

**Please Read and Save this Use and Care Book**

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto



USA/Canada 1-800-231-9786
www.prodprotect.com/applica

Accessories/Parts (USA/Canada)
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)
1-800-738-0245

Model
Modelo
□GRP106WP

GETTING STARTED

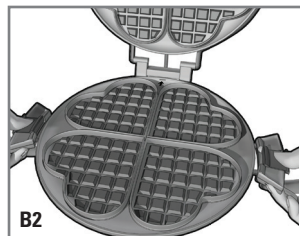
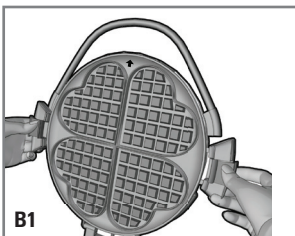
- Remove all packing material and any stickers.
- Remove and save literature
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash plates in hot soapy water, rinse and dry thoroughly.

Note: Although the plates are dishwasher-safe, we recommend hand washing to preserve their appearance. In dishwashing, the metal will get a cloudy film that will not affect the performance but does not look attractive.

ATTACHING THE PLATES

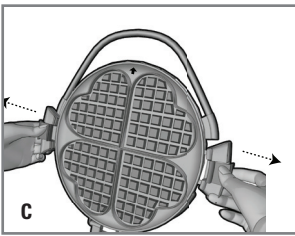
The removable plates of your 360 Grill™ are designed to fit on the grill one way only. If you are having trouble attaching a plate, do not try to force the plate onto the grill!

- For the top plate, make sure the arrow on the plate is pointing up (**B1**).
- For the bottom plate, make sure the arrow on the plate is pointing towards the back of the grill (**B2**).

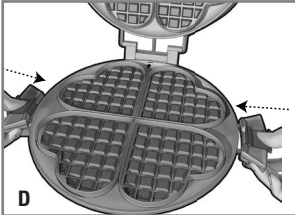


Caution: Attach plates when the appliance is cool.

- Holding a plate with both hands, use your thumbs to pull out the release handles (**C**).



- Set plate against frame of grill and release the handles, making sure the latches on each side fit into the openings on each side of the grill (**D**).



- If you are still having trouble getting both sides to latch at once, you may wish to latch on one side first, and then the other.
 - Once both latches are in place, the plate should be secure.
- Note:** If you continue to have trouble attaching or removing the plates from your grill, please call toll-free at 1-800-231-9786 and one of our customer service representatives will be happy to assist you.

Important: When using these plates make sure bottom waffle plate is in the completely horizontal position.

USING YOUR WAFFLE PLATES

- Place the drip tray under the front sloped section of the bottom plate on the grill (**E**).



- Set the temperature to Medium High and allow the grill to preheat for at least 5 minutes. The green light will go off when the grill has reached the preset temperature.
- Using a pot holder, carefully open the preheated grill.
- Before first use, if desired, lightly oil the cooking 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 grill plates and reduce their efficiency.

- Carefully pour waffle batter (about 1½ cups) on the bottom grilling plate of the preheated grill.

Note: Do not overload the cooking plate.

- Close the lid.

Important: Do not leave the appliance unattended during use.

- Waffles take about 6 – 8 minutes to cook to golden brown.
- Using a pot holder, carefully open the lid.
- Remove the cooked food using the plastic spatula provided or a nylon heat resistant spatula.

Note: Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching the non-stick surface of the grill plates. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.

- Unplug the grill to turn the appliance off.

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

- Allow the drip tray to cool before removing it from under the grill. Wash and dry the drip tray after each use.

- Desenchufe la parrilla para apagar el electrodoméstico.

Importante: El calor continúa estando encendido hasta que se desenchufe el electrodoméstico.

- Permita que la bandeja de recolección se enfríe antes de retirarla de debajo de la parrilla. Lave y seque la bandeja de recolección luego de cada uso.

Nota: Asegúrese de que el líquido de la bandeja de recolección se haya enfriado antes de quitarla de debajo de la parrilla.

Precaución: No retire las placas de la parrilla mientras el electrodoméstico esté caliente. Siempre permita que se enfríen hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de retirarlas o limpiarlas.

- Para limpiar las placas de la plancha, lávelas con agua templada en jabón; séquela bien con una toalla de papel.

RECETAS**WAFLES DE BANANAS Y TOCINO**

- 2½ tazas de harina común
- 1½ cda. levadura
- 1½ cda. azúcar
- ¾ cda. sal
- 5 huevos grandes
- 2¼ tazas de leche
- ¼ taza de mantequilla, derretida*
- 2 cda. trocitos de tocino
- ½ taza de tocino o tocino de pavo cocinado
- 1 banana grande, picada en pedacitos

Precaliente la Parrilla George Foreman® 360 Grill™ al nivel HIGH con las placas para waffles ya colocadas.

