

Calphalon® 

Removable Plate Grill
USER GUIDE
Model HE600CG



Gril à plaques
amovibles

**GUIDE DE
L'UTILISATEUR**

Modèle HE600CG

Thank you for choosing a Calphalon® removable plate grill. All Calphalon small electrics are engineered to deliver premium heating performance.

The **Calphalon OPTI-HEAT™ System** is made up of two parts: premium materials and optimal heat delivery, which work together to offer even heating and create beautiful results.

We know you are excited to start grilling, and we promise to enhance your culinary experience every step of the way. So whether you're a novice in the kitchen, or an experienced gourmet, the tips and recipes in this guide will help you express your flavor – with sizzling grill sensations.

Table of Contents

Important Safeguards	page 3
Parts and Features	page 6
Assembling Your Removable Plate Grill	page 7
Operating Your Removable Plate Grill	page 8
Cleaning and Care	page 12
Frequently Asked Questions	page 13
Warranty/Customer Service	page 14
Recipes	page 16

Table des matières

Mise en gardes importantes	page 19
Pièces et fonctions	page 22
Assemblage de votre gril à plaques amovibles	page 24
Utilisation de votre gril à plaques amovibles	page 25
Nettoyage et entretien	page 30
Foire aux questions	page 31
Garantie/service client	page 32
Recettes	page 35

Calphalon® 

What You Need To Know About Safety Instructions

Warning and Important Safeguards appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution and care must be exercised when maintaining or operating your removable plate grill. Always contact your dealer, distributor, service agent or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

 **WARNING**

Warning – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

 **CAUTION**

Caution – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

IMPORTANT SAFEGUARDS

 **WARNING**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following.

1. Read all instructions
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Always remove the plug from the wall outlet before removing the grill plates from the removable plate grill.
4. Always allow the grill plates to cool fully before removing the grill plates from the removable plate grill. Do not remove the grill plates while the unit is in use.

5. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or removable plate grill base in water or other liquid. Do not install the grill plates into the removable plate grill base when they are wet.
6. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before assembling or removing parts.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
9. The use of accessory attachments not recommended by Calphalon may cause injuries.
10. Do not use outdoors.
11. The power cord must be fully unwound from the cord wrap when in use.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas, electric, or induction burner, or in a heated oven.
14. Do not operate the removable plate grill on any surface that may be affected by heat. Use a heat-resistant mat on these surfaces.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
16. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
17. This product is designed for household use only. Do not use appliance for other than intended purpose.
18. This appliance generates heat and may create steam during use. Take precautions to prevent burns, fires or other personal injury or property damage.
19. Do not place anything on top of or underneath this product while it is operating or when it is being stored.

20. Do not leave your removable plate grill unattended during use.
21. Be sure to leave adequate space around the removable plate grill for air circulation and keep it away from flammable fabrics and surfaces.
22. When placing food on or removing food from the grill, prevent the grill from accidentally closing by holding the handle for the upper grill plate with an oven mitt.
23. The removable plate grill is not intended for use with the top housing open.

Electrical Requirements

Avoid electrical shock. This appliance is equipped with a 3-prong grounding plug for your protection against shock hazard and it should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug. If the plug fails to fit into an existing outlet, contact a qualified electrician to update the outlet.

Use proper extension cord. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. A short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance and the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Parts and Features

OPTI-HEAT™ System

Optimal Heat Delivery:

The precision placement of the grill's heating element, along with the internal sensor, help maintain even heat across the cooking surface.

Premium Materials:

Your grill's high performance bronze nonstick finish is backed with our exclusive 5-year warranty, and it offers flawless release as well as easy clean-up. The removable plates are made from heavy-gauge cast aluminum.

Sleek, Contoured Design – The updated, contoured shape of your removable plate grill complements contemporary kitchen designs, and the sleek stainless steel housing coordinates with other Calphalon countertop appliances.

Extra-Large Grill Capacity – Cook for a few or for a crowd with the extra large grill capacity. Sized to fit 6 burgers, 6 (4-ounce) chicken breasts, or 4 Panini, the grill is ready for action year round. And, since the grill cooks food from both sides at the same time, it grills quickly and efficiently.

Elevated, Easy-to-Read Controls – Our raised controls illuminate so you know when the grill is "On" and "Off" and how much cooking time remains. Choose from a variety of temperatures to toast your favorite Panini or sear a juicy steak. Select "Always On" for continuous grilling or set the timer for a designated cooking time.

Adjustable Grill Height – Adjust the grill for various thicknesses of food. Slide the height selector into the desired position, so you can accommodate everything from thick steaks to more delicate grilled cheese sandwiches.

Removable Dishwasher-safe Grill Plates – Take the hassle out of clean up by placing the removable grill plates in the dishwasher.

Internal Drip Tray – As the grill sears the outside of meats and poultry, excess fat drains away into the handy, hidden drip tray. After your removable plate grill cools, simply slide the tray out and dispose of the drippings after each use. The tray can be placed in the dishwasher for clean up.

Upright Storage – Save space in the kitchen with the convenient upright storage of the removable plate grill. Just empty and clean the drip tray, close the grill, move the height selector into the lock position, and tuck the grill away standing upright for space-saving convenience.

Assembling Your Removable Plate Grill

1. Carefully remove all the pieces of the removable plate grill from the packaging and place on counter near a suitable electrical outlet. (See page 5 for information regarding electrical requirements.) Remove all packaging materials, including any stickers or tags, from the grill before the first use.
2. Before the first use, wash the removable grill plates and drip tray in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
3. Attach grill plates to removable plate grill base by snapping into place. Insert drip tray.
4. Plug power cord into 3-prong electrical outlet and continue with steps for “Operating Your Removable Plate Grill”.

