

GEORGE FOREMAN®



4 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

GR340FB



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

GETTING TO KNOW YOUR GRILL



1. Lid
2. Power indicator light
3. Preheat indicator light
4. Grill plates

† 5. Drip tray (Part # GR340-01)

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 drip tray under front of grill.
- Close lid and plug cord into outlet.
- Allow grill to preheat 3 minutes before grilling. When desired temperature is reached, the green “ready” indicator light turns on.

GRILLING

- Using a pot holder, carefully open the lid.

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. (See cooking chart.)

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.

- When finished cooking, unplug the appliance.
- Allow the drip tray to cool before removing it from under the grill. Wash and dry the drip tray after each use. It can also be washed in the upper rack of the dishwasher.

SUGGESTED COOKING CHART

The cooking times and temperatures in the below chart are meant to be used as a guideline only. Cooking time will depend upon the food thickness and cut being used. Use a meat thermometer to test for doneness by inserting the thermometer into the thickest portion of the meat. For reasons of personal preference, you may choose to cook food to a higher temperature.

| FOOD/GRILL POSITION | COOK TIME | MINIMUM FOOD TEMP | TIPS/COMMENTS |
|---|--|--|--|
| Burgers (5 oz. ½ inch thick) Tilted grill position | 4–6 min. | Beef 160°F Poultry 165°F | Ground beef with an 80% lean/ 20% fat is best for a juicy burger. |
| Boneless, skinless Chicken Breast (6 oz.) ½-inch thick Tilted grill position | 5–8 min. | 165°F | Cut or pound chicken to an even thickness for more even grilling. |
| Hot Dogs Level grill position | 2–4 min. | 150°F | Place hot dogs diagonally across grill plates to create grill marks. |
| Salmon Steaks or Fillets Level grill position | 3–5 min. | 145°F | Salmon will be opaque in color and easily flake when done. |
| Lean, boneless steak (NY Strip, Sirloin, Tenderloin) Tilted grill position | 2–4 min. 4–6 min. 6–8 min. | Medium rare (130–140°F) Medium (140–150°F) Medium well (155–160°F) | Based on ¾-inch thickness. For a juicier steak, let rest 2–3 min. before serving. |
| Vegetables Level grill position | 3–6 min. | To desired doneness | Brush or toss with a little oil before grilling to keep veggies from drying out. The oil also helps keep seasonings on the vegetables. |

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. Clean grill plates using warm, soapy water.
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 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

BUFFALO TURKEY BURGERS

Prep Time: 10 Min | Total Time: 15 Min

Servings: 4

Ingredients

- 1 lb. ground turkey
- ¼ cup bread crumbs
- 3-4 green onions, thinly sliced
- ¼ cup buffalo wing sauce
- 2 Tbsp. crumbled blue cheese
- 4 hamburger buns

Directions

1. Slide the drip tray under the front of the grill.
2. Plug in the George Foreman® grill and allow it to preheat. When the green light turns on, the grill is preheated.
3. In a large bowl, combine ground turkey, bread crumbs, onions, buffalo wing sauce and crumbled blue cheese; mix well.
4. Shape turkey mixture into 4 patties about 3 ½-inches in diameter.
5. Grill burgers 4-6 min or until internal temperature reaches a minimum of 170°F.
6. Serve on hamburger buns.

Tip: For slider size burgers, shape turkey mixture into 8 (2 oz.) balls. Flatten slightly and grill 4-5 minutes or until 170°F. Serve on small sandwich buns.

SPICY BLACK BEAN BURGER

Prep Time: 10 minutes | Total Time: 14-15 minutes

Serving Size: 4

Ingredients

- 1 can (15 oz.) black beans, drained and mashed
- 1 tsp. hot sauce
- ½ tsp. cayenne pepper
- 1 egg
- ¼ cup dry breadcrumbs
- ¼ cup onion, chopped
- ¼ red bell pepper, diced
- ¼ cup carrots, shredded
- Hamburger buns
- Guacamole dip
- Lettuce
- 1 tomato, sliced
- 1 red onion, sliced

Directions

1. Slide the drip tray under the front of the grill.
2. Plug in the George Foreman® grill and allow it to preheat. When the green light turns on, the grill is preheated.
3. In a medium bowl, combine drained and mashed black beans, hot sauce, cayenne pepper and egg.
4. Add in breadcrumbs, chopped onion, diced red bell pepper and shredded carrots; mix well. Shape mixture into 4 patties.
5. Grill bean burgers 4-5 minutes or until hot.
6. Spread guacamole onto top halves of toasted buns. Fill buns with burgers, lettuce, tomato and red onion slices.

