectué par un électricien qualifié.

ESOIN 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'oeuvre 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.

| Suggested Cooking Chart | | | |
|-------------------------|------------------------|--------------------------|------------------------|
| | Rare 63 °C (145 °F) | Medium 71 °C (160 °F) | Well 76 °C (170 °F) |
| Salmon Steak 6 oz | 4 min. | | |
| Burgers 4 oz | 4 - 5 min. | 5 - 7 min. | 6 - 8 min. |
| Chicken Breast 6 oz | | | 9 min. |
| Steak 7 oz | 4 - 6 min. | 5 - 7 min. | 6 - 8 min. |

| Tabla de tiempos de cocción sugeridos | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| | Medio crudo 63 °C (145 °F) | Tiempo medio 71 °C (160 °F) | Cocinado 76 °C (170 °F) |
| Bistec de salmón 170 g | 4 min. | | |
| Hamburguesas 113 g | 4 - 5 min. | 5 - 7 min. | 6 - 8 min. |
| Pechuga de pollo 170 g | | | 9 min. |
| Bistec 198 g | 4 - 6 min. | 5 - 7 min. | 6 - 8 min. |

| Tableau de cuisson suggérée | | | |
|---------------------------------|----------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| | Saignant 63 °C (145 °F) | À point 71 °C (160 °F) | Bien cuit 76 °C (170 °F) |
| Darne de saumon 6 oz | 4 min | | |
| Galettes de bœuf (burgers) 4 oz | 4 - 5 min | 5 - 7 min | 6 - 8 min |
| Poitrine de poulet 6 oz | | | 9 min |
| Steak 7 oz | 4 - 6 min | 5 - 7 min | 6 - 8 min |

USA/Canada 1-800-231-9786
Accessories/Parts 1-800-738-0245
Register your product at www.prodprotect.com/applica

EE.UU./Canadá 1-800-231-9786
Accesorios/Partes 1-800-738-0245
Registre su producto a www.prodprotect.com/applica

EE.UU./Canadá 1-800-231-9786
Accessoires/Pièces 1-800-738-0245
inscrire votre produit en ligne, www.prodprotect.com/applica

Made and Printed in People's Republic of China.

Fabricado e Impresso en la República Popular de China.

Fabriqué et Imprimé en République populaire de Chine.

GEORGE FOREMAN®

Model/Modelo/ Modèle: GR2120

www.prodprotect.com/applica

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



CLASSIC-PLATE grill for 8 servings

Product may vary slightly from what is illustrated.

1. Lid
 2. Power indicator light
 3. Preheat indicator light
 4. Adjustable cooking height hinge
 5. Grill plates
 - †6. Drip tray (Part #122KE-05-B-N)
 7. Support for the grill in dual position stand
- Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

PLACA-CLÁSICA parrilla de 8 porciones

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

1. Tapa
 2. Luz indicadora de encendido
 3. Luz indicadora de precalentamiento
 4. Bisagra ajustable de altura de cocción
 5. Placas de la parrilla
 - †6. Bandeja de grasa (Pieza N° 122KE-05-B-N)
 7. Soporte para la parrilla de doble posición
- Nota:** † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor

PLAQUE CLASSIQUE gril pour 8 portions

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

1. Poignée
 2. Voyant de l'alimentation
 3. Témoin de préchauffage
 4. Couvercle à charnières réglable
 5. Plaque inférieure du gril
 - †6. Plateau d'égouttage (n° de pièce 122KE-05-B-N)
 7. Support du gril à deux positions
- Remarque** : † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible