



Cook what you love, only healthier

Panini Press

OPEN GRILL • GRIDDLE

GEORGE FOREMAN®
HEALTHY COOKING

CUSTOMER CARE LINE:

USA/Canada 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA/Canada)

Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)

1-800-738-0245

For online customer service
and to register your product,
go to www.prodprotect.com/applica

3-YEAR LIMITED WARRANTY

Find additional healthy recipes at
www.georgeforemancooking.com

MODEL/MODELO
GR0742S



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs or appliance 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. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Be sure that the cooking plates are properly assembled and locked in place. See instructions regarding proper installation on page 4.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized 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.

TAMPER-RESISTANT SCREW

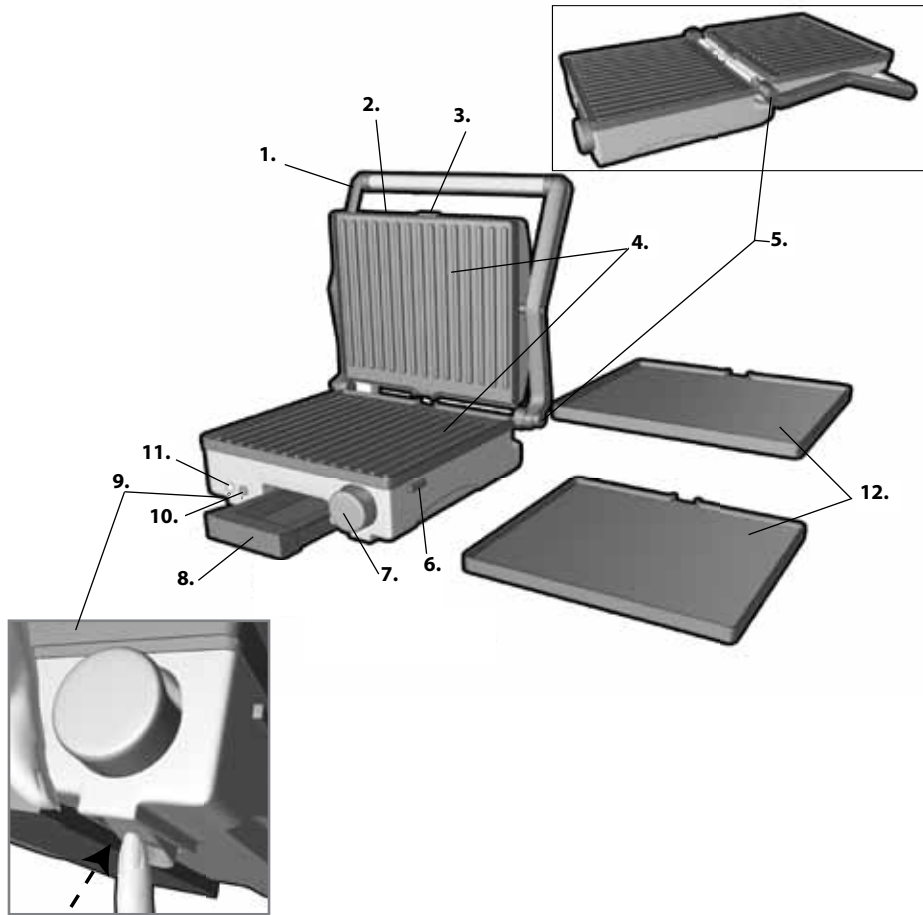
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or 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 longer 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.

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



- 1. Handle
- 2. Lid
- 3. Top plate release button
- † 4. Panini plates (Part # GR0742S-01)
- 5. Hinge release button for open cooking surface
- 6. Bottom plate release button
- 7. Temperature control dial

- † 8. Drip tray (Part # GR0742S-02)
 - 9. Adjustable angle feet
 - 10. Ready indicator light (green)
 - 11. Power indicator light (red)
 - † 12. Griddle plates (Part # GR0742S-03)
- Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

How to Use

This product is for household use only.

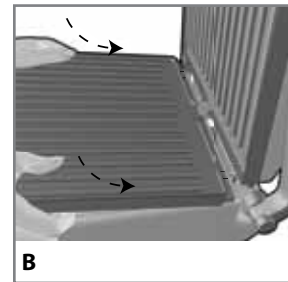
GETTING STARTED

- Remove all packing material and, if applicable, any stickers from the product; remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty; for additional information go to www.georgeforemancooking.com.
- Wash all removable parts and/or accessories as instructed in CARE AND CLEANING.
- Select dry, level location where unit is to be used, leaving enough space between back of unit and wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

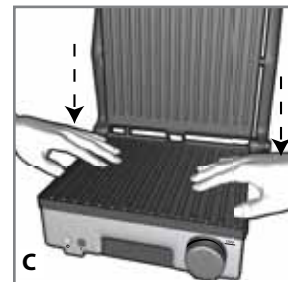
ATTACHING PLATES

Important: This appliance must always be used with both top and bottom plates securely attached. Make sure plates are securely attached before preheating.

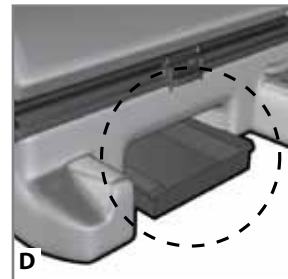
Note: When the plates are properly attached, there will be no space between the top and bottom when the appliance is closed.



1. To attach the bottom plate, insert the two notches on the back of the plate under the clips at the back of the appliance (**B**).



2. Press on the front of the plate until it locks securely into place. You will hear a click (**C**).
3. Repeat with the top plate.
4. Slide the drip tray into the center slot at the bottom of the appliance.

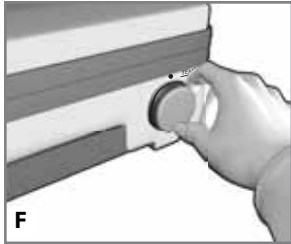


Important: When correctly placed, the drip tray will extend out the back of the appliance (D). Make sure it extends properly out the back to catch any drippings.

PREHEATING



1. Close the lid.
2. Unwind the cord and plug it into a standard electrical outlet. The red power indicator light on the front left corner will turn on **(E)**.



3. Turn the temperature control dial to the desired setting (see COOKING CHART on pages 7, 8, 9 and 10 for recommended settings) **(F)**.
 - The temperature ranges from 250°F to 425°F.
 - To increase temperature, turn the dial clockwise toward the HIGH setting.
 - To decrease temperature, turn the dial counterclockwise toward the LOW setting.

Note: The temperature can be changed at any time by turning the dial to the desired setting.

4. Allow to preheat for at least 8 minutes. If desired, use a kitchen timer. When the selected temperature is reached, the green ready light will turn on.

Note: The light will turn and off during use as the temperature is maintained; this is normal.

USING THE FLOATING HINGE POSITION (G)



Tip: The floating hinge position is used for preparing Panini and other grilled sandwiches. It can also be used for grilling. In this position the grilling plate rests on top of the food.

1. Attach the top and bottom Panini plates and preheat. Prepare your sandwiches as the appliance heats up.

2. Using a pot holder, carefully open the lid.
3. Before first use, if desired, lightly oil the plates.

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

4. Carefully place foods to be cooked on the bottom plate. This appliance usually accommodates 2 to 3 servings.

Important: Do not overload the cooking plate.

