

GEORGE FOREMAN®



6 serving GRILL
porciones PARRILLA
portions GRIL

USE AND CARE MANUAL
MANUAL DE USO Y CUIDADO
GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

RPGD3994 SERIES



www.georgeforemancooking.com

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical 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. Contact Consumer Support at the toll-free number listed in the warranty section.
- 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, turn power off, then remove plug from wall outlet.
- Be sure removable plates are assembled and fastened properly (see ATTACHING THE PLATES).
- Do not use this appliance for other than intended use.
- The appliance is only to be operated in the closed position.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

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

- 1) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 2) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 3) If an extension cord is used:
 - a) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and
 - b) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR GRILL



1. Grill cover
2. Power button
3. Temperature button
4. Time/Temperature display
5. Time/Temperature increase/decrease buttons (+/-)
6. Timer button

† 7. Nested drip tray
(Part # RPGD3994-03)

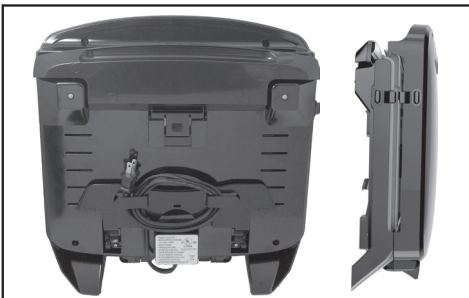
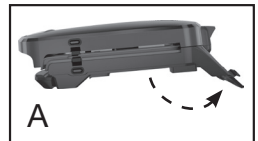
8. Grill plate release tab (both sides)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts.

Product may vary slightly from what is illustrated.

USING DUAL GRILL POSITION STAND

1. For sloped cooking of foods like burgers or chicken: Flip the Dual Grill Position Stand out away from the grill. (A) The sloped position helps to drain fat drippings away from the food.
2. For horizontal cooking: foods like paninis or hot dogs using the grill plates, or using the waffle plates or the bake pan. Flip the Dual Grill Position Stand underneath the grill. (B)



STORAGE

Flip the dual grill position stand underneath the unit. Then wrap the cord around cord hooks to secure.

Stand the grill vertically to save storage space.

REMOVABLE GRILL PLATES

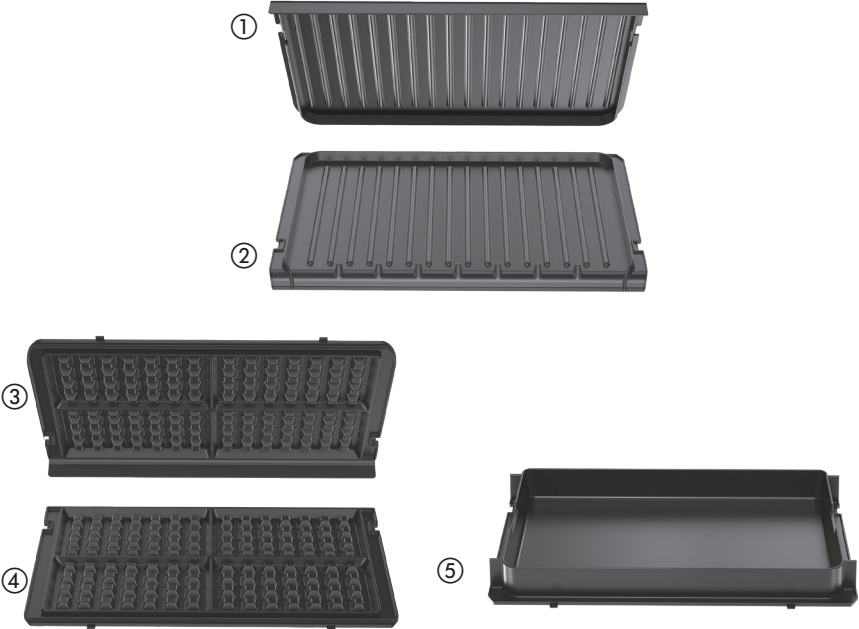


Plate	Included*	Replaceable Part No.
1. Grill plate (upper), non-stick	1	RPGD3994-01
2. Grill plate (lower), non-stick	1	RPGD3994-02
3. Waffle plate (upper), non-stick	1	RPGD3994-04
4. Waffle plate (lower), non-stick	1	RPGD3994-05
5. Bake pan (lower), non-stick	1	RPGD3994-06

*Included plates vary by model purchased.

HOW TO USE

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please visit www.prodprotect.com/georgeforeman to register your warranty.
- Before first use, wash grill, plates, and grease tray according to instructions in the CARE AND CLEANING section of this manual.

ATTACHING THE PLATES

Important: Never power on this appliance without both cooking plates securely attached.

Caution: Attach grill plates when the appliance is cool.

1. Securely attach top grill plate using the release tabs on each side. To secure the plate, insert the tabs at the bottom of the plate into the slots closest to the hinge. Push the plate onto the grill until the release tabs snap into place.
2. Securely attach bottom grill plate using the release tabs as described in Step 1.

PREHEATING THE GRILL

- Close cover on grill.
- Unwind cord and plug it into standard electrical outlet. The grill will beep and the power indicator light (the light above the POWER button) will illuminate and blink red.
- Press the POWER button to turn the grill on; “350F” will blink on the Time/Temperature display.
- Set your desired temperature by first pressing the TEMP button, then by tapping one or the other Time/Temperature increase/decrease buttons until the temperature you want appears in the display. Temperature settings change in 25 degree increments.

Note: While preheating, the Time/Temperature display will flash until desired temperature is reached.

- When the desired temperature is reached: the grill will beep, the Time/Temperature display will stop flashing, and the light above the TEMP button will illuminate green.

GRILLING

- Place drip tray under the front edge of the grill.
- Using a pot holder, carefully open the preheated grill.

Note: Aerosol cooking spray should not be used on grill plates. Chemicals can build up on surface of grill plates and reduce their efficiency.

- Carefully place foods to be cooked on lower grilling plate. Close lid.

Note: Do not overload grill.