Operating Your Removable Plate Grill

WARNING

NEVER PLUG THE CORD INTO THE WALL OUTLET WITH THE GRILL PLATES REMOVED FROM THE REMOVABLE PLATE GRILL.

Setting The Controls

Step 1: Choose the heat setting. Turn the control knob clockwise to the desired heat setting. Consider the following general tips for selecting a heat setting.

200°F – Use this setting to keep grilled foods warm until serving.

300°F – Choose this setting for toasting breads or sandwiches such as grilled cheese and other Panini-style sandwiches.

400°F – This setting is ideal for grilled burgers, pork chops and chicken breasts.

450°F – Try this setting for searing the outside of meats, such as steaks, when you want the outside brown, while the inside stays juicy and pink.

Step 2: Preheat the grill. The removable plate grill does not begin operating until the timer is set. To set the timer, turn the knob clockwise from the “Off” position to the desired number of minutes or counterclockwise to the “Always On” position. Preheat the grill for 5 minutes before inserting food. You will know the grill is preheated when the green “Ready” light comes on.

Step 3: Place food on preheated grill. Carefully open the grill using the handle and a pot holder, avoiding contact with the hot grill plates. Place the food on the lower grill plate. Carefully close the grill, sandwiching the food in between the hot grill plates. See the Grilling Guide on page 10 for suggested grilling times.

Step 4: Set the timer. To set the timer, turn the knob clockwise to the desired number of minutes or counterclockwise to "Always On". The "Always On" feature lets you operate your grill for longer cooking times without needing to watch or reset the timer. If you select a cooking time, as the grilling time elapses, the timer knob will tick and gradually count down to 0. A bell will sound when the timer reaches zero and the grill will stop heating. To cook another round, set the timer again.

Step 5: Remove food from grill. When the food is done, lift the handle and carefully remove it from the grill using a **heat-resistant, non-metal utensil** (being careful not to scratch the grill plates with a metal utensil). Check the internal temperature of meats and poultry to make sure they are at the desired level of doneness. Unplug the cord from the outlet when finished cooking. Allow to cool before cleaning or removing the grill plates.

Grilling Guide

<i>Food</i>	<i>Cooking Time</i>	<i>Temperature</i>
Beef steaks		
Thin	2 to 3 minutes	450°F
Thick	5 to 7 minutes	450°F
Ground meat patties	5 to 6 minutes	400°F
Pork chops	5 to 7 minutes	400°F
Lamb chops	3 to 4 minutes	400°F
Chicken		
Boneless breast half	5 to 8 minutes	400°F
Thigh	5 to 6 minutes	400°F
Sandwich, Panini, Focaccia	2 to 5 minutes	300°F
Fish fillets	3 to 4 minutes	400°F
Shrimp	2 to 3 minutes	400°F

Note: Cooking times will vary depending on the size and thickness of the food. Adjust cooking times, as needed, to make sure foods are thoroughly cooked.

Removing the Grill Plates

WARNING

ALWAYS REMOVE THE PLUG FROM THE WALL OUTLET BEFORE REMOVING THE GRILL PLATES FROM THE REMOVABLE PLATE GRILL.

ALWAYS ALLOW THE GRILL PLATES TO COOL FULLY BEFORE REMOVING THE GRILL PLATES FROM THE REMOVABLE PLATE GRILL. DO NOT REMOVE THE GRILL PLATES WHILE THE UNIT IS IN USE.

To remove the grill plates for cleaning:

1. Unplug the cord from the outlet.
2. Allow the removable plate grill to fully cool down after use.
3. Hold the top grill plate and press the “Release” button on the right side of the top housing. Set the top plate aside.
4. Press the “Release” button on the right side of the lower housing. Remove the lower grill plate and set it aside.

Inserting the Grill Plates



NEVER PLUG THE CORD INTO THE WALL OUTLET WITH THE GRILL PLATES REMOVED FROM THE REMOVABLE PLATE GRILL.

To insert the grill plates for use or storage:

1. Select the bottom grill plate, with the slotted hole, and insert it into the catches on the bottom grill housing. The slotted hole must be aligned in the back of the grill.
2. Press the front of the grill plate down, locking it in place in the lower housing.
3. Select the top grill plate, without the slotted hole, and insert it into the catches on the upper grill housing.
4. Press the front of the grill plate, locking it in place in the upper housing.

Using the Adjustable Grill Height Selector

WARNING

THE ADJUSTABLE GRILL HEIGHT SELECTOR MAY BE HOT WHILE THE REMOVABLE PLATE GRILL IS IN USE. USE CARE WHEN ADJUSTING IT.

Your Calphalon Removable Plate Grill includes an adjustable height feature that lets you control how much pressure is placed on delicate foods like grilled cheese sandwiches. It provides a stop for the upper housing which limits how far it will close. And, it allows you to set the grill to heat your food from the bottom only, if desired.

1. Preheat the grill with the top housing fully closed.
2. Open the grill and place your food on the lower plate.
3. Set the adjustable height to the desired height and carefully close the grill, lowering the top housing until it rests on the slider.
4. If you need to adjust the height, open the grill, reset the slider, and carefully close the grill again.

Cleaning and Care

1. Metal utensils may damage the nonstick coating. Use only non-metal, temperature resistant utensils, such as wood or nylon.
2. When you are done using the removable plate grill, turn it "Off" and carefully unplug it.
3. Allow the removable plate grill to cool and then remove the grill plates and the drip tray.
4. Discard drippings from the drip tray. For everyday clean-up of the drip tray and grill plates, use hot sudsy water and a dish cloth. For grease build-up on the grill plate nonstick surface, clean with a Dobie® pad and a nonabrasive cleaner such as Soft Scrub® to remove any food residue. Rinse and dry thoroughly. You can also

wash the drip tray and grill plates in your dishwasher.

