



TIPS to help you achieve *your* perfect grilling results



To achieve the best possible browning, we advise to add a little dash of cooking oil on your ingredients before you begin to grill them in the appliance. Please refer to the instruction manual and quick start guide to help you understand the cooking programs and the different steps associated with the grilling process.



This machine has been calibrated using a variety of internal and external consumer tests to indicate three milestone levels of doneness: rare, medium and well-done. Once you get familiar with the grill, you may find that adding or reducing a few seconds to each of these milestones will help you fine-tune the optimal grilling time to match your own personal taste.



It is important to understand, especially when grilling meat, that the results will vary depending on the quality, type and cut.



For perfect, consistent results, we recommend that you choose pieces of meat that are the same level of thickness and do not exceed 1.5 inches in thickness. Use fresh ingredients straight out from the fridge.



We recommend that you do not grill meat with a bone as the bone will prevent a uniform level of doneness on both sides of the meat.



For perfectly seared steak, be sure to pat your seasoned or marinated meat dry with a paper towel before placing it on the grill.



When preparing food for people who prefer different levels of doneness, simply open the grill to remove the food that has reached the desired cooking level, then close the grill to continue cooking the remaining food.



Before cooking a second batch of food, close the grill, select the cooking mode, and wait until the preheating is complete.



This grill prepares your meat to the perfect doneness, ready to eat right off the grill. If you choose to rest your steaks before eating, remove them a little earlier than indicated, as they will continue to cook while resting.

For more information, do not hesitate to contact our customer service representatives who will be happy to assist you in achieving *your* perfect grilling results!

In the case of difficult cleaning, soak the cooking plates in hot water mixed with washing liquid. If the plates are still difficult to clean, use products such as sodium bicarbonate or scrubbing cream. You can also use the rough side of a sponge to loosen any food stuck to the plate.



CONSEILS pour vous aider à obtenir vos parfaits résultats de cuisson



Pour un meilleur dorage, nous vous conseillons d'huiler légèrement les aliments avant de les griller. Veuillez consulter le manuel d'instructions et le guide de référence rapide pour savoir comment fonctionne le panneau de cuisson et pour connaître les différentes étapes associées au processus de cuisson.



Cet appareil a été calibré grâce à différents essais internes et auprès des consommateurs, de façon à indiquer à quel moment les aliments atteignent un des trois degrés repères de cuisson, soit saignant, rosé ou bien cuit. Dès que l'utilisation du grill vous sera devenue familière, vous constaterez que le fait d'augmenter ou de réduire de quelques secondes la durée de cuisson pour chacun de ces repères de cuisson vous aidera à trouver exactement le type de cuisson qui correspond à votre goût.



Il importe de comprendre, particulièrement lorsqu'on fait griller de la viande, que les résultats de cuisson varient en fonction de la qualité, du type et de la coupe de la viande.



Pour des résultats parfaits, nous vous recommandons de choisir des pièces de viande avec la même épaisseur et ne dépassant pas 4 cm. Utilisez des aliments frais et sortis du réfrigérateur au dernier moment.



Nous vous recommandons également de ne pas faire griller un morceau de viande avec os, car ce dernier fera en sorte que le degré de cuisson de la viande ne sera pas uniforme sur les deux côtés.



Pour saisir un steak à la perfection, assurez-vous de tapoter votre viande assaisonnée ou marinée à l'aide d'un essuie-tout avant de la poser sur le grill.



Lorsque vous cuisinez pour des gens qui ont des préférences de cuisson différentes, soulevez simplement le couvercle du grill pour retirer les aliments qui ont atteint le degré de cuisson désiré, puis abaissez le couvercle pour faire continuer la cuisson des aliments restants.



Avant de faire cuire d'autres aliments, abaissez le couvercle du grill, sélectionnez le mode de cuisson et attendez que le préchauffage de l'appareil soit terminé.



Ce grill permet de cuire votre viande à la perfection, prête à être dégustée immédiatement. Si vous préférez la laisser reposer avant de la manger, retirez-la du grill un peu plus tôt qu'il est indiqué, car elle continuera de cuire pendant ce temps.

Pour obtenir plus d'information, n'hésitez pas à joindre les représentants de notre service à la clientèle qui se feront un plaisir de vous aider à obtenir vos parfaits résultats de cuisson!

Si des zones sont difficiles à nettoyer, nous vous conseillons de laisser tremper les plaques dans de l'eau chaude avec du produit nettoyant pour vaisselle. Si elles persistent, utiliser des produits tels que de la crème à rincer ou du bicarbonate de sodium pour faciliter leur dissolution. Le côté abrasif de l'éponge peut également être utilisé.