- Close cover and allow food to cook for desired time. (See Suggested Cooking Chart)
- When finished cooking, unplug the appliance to cool.
- Using pot holder or oven mitts carefully open lid and remove food.

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

- Allow the drip tray to cool before removing it from under the grill. Wash and dry the drip tray after each use. Drip tray is dishwasher safe on top rack.

USING ADJUSTABLE COOKING HEIGHT

This grill has a unique hinge that allows the grill cover to adjust to the thickness of food. For even browning and cooking, when grilling more than one sandwich or piece of meat, it is important that the thickness of each be about the same.

SUGGESTED GRILLING CHART

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

Food	Grill Setting	Cooking Time	Comments
Chicken: 6 oz. boneless, skinless	400 °F	4-6 minutes	Cooked to 165°F
Salmon: 4 oz.	400 °F	2-4 minutes	Cooked to 145°F
Beef Burger: 4 oz.	400 °F	2-4 minutes	Cooked to 145°F
NY Strip Steak: 7 oz. (1/2" thick. It will take longer if thicker cut.)	400 °F	4-6 minutes	Cooked to 145°F
Sirloin Steak: 7 oz.	400 °F	6-8 minutes	Cooked to 145°F
Tenderloin Steak: 7 oz.	400 °F	6-8 minutes	Cooked to 145°F
Hot Dogs	400 °F	1-2 minutes	Cooked to 145°F
Bacon	400 °F	10-12 minutes	To desired crispness
Grilled Fresh Vegetables: 4 oz.	375 °F	3-5 minutes	To desired doneness

Please note: To be sure your food is fully cooked the USDA recommends the following guidelines: Use a meat thermometer to 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.

GRILLING TIPS:

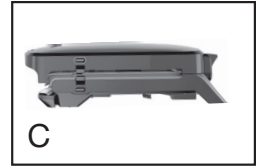
- To prevent heat loss and promote even cooking, do not open the grill cover frequently while cooking.
- This grill generally accommodates 6 servings; do not overload
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary, adjust timer using control button.
- If cooking more than one piece of food, try to have them similar in size and thickness.
- Remember that since the grill is cooking from both sides, cooking time will typically be shorter than expected. Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings before grilling or marinate foods before cooking.

BAKE PAN

Important: When using this plate, make sure the grill is in a completely horizontal (flat) position. (C)

Important: Do not use bake pan to fry food.

1. If using the bake pan, securely attach top grill plate to top of grill and securely attach bake pan to bottom of the grill.



Important: When attaching the plates, be sure they are securely attached.

2. When finished using the bake pan, use pot holders or oven mitts to remove it.
3. Place on wire rack to cool.

WAFFLE PLATES

Important: When using these plates, make sure the grill is in a completely horizontal (flat) position. (C)

1. When cooking waffles, securely attach upper and lower waffle plates.
2. Set temperature at 425° F (220°C) and allow grill to preheat for at least 5 minutes.
3. Waffles take about 8 minutes to cook to golden brown.



TIMER

Note: The timer doesn't control the operation of the grill.

1. **Press the Timer button.** It will beep once and the time/temperature display will flash 5:00 (five minutes). (If you don't press any other buttons, after 3 seconds the timer will start.)
2. **Press the Time/Temperature increase/decrease buttons ▲▼** until reaching the desired amount of time. The buttons change the timer in increments of 30 seconds. The maximum is 19:30 and the minimum is 30 seconds.
3. **Press the timer button again** to start the timer. The timer LED will glow red while counting down.

The timer will beep five times when done timing and the display will flash 00:00 for 20 seconds. Then the timer LED will turn off and the display will show the set temperature.

- If the timer button is pressed again, it will display the previous set time and begin counting down after 3 seconds.
- To clear or cancel timer, hold down the timer button for 3 seconds. The timer will stop and the timer LED will turn off. The display will return to temperature display mode.

CARE AND CLEANING



Caution: To avoid accidental burns, allow your grill to cool completely.

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

1. Empty the drip tray, clean with warm, soapy water. Wipe dry.
2. To remove the plates, press the release tabs on both sides of the plates and remove from the grill. The plates can be washed in the dishwasher or by hand with hot, soapy water; always dry plates thoroughly before reattaching.
3. Wipe outside of unit with a warm, wet sponge. Dry with soft, dry cloth.
4. DO NOT use steel wool, scouring pads or abrasive cleaners on any part of the grill.
5. DO NOT immerse grill in water or any other liquid. Only the removable plates and drip tray can be immersed.
6. Make sure to hold the lid open by hand while cleaning to prevent accidental closing and injury.
7. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by a qualified service personnel.

RECIPES

CHICKEN TENDERS WITH FIERY FRUIT MARINADE

Ingredients:

- 1 lb. chicken breasts, boneless, skinless
- ¼ cup prepared hot salsa
- ¼ cup fresh lime, orange, or papaya juice
- 1 Tbsp. canola oil
- 2 Tbsp. fresh cilantro, chopped
- 1 tsp. ground cumin
- 1 tsp. salt

Directions:

1. Set cooking temperature at 350° F. Allow grill to preheat.
2. Meanwhile, cut chicken into 1" strips.
3. To make marinade, in a medium sized bowl whisk the salsa, juice, oil, cilantro, cumin, and salt.
4. Add chicken tenders and mix with marinade to coat. Cover and refrigerate for at least 10 minutes to blend flavors.
5. Remove chicken. Discard marinade. Place chicken tenders on preheated grill and cook for 4 minutes or until a meat thermometer inserted into center registers 180°F.

HARVEST HAM PANINI

Ingredients:

- 2 slice of whole grain bread
- 2 ounces deli ham
- ½ apple or pear, thinly sliced
- ¼ cup shredded 2% cheddar cheese
- 1 tablespoon butter
- (optional) Thinly sliced onion

Directions:

1. Set cooking temperature at 425° F. Allow grill to preheat.
2. Spread ½ tablespoon butter on each slice of bread.
3. Place one slice of bread, butter side down, on grill. Top first slice of bread with ham, apple/pear, onion, cheese. Add remaining slice of bread, butter side up, to panini.
4. Close grill and set timer for 5 minutes. If panini is not cooked to desired doneness, grill for an additional 1–2 minutes.

