

GEORGE FOREMAN®



2 serving GRILL & PANINI
porciones PARRILLA Y PANINI
portions GRIL ET PANINI

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

GR10



www.georgeforemancooking.com

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 dropped or damaged in any manner. Contact the consumer service number listed in 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.
- Do to disconnect, remove plug from wall outlet.
- 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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (USA/MEXICO)

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.

GROUNDING PLUG (CANADA)

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

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 is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C) If an extension cord is used:
- 1) The marked electrical rating of the 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 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 call our Customer Service line listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR GRILL



1. Grill cover
2. Power indicator light
- † 3. Grease tray
(Part # 22850)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

Product may vary slightly from what is illustrated.

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 go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.

PREHEATING THE GRILL

- Slide grease tray under front of grill.
- Close lid and plug cord into outlet.
- Allow grill to preheat 4 minutes before grilling. When the grill has reached grilling temperature, the green “ready” indicator light turns off.

GRILLING

- Using a pot holder, carefully open the preheated grill.

Note: Aerosol cooking spray should not be used on nonstick surface. Chemicals that allow spray to come out of a 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.
- When finished cooking, unplug the appliance.
- Using pot holder or oven mitts carefully open lid.

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 grease tray after each use.

COOKING GUIDE

The following chart is meant to be used as a guideline only. Cooking time will depend on the thickness of the food. To be sure your food is cooked, USDA recommends using a meat thermometer to test for doneness. Insert the meat thermometer into the thickest part of the meat until the temperature stabilizes.

Suggested Cooking Chart			
	Rare 63 °C (145 °F)	Medium 71 °C (160 °F)	Well 76 °C (170 °F)
Salmon Steak 6 oz	4 min		
Burgers 4 oz	4–5 min.	5–7 min.	6–8 min.
Chicken Breast 6 oz			9 min.
Steak 7 oz	4–6 min.	5–7 min.	6–8 min.

CARE AND CLEANING

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

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

1. Empty the drip tray and clean with warm, soapy water or wash in upper rack of dishwasher. Wipe dry.
2. Wipe outside of unit with a warm, wet sponge. Dry with soft, dry cloth.
3. DO NOT use steel wool, scouring pads or abrasive cleaners on any part of the grill.
4. DO NOT immerse in water or any other liquid.
5. Make sure to hold the lid open by hand while cleaning to prevent accidental closing and injury.
6. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by a qualified service personnel.

RECIPES

DOUBLE CHEESEBURGER

Prep time: 10 minutes

Cook time: 4-5 minutes

Total time: 14-15 minutes

Servings: 2 servings

Ingredients

1 lb. lean ground beef

Hamburger buns

Sliced cheese, your choice

Lettuce

1 tomato, sliced

Condiments (ketchup, mustard, onion, pickles), optional

Smoked bacon strips, optional

Directions

1. Shape 1 lb. lean ground beef into 4 (1/2-inch thick) patties.
 2. Preheat George Foreman Grill. Grill 4-5 minutes or until burgers are done (160°F).
 3. Top each burger with your favorite sliced cheese.
 4. Fill bun with 2 stacked burgers, lettuce, tomato and your favorite condiments.
- Tip: To make this burger extra special, top with a strip of cooked bacon.

HARVEST HAM PANINI

Ingredients

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. Spread ½ tablespoon butter to each slice of bread.
2. Place one slice of bread, butter side down, on grill.
3. Top one slice of bread with ham, apple/pear, onion, cheese.
4. Add remaining slice of bread, butter side up, to panini.
5. Preheat your George Foreman grill and grill for 4 to 7 minutes or until golden brown.

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number in 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, Spectrum Brands, Inc.'s liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Three 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.

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 opere ningún aparato que tenga el cable o enchufe dañado o después de ocurrir una falla de funcionamiento o si se ha dejado caer o dañado de cualquier manera. Llame al número de servicio para el consumidor que aparece en 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.
- Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- El aparato debe ser operado solamente en la 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.
- Este aparato no está diseñado para operar por medio de un temporizador externo o control remoto.

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

ENCHUFE POLARIZADO (EE.UU./Mexico)

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.

ENCHUFE DE TIERRA (CANADA)

Como medida de seguridad, este producto está equipado con un enchufe de tierra que se conecta a un tomacorriente de tres patas. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión impropia del conductor de tierra puede resultar en el riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista calificado si tiene alguna duda en cuanto a si la salida es correcta a tierra.

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) Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- B) Existen cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso.
- C) Si se utiliza un cable de extensión:
- 1) La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato;
 - 2) Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra; y
 - 3) 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 de Servicios para el Cliente que aparece en estas instrucciones.