5. Close the lid in the floating hinge position with the lid closing directly onto the food.

6. Allow food to cook for the desired time. If desired, use a kitchen timer.

Note: Use the suggested cooking times found in the COOKING CHART on pages 7, 8, 9 and 10 as a guide.

Important: Do not leave the appliance unattended during use.

Tip: You can use light pressure on the handle to press and heat the food to your liking.

Important: Do not use heavy pressure on the lid at any time.

7. After the selected time, the food should be done. If you would prefer longer cooking, simply follow the steps beginning at step 4.

8. Using a pot holder, carefully open the lid.

9. Remove food using the plastic spatula provided or a nylon coated spatula.

Important: Always use heatproof plastic, silicone or wood utensils to avoid scratching the nonstick surface of the plates. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.

10. Unplug to turn the appliance off.

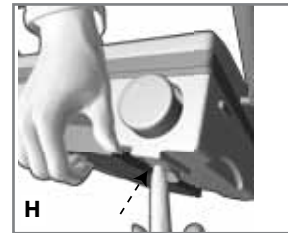
Important: The heat continues to be ON until the appliance is unplugged.

11. Allow drip tray to cool completely before removing. Wash and dry the drip tray after each use.

Caution: Do not attempt to remove the plates while the appliance is hot. Always allow them to cool to room temperature before removing for cleaning.

USING THE ADJUSTABLE ANGLE

Tip: If you are using your Panini press as a grill, you can use the adjustable angle feet at the front of the grill to angle the cooking surface. This allows fat and grease to drain away from food while it cooks.



1. To use the adjustable angle, simply press on the front of the feet on either side under the front of the grill **(H)**.
2. This will flip the feet over so the extended part of each is out and the cooking surface slopes toward the back. Make sure the feet are set firmly in the sloped position before starting to grill.

Important: Always ensure the drip tray is in place to allow grease and other liquids to drain properly when using the slope.

SUGGESTED COOKING CHART FOR SANDWICHES

The following are meant to be used as a guideline only. The times reflect a full cooking plate of food. Cooking time will depend upon thickness of the sandwich or wrap. If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking.

SANDWICHES	TEMPERATURE SETTING	COOKING TIME	NOTES
Panini	High	3 to 5 minutes	Press lightly at the beginning of cooking. Cook until cheese is melted.
Grilled cheese, plain	High	3 to 5 minutes	Cook until cheese is melted and sandwich is golden.
Grilled cheese with toppings (like tomato tuna, ham or bacon)	High	3 to 5 minutes	Cook until cheese is melted and sandwich is golden.
Quesadillas	High	3 to 5 minutes	Cook until cheese is melted and tortilla is lightly browned.
Wraps	High	3 to 5 minutes	Cook until tortilla is lightly browned.

SUGGESTED COOKING CHART FOR MEATS, POULTRY, FISH

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

FOOD	TEMPERATURE SETTING	COOKING TIME	COMMENTS
MEAT			
Hamburger (5 oz.)	High	5 to 7 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Frozen hamburgers (5 oz.)	High	6 to 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Flank steak (¾ lb.)	High	6 to 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Skirt steak (½ lb.)	High	5 to 7 minutes	Cooked to medium (160°F)
NY strip steak (shell steak) 6 oz.	High	6 to 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Beef tenderloin (5 oz.)	High	5 to 7 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Beef kabobs	High	5 to 7 minutes	Cooked to medium (160°F)
Pork loin chops, boneless	Medium High	5 to 7 minutes	¾-inch thick Cooked to 160°F
Pork loin chops, bone in	High	5 to 7 minutes	½ -inch thick Cooked to 160°F
Sausage, link or patty	Medium	4 to 6 minutes	Cooked to 160°F
Hot dogs	High	4 to 5 minutes	Cooked to 168°F
Bacon	High	6 to 8 minutes	Cook until crisp

FOOD	TEMPERATURE SETTING	COOKING TIME	COMMENTS
Smoked pork loin chops, boneless	Medium	4 to 6 minutes	Cooked to 160°F
Lamb chops, loin	High	7 to 9 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
POULTRY			
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	Medium High	10 to 12 minutes	Cooked to 170°F
Chicken tenderloins (4 to 6 pieces)	Medium High	4 to 6 minutes	Cooked to 170°F
Turkey tenderloin (¾ lb.)	Medium High	9 to 11 minutes	Cooked to 170°F
Turkey burgers (5 oz.)	High	4 to 6 minutes	Cooked to 170°F
FISH			
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	High	5 to 7 minutes	Cooked to 145°F
Trout fillet (6 oz.)	High	4 to 6 minutes	Cooked to 145°F
Salmon fillet (8 oz. piece)	High	5 to 7 minutes	Cooked to 145°F
Salmon steak (8 oz.)	High	7 to 9 minutes	Cooked to 145°F
Tuna steak (6 oz.)	High	4 to 6 minutes	Cooked to 145°F
Shrimp	High	3 to 4 minutes	Cooked to 145°F

Please Note: To be sure your food is fully cooked, the USDA recommends the following guidelines. Using a meat thermometer, test for doneness by inserting the meat thermometer into the center of the food being cooked and make sure the thermometer is not touching the bone or cooking plates.

FOOD TO BE COOKED	MEDIUM	WELL DONE OR FULLY COOKED
Chicken breast		170°F
Chicken thigh		180°F
Beef / Lamb / Veal	160°F	170°F
Pork		160°F
Reheated cooked meats and poultry		165°F

SUGGESTED COOKING CHART FOR FRUITS AND VEGETABLES

The following are meant to be used as a guideline only. The times reflect a full cooking plate of food. Cooking time will depend upon thickness of food. Use a fork inserted into the center of the food to test for doneness. (Be careful not to touch the cooking plate.) If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking.

FOOD	TEMPERATURE SETTING	COOKING TIME
Asparagus spears	Medium	4 to 6 minutes
Bell peppers, assorted colors cut into ½-inch rings	Medium	5 to 7 minutes
Mushrooms, thickly sliced	Medium	4 to 5 minutes
Onion slices, ½-inch	Medium High	5 to 7 minutes
Potato slices, ½-inch	Medium High	15 to 18 minutes
Portabella mushrooms, 3-inch diameter	Medium High	4 to 6 minutes
Zucchini slices, ½-inch	Medium High	3 to 4 minutes
Fresh pineapple slices, ½-inch	Medium	2 to 4 minutes
Fresh thickly sliced oranges	Medium	2 to 4 minutes

FLOATING HINGE POSITION TIPS

- To prevent heat loss and promote even cooking, do not open the lid frequently.
- Do not overfill the appliance; it will hold 2 to 3 servings comfortably.
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary adjust the time.
- If cooking more than one piece of food, try to have them similar in size and thickness.
- Remember that since the appliance is cooking from both sides, cooking time will probably be shorter than expected. Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings before grilling or marinate foods before cooking.

USING THE OPEN COOKING SURFACE

1. Raise the lid by the handle until it stops.
2. Press the hinge release button on the bottom right side of the handle and lower the lid until the cooking surface is fully opened.