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

For support or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. 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 our Product Protection Center at www.prodprotect.com/georgeforeman.

Three-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does my warranty cover?

- Your warranty covers any defect in material or workmanship provided; however, the liability of Spectrum Brands Inc. will not exceed the purchase price of product.

How long is the warranty period?

- Your warranty extends three years from the date of original purchase with proof of purchase.

What support does my warranty provide?

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

How do you get support?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/georgeforeman, or call toll-free 1-800-947-3745, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does my 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 affect my warranty?

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

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Al utilizar cualquier aparato eléctrico siempre deben tomarse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- 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 este dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten. Comuníquese con Servicio al Cliente al número gratis que aparece en la sección de garantía.
- 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.
- Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, ajuste todo control a la posición de apagado (OFF) y después, retire el enchufe de la toma de corriente.
- Asegúrese de que las placas removibles estén colocadas y ajustadas correctamente (INSERTE LAS PLACAS DE LA PARRILLA).
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- Este aparato solo debe dejarse funcionar en posición cerrada.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES. Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (EE.UU / México)

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 polarizada 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

- 1) Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- 2) Existen cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso.
- 3) Si se utiliza un cable de extensión:
 - a) La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato; y
 - b) El cable debe ser acomodado de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.

Nota: Si el cable de alimentación está dañado, por favor llame al número del departamento de garantía que aparece en estas instrucciones.

CONOZCA SU PARRILLA



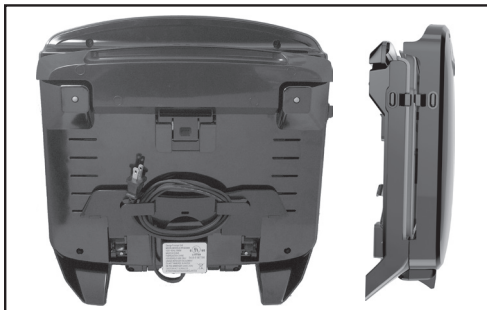
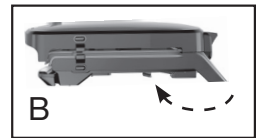
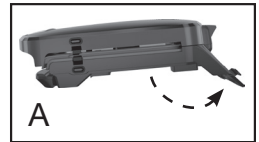
1. Tapa de la parrilla
2. Botón de funcionamiento
3. Botón de temperatura
4. Pantalla de tiempo/temperatura
5. Botones para aumentar/reducir (+/-) el tiempo/temperatura
6. Botón del reloj automático

- †7. Bandeja de goteo encajable (pieza no. RPGD3994-03)
8. Lengüeta para soltar la placa de cocción (ambos lados)

Nota: † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor. El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

CÓMO UTILIZAR EL SOPORTE PARA LA PARRILLA DE DOBLE POSICIÓN

1. Para cocinar alimentos de manera inclinada como hamburguesas o pollo: Desdoble el soporte para la parrilla de doble posición hacia afuera. (A) La posición en ángulo ayuda a escurrir la grasa de los alimentos.
2. Para cocción horizontal: alimentos como paninis o perros calientes, utilizando las placas de cocción para la parrilla, utilizando las placas de cocción para waffles o la bandeja para hornear. Voltee la base de parrilla de dos posiciones debajo de la parrilla. (B)



Almacenamiento

Voltee la base de parrilla de dos posiciones debajo de la unidad. Luego enrolle el cable alrededor de los ganchos para mantenerlo asegurado.

Almacene la parrilla en posición vertical para ahorrar espacio.

PLACAS DE COCCIÓN DESMONTABLES



Placa	Incluída(s)*	Pieza N°
1. Placa de cocción (superior), antiadherente	1	RPGD3994-01
2. Placa de cocción (inferior), antiadherente	1	RPGD3994-02
3. Placa para waffle (superior), antiadherente	1	RPGD3994-04
4. Placa para waffle (inferior), antiadherente	1	RPGD3994-05
5. Bandeja para hornear (inferior), antiadherente	1	RPGD3994-06

*Las placas incluidas varían de acuerdo al modelo comprado.

COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adherida al producto.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/georgeforeman para registrar su garantía.
- Antes del primer uso, lave la parrilla, las placas de cocción y la bandeja de goteo de acuerdo a las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

INSERTE LAS PLACAS DE LA PARRILLA

Importante: Este electrodoméstico siempre debe ser usado con dos placas bien colocadas.

Precaución: Coloque las placas de parrilla sólo cuando el aparato esté frío.

1. Inserte la placa superior utilizando las lengüetas de liberación que se encuentran a cada lado de la placa. Para asegurar la placa, inserte las lengüetas localizadas en la parte inferior de la placa dentro de las ranuras situadas más cercanas a la bisagra. Empuje la placa hacia la parrilla hasta que las lengüetas caigan en su lugar.
2. Asegure la placa o la plancha/placa para hornear inferior usando las lengüetas de liberación cómo se describe en paso 1.

PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA

- Cierre la tapa de la parrilla.
- Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente estándar. La parrilla emitirá un bip y la luz indicadora de funcionamiento (la luz situada arriba del botón de funcionamiento) se iluminará y parpadeará roja.
- Presione el botón de funcionamiento para encender la parrilla; “350F” parpadeará en la pantalla de tiempo/temperatura.
- Fije su temperatura de cocción deseada primero presionando el botón TEMP, después presionando ligeramente uno u el otro de los botones para aumentar/reducir el tiempo/temperatura hasta que la temperatura que desea aparezca en la pantalla. Los ajustes de temperatura cambian en incrementos de grados.

Nota: Mientras esté precalentando, la pantalla de tiempo/temperatura parpadeará hasta que la temperatura sea alcanzada.

- Cuando la temperatura deseada es alcanzada: la parrilla emitirá un bip, la pantalla de tiempo/temperatura cesará de parpadear y la luz situada arriba del botón TEMP se iluminará verde.

ALIMENTOS A LA PARRILLA

- Coloque la bandeja de goteo debajo del borde frontal de la parrilla.
- Con un agarrador de cocina, abra cuidadosamente la parrilla precalentada.