5. Wipe the removable plate grill base with a clean, damp cloth. DO NOT use abrasive cleaners or scouring pads, as they may scratch the surface of the removable plate grill. DO NOT immerse the removable plate grill base in water.
6. Place the grill plates back on the base. Insert the drip tray.
7. Close the grill, move the height selector into the lock position, and tuck the grill away standing upright for space-saving convenience.

Frequently Asked Questions

My removable plate grill is not getting hot; what am I doing wrong? Be sure the power cord is plugged into a suitable outlet. See page 5 for electrical requirements. Then, check to make sure both the heat setting knob and the timer are set. The grill does not begin heating until you set the timer.

My burger patties are only getting grill marks on one side. Why? Check the adjustable grill height selector lever on your grill. If it is set too high, it may not be sandwiching your burger patties snugly enough to form grill marks on both sides. See page 12 for complete instructions on using the Adjustable Grill Height Selector.

When I grill frozen chicken breasts, they are brown on the outside and still pink inside. How can I make sure they are safely cooked? Be sure to thaw meats and poultry first before grilling. This will ensure that they are evenly cooked throughout.

Is it okay to grill a thick cut pork chop alongside a thinner pork chop? It is best to cook meat of the same thickness at the same time. So, either cook one chop and then the other. (Your removable plate grill cooks so quickly it won't take long to do double duty.) Or, butterfly the thicker cut so it lays flatter and can cook evenly next to the thinner chop.

Warranty/Customer Service

Warranty

If you could take a few moments to register your product, it would greatly expedite any warranty inquiries you may have. Also, with your help, we can continue to develop new products and services that make your culinary experience even better. Please visit **www.calphalon.com** for complete details.

Limited One Year and Five Year Warranty

Calphalon will repair or replace any removable plate grill found defective in material or workmanship within one year of the original purchase. In addition, Calphalon will repair or replace any removable plate grill if the nonstick grill plates are found defective in material or workmanship within five years of original purchase. This warranty applies when the grill is put to normal household use and is operated and cared for according to the instructions. Minor imperfections, surface markings as a result of shipping, and slight color variation in the grill plate nonstick coating are normal. This excludes damage from misuse or abuse, such as improper cleaning, use of metal utensils, neglect, accident, alteration, fire, theft, or use in a commercial establishment.

This warranty excludes all incidental or consequential damages, except in those states that do not allow the exclusion or limitation of these damages.

If You Have a Warranty Claim

If you believe you have a defective product, send the product, freight pre-paid, with a letter explaining the defect, to this address:

Calphalon Consumer Returns
315 Matzinger Rd. Ste. C
Toledo, OH 43612

All items must be shipped freight pre-paid. Please use a package delivery service able to track and/or insure your return items – we recommend DHL, UPS or FedEx ground service. All appliances confirmed as defective (as described) will be replaced, free of charge, with an identical item or, if the item is no longer available, with a comparable product. Warranty replacements will be processed within 10 - 15 business days after receipt.

Please call Calphalon Consumer Relations at 1-800-809-7267 if you have additional questions.

Customer Service

We at Calphalon want to hear from you. If you have a question, comment, or a recommendation that will help us help you, please contact us via our web site, phone, fax or mailing address.

Web site: www.calphalon.com

Toll Free Phone: 1-800-809-PANS (7267)
(Business Hours: 8:00am – 5:00pm EST, Monday-Friday)

Fax: 419-666-2859

Write To Us:

Consumer Buy Online
PO Box 583
Toledo, Ohio 43697

(DO NOT send returns to this address)

Recipes

Boneless Lemon Garlic Pork Chops

Ingredients

- 6 boneless pork loin chops about a ½ inch thick
- 1 shallot, finely minced
- 1 tablespoon Dijon mustard
- 1 tablespoon cider vinegar
- 2 cloves fresh garlic, finely minced
- Zest of 1 large lemon
- Juice of one large lemon
- 1 tablespoon coarsely ground black pepper
- 1 tablespoon olive oil

Method

Place all the ingredients except the olive oil into a one quart storage bag to marinate. Marinate the pork in the refrigerator for at least 4 hours or over night. Remove from the refrigerator at least one hour prior to cooking.

Preheat the Calphalon Removable Plate Grill at 400°F until the Ready light comes on. Brush both sides of the grill with the olive oil and place the chops on the grill.

Grill the chops for 5 to 7 minutes.
Serves 6

Tips for Grilling Perfect Panini

1. Use good quality bread, sliced somewhat thicker than you might slice it for a cold sandwich.
2. Use any combination of ingredients for the filling but don't make the sandwich overly complex. Three to four ingredients is ideal for letting individual flavors shine through.
3. Try to select one ingredient that will help bind the sandwich together. Cheese is a good choice because as it melts, it gets sticky. Garlic mayonnaise, olive tapenade, or even barbecue sauce can achieve a similar effect.
4. Do not overstuff the Panini or the exterior will cook before the interior has a chance to.
5. Once assembled, brush both sides of the sandwich lightly with olive oil.
6. Preheat your Calphalon Removable Plate Grill at 350°F until the Ready light comes on.
7. When the grill is hot, brush it lightly with olive oil. Place the sandwich in the removable plate grill and close the lid. Grill for 3 to 4 minutes or until golden brown.