Note: When attaching the plates and opening the cooking surface be sure the appliance is not plugged in and is at room temperature.

3. Attach the griddle plates and place the drip tray as instructed on page 5.

Tip: You can also use the grill plates with the open cooking surface if you need more space to cook grilled foods, although cooking times may vary from the times listed in the COOKING CHART section.

4. Unwind the cord and plug it into a standard electrical outlet. The red light on the left front corner will turn on (**see illustration E**).
5. Turn the temperature control dial to the desired setting (see COOKING CHART on page 13 for suggested settings) and allow the appliance to preheat to the selected temperature. (See PREHEATING on page 5.)
6. Place food to be cooked on either plate of the open cooking surface.

Important: Do not overload the plates.

7. Allow food to cook for the desired time, flipping halfway through, if necessary. If desired, use a kitchen timer.

Note: Use the suggested cooking times found in the COOKING CHART on page 13 as a guide.

Important: Do not leave the appliance unattended during use.

Important: Do not use heavy pressure on the lid at any time.

8. After the selected time the food should be done. If you would prefer longer cooking, simply follow the steps beginning at step 6.

9. Remove food using the plastic spatula provided or a nylon coated spatula.

Important: Always use heatproof plastic, silicone or wood utensils to avoid scratching the nonstick surface of the plates. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.

10. Unplug to turn the appliance off.

Important: The heat continues to be ON until the appliance is unplugged.

11. Allow drip tray to cool completely before removing. Wash and dry the drip tray after each use.

Caution: Do not attempt to remove the plates while the appliance is hot. Always allow them to cool to room temperature before removing for cleaning.

SUGGESTED COOKING CHART FOR GRIDDLE FOODS

FOOD	TEMPERATURE	TIME	DIRECTIONS
Bacon	High	8 to 14 minutes	Turn often for even browning.
Sausage, fresh links and patties	High	8 to 12 minutes	Turn often for even browning and thorough cooking.
Sausage, frozen links and patties	High	8 to 14 minutes	Turn often for even browning and thorough cooking.
French toast	Medium High	6 to 10 minutes	Lightly butter the griddle before cooking each side. Turn once.
Pancakes	High	3 to 5 minutes	Lightly grease griddle with oil. Use about 3 to 4 tbsp. batter for each pancake. Turn once bubbles appear on surface and side facing griddle is golden.
Eggs	Medium High	3 to 4 minutes	Lightly butter the griddle before cooking.
Ham slices	High	4 to 6 minutes	Cook until browned on both sides and heated through; turn once.
Canadian bacon	High	3 to 4 minutes	Cook until browned on both sides; turn once.
Hot dogs	High	6 to 8 minutes	Turn often to brown on all sides and cook through.
Vegetables	Medium	6 to 8 minutes	Add a small amount of oil, if desired.

Care and Cleaning

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

CLEANING

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

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

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

2. Place drip tray into drip tray slot as directed on page 5. Use plastic spatula to scrape off any excess fat and food particles left on the cooking plates; runoff will drip into the drip tray.

3. To remove the cooking plates, press the plate release button and lift forward and up to disengage the plate from the notches at the back of the appliance.

4. You may wash the plates by hand in warm, soapy water or in the dishwasher. Always dry thoroughly with an absorbent paper towel before reattaching.

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

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

5. Remove the drip tray, empty and wash in warm, soapy water or the dishwasher (top-rack only); dry thoroughly with a paper towel or cloth.

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

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

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

STORAGE

Always make sure the appliance is clean and dry before storing.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Finish on cooking plates is scratched or has cut marks.	Metal utensils have been used.	Always use silicone, heatproof plastic or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of the plates. Never use metal spatulas, skewers, tongs, forks or knives.
The green ready light turns on and off.	The heating elements are cycling.	This is normal. The green light turns on when the set temperature is reached. However, it will cycle on and off to indicate the correct temperature is being maintained.
Marks on food are very light. The food looks steamed.	Appliance was not fully preheated before use.	Always preheat at least 8 minutes before cooking any foods.
There is food buildup on the cooking plates.	Plates were not properly cleaned after use.	Use nylon scrubbing pad and hot, soapy water to clean the plates. Do not use steel wool scrubbing pads or abrasive cleaners.
Food is dry and burnt.	Food is overcooked.	Particularly for the floating hinge position since food is cooking from both sides, it cooks much faster than in a skillet or under a broiler. Use COOKING CHART as a guide and check food at lowest time stated on chart.
Appliance does not turn on.	Appliance is not plugged in.	Check to be sure appliance is plugged into working outlet.
Cooking plates have white spots.	The water from cleaning has dried on the surface of the plates.	Dry plates immediately after washing.

RECIPES

Find additional recipes for healthy, gourmet meals at www.georgeforemancooking.com

PROSCUITTO CAPRESSA PANINI

2 ciabatta rolls, split lengthwise or 2-4" wide pieces

6 thin slices prosciutto

1 small fresh mozzarella ball, sliced

1 medium tomato, sliced

4 large fresh basil leaves

2 tbsp. extra virgin olive oil

Place bread, cut side up on cutting board. Top each slice of bread with prosciutto, mozzarella slices, tomato, and basil. Cover with remaining slices of bread and brush outside of sandwich with olive oil.

Place on preheated grill set at HIGH and close lid. Grill about 5 minutes or until sandwich is golden and cheese is melted.

Makes 2 sandwiches.

GRILLED VEGETABLE PANINI

4 slices seeded Italian bread

2 tbsp. extra virgin olive oil

2 fresh or jarred roasted red peppers

4 slices fresh or jarred roasted eggplant

2 cups shredded Mozzarella cheese

2 tbsp. shredded Parmesan cheese

2 tbsp. bottled Italian dressing

Brush outside of bread with olive oil. Place bread, cut side up on cutting board. Top each slice of bread with peppers, eggplant and cheeses. Drizzle dressing over cheese and vegetables. Cover with remaining slices of bread.

Place on preheated grill set at HIGH and close lid. Grill about 4 minutes or until sandwich is golden and cheese is melted.

Makes 2 sandwiches.

GROWN-UP GRILLED CHEESE

- 4 slices hearty wheat bread
- 2 tbsp. melted butter
- 1 large tomato sliced
- 6 slices crisp bacon
- 4 slices (about $\frac{1}{3}$ lb.) white Cheddar cheese
- $\frac{1}{2}$ cup arugula
- 2 tbsp. bottled balsamic vinaigrette

Spread melted butter on one side of each slice of bread.

Place 2 slices of bread buttered side down on cutting board. Top each slice of bread with tomato, bacon, cheese and arugula. Drizzle each sandwich with 1 tbsp. vinaigrette. Cover with remaining slices of bread with buttered side up.

Place on preheated grill set at HIGH and close lid. Grill 3 minutes or until sandwich is golden and cheese is melted.

Makes 2 sandwiches.

HAM AND PINEAPPLE GRILL

- $\frac{1}{4}$ cup pineapple preserves
- $\frac{1}{4}$ cup chopped canned peaches
- 1 tbsp. finely diced candied ginger
- 4 slices sourdough bread
- 4 oz. thinly sliced ham
- 4 oz. brie, sliced
- 2 tbsp. melted butter

In small bowl, combine preserves, peaches and ginger; set aside. Spread melted butter on one side of each slice of bread.