Nota: Nunca use rociadores de cocinar sobre las superficies antiadherentes de las placas. Los químicos de los rociadores, se acumulan en las superficies y reducen la eficiencia de las placas.

- Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la placa inferior de la parrilla precalentada. Cierre la tapa.

Nota: No sobrecargue la placa de cocción.

- Cierre la tapa y permita que los alimentos se cocinen el tiempo deseado.
- Al terminar de cocinar, desconecte el aparato.
- Abra la tapa cuidadosamente con la ayuda de un guante de cocina.

Nota: Utilice siempre utensilios de plástico, nailon o madera que sean resistentes al calor para no rayar la superficie antiadherente de las placas. Nunca utilice pinchos de metal, pinzas, tenedores o cuchillos.

- Deje que la bandeja de grasa se enfríe antes de retirarla de la parte de abajo de la parrilla. Lave y seque la bandeja de grasa después de cada uso. La bandeja de goteo es apta para lavarse en máquina lavaplatos en la rejilla superior.

USO DE LA ALTURA DE COCCIÓN AJUSTABLE

Esta parrilla tiene una bisagra exclusiva que permite que la tapa de la parrilla se ajuste según el grosor del alimento. Para dorar y cocinar de manera uniforme, cuando asa a la parrilla más de un sándwich o trozo de carne, es importante que el grosor de cada uno sea aproximadamente el mismo.

GUÍA DE TEMPERATURA PARA COCINAR CON LA PARRILLA CERRADA

La siguiente tabla se debe utilizar sólo como una guía. El tiempo de cocción depende del grosor de los alimentos. Para asegurarse de que su alimento está cocinado adecuadamente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) recomienda utilizar un termómetro para carnes para comprobar el punto de cocción del alimento. Inserte el termómetro para carnes en la parte más gruesa de la carne hasta que la temperatura se establezca.

Alimento	Temperatura	Tiempo de cocción	Comentarios
Pollo: 6 onzas sin hueso, sin piel	400 °F	4-6 minutos	Cocinado a 165°F
Salmón: 4 onzas	400 °F	2-4 minutos	Cocinado a 145°F
Hamburguesa de carne de res: 4 onzas	400 °F	2-4 minutos	Cocinado a 145°F
Bistec tipo NY Strip (del lomo corto): 7 onzas (bistec de 1/2" de grosor. Tomará más tiempo si el corte es más grueso.)	400 °F	4-6 minutos	Cocinado a 145°F
Solomillo: 7 onzas	400 °F	6-8 minutos	Cocinado a 145°F
Lomo de carne de res: 7 onzas	400 °F	6-8 minutos	Cocinado a 145°F
Perros calientes	400 °F	1-2 minutos	Cocinado a 145°F
Tocino	400 °F	10-12 minutos	Cocinado al punto crujiente deseado
Vegetales asados: 4 onzas	375 °F	3-5 minutos	Cocinados al punto de 4 onzas cocción deseado

Por favor tenga en cuenta: Para asegurar que sus alimentos estén cocinados completamente, la USDA recomienda las siguientes normas: Utilice un termómetro para carnes para probar el punto de cocción, introduciendo el termómetro dentro del centro de los alimentos cocinados y asegúrese de que el termómetro no esté tocando el hueso.

CONSEJOS PARA ASAR A LA PLANCHA:

- Para impedir la pérdida de calor y generar una cocción pareja, no abra la tapa de la plancha frecuentemente durante la cocción.
- No llene la plancha en exceso; entran 6 porciones cómodamente.
- Al cocinar por primera vez un alimento específico, compruebe si está listo varios minutos antes del tiempo sugerido; si es necesario, ajuste el temporizador con el botón de control.
- Si cocina más de un trozo de alimento, intente que tengan un tamaño y grosor similares.
- Recuerde que, dado que la plancha cocina de ambos lados, el tiempo de cocción será típicamente más corto que lo esperado. Preste atención para evitar cocinar en exceso.

- Para obtener un sabor más intenso, agregue los condimentos secos antes de asar a la plancha o marine los alimentos antes de cocinarlos.

BANDEJA PARA HORNEAR

Importante: Cuando utilice esta bandeja, asegúrese de que la parrilla esté completamente en posición horizontal (plana). (C)

Importante: No utilice la bandeja para hornear para freír alimentos.

1. Si va a utilizar la bandeja para hornear, instale de forma segura la placa de cocción superior en la parte superior de la parrilla e instale de forma segura la bandeja para hornear en la parte inferior de la parrilla.

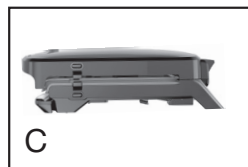
Importante: Cuando instale las placas, asegúrese de que estén bien aseguradas.

2. Cuando termine de utilizar la bandeja para hornear, use agarraderas de olla o guantes de cocina para retirarla.
3. Coloque la bandeja sobre una rejilla para dejar enfriar.

PLACAS PARA WAFFLES

Importante: Cuando utilice estas placas, asegúrese de que la parrilla esté completamente en la posición horizontal (plana). (C)

1. Cuando vaya a cocinar waffles, instale de forma segura la placa superior y la inferior.
2. Fije la temperatura a 425° F (220°C) y permita que la parrilla se precaliente por lo menos 5 minutos.
3. Los waffles toman aproximadamente 8 minutos en dorarse.



RELOJ AUTOMÁTICO

Nota: El reloj automático no controla el funcionamiento de la parrilla

1. **Presione el botón de reloj automático.** Éste emitirá un bip una vez y la pantalla de tiempo/temperatura mostrará 5:00 (cinco minutos) parpadeando. (Si no presiona ningún otro botón después de 3 segundos, el reloj automático se activará.)
2. **Presione los botones de aumentar/reducir tiempo/temperatura ▲▼** hasta alcanzar la cantidad de tiempo deseada. Los botones cambian el reloj automático en incrementos de 30 segundos. El tiempo máximo es el 19:30 y el mínimo 30 segundos.
3. **Presione el botón de reloj automático otra vez** para activar el reloj automático. La luz digital del reloj automático se iluminará roja mientras el reloj hace el conteo regresivo.