Great Panini combinations:

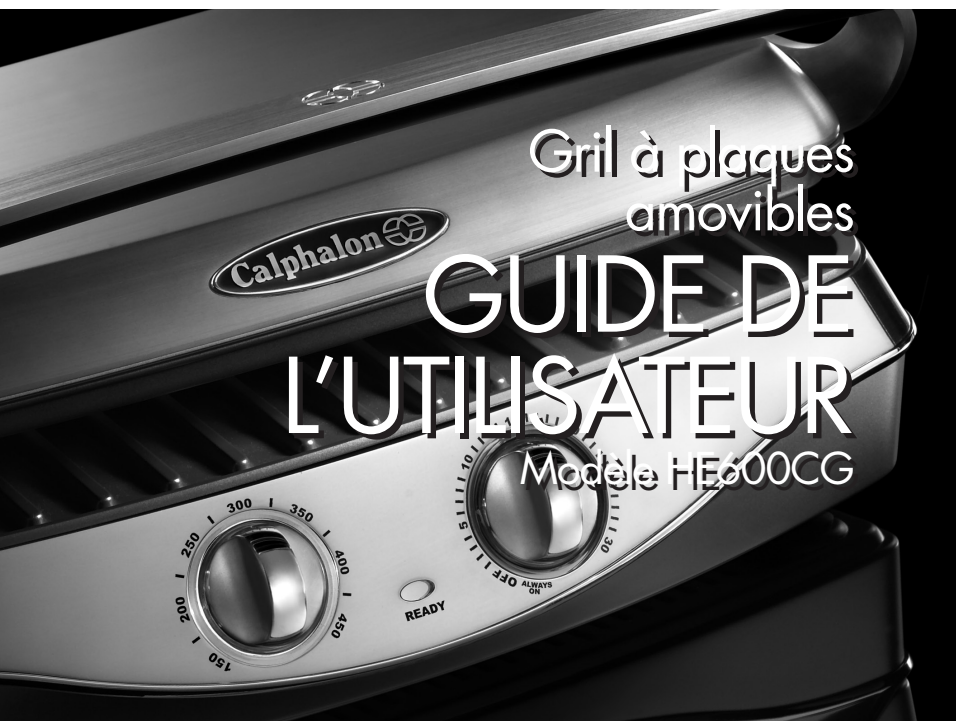
Grilled chicken, gruyere, tomato and basil

Grilled eggplant, fresh mozzarella and olive tapenade

Feta cheese, spinach, pine nuts and roasted garlic

Smoked salmon, vegetable cream cheese and fresh dill

Sliced beef, cheddar cheese, corn relish and barbecue sauce



Merci d'avoir choisi un gril Calphalon à plaques amovibles. Tous les dispositifs électriques Calphalon de petite taille sont conçus pour garantir une performance de cuisson de haute qualité.

Table des matières

Mise en gardes importantes	page 19
Pièces et fonctions	page 22
Assemblage de votre gril à plaques amovibles	page 24
Utilisation de votre gril à plaques amovibles	page 25
Nettoyage et entretien	page 30
Foire aux questions	page 31
Garantie/service client	page 32
Recettes	page 35

Le système de chauffe **Calphalon OPTI-HEAT™ System** est basé sur deux principes: des matériaux de premier choix et un système optimal de répartition de la chaleur, qui travaillent de concert pour garantir une cuisson uniforme et créer des résultats exceptionnels.

Nous savons que vous vous réjouissez à l'idée de commencer à utiliser votre gril, et nous vous promettons d'apporter encore plus de plaisir à votre expérience culinaire. Alors que vous soyez novice dans la cuisine ou chef cuisinier chevronné, les astuces et recettes contenus dans ce guide vous aideront à apporter votre touche personnelle, grâce à des sensations grils crépitantes.

Ce qu'il faut savoir sur les consignes de sécurité

Les avertissements et mises en gardes importantes qui figurent dans ce guide ne sont pas censés traiter de toutes les conditions et situations qui peuvent potentiellement se produire. Lors de l'entretien ou de l'utilisation de votre gril à plaques amovibles, faire preuve de bon sens, être prudent et en prendre soin. Toujours contacter votre vendeur, distributeur, agent d'entretien ou fabricant en cas de problème ou de condition incompréhensible.

Reconnaître les symboles, mentions et étiquettes de sécurité

Avertissement

Avertissement – Dangers ou pratiques hasardeuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures graves, voire mortelles.

Attention

Attention – Dangers ou pratiques hasardeuses qui **POURRAIENT** entraîner des blessures mineures.

MISES EN GARDES IMPORTANTES

Avertissement

En cas d'utilisation de dispositifs électriques, toujours respecter certaines précautions de sécurité de base, dont les suivantes:

1. Lire toutes les consignes.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Toujours retirer la fiche de la prise électrique d'alimentation avant de retirer les plaques amovibles du gril.
4. Toujours laisser les plaques du gril se refroidir totalement avant de les retirer du gril à plaques amovibles. Ne pas retirer les plaques du gril alors que l'unité est en cours d'utilisation.
5. Pour éviter tout choc électrique, ne pas immerger le cordon, les fiches ou la base du gril à plaques amovibles dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Ne pas installer les plaques du gril sur la base du gril à plaques amovible, si elles sont mouillées.
6. Il est nécessaire de surveiller attentivement tout appareil électroménager, en cas d'utilisation à proximité d'enfants.
7. Débrancher de la prise de courant, en cas de non-utilisation et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant d'assembler ou de retirer des pièces.
8. Ne pas utiliser d'appareil électroménager dont le cordon ou la fiche électrique sont endommagés. Ne pas utiliser après une déficience de l'appareil ou si un endommagement quelconque a eu lieu. Remettre l'appareil au réparateur agréé le plus proche, afin de le faire examiner, réparer ou ajuster.
9. L'utilisation d'accessoires séparés qui ne sont pas recommandés par Calphalon risque d'entraîner des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Le cordon d'alimentation électrique doit être entièrement