Place 2 slices of bread buttered side down on cutting board, spread pineapple mixture on bread. Top each slice of bread with ham and cheese. Cover with remaining slices of bread with buttered side up.

Place on preheated grill set on HIGH and close lid. Grill 3 minutes or until sandwich is golden and cheese is softened.

Makes 2 sandwiches.

SPICED PORK WRAPS

- $\frac{3}{4}$ cup pepper strips
- 1 small onion, thinly sliced
- 1 large clove garlic, minced
- 1 tbsp. chopped cilantro
- $\frac{1}{4}$ tsp. oregano
- $\frac{1}{4}$ tsp. coarse salt
- $\frac{1}{4}$ tsp. ground cumin
- Generous dash coarse black pepper
- $\frac{1}{4}$ lb. thinly sliced cooked pork loin
- $\frac{3}{4}$ cup shredded Cheddar Jack cheese blend
- 2 large tomato wraps

In small bowl, combine peppers, onion, garlic, cilantro, oregano, salt and pepper.

Place wraps on work surface; top with pork sliced. Spread pepper mixture evenly over pork. Top with cheese. Fold in sides and roll-up. Place end side down on preheated grill and close lid.

Place on preheated grill set at HIGH and close lid. Grill about 4 minutes or until tortilla is lightly browned.

Makes 2 sandwiches.

If desired garnish with low fat sour cream and chopped cilantro.

CHICKEN ASIAGO WRAP

- 3 tbsp. sundried tomato vinaigrette
- 2 tbsp. chopped black olives
- 1 tbsp. chopped Italian parsley
- 2 large whole wheat wraps
- 4 oz. thinly sliced Sausalito flavored chicken
- 4 oz. thinly sliced Asiago cheese
- 1 medium tomato, sliced
- $\frac{1}{2}$ cup spinach leaves
- 2 tbsp. extra virgin olive oil

In small bowl, combine vinaigrette, olives and parsley; set aside.

Place wraps on cutting board, spread olive mixture down center of wrap. Top each with chicken, cheese, tomato and spinach. Fold in sides and roll-up. Place end side down on preheated grill and close lid.

Place on preheated grill set at HIGH and close lid. Grill about 4 minutes or until tortilla is light browned.

Makes 2 sandwiches.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Se debe tener muchísimo cuidado al mover un aparato cuando tiene aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.

- Asegúrese de que las placas estén colocadas en posición correcta y aseguradas. Vea las instrucciones para colocar las placas en la página 22.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

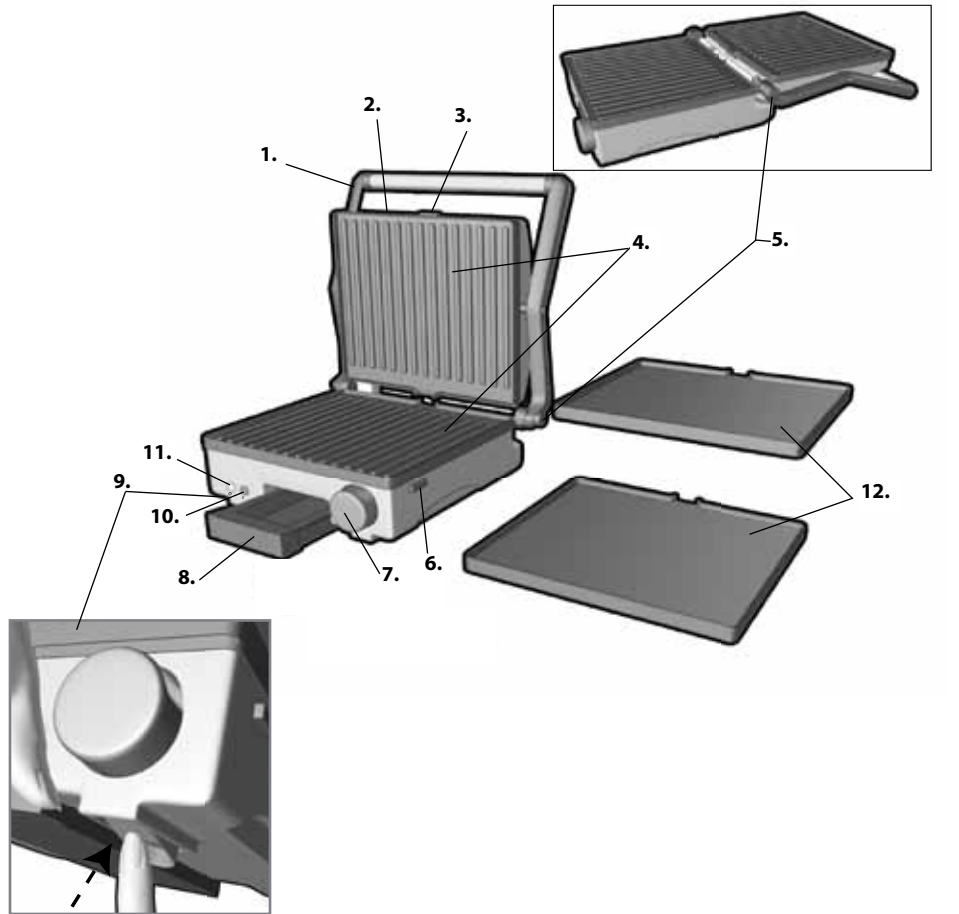
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - 1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - 3) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, sustituirse por personal calificado, en América Latina, por el centro de servicio autorizado.

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



- 1. Asa
- 2. Tapa
- 3. Botón de liberación de la placa superior
- † 4. Placas para Panini (Pieza # GR0742S-01)
- 5. Botón de abrir la bisagra para uso de superficie de cocción abierta
- 6. Botón de liberación de la placa inferior
- 7. Selector de temperatura

- † 8. Bandeja de goteo (Pieza # GR0742S-02)
 - 9. Pies angulares ajustables
 - 10. Luz verde indicadora de que el aparato está listo (Ready)
 - 11. Luz roja indicadora de funcionamiento (Power)
 - † 12. Placas de la plancha (Pieza # GR0742S-03)
- Nota:** † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

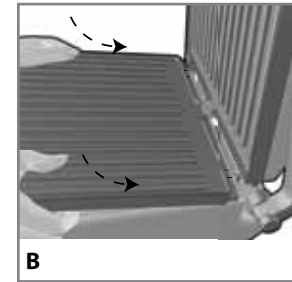
PRIMEROS PASOS

- Retire todo el material de empaque y cualquier etiqueta que tenga el producto; retire y guarde el material de lectura.
- Por favor, ir a www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía; para información adicional, ir a www.georgeforemancooking.com.
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios según las instrucciones de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- Seleccione un lugar seco, nivelado, sobre una superficie resistente al calor donde va a utilizar la unidad. Deje suficiente espacio entre la parte de atrás de la unidad y las paredes para permitir que el calor fluya sin causar daños a los gabinetes y a las paredes.