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 instalarlo 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 cordón de alimentación está dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

CONOZCA SU PARRILLA



1. Tapa
2. Luz indicadora de encendido
3. Luz indicadora de precalentamiento
4. Placas de la parrilla
- † 5. Bandeja de grasa (Pieza N° GR340-01)

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 a un tomacorriente.
- Permita que la parrilla se precaliente por 3 minutos antes cocinar. Cuando la temperatura deseada es alcanzada, la luz verde indicadora de "listo" se iluminará.

COCCIÓN A LA PARRILLA

- Utilizando una agarradera de olla, abra la tapa cuidadosamente.

Nota: Aceite para cocinar en aerosol no debe ser utilizado en la superficie antiadherente. Las químicas que permiten que el aerosol salga del envase pueden acumularse sobre la superficie de las placas de la parrilla y reducir su eficiencia.

- Con cuidado, coloque los alimentos a cocinar sobre la placa de parrilla inferior. Cierre la tapa.

Nota: No llene demasiado la parrilla.

- Cierre la tapa y deje que los alimentos se cocinen por el tiempo deseado. (Consulte la tabla de cocción.)

Nota: Siempre utilice utensilios de plástico, nylon o madera resistentes al calor para evitar rayones en la superficie de cocción de las placas. Nunca utilice pinchos, pinzas, tenedores ni cuchillos de metal.

- Cuando termine la cocción: desenchufe el aparato, abra la tapa y retire los alimentos.
- Espere a que la bandeja de goteo se enfríe antes de removerla de la parrilla. Lave y seque la bandeja de goteo

TABLA DE COCCIÓN SUGERIDA

Los tiempos de cocción y las temperaturas en la siguiente tabla se deben utilizar sólo como una guía. El tiempo de cocción dependerá del grosor de los alimentos y el corte de carne utilizado. Utilice un termómetro para carnes para comprobar el punto de cocción del alimento, insertando el termómetro en la parte más gruesa de la carne. Por razones de preferencia personal, usted puede optar por cocinar los alimentos a una temperatura más alta.

| ALIMENTO/POSICIÓN DE PARRILLA | TIEMPO DE COCCIÓN | TEMPERATURA MÍNIMA DEL ALIMENTO | CONSEJOS/COMENTARIOS |
|--|--|---|---|
| Hamburguesas (5 onzas de 1/2 pulgada de grosor) Posición de parrilla inclinada | 4–6 min. | Beef 160°F Poultry 165°F | La carne de res molida con 80% sin grasa/20% de grasa es la mejor para lograr una hamburguesa jugosa. |
| Pechuga de pollo sin hueso y sin piel (6 onzas) de ½ pulgada de grosor Posición de parrilla inclinada | 5–8 min. | 165°F | Corte o golpee el pollo a un grosor uniforme para una cocción más uniforme. |
| Perros calientes Posición de parrilla plana | 2–4 min. | 150°F | Coloque los perros calientes diagonalmente a lo largo de la parrilla para crear marcas de parrilla. |
| Bistecs o filetes de salmón Posición de parrilla plana | 3–5 min. | 145°F | El salmón tiene un color opaco y se desmenuza fácilmente cuando está cocinado. |
| Bistec sin grasa y sin hueso (filete de lomo, cortado tipo NY, tipo sirloin) Posición de parrilla inclinada | 2–4 min. 4–6 min. 6–8 min. | Término medio a crudo (130–140°F) Término medio (140–150°F) Término medio a bien cocinado (155–160°F) | Basado en un bistec de ¾ a pulgada de grosor. Para un bistec más jugoso, déjelo reposar 2 a 3 minutos antes de servir. |
| Vegetales Posición de parrilla plana | 3–6 min. | Al punto de cocción deseado | Páseles un cepillo o revuelva un poco con aceite antes de cocinar para prevenir que los vegetales se sequen. El aceite también ayuda a mantener las sazones en los vegetales. |

CUIDADO Y LIMPIEZA

Precaución: Para evitar quemaduras, deje que la parrilla se enfrie 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

HAMBURGUESAS DE PAVO ESTILO BÚFALO

Tiempo de preparación: 10 minutos | Tiempo total: 15 minutos

Porciones: 4

Ingredientes:

- 1 lb. de pavo molido
- 1/4 taza de migas de pan
- 3-4 cebollas grandes, picadas finamente
- 1/4 taza de salsa estilo búfalo para alitas
- 2 cucharadas de queso azul desmoronado
- 4 panes para hamburguesas