El reloj automático emitirá un bip cinco veces cuando termine el conteo y la pantalla mostrará 00:00 parpadeando por 20 segundos. Luego, la luz digital del reloj automático se apagará y la pantalla mostrará la temperatura seleccionada.

- Si el botón de reloj automático es presionado de nuevo, éste mostrará la hora seleccionada anteriormente y comenzará el conteo regresivo después de 3 segundos.
- Para cancelar la función de reloj automático, presione y sostenga el botón de reloj automático por 3 segundos. El reloj automático se detendrá y la luz digital se apagará. La pantalla regresará al modo de temperatura en la pantalla.

CUIDADO Y LIMPIEZA



Precaución: Para evitar quemaduras, deje que la parrilla se enfríe por completo antes de limpiarla.

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

1. Vacíe la bandeja de grasa y lávela con agua tibia y jabón; séquela bien con una toalla de papel.
2. Para retirar las placas, presione las asas de liberación a ambos lados de la parrilla y sepárelas de la parrilla. Las placas se pueden lavar en el lavaplatos o a mano con agua caliente y jabón; siempre séquelas completamente antes de colocarlas en la parrilla.
3. Limpie el exterior de la parrilla con una esponja humedecida en agua tibia y seque con un paño suave y seco.
4. NO USE estropajos de aluminio, esponjillas para fregar o limpiadores abrasivos en ninguna parte de la parrilla.
5. NO la sumerja parrilla en agua ni en ningún otro líquido. Solo las placas desmontables y la bandeja de goteo pueden ser sumergidas.
6. Asegúrese de sujetar la tapa de la parrilla al limpiarla para evitar que se cierre accidentalmente y provoque lesiones.
7. Cualquier servicio técnico que requiera desarmar la parrilla, además de la limpieza mencionada, debe ser realizado por un electricista calificado.

RECETAS

DEDITOS DE POLLO CON ADOBO PICANTE DE FRUTA

Ingredientes:

- 1 libra de pechuga de pollo, sin hueso y sin piel
- ¼ taza de salsa picante preparada
- ¼ taza de jugo fresco de lima, naranja o papaya
- 1 cucharada de aceite de colza
- 2 cucharadas de cilantro fresco, picado
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de sal

Preparación:

1. Ajuste la temperatura de cocción a 350° F. Permita que la parrilla se precaliente.
2. Mientras tanto, corte el pollo en tiras de 1”.
3. Añada los deditos de pollo y mezcle con el adobo para cubrirlos. Tape y coloque en el refrigerador por lo menos 10 minutos para mezclar los sabores.
4. Retire el pollo del refrigerador. Deseche el adobo. Coloque los deditos de pollo en la parrilla precalentada y cocine por 4 minutos o hasta que un termómetro para carnes insertado en el centro marque 180°F.

PANINI DE JAMÓN

Ingredientes:

- 2 rebanadas de pan integral
- 2 onzas de jamón
- ½ manzana o pera, rebanada finamente
- ¼ taza de queso 2% cheddar, desmenuzado
- 1 cucharada mantequilla
- (opcional) cebolla rebanada finamente

Preparación:

1. Ajuste la temperatura de cocción a 425° F. Permita que la parrilla se precaliente.
2. Unte ½ cucharada de mantequilla en cada rebanada de pan.
3. Coloque una rebanada de pan en la parrilla, con el lado con mantequilla hacia abajo. Cubra la primera rebanada de pan con jamón, manzana/pera, cebolla y queso. Añada al panini la otra rebanada de pan con el lado con mantequilla hacia arriba.
4. Cierre la parrilla y ajuste el reloj automático a 5 minutos. Si el panini no está cocinado al punto de cocción deseado, cocine 1 a 2 minutos adicionales.

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

Duración

Spectrum Brands de México, SA de CV garantiza este producto por 3 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Spectrum Brands de México, SA de CV.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado. Usted también puede consultar a nuestro Centro de Protección del Producto en www.prodprotect.com/georgeforeman.

Tres Años de Garantía Limitada

(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre mi garantía?

- Su garantía cubre cualquier defecto de material o de mano de obra, siempre y cuando la responsabilidad de Spectrum Brands, Inc. no exceda el precio de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Su garantía se extiende por tres años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Qué tipo de asistencia provee mi garantía?

- Su garantía le brinda un producto de reemplazo similar que sea nuevo o que ha sido restaurado de fábrica.

¿Cómo se puede obtener asistencia?

- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite www.prodprotect.com/georgeforeman, o llame al número 1-800-947-3745, para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. 1-800-738-0245.

¿Qué no cubre mi garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- 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 asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Cómo afecta a mi garantía la ley estatal?

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

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina

Atención al consumidor
0800 444 7296
Horario de atención:
Lunes a viernes de 9 a 13 hs
y de 14.30 a 17 hs.
email: servicios@spectrumbrands.com
Humboldt 2495 piso 3
C.A.B.A. - Argentina

Chile

SERVICIO DE MAQUINAS Y
HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal N° 644
Santiago - Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia

Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
018000510012

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas
Calle 22 y 24 en Avenida 3 BLV de la torre
Mercedes Benz
200 mts norte y 50 mts este
San José, Costa Rica
Tel. (506) 2257-5716

Ecuador

Servicio Master
Dirección: Capitán Rafael
Ramos OE 1-85 y Galo plaza laso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador

Sedeblack
Calle San Antonio Abad, Colonia Lisboa
No 2936
San Salvador, Depto. de San Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

Kínal
17 avenida 26-75, zona 11 Centro
comercial Novicentro,
Local 37 - Ciudad
Guatemala
Tel. (502)-2476-7367

Honduras

Serviteca
San Pedro Sula, B Los Andes, 2 calle-
entre 11-12 Avenida
Honduras
Tel. (504) 2550-1074

México

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

LRM ELECTRONICA
Managua - Sinsa Altamira 1.5
kilómetros al norte
Nicaragua
Tel. (505) 2270-2684