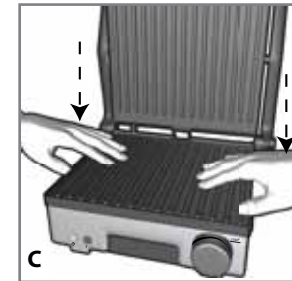
PARA COLOCAR LAS PLACAS

Importante: Este aparato debe usarse siempre con la tapa superior y la inferior colocadas seguras en su lugar. Asegúrese de que ambas estén bien ajustadas antes de precalentarlo.

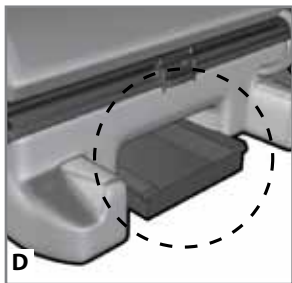
Nota: Cuando las placas están bien colocadas, el aparato cierra sin que quede espacio entre la parte superior y la inferior.



1. Para ajustar la placa inferior, inserte las dos muescas en la parte de atrás de la placa debajo de los ganchos en la parte de atrás del aparato (**B**).



2. Presione el frente de la placa hasta que encaje segura en su lugar. Usted escuchará un clic (**C**).
3. Repita con la placa superior.
4. Deslice la bandeja de goteo en la ranura del centro, de la parte inferior del aparato.



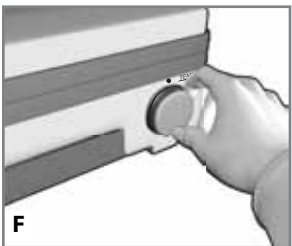
Importante: Al colocar la bandeja de goteo correctamente, ésta llegará hasta la parte de atrás del aparato (D). Asegúrese de que se extienda hasta la parte de atrás de forma correcta para que el goteo caiga dentro.

PARA PRECALENTAR

1. Cierre la tapa.



2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente estándar. La luz roja indicadora de funcionamiento, ubicada en la esquina frontal izquierda, se encenderá (E).



3. Ajuste el selector de temperatura según desee (ver la TABLA DE COCCIÓN en la páginas 26, 27, 28, 29 y 30 para los niveles de temperatura recomendados (F)).

- La gama de temperatura es de 250°F a 425°F.
- Para incrementar la temperatura, gire el selector en sentido de las manecillas del reloj hacia el nivel ALTO (HIGH).

• Para disminuir la temperatura, gire el selector hacia el nivel BAJO (LOW).

Nota: La temperatura puede ajustarse en cualquier momento girando el selector al nivel deseado.

4. Permita que el aparato se precaliente por lo menos durante 8 minutos. Una vez que alcance la temperatura deseada, la luz verde que indica que la unidad está lista se encenderá.

Nota: La luz se encenderá y apagará durante el uso del aparato en lo que éste mantiene la temperatura; esto es normal.

USO DE LA POSICIÓN CON BISAGRA FLOTANTE (G)

Consejo: La posición con la bisagra flotante se utiliza para preparar Panini y otros sándwiches prensados. También puede usarse para asar. En esta posición la placa de asar descansa sobre los alimentos.



1. Coloque la placa de Panini superior y la inferior y precaliente la unidad. Prepare sus sándwiches en lo que el aparato se calienta.
2. Con una agarradera, abra la tapa cuidadosamente.
3. Antes del primer uso, si lo desea, ligeramente úntele aceite a las placas.

Nota: Los atomizadores para cocinar no se deben utilizar sobre la superficie antiadherente. Los químicos que permiten que salga el atomizador puede acumularse sobre la superficie de las placas y reducir su eficiencia.

4. Cuidadosamente, coloque los alimentos que va a cocinar sobre la placa inferior. Este aparato usualmente acomoda de 2 a 3 porciones.

Importante: No sobrellene la placa de cocción.

5. En la posición con la bisagra flotante, cierre la tapa de forma que descansa directamente sobre los alimentos.
6. Permita que los alimentos se cocinen por el tiempo deseado. Si gusta, puede utilizar un reloj automático de cocina.

Nota: Use los tiempos sugeridos en la TABLA DE COCCIÓN en la páginas 26, 27, 28, 29 y 30 cómo guía.

Importante: No deje el aparato desatendido durante su uso.

Consejo: Usted puede aplicar presión ligera sobre el asa para prensar y calentar los alimentos a su gusto.

Importante: No aplique presión fuerte sobre el asa en ningún momento.

7. Luego de transcurrido el tiempo seleccionado, los alimentos deben estar listos. Si usted prefiere cocinarlos durante más tiempo, simplemente siga los pasos anteriores, comenzando por el número 4.
8. Cuidadosamente, abra la tapa con una agarradera.
9. Retire los alimentos usando la espátula proporcionada o una espátula que tenga una capa de nailon protectora.

Importante: Utilice siempre utensilios plásticos, de silicona o madera, resistentes al calor para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas. Nunca use pinchos, pinzas, tenedores, ni cuchillos de metal.

10. Desenchufe el aparato.

Importante: El calor permanece ENCENDIDO hasta que se desenchufa el aparato.

11. Permita que la bandeja de goteo se enfríe por completo antes de retirarla. Lave y seque la bandeja de goteo luego de cada uso.

Precaución: No trate de retirar las placas mientras el aparato está caliente. Permita siempre que se enfríen a temperatura ambiental antes de retirarlas para limpiarlas.

USO DEL ÁNGULO AJUSTABLE

Consejo: Si está utilizando su plancha para Panini como parrilla, puede usar los pies angulares al frente de la parrilla para colocar la superficie de cocción en ángulo. Esto permite que la grasa y el aceite se escurran de los alimentos mientras se cocinan.



3. Para usar el ángulo ajustable, simplemente presione por la parte frontal de los pies de la parrilla, ubicados por la parte de abajo, a cada lado de la misma (**H**).
4. De esta forma logrará voltear los pies de forma que salga la parte extendida de cada uno y la superficie de cocción se incline hacia atrás.

Asegúrese de que los pies descansen firmemente en la posición inclinada antes de comenzar a usar la parrilla.

Importante: Siempre asegúrese de que la bandeja de goteo esté en su sitio para que la grasa y los líquidos se escurran correctamente al usar la posición inclinada.

TIEMPOS DE COCCIÓN SUGERIDOS PARA HACER SÁNDWICHES

Las siguientes cantidades de tiempo se deben usar cómo guía solamente. Los tiempos reflejan el uso de un plato lleno de comida. El tiempo de cocción depende del grosor del sándwich. Si la comida necesita cocinarse más tiempo, verifique periódicamente para evitar cocinarla de más.

SÁNDWICHES	NIVEL DE TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN	NOTAS
Panini	Alto	De 3 a 5 minutos	Al principio de la cocción, presione ligeramente. Cocinar hasta que el queso se derrita.
Sándwich de queso prensado, sencillo	Alto	De 3 a 5 minutos	Cocinar hasta que el queso se derrita y el sándwich se dore.
Sándwich de queso prensado, con ingredientes por encima (cómo tomate, jamón o tocino)	Alto	De 3 a 5 minutos	Cocinar hasta que el queso se derrita y el sándwich se dore.
Quesadillas	Alto	De 3 a 5 minutos	Cocinar hasta que el queso se derrita y la tortilla se dore.
Rollitos	Alto	De 3 a 5 minutos	Cocinar hasta que la tortilla se dore ligeramente.