Preparación:

1. Deslice la bandeja de goteo debajo del frente de la parrilla.
2. Enchufe la parrilla George Foreman® y deje que se precaliente. Cuando la luz verde se ilumina, la parrilla está precalentada.
3. En un recipiente grande, combine el pavo molido, las migas de pan, las cebollas, la salsa estilo búfalo para alitas y el queso azul desmoronado; mézclelos bien.
4. Forme la mezcla de pavo en 4 hamburguesas de aproximadamente 3½ pulgadas en diámetro.
5. Cocine las hamburguesas de 4 a 6 minutos o hasta que la temperatura interna alcance un mínimo de 170°F.
6. Sirva en panes para hamburguesas.

Consejo: Para hamburguesas pequeñas, forme la mezcla de pavo en 8 bolas (de 2 onzas). Aplástelas ligeramente y cocine de 4 a 5 minutos o hasta que alcance 170°F. Sirva en panes para sandwiches pequeños.

HAMBURGUESA DE FRIJOLES NEGROS PICANTE

Tiempo de preparación: 10 minutos | Tiempo total: 14 a 15 minutos

Porciones: 4

Ingredientes:

- 1 lata (15 onzas) de frijoles negros, escurridos y aplastados
- 1 cucharadita de salsa picante
- ½ cucharadita de pimienta de cayena
- 1 huevo
- ¼ taza de migas secas
- ¼ taza cebolla, picada
- ¼ pimiento rojo, cortado en cubos
- ¼ zanahorias, ralladas
- Panes para hamburguesas
- Salsa guacamole
- Lechuga
- 1 tomate, rebanado
- 1 cebolla roja, rebanada

Preparación:

1. Deslice la bandeja de goteo debajo del frente de la parrilla.
2. Enchufe la parrilla George Foreman® y deje que se precaliente. Cuando la luz verde se ilumina, la parrilla está precalentada.
3. Añada las migas de pan, la cebolla picada, el pimiento rojo cortado en cubos y las zanahorias ralladas; mézclelos bien. Forme la mezcla en 4 hamburguesas.
4. Cocine hamburguesas de frijoles 4 a 5 minutos o hasta que estén calientes.
5. Esparza la salsa de guacamole sobre la mitad de arriba de los panes tostados. Rellene los panes con las hamburguesas, la lechuga, y las rebanadas de tomate y cebolla roja.

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 : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

FAMILIARISATION AVEC VOTRE GRIL



1. Couverture
 2. Voyant de l'alimentation
 3. Témoin de préchauffage
 4. Plaque inférieure du grill
- † 5. Plateau d'égouttage (n° de pièce GR340-01)

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 3 minutes avant de l'utiliser. Une fois la température sélectionnée atteinte, le témoin de température vert s'allumera.

GRILLAGE

- À l'aide d'une poignée pour le four, ouvrir le gril avec précaution.

Remarque : Éviter l'emploi d'aérosol de cuisson sur les surfaces antiadhésives. 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. Fermer le couvercle.

Remarque : Ne pas surcharger le gril.

- Fermer le couvercle et laisser les aliments cuire pendant le temps de cuisson désiré. (Voir le tableau de cuisson.)

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

- La cuisson terminée, débrancher l'appareil, ouvrir le couvercle et retirer les aliments.
- Laisser le plateau d'égouttage refroidir avant de le retirer de sous le gril. Nettoyer et sécher le plateau d'égouttage après chaque utilisation. Il peut aussi être lavé dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN RECOMENDADOS

La siguiente tabla debe ser utilizada 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.

| ALIMENT/POSITION DU GRIL | TEMPS DE CUISSON | TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE | CONSEILS/REMARQUES |
|--|------------------|------------------------------|--|
| Hamburgers (142 g/5 oz - épaisseur de 1,3 cm (1/2 po) Gril incliné | 4–6 min. | Beef 160°F Poultry 165°F | Le bœuf haché (80 % maigre/20 % gras) est idéal pour obtenir un hamburger juteux. |
| Poitrine de poulet désossée, sans la peau (170 g/6 oz), épaisseur de 1,3 cm (1/2 po) Gril incliné | 5–8 min. | 165°F | Couper le poulet ou l'aplatir au maillet en morceaux de même épaisseur pour une cuisson plus uniforme. |
| Hot dogs Gril incliné | 2–4 min. | 150°F | Placer les hot dogs en diagonale sur les plaques du grill pour obtenir les marques de grillage. |
| Darnes ou filets de saumon Gril incliné | 3–5 min. | 145°F | Lorsqu'il est à point, le saumon a un aspect opaque et se détache facilement. |