Panamá

Supermercados
Centro comercial El dorado, Plaza
Dorado, Local 2.
Panama
Tel. (507) 392-6231

Perú

Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Prolongación Av. Rómulo
Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República
Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela

Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composantes, et de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé. Communiquer avec le Service de soutien à la clientèle au numéro sans frais indiqué à la section « Garantie »
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- Faire preuve de grande prudence pour déplacer un appareil contenant de l'huile brûlante ou autre liquide chaud.
- Pour débrancher l'appareil, mettre tout bouton de commande en position d'arrêt (OFF), puis débrancher l'appareil de la prise de courant.
- S'assurer que les plaques amovibles sont correctement montées et fixées. (FIXATION DES PLAQUES)
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Faire fonctionner l'appareil uniquement lorsqu'il est fermé.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de chocs électriques, la fiche se branche dans une prise polarisée dans un sens seulement. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, tourner la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

VIS INDESSERRABLE

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

CORDON

- 1) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.
- 2) Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
- 3) En cas d'utilisation d'une rallonge :
 - a) Le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil, et
 - b) le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

Remarque: Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.

FAMILIARISATION AVEC DU GRIL



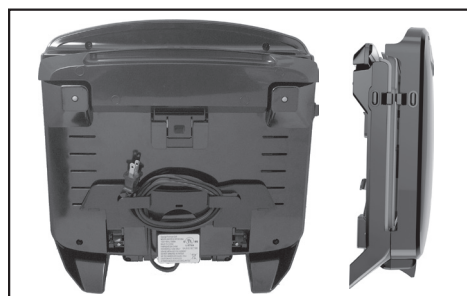
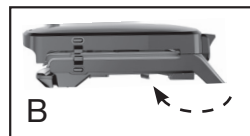
1. Couvercle du grill
2. Interrupteur marche/arrêt
3. Bouton de la température
4. Afficheur des temps/de la température
5. Boutons d'augmentation/ de diminution (+/-) du temps/de la température
6. Bouton de la minuterie

- † 7. Plateau d'égouttage intégré (pièce no RPGD3994-03)
8. Languette de dégagement de la plaque de grillage (de chaque côté)

Remarque: † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible. Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

UTILISATION DU SUPPORT DU GRIL À DEUX POSITIONS

1. Pour la cuisson en angle d'aliments tels que des galettes de viande ou du poulet : déployer le support du grill à deux positions de manière à l'éloigner du grill. (A) La position inclinée aide à évacuer les graisses qui s'égouttent des aliments.
2. Pour la cuisson à l'horizontale d'aliments tels que des paninis ou des hot-dogs avec les plaques de grillage, ou avec les plaques à gaufres ou la plaque de cuisson. Rabattre le support du grill à deux positions sous le grill. (B)



Rangement

Rabattre le support du grill à deux positions sous le grill. Ensuite, enrouler le cordon autour des crochets pour le maintenir en place.

Mettre le grill à la verticale pour économiser de l'espace de rangement.

PLAQUES AMOVIBLES



Plaque	Comprise*	No de pièce remplaçable
1. Plaque de grillage (supérieure), antiadhésive	1	RPGD3994-01
2. Plaque de grillage (inférieure), antiadhésive	1	RPGD3994-02
3. Plaque à gaufres (supérieure), antiadhésive	1	RPGD3994-04
4. Plaque à gaufres (inférieure), antiadhésive	1	RPGD3994-05
5. Plaque de cuisson (inférieure), antiadhésive	1	RPGD3994-06

*Les plaques incluses varient selon le modèle acheté.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/georgeforeman pour enregistrer la garantie.
- Avant la première utilisation, nettoyer le gril, les plaques et le plateau à graisse en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.

UTILISATION DU SUPPORT DU GRIL À DEUX POSITIONS

1. Pour la cuisson en angle d'aliments tels que des galettes de viande ou du poulet : déployer le support du gril à deux positions de manière à l'éloigner du gril. (A)
2. Pour la cuisson à l'horizontale d'aliments tels que des paninis ou des hot-dogs avec les plaques de grillage, ou avec les plaques à gaufres ou la plaque de cuisson. Rabattre le support du gril à deux positions sous le gril. (B)

FIXATION DES PLAQUES

Important: Cet appareil doit toujours être utilisé avec deux plaques bien fixées en place.

Mise en garde : Fixer les plaques du gril lorsque l'appareil est refroidi.

1. Fixer fermement la plaque supérieure du gril à l'aide des pattes de dégagement de chaque côté. Pour fixer la plaque, insérer les pattes au bas de la plaque dans les fentes les plus rapprochées de la charnière. Pousser la plaque dans le gril jusqu'à ce que les pattes de dégagement se fixent en place.
2. S'assurer de bien fixer la plaque du gril inférieure à l'aide des pattes de dégagement, tel qu'il est décrit à l'étape 1.

PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

- Fermer le couvercle du gril.
- Dérouler le cordon d'alimentation et en brancher la fiche dans une prise de courant standard. Le gril émettra un bip, et le témoin de fonctionnement (la lumière au-dessus de l'interrupteur marche/arrêt) s'allumera et clignotera en rouge.
- Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt pour allumer l'appareil; l'afficheur du temps/de la température indiquera 175 °C (350 °F).
- Régler la température en appuyant tout d'abord sur le bouton TEMP, puis en appuyant ensuite sur l'un ou l'autre des boutons d'augmentation/de diminution (+/-) du temps/de la température jusqu'à ce que la température désirée s'affiche. La température change par tranches de 25 °F.

Remarque : Lors du préchauffage, l'afficheur de la température clignotera jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.

- Lorsque la température désirée est atteinte : le gril émettra un bip, l'afficheur du temps/de la température arrêtera de clignoter, et le témoin au-dessus du bouton TEMP s'allumera en vert.

CUISSON SUR LE GRIL

- Placer le plateau d'égouttage sous le rebord avant du gril
- Ouvrir le gril préchauffé avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four.

Remarque: Antiadhésifs en aérosol ne devraient jamais être utilisés; les produits chimiques permettant la vaporisation peuvent s'accumuler sur la surface des plaques du gril et réduire leur efficacité.