TIEMPOS DE COCCIÓN SUGERIDOS PARA CARNE, AVES Y PESCADO

Las siguientes cantidades de tiempo se deben usar cómo guía solamente. Los tiempos reflejan el uso de un plato lleno de comida. El tiempo de cocción depende del grosor y del corte de carne que se use. Utilice un termómetro de cocina para probar el término. Si la comida necesita cocinarse más tiempo, verifique periódicamente para evitar cocinarla de más.

ALIMENTO	NIVEL DE TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
CARNE			
Hamburguesa (5 oz.)	Alto	De 5 a 7 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinada a término medio (160°F)
Hamburguesas congeladas (5 oz.)	Alto	De 6 a 8 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinada a término medio (160°F)
Bistec de costado (¾ lb.)	Alto	De 6 a 8 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinado entre término medio y poco hecho (145°F)
Churrasco (½ lb.)	Alto	De 5 a 7 minutos	Cocinado a término medio (160°F)
Bistec de lomo (6 oz.)	Alto	De 6 a 8 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinado entre término medio y poco hecho (145°F)
Chuleta de lomo (5 oz.)	Alto	De 5 a 7 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinado entre término medio y poco hecho (145°F)
Pinchos de carne	Alto	De 5 a 7 minutos	Cocinado a término medio (160°F)
Chuletas de cerdo, sin hueso	Entre mediano y alto	De 5 a 7 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinadas a 160°F

ALIMENTO	NIVEL DE TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
CARNE			
Chuletas de cerdo, con hueso	Alto	De 5 a 7 minutos	½ de pulgada de grosor Cocinadas a 71°C (160°F)
Salchichas	Mediano	De 4 a 6 minutos	Cocinadas a 71°C (160°F)
Perros calientes	Alto	De 4 a 5 minutos	Cocinados a 76°C (168°F)
Tocino	Alto	De 6 a 8 minutos	Cocinado hasta estar crujiente.
Chuletas de cerdo ahumadas, sin hueso	Mediano	De 4 a 6 minutos	Cocinar a 71°C (160°F)
Chuletas de cordero, lomo	Alto	De 7 a 9 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinadas a término medio 71°C (160°F)
AVES			
Pechuga de pollo, sin hueso, ni piel (8 oz.)	Entre mediano y alto	De 10 a 12 minutos	Cocinada a 77°C (170°F)
Filetes de pollo (De 4 a 6 pedazos)	Entre mediano y alto	De 4 a 6 minutos	Cocinados a 77°C (170°F)
Filetes de pavo (¾ lb.)	Entre mediano y alto	De 9 a 11 minutos	Cocinados a 77°C (170°F)
Hamburguesas de pavo (5 oz.)	Alto	De 4 a 6 minutos	Cocinadas a 77°C (170°F)
PESCADO			
Filetes de tilapia (6 oz., cada uno.)	Alto	De 5 a 7 minutos	Cocinados a 63°C (145°F)
Filetes de trucha (6 oz.)	Alto	De 4 a 6 minutos	Cocinados a 63°C (145°F)

ALIMENTO	NIVEL DE TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
PESCADO			
Filete de salmón (pedazo de 8 oz.)	Alto	De 5 a 7 minutos	Cocinado a 63°C (145°F)
Bistec de salmón (8 oz.)	Alto	De 7 a 9 minutos	Cocinado a 63°C (145°F)
Bistec de atún (6 oz.)	Alto	De 4 a 6 minutos	Cocinado a 63°C (145°F)
Camarones	Alto	De 3 a 4 minutos	Cocinados a 63°C (145°F)

Por favor notar: Para asegurar que su comida esté bien cocinada la USDA recomienda las siguientes pautas. Usar un termómetro para carnes, verificar el término de los alimentos insertando el termómetro en el centro, asegurando que éste no toque el hueso, ni el plato de cocina.

ALIMENTO A COCINAR	TÉRMINO MEDIO	BIEN COCINADO
Pechuga de pollo		170°F 77°C
Muslo de pollo		180°F 82°C
Carne / Cordero / Ternera	160°F 71°C	170°F 77°C
Cerdo		160°F 71°C
Carnes y aves recalentadas		165°F 74°C

TABLA DE SUGERENCIAS PARA LA COCCIÓN DE FRUTAS Y VEGETALES

Las siguientes cantidades de tiempo se deben usar cómo guía solamente. Los tiempos reflejan el uso de un plato lleno de comida. El tiempo de cocción depende del grosor de los alimentos. Inserte un tenedor en el centro de los alimentos para probar el término. (Tenga cuidado de no tocar el plato de cocina). Si la comida necesita cocinarse más tiempo, verifique periódicamente para evitar cocinarla de más.

ALIMENTO	NIVEL DE TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN
Espárragos	Mediano	De 4 a 6 minutos
Pimientos de diferentes colores, picados en rebanadas de ½ pulgada	Mediano	De 5 a 7 minutos

ALIMENTO	NIVEL DE TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN
Hongos, en rebanadas gruesas	Mediano	De 4 a 5 minutos
Rebanadas de cebolla, ½ pulgada	Entre mediano y alto	De 5 a 7 minutos
Rebanadas de papa, ½ pulgada	Entre mediano y alto	De 15 a 18 minutos
Hongos portabella, 3 pulgadas de diámetro	Entre mediano y alto	De 4 a 6 minutos
Rebanadas de calabacín, de ½ pulgada	Entre mediano y alto	De 3 a 4 minutos
Rebanadas de piña fresca, de ½ pulgada	Mediano	De 2 a 4 minutos
Tajadas de naranja frescas	Mediano	De 2 a 4 minutos

CONSEJOS PARA USO DE LA POSICIÓN CON VISAGRA FLOTANTE

- Para prevenir pérdida de calor y promover la cocción uniforme, no abra la tapa con frecuencia.
- No sobrellene el aparato; éste acomoda de 2 a 3 porciones fácilmente.
- Cuando cocine un alimento en particular por primera vez, pruebe si está cocinado varios minutos antes del tiempo sugerido; si es necesario ajuste el tiempo.
- Si cocina más de un pedazo de comida, trate de que sean similares en tamaño y grosor.
- Recuerde que cuando el aparato cocina por ambos lados, el tiempo de cocción probablemente será más corto de lo esperado. Obsérvelo cuidadosamente para evitar cocinar los alimentos de más.
- Para añadir sabor, añada sazones secas antes de asar los alimentos o adóbelos antes de cocinarlos.

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN ABIERTA

1. Levante la tapa por el asa hasta que pare.
2. Presione el botón de liberación de la bisagra, ubicado en el lado inferior derecho del asa y baje el asa hasta que la superficie de cocción esté completamente abierta.

Nota: Al colocar las placas y abrir la superficie de cocción, asegúrese de que el aparato no esté enchufado y tenga temperatura ambiental.

3. Coloque las placas de la plancha y la bandeja de goteo según las instrucciones en la página 22.

Consejo: Usted puede utilizar las placas de la parrilla con la superficie de cocción abierta, aunque los tiempos de cocción pueden variar de los que aparecen en la sección TABLA DE COCCIÓN.

4. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente estándar. La luz roja ubicada en la esquina izquierda frontal se encenderá (ver la ilustración E).

5. Coloque el selector de temperatura al nivel deseado (ver TABLA DE COCCIÓN en la páginas 32 y 33 para la temperatura recomendada) y permita que el aparato se precaliente de acuerdo a la selección. (Ver PARA PRECALENTAR en la página 23.)

6. Coloque los alimentos a cocinar sobre cualquiera de las dos placas de la superficie abierta de cocción.

Importante: No sobrellene las placas.

7. Permita que los alimentos se cocinen durante el tiempo deseado, volteando frecuentemente si es necesario. Si lo desea, utilice un reloj automático de cocina.

Nota: Use cómo guía las cantidades de tiempo recomendadas en la TABLA DE COCCIÓN en la páginas 32 y 33.

Importante: No deje el aparato desatendido durante su uso.

8. Luego de transcurrido el tiempo seleccionado, los alimentos deben estar listos. Si usted prefiere cocinarlos más tiempo, simplemente repita los pasos, comenzando por el número 6.

9. Retire los alimentos con la espátula plástica proporcionada o una espátula con una capa de nailon protectora.

Importante: Utilice siempre utensilios a prueba de calor que sean de plástico, silicona o madera para evitar rayar las superficies antiadherentes de las placas. Nunca use pinchos, pinzas, tenedores, ni cuchillos de metal.

10. Desenchufe el aparato para apagarlo.

Importante: El calor continúa ENCENDIDO hasta que se desenchufa el aparato.

11. Permita que la bandeja de goteo se enfríe completamente antes de retirarla. Lave y seque la bandeja de goteo luego de cada uso.

Precaución: No trate de retirar las placas mientras el aparato esté caliente. Siempre permita que se enfríen a temperatura ambiental antes de retirarlas para su limpieza.

TABLA DE SUGERENCIAS PARA LA COCCIÓN DE COMIDAS A LA PLANCHA

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO	DIRECCIONES
Tocino	Alta	De 8 a 14 minutos	Déle vueltas con frecuencia para que se dore uniformemente.
Salchichas, frescas	Alta	De 8 a 12 minutos	Déle vueltas con frecuencia para que se doren uniformemente y se cocinen bien.
Salchichas, congeladas	Alta	De 8 a 14 minutos	Déle vueltas con frecuencia para que se doren uniformemente y se cocinen bien.
Tostada francesa	Entra mediana y alta	De 6 a 10 minutos	Ligeramente úntele mantequilla a la plancha antes de cocinar cada lado. Déle vuelta una vez.
Panqueques	Alta	De 3 a 5 minutos	Ligeramente úntele grasa a la plancha. Use alrededor de 3 a 4 cdas. de mezcla para cada panqueque. Déle vuelta una vez que aparezcan burbujas en la superficie y el lado que queda hacia la plancha esté dorado.
Huevos	Entre mediana y alta	De 3 a 4 minutos	Ligeramente úntele mantequilla a la plancha antes de cocinarlos.

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO	DIRECCIONES
Tajadas de jamón	Alta	De 4 a 6 minutos	Cocinar hasta que se doren por ambos lados y se calienten por dentro; darle vuelta una vez.
Tocino canadiense	Alta	De 3 a 4 minutos	Cocinar hasta que se doren por ambos lados y se calienten por dentro; darle vuelta una vez.
Perros calientes	Alta	De 6 a 8 minutos	Darle vueltas con frecuencia para que se doren uniformemente y se cocinen por dentro.
Vegetales	Mediana	De 6 a 8 minutos	Añada una pequeña cantidad de aceite, si lo desea.

Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor acuda a personal calificado.

LIMPIEZA

Precaución: Para evitar quemaduras accidentales, espere hasta que la plancha se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Antes de limpiar, desenchufe el aparato del tomacorriente de la pared y deje que se enfríe.

Importante: Los elementos de calentamiento seguirán estando encendidos hasta desenchufar el electrodoméstico.

2. Coloque la bandeja de goteo en su ranura como se instruye en la página 22. Use una espátula plástica para raspar cualquier exceso de grasa o partículas de comida que queden sobre las placas de cocción; los residuos caerán en la bandeja de goteo.

3. Para retirar las placas de cocción, presione el botón de liberación de la placa y levante hacia adelante y hacia arriba, para soltar la placa de las muescas en la parte de atrás del aparato.

4. Usted puede lavar las placas a mano en agua tibia y jabón o en la máquina de lavaplatos. Siempre séquelas con un papel toalla absorbente antes de volver a colocarlas en su lugar.

Nota: Para retirar cualquier acumulación de comida difícil, use una esponja de nailon no metálico para limpiar las placas de la parrilla.

Importante: No use esponja de metal, ni almohadillas de aluminio, ni limpiadores abrasivos para limpiar ninguna parte de su parrilla; use solo esponja de nailon o no metálicos.

5. Retire la bandeja de goteo, vacíela y lávela en agua tibia y jabón o en la máquina de lavaplatos (en el compartimiento de arriba solamente); séquela bien con un papel toalla o un paño.

6. Para limpiar la tapa, pásele una esponja húmeda en agua tibia y séquela con un paño suave y seco.

Importante: No sumerja el cuerpo del aparato en agua o ningún otro líquido.

Nota: Cualquier servicio que requiere desarmar el aparato de forma alguna, que además de la forma descrita anteriormente para su limpieza, debe llevarse a cabo por un electricista calificado.

ALMACENAMIENTO

Siempre asegúrese de que el aparato esté limpio y seco antes de almacenarlo.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS O FALLAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La terminación de las placas de cocción está rayada o tiene marcas de cortes.	Se han utilizado utensilios de metal.	Siempre use utensilios de silicona, plástico resistente al calor o madera, para evitar rayar las superficies antiadherentes de las placas. Nunca use espátulas, pinchos, pinzas, tenedores o cuchillos de metal.
La luz verde indicadora de listo se enciende y se apaga.	Los elementos calefactores están en su ciclo.	Esto es normal. La luz verde se enciende cuando se alcanza la temperatura seleccionada. Sin embargo, se encenderá y apagará cíclicamente para indicar que se está manteniendo la temperatura seleccionada.
Las marcas en la comida quedan muy claras. La comida parece hervida.	El aparato no se precalentó completamente antes de su uso.	Siempre precaliente la unidad por los menos 8 minutos antes de cocinar cualquier alimento.
Hay acumulación de comida sobre las placas de cocción.	Las placas no se lavaron correctamente después de su uso.	Use una esponja de nailon y agua caliente con jabón para limpiar las placas. No use almohadillas de aluminio, ni esponja o limpiadores abrasivos.
Los alimentos están secos y quemados.	Los alimentos se cocinaron de más.	Particularmente en la posición de la bisagra flotante, los alimentos se cocinan por ambos lados, mucho más rápido que en una sartén o al asarlos en un horno. Use la TABLA DE COCCIÓN como guía y revise los alimentos al tiempo mínimo indicado en la tabla.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no se enciende.	El aparato no está enchufado.	Revise que el aparato esté enchufado a un tomacorriente que funcione bien.
Las placas de cocción tienen manchas blancas.	El agua de la limpieza se ha secado sobre la superficie de las placas.	Seque las placas inmediatamente después de lavarlas.