- sorti du rembobineur de cordon lors de l'utilisation.
12. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
 13. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur chaud à gaz, à électricité ou à induction; Ne pas placer dans un four chaud.
 14. Ne pas utiliser le gril à plaques amovibles sur une surface qui risque d'être affectée par la chaleur. Utiliser un tapis résistant à la chaleur sur de telles surfaces.
 15. Faire preuve de beaucoup de précautions lors de tout déplacement d'appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
 16. Pour débrancher, placer une des commandes sur "Off" (arrêt), puis retirer la fiche de la prise électrique.
 17. Ce produit est conçu pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser cet appareil autrement qu'aux fins prévues.
 18. Cet appareil génère de la chaleur et pourra créer de la vapeur pendant son utilisation. Prendre des précautions, de façon à éviter toute brûlure, tout incendie et toute blessure aux personnes ou tout endommagement de biens.
 19. Ne rien placer sur l'appareil ou en dessous de l'appareil, que ce soit pendant le fonctionnement ou pendant le stockage.
 20. Ne pas laisser le gril à plaques amovibles sans surveillance pendant son utilisation.
 21. S'assurer de laisser suffisamment d'espace autour du gril à plaques amovibles pour que l'air puisse circuler, et garder l'appareil à distance des tissus et surfaces inflammables.
 22. Lors de la disposition ou du retrait des aliments sur le gril, éviter que le gril ne se ferme par accident, en tenant la poignée de la plaque supérieure du gril avec une manique.
 23. Le gril à plaques amovibles n'est pas conçu pour être utilisé le logement supérieur ouvert.

Pré-requis électriques

Éviter tout choc électrique. Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre afin de vous protéger contre tout risque de choc électrique. Il doit être branché directement dans une prise avec mise à la terre adéquate. Ne pas couper ni retirer la broche de mise à la terre de cette fiche. Si la fiche ne correspond pas aux prises existantes, contacter un électricien qualifié afin de mettre les prises à jour.

Utiliser la rallonge appropriée. La rallonge doit être un cordon de type mise à la terre, comportant 3 fils. Utiliser un cordon d'alimentation court, afin d'éviter de se prendre les pieds dans un long cordon ou de trébucher. Des rallonges sont disponibles et pourront être utilisées, à condition de faire preuve de précautions lors de leur utilisation. En cas d'utilisation d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon amovible ou sur la rallonge doivent être au moins aussi élevées que les caractéristiques électriques de l'appareil et le cordon doit être disposé de façon telle qu'il ne traîne ni sur un comptoir, ni sur une table où des enfants risqueraient de tirer dessus ou de se prendre les pieds dedans sans le vouloir.

CONSERVER CES CONSIGNES.

Pièces et fonctions

Système de chauffe OPTI-HEAT™ System

Répartition optimale de la chaleur:

Le placement de précision de l'élément de chauffe du gril, ainsi que du capteur interne, permet de garantir une uniformité de cuisson sur toute la surface de cuisson.

Matériaux de premier choix:

La finition anti-adhésive couleur bronze haute performance de votre gril bénéficie de notre garantie de 5 ans exclusive et elle

permet le retrait sans faille de tous les aliments, ainsi qu'un nettoyage aisé. Les plaques amovibles sont faites en aluminium moulé épais.

Conception aux courbes pures – La forme courbe moderne de votre gril à plaques amovibles complète bien le style contemporain des cuisines et le logement en acier inoxydable aux lignes pures est assorti avec les autres appareils électroménagers portatifs de Calphalon.

Capacité de gril extra large – Cuisinez pour un petit nombre ou pour une foule, grâce à la capacité extra large du gril. De taille suffisante pour cuire 6 biftecks de bœuf haché, 6 poitrines de poulet (de 4 onces) ou 4 panini, le gril est prévu pour fonctionner toute l'année. Et comme il cuit les aliments des deux côtés en même temps, le gril grille rapidement et efficacement.

Commandes placées haut et faciles à lire – Nos commandes placées haut s'allument, afin que vous sachiez quand le gril est «On» (en marche) et «Off» (éteint) et combien de temps de cuisson il reste. Le large choix de températures vous permet de faire griller votre panini favori tout comme de cuire un bifteck juteux. Choisir "Always On" (toujours en marche) pour griller continuellement, ou bien régler le temporisateur pour choisir le temps de cuisson voulu.

Épaisseur de gril réglable – Régler le gril selon l'épaisseur de vos aliments. Faire glisser le sélecteur d'épaisseur sur la position voulue, afin de correspondre à n'importe quel aliment, depuis les biftecks épais aux sandwiches au fromage fondant plus délicats.

Plaques de gril amovibles et lavables au lave-vaisselle – Plus de vaisselles harassantes; placez simplement les plaques amovibles du gril dans le lave-vaisselle.

Plateau ramasse-gouttes interne – Pendant que le gril saisit l'extérieur des viandes et de la volaille, l'excès de graisse s'égoutte dans le plateau ramasse-gouttes pratique et dissimulé.

Une fois que votre gril à plaques amovibles s'est refroidi, il suffit de faire glisser le plateau pour l'extraire et de vous débarrasser des résidus de graisse après chaque utilisation. On peut placer le plateau dans le lave-vaisselle pour nettoyer.

Rangement à la verticale – Économisez de l'espace dans la cuisine, grâce au rangement pratique à la verticale du gril à plaques amovibles. Il suffit de vider et de nettoyer le plateau ramasse-gouttes, de fermer le gril, de déplacer le sélecteur d'épaisseur sur la position de verrouillage et de ranger le gril à la verticale pour économiser de l'espace.