- Placer délicatement les aliments à cuire sur la plaque inférieure du gril.

Remarque : Ne pas surcharger la plaque du grill.

- Fermer le couvercle et laisser les aliments cuire pendant la durée nécessaire. Au besoin, utiliser une minuterie.
- La cuisson terminée, débrancher l'appareil.
- Ouvrir le grill avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four ou de gants de cuisine.

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

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

UTILISATION DU COUVERCLE À CHARNIÈRES RÉGLABLE

Le grill est doté d'un système de charnières unique permettant au couvercle de s'ajuster à l'épaisseur des aliments. Si vous grillez plus d'un sandwich ou morceau de viande à la fois, il est important que l'épaisseur soit la même pour assurer une cuisson et un grillage uniformes.

GUIDE DE CUISSON

Le tableau suivant est fourni uniquement à titre indicatif. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. Pour s'assurer que les aliments sont cuits, la USDA recommande d'utiliser un thermomètre à viande pour vérifier si les aliments ont atteint leur point de cuisson. Insérer le thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse de la viande et attendre que la température se stabilise.

Aliment	Réglage du grill	Temps de cuisson	Remarques
Poulet : 170 g (6 oz) désossé, sans la peau	200 °C (400 °F)	De 4 à 6 minutes	Cuit à 74 °C (165 °F)
Saumon : 113 g (4 oz)	200 °C (400 °F)	De 2 à 4 minutes	Cuit à 63 °C (145 °F)
Galette de bœuf : 113 g (4 oz)	200 °C (400 °F)	De 2 à 4 minutes	Cuit à 63 °C (145 °F)
Contre-filet : 198 g (7 oz) (épaisseur de 1,2 cm [$\frac{1}{2}$ po], une coupe plus épaisse exigera plus de temps.)	200 °C (400 °F)	De 4 à 6 minutes	Cuit à 63 °C (145 °F)
Bifteck de surlonge : 198 g (7 oz)	200 °C (400 °F)	De 6 à 8 minutes	Cuit à 63 °C (145 °F)
Filet mignon : 198 g (7 oz)	200 °C (400 °F)	De 6 à 8 minutes	Cuit à 63 °C (145 °F)
Hot Dogs	200 °C (400 °F)	De 1 à 2 minutes	Cuit à 63 °C (145 °F)
Bacon	200 °C (400 °F)	De 10 à 12 minutes	Jusqu'à la croustillance désirée
Légumes frais grillés : 113 g (4 oz)	200 °C (400 °F)	De 3 à 5 minutes	Jusqu'à la cuisson désirée

Veillez noter : Pour garantir la cuisson complète des aliments, le département américain de l'Agriculture recommande de suivre les lignes directrices ci-dessous : Vérifier la cuisson en insérant un thermomètre à viande dans le centre de l'aliment à cuire, en veillant à ce que le thermomètre n'entre pas en contact avec un os.

CONSEILS CONCERNANT LE GRILLAGE :

- Pour éviter la perte de chaleur et encourager une cuisson uniforme, ne pas ouvrir le couvercle du gril fréquemment pendant la cuisson.
- Ce gril permet généralement de cuire 6 portions; veiller à ne pas le surcharger.
- Lors de la cuisson d'un aliment donné pour la première fois, vérifier le degré de cuisson quelques minutes avant le temps de cuisson suggéré, et si nécessaire, ajuster la minuterie à l'aide du bouton de commande.
- Si vous faites cuire plus d'un morceau d'un aliment, faire en sorte qu'ils soient de taille et d'épaisseur similaires.
- Ne pas oublier que puisque le gril cuit des deux côtés, le temps de cuisson sera généralement moins long que prévu. Faire attention de ne pas trop cuire les aliments.
- Pour plus de saveur, ajouter les assaisonnements secs avant le grillage ou mariner les aliments avant la cuisson.

PLAQUE DE CUISSON

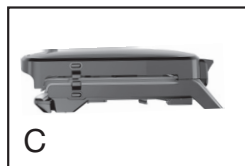
Important : Lorsque cette plaque est utilisée, vérifier que le gril est complètement en position horizontale (à plat). (C)

Important : Ne pas utiliser la plaque de cuisson pour faire frire des aliments.

1. Lorsque la plaque de cuisson est utilisée, fixer solidement la plaque supérieure à la partie supérieure du gril, et fixer la plaque inférieure à la partie inférieure du gril.

Important : Lors de la fixation des plaques, s'assurer qu'elles sont solidement fixées.

2. Après utilisation de la plaque de cuisson, utiliser des poignées pour le four ou des gants de cuisine pour retirer la plaque chauffante.
3. Laisser refroidir sur une grille.



PLAQUES À GAUFRES

Important : Lorsque ces plaques sont utilisées, vérifier que le gril est complètement en position horizontale (à plat). (C)

1. Lors de la cuisson de gaufres, fixer les plaques à gaufres supérieure et inférieure au gril.
2. Régler la température à 220 °C (425 °F) et préchauffer le gril pendant au moins 5 minutes.
3. Il faut environ 8 minutes pour que les gaufres prennent une belle couleur dorée.



MINUTERIE

Remarque : La minuterie ne contrôle pas le fonctionnement du gril.

1. **Appuyer sur le bouton de la minuterie.** Celle-ci émettra un bip et l'afficheur de l'heure et de la température clignotera et indiquera 5:00 (cinq minutes). (Si aucun autre bouton n'est pressé, le compte à rebours commence au bout de 3 secondes).
2. **Appuyer sur les boutons d'augmentation/de diminution ▲▼** du temps/ de la température jusqu'à ce que la durée désirée s'affiche. Le réglage se fait par intervalles de 30 secondes. La durée maximale est de 19:30 (19 heures 30 minutes) et la durée minimale, de 0:30 (30 secondes).
3. **Appuyer de nouveau sur le bouton de la minuterie** pour commencer le compte à rebours. Le voyant DEL de la minuterie s'allume en rouge lors du compte à rebours.

La minuterie émet cinq bips lorsque la durée est écoulée, puis l'afficheur clignote et indique 00:00 pendant 20 secondes. Le voyant DEL de la minuterie s'éteint ensuite et l'afficheur indique la température réglée.