CONOZCA SU PARRILLA



1. Tapa de la parrilla
2. Luz indicadora de funcionamiento (POWER)
- † 3. Bandeja de grasa (Pieza N° 22850)

Nota: † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

PASOS PRELIMINARES

- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adherida al producto.
- Retire y conserve toda literatura.
- Por favor visite el sitio www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.

PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA

- Deslice la bandeja de goteo debajo del frente de la parrilla.
- Cierre la tapa y enchufe el cable en el tomacorriente.
- Permita que la parrilla se precaliente durante 4 minutos. Cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura de cocción, la luz verde indicadora de "listo" se apaga.

ALIMENTOS A 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.

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 estabilice.

Tabla de tiempos de cocción sugeridos

	Medio crudo 63 °C (145 °F)	Tiempo medio 71 °C (160 °F)	Cocinado 76 °C (170 °F)
Bistec de salmón 170 g	4 min		
Hamburguesas 113 g	4–5 min.	5–7 min.	6–8 min.
Pechuga de pollo 170 g			9 min.
Bistec 198 g	4–6 min.	5–7 min.	6–8 min.

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. Limpie el exterior de la parrilla con una esponja humedecida en agua tibia y seque con un paño suave y seco.
3. NO USE estropajos de aluminio, esponjillas para fregar o limpiadores abrasivos en ninguna parte de la parrilla.
4. NO la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
5. Asegúrese de sujetar la tapa de la parrilla al limpiarla para evitar que se cierre accidentalmente y provoque lesiones.
6. Cualquier servicio técnico que requiera desarmar la parrilla, además de la limpieza mencionada, debe ser realizado por un electricista calificado.

RECETAS

HAMBURGUESA DOBLE CON QUESO

Tiempo de Preparación: 10 minutos, Tiempo de Cocción: 4 a 5 minutos

Tiempo Total: 14 a 15 minutos, Porciones: 2 porciones

Ingredientes

1 libra de carne molida sin grasa

Panes de hamburguesas

Queso de su preferencia, rebanado

Lechuga

1 tomate, rebanado

Condimentos (catsup, mostaza, cebolla, pepinillos), opcional

Tiras de tocino ahumado, opcional

Preparación

1. Forme 1 libra de carne molida en 4 hamburguesas (de ½ pulgada de grosor).
2. Precaliente la Parrilla de George Foreman. Cocine por 4 a 5 minutos o hasta que las hamburguesas estén cocinadas (160°F).
3. Cubra cada hamburguesa con su queso favorito, rebanado.
4. Rellene el pan con 2 hamburguesas una encima de otra, lechuga, tomate y sus condimentos favoritos.

Consejo: Para hacer la hamburguesa súper especial, cubra con una tira de tocino cocinado.

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. Unte ½ cucharada de mantequilla a cada rebanada de pan.
2. Coloque una rebanada de pan, con el lado con mantequilla hacia abajo, en la parrilla.
3. Cubra una rebanada de pan con jamón, manzana/pera, cebolla y queso.
4. Añada la rebanada de pan que queda, con el lado con mantequilla hacia arriba, al panini.
5. Precaliente su parrilla George Foreman® y cocine de 4 a 7 minutos o hasta que esté dorado.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

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. Spectrum Brands, Inc. 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.

¿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.

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 instructions.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou lorsqu'un enfant s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, qui a été échappé ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle en composant le numéro indiqué dans le présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique ou près d'un tel appareil, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- 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 jouent avec l'appareil.
- Faire fonctionner l'appareil uniquement lorsqu'il est fermé.
- Cet appareil est conçu pour fonctionner via une minuterie externe ou de la télécommande.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE POLARISÉE (ÉTATS-UNIS/MEXIQUE)

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, 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.

FICHE DE MISE À LA TERRE (CANADA)

Aux fins de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche de mise à la terre qui ne s'insère que dans une prise à trois fentes. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité. La connexion inappropriée du conducteur de mise à la terre peut causer des chocs électriques. En cas de doutes sur la mise à la terre adéquate de la prise, consulter un électricien qualifié.

VIS INVOLABLE

Avertissement : Cet appareil comporte une vis inviolable prévenant le retrait du boîtier externe. Pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas tenter de retirer le boîtier externe. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées par un technicien autorisé seulement.

CORDON D'ALIMENTATION

- A) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.
- B) Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
- C) En cas d'utilisation d'une rallonge :
- 1) Le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil,
 - 2) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches; et
 - 3) le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pendre 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 notre service à la clientèle dont le numéro figure dans les présentes instructions.

FAMILIARISATION AVEC VOTRE GRIL



1. Couvercle du grill
2. Voyant de l'alimentation
- † 3. Plateau d'égouttage
(n° de pièce 22850)

Remarque : † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, tout autocollant apposé sur le produit, et la bande de plastique entourant la fiche.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.

PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

- Insérer le plateau d'égouttage sous l'avant de l'appareil.
- Fermer le couvercle et brancher le gril.
- Préchauffer le gril pendant 4 minutes. Lorsque le gril a atteint la température de grillage, le témoin de température vert s'éteint.

CUISSON SUR LE 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 gril.

- 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 gril 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 gril. Laver et sécher le plateau d'égouttage après chaque utilisation.

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.

Tableau de cuisson suggérée

	Saignant 63 °C (145 °F)	À point 71 °C (160 °F)	Bien cuit 76 °C (170 °F)
Darne de saumon	4 min		
Galettes de bœuf (burgers)	4–5 min.	5–7 min.	6–8 min.
Poitrine de poulet	6 oz		9 min.
Steak 7 oz	4–6 min.	5–7 min.	6–8 min.

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 nettoyer le couvercle du gril, l'essuyer avec une éponge humide et tiède, et sécher avec un linge doux et sec.
3. Ne pas utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer les pièces du gril.
4. Ne pas immerger le gril dans l'eau ou dans un autre liquide.
5. S'assurer de tenir le couvercle du gril pendant le nettoyage pour éviter tout risque de fermeture accidentelle et de blessure.
6. Tout entretien autre que le nettoyage ci-dessus et requérant un démontage doit être effectué par un électricien qualifié.

RECETTES

DOUBLE HAMBURGER AU FROMAGE

Temps de préparation : 10 minutes, Temps de cuisson : de 4 à 5 minutes

Temps total : de 14 à 15 minutes, Portions : 2

Ingrédients

450 g (1 lb) de bœuf haché maigre

Pains à hamburgers

Fromage de votre choix, en tranches

Laitue

1 tomate, tranchée

Garnitures au choix (ketchup, moutarde, oignon, cornichons)

Tranches de bacon fumé (facultatif)

Directives

1. Façonner quatre galettes avec les 450 g (1 lb) de bœuf haché maigre.
2. Préchauffer le gril George Foreman. Faire griller les galettes pendant 4 à 5 min ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites (71 °C/160 °F).
3. Déposer une tranche de votre fromage préféré sur chaque galette.
4. Mettre deux galettes superposées dans un pain à hamburger, puis ajouter de la laitue, une tranche de tomate et vos garnitures préférées.

Conseil : Ajouter une tranche de bacon cuit pour rendre ce hamburger encore plus spécial.

PANINI DE GRAINS ENTIERS AU JAMBON

Ingredients

2 tranches de pain de grains entiers

60 g (2 oz) de jambon en tranches

½ pomme ou poire, tranchée finement

60 ml (¼ tasse) de fromage cheddar 2 % râpé

15 ml (1 c. à table) de beurre

Oignon tranché finement (facultatif)

Directions

1. Tartiner 8 ml (½ c. à table) de beurre sur chaque tranche de pain.
2. Placer une tranche de pain, côté beurré vers le bas, sur le gril.
3. Sur l'une des tranches de pain, mettre le jambon, les tranches de pomme ou de poire, les tranches d'oignon et le fromage.
4. Placer la tranche de pain restante, côté beurré vers le haut, sur le panini.
5. Faire préchauffer votre gril George Foreman, et griller de 4 à 7 minutes ou jusqu'à brun doré.

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/applica, ou composer sans frais le 1-800 231-9786, 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.

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.

¿NECESITA AYUDA?

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 devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

TRES AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA (No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿Qué aspectos no cubre esta 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.

¿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.

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@rayovac.com.ar
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 Iasso.
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

Kinal
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

Supermarcas
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

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

GR10 - 760 W 120 V ~ 60 HZ

Comercializado por:
Spectrum Brands de México, S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.

Tel: (55) 5831 – 7070

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 por / Imported by:

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, S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040

Mexico.

Tel: (55) 5831-7070

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

USA/Canada 1-800-231-9786
Accessories/Parts 1-800-738-0245
Register your product at www.prodprotect.com/applica

EE.UU/Canadá 1-800-231-9786
Accesorios/Partes 1-800-738-0245
Registre su producto a www.prodprotect.com/applica

EE.UU/Canadá 1-800-231-9786
Accessoires/Pièces 1-800-738-0245
inscrivez votre produit en ligne, www.prodprotect.com/applica

Made in Indonesia

Fabricado en Indonesia

Fabriqué en Indonésie

® Registered Trademark of Spectrum Brands, Inc.

Los símbolos ® indicant una marca registrada de Spectrum Brands, Inc.

Les symboles ® indiquent une marque déposée de Spectrum Brands, Inc.

© 2016 Spectrum Brands, Inc.
Middleton, WI 53562

T22-5003303
16093_00 E/S/F