Assemblage de votre gril à plaques amovibles

1. Retirer avec précaution toutes les pièces du gril à plaques amovibles de leur emballage et les mettre sur un comptoir se trouvant à proximité d'une prise électrique qui convient. (Cf. page 22 pour les informations concernant les pré-requis électriques.) Retirer tous les matériaux d'emballage, y compris toute vignette ou étiquette du gril, avant la première utilisation.
2. Avant le premier usage, laver les plaques amovibles du gril et le plateau ramasse-gouttes dans de l'eau chaude et savonneuse. Bien rincer et sécher.
3. Remettre les plaques de gril sur la base du gril à plaques amovibles. Elles doivent s'enclencher. Insérer le plateau ramasse-gouttes.
4. Brancher le cordon électrique dans une prise électrique à 3 fiches, et se reporter ensuite aux étapes "Utilisation de votre gril à plaques amovibles".

Utilisation de votre gril à plaques amovibles

Avertissement

NE JAMAIS BRANCHER LE CORDON DANS LA PRISE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ALORS QUE LES PLAQUES DU GRIL SONT RETIRÉES DU GRIL.

Réglage des commandes

Étape 1: Choix du réglage de la température. Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à atteindre le réglage de température voulu. Prendre en compte les astuces générales suivantes pour choisir un réglage de température.

200°F – Utiliser ce réglage pour conserver les aliments grillés au chaud, avant de les servir.

300°F – Choisir ce réglage pour griller les pains ou les sandwiches comme par exemple les sandwiches au fromage fondu ou autres sandwiches de style Panini.

400°F – Ce réglage est idéal pour griller des biftecks hachés, des côtelettes de porc ou de la poitrine de poulet.

450°F – Choisir ce réglage pour griller l'extérieur des viandes, comme les biftecks, si vous voulez que l'extérieur soit bruni, alors que l'intérieur reste juteux et saignant.

Étape 2: Préchauffer le gril. Le gril à plaques amovibles ne commence pas à fonctionner tant que le temporisateur n'est pas réglé. Pour régler le temporisateur, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, depuis la position "Off" (arrêt),

jusqu'au nombre de minutes voulu, ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, à la position "Always On" (toujours en marche). Préchauffer le gril pendant 5 minutes, avant d'y mettre les aliments. Vous saurez que le gril est chaud lorsque vous verrez le témoin vert "Ready" (prêt) s'allumer.

Étape 3: Placer les aliments sur le gril préchauffé.

Ouvrir le gril avec précaution en utilisant la poignée et une manique, afin d'éviter tout contact avec les plaques chaudes du gril. Placer les aliments sur la plaque inférieure du gril. Fermer le gril avec précaution, en prenant les aliments en sandwich entre les plaques chaudes du gril. Cf. Guide de gril à la page 27 pour les temps de cuisson suggérés.

Étape 4: Réglage du temporisateur. Pour régler le temporisateur, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à atteindre le nombre de minutes voulu, ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, à la position "Always On" (toujours en marche). La fonction "Always On" (toujours en marche) vous permet de faire fonctionner votre gril pendant des périodes de cuisson longues, sans avoir besoin de surveiller le temporisateur, ni de le ré-initialiser. Si vous avez choisi un temps de cuisson, au fur et à mesure que le temps de cuisson s'écoule, le bouton du temporisateur tourne et décompte graduellement, jusqu'à 0. Un son de cloche retentit lorsque le temporisateur atteint zéro et le gril arrête de chauffer. Pour cuire une autre fournée, régler de nouveau le temporisateur.

Étape 5: Retirer la nourriture du gril. Lorsque la nourriture est prête, soulever la poignée et retirer avec précaution les aliments du gril en utilisant **un ustensile non métallique et résistant à la chaleur** (faire attention de ne pas rayer les plaques du gril avec un ustensile métallique). Vérifier la température interne des viandes et des volailles pour s'assurer qu'elles sont cuites comme vous le désirez. Débrancher le cordon de la prise, une fois la cuisson terminée. Laisser refroidir avant de nettoyer ou de retirer les plaques du gril.

Guide de grill

<i>Aliments</i>	<i>Temps de cuisson</i>	<i>Température</i>
Biftecks de bœuf		
Fins	2 à 3 minutes	450°F
Épais	5 à 7 minutes	450°F
Pâtés de viande hachée	5 à 6 minutes	400°F
Côtelettes de porc	5 à 7 minutes	400°F
Côtelettes d'agneau	3 à 4 minutes	400°F
Poulet		
Demi-poitrine désossée	5 à 8 minutes	400°F
Cuisse	5 à 6 minutes	400°F
Sandwich, panini, focaccia	2 à 5 minutes	300°F
Filets de poisson	3 à 4 minutes	400°F
Crevettes	2 à 3 minutes	400°F

Remarque: Les temps de cuisson varient selon la taille et l'épaisseur des aliments. Ajuster les temps de cuisson selon les besoins, pour s'assurer que les aliments sont bien cuits.

Retirer les plaques du grill

Avertissement

TOUJOURS RETIRER LA FICHE DE LA PRISE D'ALIMENTATION AVANT DE RETIRER LES PLAQUES DU GRIL À PLAQUES AMOVIBLES.

TOUJOURS LAISSER LES PLAQUES DU GRIL REFROIDIR TOTALEMENT AVANT DE LES RETIRER DU GRIL À PLAQUES

AMOVIBLES, NE PAS RETIRER LES PLAQUES DU GRIL ALORS QUE L'UNITÉ EST EN COURS D'UTILISATION.

Pour retirer les plaques du gril pour le nettoyage:

1. Débrancher le cordon de la prise d'alimentation.
2. Laisser le gril à plaques amovibles refroidir totalement après l'usage.
3. En tenant la plaque supérieure du gril, appuyer sur le bouton "Release" (relâcher) qui se trouve du côté droit du logement supérieur. Mettre la plaque supérieure de côté.
4. Appuyer sur le bouton "Release" (relâcher) qui se trouve du côté droit du logement inférieur. Retirer la plaque inférieure du gril et la mettre de côté.