Mientras tanto, combine la harina, levadura, azúcar y sal en un tazón; revuelva para mezclarlos. En un tazón separado, bata los huevos; añada la leche, la mantequilla y los trocitos de tocino mientras mezcla. Añada todo a la mezcla de harina y mezcle hasta que se suavice. Revuelva y añada el tocino y la banana.

Vierta 1½ tazas de masa sobre el centro de las placas para waffle. Cierre la tapa y deje hornear alrededor de 8 minutos hasta que la plancha para waffles se pueda abrir fácilmente y los waffles estén dorados.

Repita los pasos con la masa restante.

Sirva inmediatamente con sirope de arce o de mora, si lo desea.

Consejo: ¡Con esta receta también puede crear un delicioso postre si le añade yogur congelado o helado de vainilla y salsa de caramelo por encima!

* Si lo desea, sustituya la mantequilla por margarina o aceite de colza.

Rinde 4 waffles.

Note: Be sure the liquid in the drip tray has cooled before removing it from under the grill.

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

- After use, wash plates in warm, soapy water; dry thoroughly with a paper towel.

RECIPES**BANANA BACON WAFFLES**

- 2½ cups all-purpose flour
- 1½ tbsp. baking powder
- 1½ tbsp. sugar
- ¾ tsp. salt
- 5 large eggs
- 2¼ cups milk
- ¼ cup butter, melted*
- 2 tbsp. bacon drippings
- ½ cup crumbled cooked bacon or turkey bacon
- 1 large banana, finely chopped

Preheat George Foreman® 360 Grill™ on HIGH with waffle plates in place.

Meanwhile, in large bowl, combine flour, baking powder, sugar and salt; stir to blend. In second bowl, beat eggs; blend in milk, butter and drippings. Add to flour mixture all at once and blend until just smooth. Stir in bacon and banana.

Pour 1½ cups batter onto center of waffle plates. Close the lid and bake about 8 minutes until waffle iron opens easily and waffle is golden.

Repeat with remaining batter.

Serve immediately with maple or boysenberry syrup, if desired.

Tip: This also makes a great dessert topped with vanilla frozen yogurt or ice cream and caramel sauce!

* If desired substitute margarine or canola oil for butter.

Makes 4 waffles.

WAFLES INTEGRALES DE TRIGO

- 1½ tazas de harina común
- 1½ tazas de harina integral común
- 4 cdas. levadura
- 1½ cdas. bicarbonato de soda
- ¼ taza de azúcar
- 1 cda. sal
- 6 huevos grandes
- 3 tazas de suero de leche
- ½ taza de mantequilla, derretida*

Precaliente la parrilla George Foreman® 360 Grill™ al nivel HIGH con las placas para waffles ya colocadas.

Mientras tanto, combine la harina, levadura, azúcar y sal en un tazón; revuelva para mezclarlos. En un tazón separado, bata los huevos; añada el suero de leche y la mantequilla. Añada todo a la mezcla de harina y mezcle hasta que se suavicen.

Vierta 1¼ tazas de masa sobre el centro de las placas para waffle. Cierre la tapa y deje hornear alrededor de 8 minutos hasta que la plancha para waffles se pueda abrir fácilmente y los waffles estén dorados.

Repita los pasos con la masa restante.

Sirva inmediatamente con sirope de arce o de mora, si lo desea.

Consejo: ¡Con esta receta también puede crear un delicioso postre si le añade yogur congelado o helado de vainilla y salsa de caramelo por encima!

* Si lo desea, sustituya la mantequilla por margarina o aceite de colza.

Rinde 4 waffles.

WHOLE WHEAT WAFFLES

- 1½ cups all-purpose flour
- 1½ cups whole wheat flour
- 4 tsp. baking powder
- 1½ tsp. baking soda
- ¼ cup sugar
- 1 tsp. salt
- 6 large eggs
- 3 cups buttermilk
- ½ cup butter, melted*

Preheat George Foreman® 360 Grill™ on HIGH with waffle plates in place.

Meanwhile, in large bowl, combine flour, baking powder, baking soda, sugar and salt; stir to blend. In second bowl, beat eggs; blend in buttermilk and butter. Add to flour mixture all at once and blend until just smooth.

Pour 1¼ cups batter onto center of waffle plates. Close the lid and bake about 8 minutes until waffle iron opens easily and waffle is golden.

Repeat with remaining batter.

Serve immediately with maple or boysenberry syrup, if desired.

Tip: This also makes a great dessert topped with vanilla frozen yogurt or ice cream and caramel sauce.

* If desired substitute margarine or canola oil for butter.

Makes 4 waffles.

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.

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

What does it cover?

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

For how long?

- Two years after the date of original 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/applica, 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.

¿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.

Dos 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 dos años a partir de la fecha original de 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/applica, 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.



2008/12-3-5E/S

Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

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

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