- Si le bouton de la minuterie est pressé une fois de plus, l'afficheur indique la durée réglée précédemment et le compte à rebours commence après 3 secondes.
- Pour effacer ou annuler la minuterie, maintenir le bouton de la minuterie enfoncé pendant 3 secondes. Le compte à rebours s'arrête et le voyant DEL de la minuterie s'éteint. L'afficheur indique de nouveau la température.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Mise en garde : Pour éviter les brûlures accidentelles, laisser refroidir le gril complètement avant de le nettoyer. L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. Confier l'entretien à un technicien qualifié.

1. Vider le plateau d'égouttage et le laver à l'eau chaude savonneuse. Bien sécher.
2. Pour retirer les plaques, appuyer sur les poignées de dégagement des deux côtés des plaques, puis les enlever. Les plaques peuvent être lavées au lave vaisselle ou à la main à l'eau chaude et savonneuse. Toujours sécher complètement les plaques avant de les replacer.
3. Pour nettoyer le couvercle du gril, l'essuyer avec une éponge humide et tiède, et sécher avec un linge doux et sec.
4. Ne pas utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer les pièces du gril.
5. Ne pas immerger le gril dans l'eau ou dans un autre liquide. Seules les plaques amovibles et le plateau d'égouttage peuvent être immergés dans l'eau.
6. S'assurer de tenir le couvercle du gril pendant le nettoyage pour éviter tout risque de fermeture accidentelle et de blessure.
7. Tout entretien autre que le nettoyage ci dessus et requérant un démontage doit être effectué par un électricien qualifié.

RECETTES

FILETS DE POULET AVEC UNE MARINADE AUX FRUITS ÉPICÉE

Ingrédients:

450 g (1 lb) de poitrine de poulet désossée, sans la peau	15 ml (1 c. à table) d'huile de canola
60 ml (1/4 tasse) de salsa piquante préparée	30 ml (2 c. à table) de coriandre fraîche hachée
60 ml (1/4 tasse) de jus de lime, d'orange ou de papaye frais	5 ml (1 c. à thé) de cumin moulu
	5 ml (1 c. à thé) de sel

Directives:

1. Régler la température à 175 °C (350 °F). Laisser le gril préchauffer.
2. Pendant ce temps, couper le poulet en lanières de 2,5 cm (1 po).
3. Ajouter les filets de poulet et les mélanger avec la marinade pour les enrober. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 10 minutes pour marier les saveurs.
4. Retirer le poulet. Jeter la marinade. Placer les filets de poulet sur le gril préchauffé et faire cuire pendant 4 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré au centre indique une température de 82° C (180° F).

PANINI DE GRAINS ENTIERS AU JAMBON

Ingrédients:

2 tranches de pain de grains entiers	60 ml (1/4 tasse) de fromage cheddar 2 % râpé
60 g (2 oz) de jambon en tranches	15 ml (1 c. à table) de beurre
1/2 pomme ou poire, tranchée finement	Oignon tranché finement (facultatif)

Directives:

1. Régler la température à 220 °C (425 °F). Laisser le gril préchauffer.
2. Tartiner 8 ml (1/2 c. à table) de beurre sur chaque tranche de pain.
3. Placer une tranche de pain, côté beurré vers le bas, sur le gril. Sur cette tranche de pain, mettre le jambon, les pommes/poires, l'oignon et le fromage. Mettre l'autre tranche de pain sur le dessus, côté beurré vers le haut.
4. Fermer le gril et régler la minuterie à 5 minutes. Si la cuisson du panini n'est pas à votre goût, faire griller pendant une à deux autres minutes.

RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE ET SERVICE À LA CLIENTÈLE

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie Limitée De 3 Ans

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société. Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- 3 année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/georgeforeman, ou composer sans frais le **1-800 947-3745**, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au **1-800 738-0245**.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Código de fecha / Date Code / Le code de date:

1500 W 120 V ~ 60 Hz

Comercializado por:

Spectrum Brands de México, SA de C.V Autopista México Querétaro No 3069-C Oficina 004 Col. Centro Industrial Tlalnepantla CP 54030 Tlalnepantla, Estado de México Teléfono: 01-800-714-2503

Servicio y Reparación

Art. 123 No. 95

Col. Centro, C.P. 06050

Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones

y Accesorios

01 800 714 2503

Importado y Distribuido por :

RAYOVAC ARGENTINA S.R.L. Humboldt 2495 Piso# 3 C1425FUG) C.A.B.A. Argentina C.U.I.T NO. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:

Spectrum Brands de México, SA de C.V Autopista México Querétaro No 3069-C Oficina 004 Col. Centro Industrial Tlalnepantla CP 54030 Tlalnepantla, Estado de México

Para atención de garantía marque:

01 (800) 714 2503

Importado por / Imported by:

Spectrum Brands En Chile, Household Products Chile Ltda Av. Del Valle 570, Ofic. 704 Ciudad Empresarial, Huechuraba Santiago - Chile Fono: (562) 2571 3700

Importado por / Imported by:

Spectrum Brands Colombia S.A. Carrera 17 No.89-40 Bogotá, Colombia Línea de atención al cliente: 018000510012

USA/Canada 1-800-947-3745

Accessories/Parts 1-800-738-0245

Register your product at www.prodprotect.com/georgeforeman

EE.UU./Canadá 1-800-947-3745

Accesorios/Partes 1-800-738-0245

Registre su producto a www.prodprotect.com/georgeforeman

EE.UU./Canadá 1-800-947-3745

Accessoires/Pièces 1-800-738-0245

inscrire votre produit en ligne, www.prodprotect.com/georgeforeman

Made in China.

Fabricado en China.

Fabriqué en Chine.

® Registered Trademark and ™ Trademark of Spectrum Brands, Inc.

Los símbolos ® y ™, respectivamente, indican una marca registrada y una marca comercial de Spectrum Brands, Inc.

Les symboles ® et ™ indiquent respectivement une marque déposée et une marque de commerce de Spectrum Brands, Inc.