Insérer les plaques du gril

Avertissement

NE JAMAIS BRANCHER LE CORDON DANS LA PRISE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ALORS QUE LES PLAQUES DU GRIL SONT RETIRÉES DU GRIL.

Pour insérer les plaques du gril avant l'usage ou avant le rangement:

1. Prendre la plaque inférieure du gril qui comporte l'encoche, et l'insérer dans les attaches se trouvant sur le logement inférieur du gril. L'encoche doit être alignée à l'arrière du gril.
2. Appuyer sur l'avant de la plaque du gril pour qu'elle s'enclenche dans le logement inférieur.
3. Prendre la plaque supérieure du gril qui ne comporte pas d'encoche, et l'insérer dans les attaches se trouvant sur le logement supérieur du gril.
4. Appuyer sur l'avant de la plaque du gril pour qu'elle s'enclenche dans le logement supérieur.

Utiliser le sélecteur d'épaisseur réglable du gril

Avertissement

LE SÉLECTEUR D'ÉPAISSEUR RÉGLABLE DU GRIL RISQUE D'ÊTRE CHAUD PENDANT L'UTILISATION DU GRIL À PLAQUES AMOVIBLES. FAIRE PREUVE DE PRÉCAUTIONS EN LE RÉGLANT.

Votre gril à plaques amovibles Calphalon comprend une fonction de réglage de l'épaisseur qui vous permet de contrôler l'intensité de la pression qui est mise sur les plats délicats comme les sandwiches au fromage fondu. Il comprend une butée pour le logement supérieur, qui limite la fermeture à un certain point. De plus, il vous permet de régler le gril pour qu'il ne chauffe les aliments qu'à partir du bas, si vous le désirez.

1. Préchauffer le gril, le logement supérieur totalement fermé.
2. Ouvrir le gril et placer les aliments sur la plaque inférieure.
3. Régler l'épaisseur sur le réglage voulu et fermer le gril avec précaution, en baissant le logement supérieur jusqu'à ce qu'il repose sur le curseur.
4. Si vous avez besoin de régler l'épaisseur, ouvrir le gril, régler le curseur et fermer de nouveau le gril avec précaution.

Nettoyage et entretien

1. Les ustensiles en métal risquent d'endommager le revêtement anti-adhésif. Utiliser uniquement des ustensiles non-métalliques et résistants à la chaleur en bois ou en nylon.
2. Une fois que vous avez terminé d'utiliser le gril à plaques amovibles, éteindre en mettant sur "Off" (arrêt) et débrancher avec précaution.
3. Laisser le gril à plaques amovibles se refroidir, puis retirer les plaques du gril et le plateau ramasse-gouttes.
4. Se débarrasser des résidus de graisse qui sont dans le plateau ramasse-gouttes. Pour le nettoyage journalier du plateau ramasse-gouttes et des plaques du gril, utiliser de l'eau savonneuse et une lavette. Pour les accumulations de graisse sur la surface anti-adhésive des plaques du gril, nettoyer avec un tampon Dobie® et un nettoyeur non-abrasif, tel que Soft Scrub®, afin d'éliminer tout résidu de nourriture. Bien rincer et sécher. Il est également possible de mettre le plateau ramasse-gouttes et les plaques du gril au lave-vaisselle.
5. Essuyer la base du gril à plaques amovibles avec un chiffon propre et humide. NE PAS utiliser de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer, de peur de rayer la surface du gril à plaques amovibles. NE PAS immerger la base du gril à plaques amovibles dans de l'eau.
6. Remettre les plaques du gril sur la base. Insérer le plateau ramasse-gouttes.
7. Fermer le gril, déplacer le sélecteur d'épaisseur sur la position de verrouillage et ranger le gril à la verticale pour économiser de l'espace.

Foire aux questions

Mon gril à plaques amovibles ne chauffe pas; comment cela se fait-il? Assurez-vous que le cordon électrique est branché dans une prise qui fonctionne. Cf. page 22 pour les pré-requis électriques. Vérifiez ensuite que le bouton de réglage de la température et le temporisateur sont tous deux réglés. Le gril ne commence à chauffer qu'une fois que le temporisateur est réglé.

Mes pâtés de viande hachée n'ont des marques de gril que d'un côté. Pourquoi? Vérifiez le levier du sélecteur d'épaisseur réglable sur votre gril. S'il est réglé trop haut, il est possible qu'il ne se referme pas suffisamment bas sur votre viande pour créer des marques de gril des deux côtés. Cf. page 29 pour des consignes complètes sur l'utilisation du sélecteur réglable d'épaisseur du gril.

Lorsque je cuis des poitrines de poulet surgelées, elles sont brunes à l'extérieur mais encore roses à l'intérieur. Comment puis-je m'assurer qu'elles sont cuites et qu'elles ne présentent aucun problème de sécurité alimentaire? Assurez-vous de décongeler les viandes et la volaille avant de les griller. Ceci permet de garantir qu'elles cuisent uniformément et totalement.

Est-il possible de griller une côtelette de porc épaisse en même temps qu'une côtelette de porc plus fine? Il vaut mieux cuire de la viande de la même épaisseur dans la même fournée. Cuisez donc soit l'une, soit l'autre des côtelettes. (Votre gril à plaques amovibles cuit tellement rapidement qu'il ne vous faudra pas longtemps pour cuire en deux fois.) Ou alors, vous pouvez séparer en deux la côtelette épaisse, afin qu'elle soit plus fine et qu'elle cuise uniformément à côté de celle qui est plus fine.

Garantie/service client

Garantie

Si vous pouvez prendre quelques instants pour inscrire votre produit, cela nous permettra de traiter beaucoup plus rapidement toute réclamation de garantie que vous puissiez avoir. De plus, avec votre aide, nous pourrons continuer de développer de nouveaux produits et services qui rendront encore plus agréable votre expérience culinaire. Veuillez vous rendre sur **www.calphalon.com** pour obtenir toutes les informations.