| ALIMENT/POSITION DU GRIL | TEMPS DE CUISSON | TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE | CONSEILS/ REMARQUES |
|---|---|--|---|
| <p>Bifteck maigre, déossé (contre-filet, sur- longe, filet)</p> <p>Gril incliné</p> | <p>2–4 min.</p> <p>4–6 min.</p> <p>6–8 min.</p> | <p>Mi-saignant (55-60 °C/ 130–140 °F)</p> <p>À point 60-70 °C / 140–150 °F)</p> <p>À point-bien cuit (68-71 °C/ 155-160 °F)</p> | <p>Fondé sur une épais- seur de 1,9 cm (3/4 po). Pour un bifteck plus saignant, laisser reposer 2–3 min avant de servir.</p> |
| <p>Légumes</p> <p>À l'horizontale</p> | <p>3–6 min.</p> | <p>Jusqu'à la cuisson désirée</p> | <p>Brosser ou enduire d'un peu d'huile avant le grillage pour évit- er que les légumes deviennent trop secs. L'huile aide aussi à retenir les épices sur les légumes.</p> |

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 nettoyeurs 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

HAMBURGERS À LA DINDE BUFFALO

Temps de préparation : 10 min | Temps total : 15 min

Portions : 4

Ingrédients

450 g (1 lb) de dinde hachée

60 ml (¼ tasse) de chapelure

3 à 4 oignons verts tranchés finement

60 ml (¼ tasse) de sauce pour ailes de poulet Buffalo

30 ml (2 c. à table) de fromage bleu émietté

4 pains à hamburgers

Directives

1. Insérer le plateau d'égouttage sous l'avant du gril.
2. Brancher le gril George Foreman® et le laisser préchauffer. Lorsque le témoin vert s'éteint, le gril est chaud.
3. Dans un grand bol, verser la dinde hachée, la chapelure, les oignons, la sauce pour ailes Buffalo et le fromage bleu émietté; bien mélanger.
4. À l'aide du mélange, former 4 galettes d'environ 9 cm (3,5 po) de diamètre.
5. Faire griller les galettes de 4 à 6 min ou jusqu'à température interne minimale de 77 °C (170 °F).
6. Servir sur des pains à hamburgers.

Conseil : Pour obtenir des mini burgers, former 8 boulettes de 56 g (2 oz). Aplatir légèrement les boulettes et griller de 4 à 5 minutes ou jusqu'à température de 77 °C (170 °F). Servir sur des petits pains à sandwich.

HAMBURGERS AUX HARICOTS NOIRS ÉPICÉS

Temps de préparation : 10 min | Temps total : 14-15 min

Portions : 4

Ingédients

1 boîte de 440 ml (15 oz) de haricots noirs, égouttés et pilés

5 ml (1 c. à thé) de sauce piquante

2,5 ml (½ c. à thé) de poivre de cayenne

1 œuf

60 ml (¼ tasse) de chapelure sèche

60 ml (¼ tasse) d'oignon haché

60 ml (¼ tasse) de poivron rouge en dés

60 ml (¼ tasse) de carottes, émincées

Pains à hamburgers

Trempette de guacamole

Laitue

1 tomate, tranchée

1 oignon rouge, tranché

Directives

1. Insérer le plateau d'égouttage sous l'avant du gril.
2. Brancher le gril George Foreman® et le laisser préchauffer. Lorsque le témoin vert s'éteint, le gril est chaud.
3. Dans un bol moyen, verser les haricots noirs égouttés et pilés, la sauce piquante, le poivre de cayenne et l'œuf.
4. Ajouter la chapelure, l'oignon haché, le poivron rouge en dés et les carottes émincées; bien mélanger. Former 4 galettes à l'aide du mélange.
5. Faire griller galettes aux haricots de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient chaudes.
6. Verser le guacamole sur les moitiés supérieures des pains grillés. Garnir les pains des galettes, de laitue, de tomate et de tranches d'oignon rouge.

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

Rayovac 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.

¿Dónde 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 Rayovac 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.

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

Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 - 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

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 lasso.
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

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

GR340FB - 1000 W 120 V ~ 60 HZ

Comercializado por:
Rayovac 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:
Rayovac 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:
Spectrumbrands

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:

Spectrumbrands 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 and Printed in China.

Fabricado e Impreso en China.

Fabriqué et Imprimé en Chine.

® 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