RECETAS

Encuentre aun más recetas para preparar comidas saludables gourmet en www.georgeforemancooking.com

PANINI DE PROSCIUTTO A LA CAPRESSA

2 panecillos ciabatta, cortados a la mitad, a lo largo, o en pedazos de 2-4" de ancho

6 tajadas finas de prosciutto

1 bola de queso Mozzarella fresco, en tajadas

1 tomate mediano, en tajadas

4 hojas grandes de albahaca fresca

2 cdas. de aceite de oliva extra virgen

Coloque el pan sobre la tabla de cortar, con el corte hacia arriba. Coloque las tajadas de prosciutto, Mozzarella, el tomate y la albahaca. Cubrir con el resto de las rebanadas de pan y untarle el aceite de oliva por fuera al pan.

Colocar sobre la parrilla precalentada a temperatura ALTA y cerrar la tapa. Asar alrededor de 5 minutos o hasta que el sándwich se dore y el queso se derrita.

Rinde 2 sándwiches.

PANINI DE VEGETALES A LA PARRILLA

4 rebanadas de pan italiano

2 cdas. de aceite de oliva extra virgen

2 pimientos asados, frescos o de pomo

4 tajadas de berenjena asada, fresca o de pomo

2 tazas de queso Mozzarella rayado en hebras

2 cdas, de queso Parmesano en polvo

2 cdas. aderezo Italiano de botella

Úntele aceite por fuera al pan. Coloque el pan sobre la tabla de cortar, con el corte hacia arriba. Coloque los pimientos, la berenjena y los quesos por encima de cada rebanada de pan. Rociar el aderezo por encima del queso y los vegetales. Cubrir con las rebanadas de pan restantes.

Colocar sobre la parrilla precalentada a temperatura ALTA y cerrar la tapa. Asar alrededor de 4 minutos o hasta que el sándwich se dore y el queso se derrita.

Rinde 2 sándwiches.

SANDWICH DE QUESO PENSADO PARA MAYORES

4 rebanadas de pan de trigo

2 cdas. de mantequilla derretida

1 tomate grande en tajadas

6 tiras de tocino

4 tajadas (alrededor de 1/3 lb.) queso Cheddar blanco

1/2 taza de arugula

2 cdas. de vinagreta balsámica de botella

Úntele mantequilla derretida a cada rebanada de pan por un lado.

Coloque las 2 rebanadas de pan sobre la tabla de cortar, con la mantequilla hacia abajo. Rociar cada sándwich con 1 cda. de vinagreta. Cubrir con el resto de las rebanadas de pan, de forma que la parte con mantequilla quede hacia arriba.

Colocar sobre la parrilla precalentada a temperatura ALTA y cerrar la tapa. Asar por 3 minutos o hasta que el sándwich se dore y el queso se derrita.

Rinde 2 sándwiches.

ASADO DE JAMÓN Y QUESO

1/4 taza de piña en conserva

1/4 taza de melocotones enlatados picados

1 cda. de jengibre acaramelado picado pequeño

4 rebanadas de pan de masa fermentada

4 oz. de jamón en tajadas finas

4 oz. de queso brie, en tajadas

2 cdas. mantequilla derretida

En un recipiente pequeño, combine la piña en conserva, los melocotones y el jengibre; apártelos. Úntele la mantequilla derretida por un lado a cada rebanada de pan.

Coloque 2 rebanadas de pan sobre la tabla de cortar, con el lado que tiene mantequilla hacia abajo, úntele la mezcla de piña al pan. Colóquele jamón y queso por encima a cada rebanada de pan. Cubrir con el resto de las rebanadas de pan, de forma que el lado con mantequilla quede hacia arriba.

Colocar sobre la parrilla precalentada a ALTA temperatura y cerrar la tapa. Asar por 3 minutos o hasta que el sándwich se dore y el queso se ablande.

Rinde 2 sándwiches.

ROLLITOS DE CERDO CON ESPECIAS

¾ tazas de hebras de pimiento

1 cebolla pequeña, en tajadas finas

1 diente de ajo grande, picadito

1 cda. de cilantro picado

¼ cda. orégano

¼ cda. sal gruesa

¼ cda. comino molido

Un buen puñado de pimienta negra gruesa

¼ lb. lomo de cerdo cocinado, en lascas finas

¾ taza de queso mezclado Cheddar Jack rayado

2 rollos (tortillas) de tomate grandes

En un recipiente pequeño, combine el pimiento, la cebolla, el ajo, cilantro, orégano, sal y pimienta.

Coloque los rollos sobre la superficie de trabajo; colóquele las lascas de cerdo por encima. Riegue la mezcla de pimiento sobre el cerdo. Échele queso por encima. Doblar los lados y enrollar. Colocar sobre la parrilla precalentada con los bordes hacia abajo y cerrar la tapa.

Colocar sobre la parrilla precalentada a temperatura ALTA y cerrar la tapa. Asar alrededor de 4 minutos o hasta que la tortillas se doren ligeramente.

Rinde 2 sándwiches.

Si lo desea, adornar con crema agria baja en grasa y cilantro picado.

ROLLO DE POLLO Y QUESO ASIAGO

3 cdas de vinagreta de tomate desecado

2 cdas. de aceitunas negras picadas

1 cda. de perejil Italiano picado

2 rollos (tortillas) integrales grandes

4 oz. pollo con sabor Sausalito en lascas finas

4 oz. lascas finas de queso Asiago

1 tomate mediano, en tajadas

½ taza de hojas de espinaca

2 cdas. de aceite de oliva extra virgen

En un recipiente pequeño, combine la vinagreta, las aceitunas y el perejil; apártelos.

Coloque las tortillas sobre la tabla de cortar, échele la mezcla de aceituna en el centro de la tortilla. Colóquele el pollo, queso, tomate y espinaca por encima. Doble los lados y enrollar. Coloque el borde hacia abajo sobre la parrilla precalentada y cierre la tapa.

Colocar sobre la parrilla precalentada a ALTA temperatura y cerrar la tapa. Asar alrededor de 4 minutos o hasta que la tortilla se dore.

Rinde 2 sándwiches.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. 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 the website listed on the cover of this manual.

Three-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Aplica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Three year(s) from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/aplica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are 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.)

How does state law relate to this warranty?

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

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame gratis al número "800" que aparece en la cubierta de este manual. No devuelva el producto al establecimiento de compra. No envíe el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web que aparece en la cubierta de este manual.

Tres años de garantía limitada (Aplica solamente en Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Aplica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por tres años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?

- El consumidor recibe un producto de reemplazo nuevo o restaurado de fábrica, parecido al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor www.prodprotect.com/aplica, o se puede llamar gratis al número 1-800-231-9786, para obtener información relacionada al servicio de garantía.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame gratis al 1-800-738-0245.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los daños al producto ocasionados por el uso comercial
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de cualquier manera
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque relacionados con el reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (sin embargo, por favor observe que algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de los daños y perjuicios indirectos ni incidentales, de manera que esta restricción podría no aplicar a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China