Garantie limitée, un an et cinq ans

Calphalon réparera ou échangera tout gril à plaques amovibles qui se révélera avoir des déficiences de matériel ou de fabrication, dans l'année qui suit l'achat d'origine. De plus, Calphalon réparera ou échangera tout gril à plaques amovibles dont les plaques de gril non-adhésives se révéleront comporter des déficiences de matériel ou de fabrication, dans les cinq ans qui suivent l'achat d'origine. Cette garantie est en vigueur si le gril est utilisé dans des conditions domestiques normales et s'il est utilisé et entretenu en conformité avec les consignes. Les imperfections mineures, les marques sur la surface résultant de la livraison et une légère variation de la couleur du revêtement anti-adhésif des plaques du gril sont normales. La présente exclut l'endommagement dû à un abus d'usage ou à une mauvaise utilisation, comme par exemple le nettoyage inapproprié, utilisation des ustensiles en métal, les négligences, les accidents, les modifications, les incendies, le vol ou l'utilisation dans un établissement commercial.

Cette garantie exclut tout dommage indirect ou accessoire, sauf dans les États qui n'autorisent pas l'exclusion ou la limite appliquée à ce type de dommages.

Si vous avez une réclamation de garantie

Si vous pensez avoir un produit défectueux, envoyez le produit, frais de port payés, ainsi qu'une lettre expliquant le défaut, à l'adresse suivante:

Calphalon Consumer Returns
315 Matzinger Rd. Ste. C
Toledo, OH 43612
États-Unis

Tous les articles doivent être expédiés frais de port payés. Veuillez choisir un service de livraison avec un système de traçabilité et/ou assurer les articles retournés. Nous recommandons les services de transport terrestre de DHL, UPS ou FedEx. Tous les appareils qui s'avéreront être défectueux (conformément à la description) seront échangés sans frais avec un article identique ou, si l'article n'est plus disponible, avec un produit comparable. Les remplacements sous garantie seront traités dans les 10 à 15 jours ouvrés faisant suite à la réception du produit.

Veuillez téléphoner à Calphalon Consumer Relations (service client Calphalon) au +1-800-809-7267 si vous avez des questions supplémentaires.

Service client

Calphalon veut avoir de vos nouvelles. Si vous avez une question, un commentaire ou une recommandation qui puisse nous aider à vous prêter assistance, veuillez nous contacter sur notre site Web, par téléphone, par télécopie ou par courrier postal.

Site Web: *www.calphalon.com*

Numéro de téléphone gratuit:

+1-800-809-PANS (7267)

(Heures de bureau: 8 h 00 – 17 h 00, heure de l'Est, du lundi au vendredi)

Télécopie: +1-419-666-2859

Écrivez-nous à:

Consumer Buy Online

PO Box 583

Toledo, Ohio 43697

États-Unis

(NE PAS envoyer les unités à retourner à cette adresse)

Recettes

Côtelettes de porc désossées à l'ail et au citron **Ingrédients**

Ingrédients

6 côtelettes de filet de porc sans les os, d'une épaisseur d'environ ½ pouce

1 échalote, finement émincée

1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon

1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre

2 gousses d'ail frais, finement émincées

Le zest d'un gros citron

Le jus d'un gros citron

1 cuillère à soupe de poivre noir moulu gros

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Méthode

Placer tous les ingrédients, à l'exception de l'huile d'olive, dans un grand sac d'une pinte et laisser mariner. Faire mariner le porc au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, ou pendant la nuit. Retirer du réfrigérateur au moins une heure avant de cuire.

Préchauffer le gril à plaques amovibles Calphalon à 400°F, jusqu'à ce que le témoin "Ready" (prêt) s'allume. Au moyen d'un pinceau, appliquer l'huile d'olive sur les deux côtés du gril et placer les côtelettes sur le gril.

Griller les côtelettes pendant 5 à 7 minutes.
Pour 6 personnes

Astuces pour griller les panini à perfection

1. Utiliser un pain de bonne qualité, tranché légèrement plus épais que pour un sandwich froid.
2. Utiliser n'importe quelle combinaison d'ingrédients pour la garniture, mais ne pas trop compliquer le sandwich. Un total de trois à quatre ingrédients est idéal, pour que les différents parfums soient mis en valeur.
3. Essayer de choisir un ingrédient qui unifie le sandwich. Le fromage est une bonne option, car en fondant, il devient collant. Un effet similaire peut être obtenu avec de la mayonnaise à l'ail, de la tapenade d'olive ou même de la sauce barbecue.
4. Ne pas trop remplir le panini, de peur que l'extérieur cuise avant que l'intérieur n'en ait le temps.
5. Une fois le sandwich assemblé, utiliser un pinceau pour appliquer une légère couche d'huile d'olive des deux côtés.
6. Préchauffer votre gril à plaques amovibles Calphalon à 350°F, jusqu'à ce que le témoin "Ready" (prêt) s'allume.
7. Une fois que le gril est chaud, utiliser un pinceau pour le couvrir d'une légère couche d'huile d'olive. Placer le sandwich dans le gril à plaques amovibles et fermer le couvercle. Griller pendant 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce que le sandwich ait une apparence dorée.

Bonnes combinaisons pour les panini:

Poulet grillé, gruyère, tomate et basilic

Aubergine grillée, mozzarella fraîche et tapenade d'olive

Fromage feta, épinards, pignon et ail grillé

Saumon fumé, fromage à la crème de légumes et aneth frais

Bœuf en tranches, fromage cheddar, relish de maïs et sauce barbecue

Calphalon® 

© 2008