

# GEORGE FOREMAN®

HEALTHY COOKING

## Evolve™ Grill

### DEEP-DISH BAKE PAN

*Cook what you love, only healthier*

Compatible with the Evolve Grill series, Kitchen Bistro, and Next Grilleration G3, G4 and G5 grills (model numbers GRP4EMB, GRP4EP, GRP4EWS, GRP90WGR, GRP93G, GRP94WR).

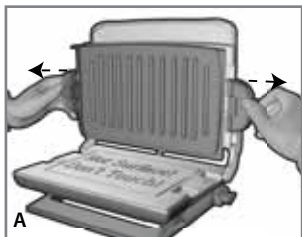
#### GETTING STARTED

- Remove all packing material and, if applicable, any stickers from the product; remove and save literature.
- For additional information go to [www.georgeforemancooking.com](http://www.georgeforemancooking.com).
- Wash deep-dish bake pan in hot soapy water, rinse and dry thoroughly.

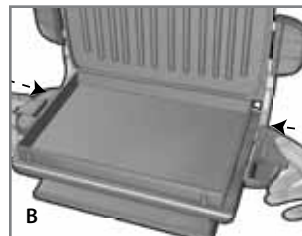
**Note:** Although the pan is dishwasher-safe, we recommend hand washing to preserve its appearance. In the dishwasher, the metal may get a cloudy film; this film will not affect the performance.

#### ATTACHING THE DEEP-DISH BAKE PAN

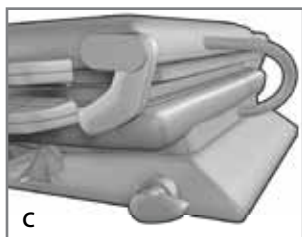
**Important:** Your grill should always be used with 2 plates securely attached. Always attach the cross-hatch grill top plate or Panini top plate when using the deep-dish bake pan.



1. To attach the top grill plate, pull out on both release handles, set the plate flat against the inside frame and release the handles (A).



2. Repeat with the deep-dish bake pan for the bottom plate (B).  
**Tip:** For some foods such as casseroles or lasagna, it may be easier to fill the bake pan and then attach it to the grill.



3. Move the adjustable slope switch on the back right side of the grill back, so the grill is in the flat position (C).

**Important:** When using the deep-dish bake pan, always make sure grill is completely flat.

**Note:** When cooking in the flat position, it is not necessary to set the drip tray in front of the grill.

#### USING YOUR DEEP-DISH BAKE PAN

1. Plug in the grill and press the power button to turn on.
2. Set your desired cooking temperature and allow grill to preheat for at least 5 minutes.
3. Using a pot holder, carefully open the preheated grill.
4. If not filled already, place food to be cooked in the deep-dish bake pan.

**Note:** Do not overload the cooking plate.

5. Close the grill cover.

**Important:** Do not leave the appliance unattended during use.

6. Set the countdown timer to cook for your desired time. A signal will sound once cooking is complete.
7. Using a pot holder, carefully open the grill cover.
8. When finished baking, use pot holders to remove bake pan to a wire rack to cool.
9. Remove food from the deep-dish bake pan using a plastic spatula or another non-metallic utensil.

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

10. Press the power button and unplug to turn the grill off.

#### MODELS/MODELOS

- GFP84BP ○ GRP4EP ○ GRP4EWS ○ GRP4EBM
- GRP94WB ○ GRP94WR ○ GRP90WGR

#### CUSTOMER CARE LINE:

USA/Canada 1-800-231-9786  
Accessories/Parts (USA/Canada)  
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)  
1-800-738-0245

For online customer service and to register your product, go to [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

#### 3-YEAR LIMITED WARRANTY

Find healthy recipes at [www.georgeforemancooking.com](http://www.georgeforemancooking.com)

#### SUGGESTIONS FOR USING DEEP-DISH BAKE PAN

- Brownies: set temperature at 350°F and bake for 25 minutes or until tests done.
- Cornbread: set temperature at 350°F and bake 20 minutes.
- Focaccia: set temperature at 400°F and bake 20 minutes.
- Lasagna: set temperature at 400°F and bake 20 minutes.
- Chicken or fish in cream sauce: set temperature at 350°F and bake for 25 minutes or until tests done.
- Beef with vegetables in gravy: brown beef deep-dish bake plate at 400°F; add remaining ingredients and reduce temperature to 300°F; cook until meat and vegetables are tender.

## Care and Cleaning

#### CLEANING THE DEEP-DISH BAKE PAN

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet and allow to cool.  
**Caution:** Do not remove the plates while the appliance is hot. Always allow them to cool to room temperature before removing or cleaning.
2. To remove the pan and the top plate, pull out on the release handles on both sides and remove from the grill.
3. The pan and top plate can be washed in the dishwasher or by hand with hot, soapy water.  
**Note:** Dishwasher detergent may cause oxidation on uncoated side of cooking plates. This is not harmful but may change the appearance of your plates.
4. Always dry thoroughly before reattaching.
5. To remove stubborn buildup, use a nylon or nonmetallic scrubbing pad to clean.

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

#### NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

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

##### What does it cover?

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

##### For how long?

- Three years from the date of original purchase with proof of such purchase.

##### What will we do to help you?

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

##### How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at [www.prodprotect.com/applica](http://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.

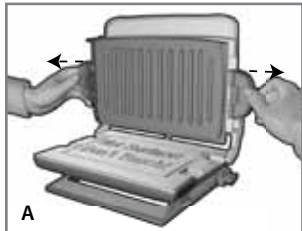
## PARA COMENZAR

- Retire todo el material de empaque y cualquier etiqueta que tenga el producto; retire y guarde el material de lectura.
- Para información adicional, ir a [www.georgeforemancooking.com](http://www.georgeforemancooking.com).
- Lave la placa para hornear con agua caliente jabonada y séquela bien.

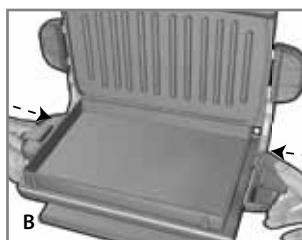
**Nota:** Aunque la placa es lavable en máquinas lavaplatos, le recomendamos fregarla a mano para que conserven su apariencia. Al lavarla en la máquina lavaplatos se le forma una capa turbia al metal que no afecta el rendimiento del electrodoméstico.

## COLOCACIÓN DE LA PLACA PARA HORNEAR

**Importante:** Este aparato debe utilizarse siempre con 2 placas firmemente aseguradas. Siempre coloque la placa superior de la parrilla que está rayada o la placa superior para Panini cuando vaya a usar la placa para hornear.

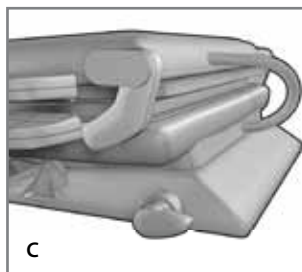


1. Para colocar la placa superior de la parrilla, hale ambas asas hacia afuera, coloque la placa plana contra el marco interior y suelte las asas. (A).



2. Repita lo mismo con la placa para hornear para la placa inferior de la parrilla (B).

**Consejo:** Para algunas comidas como los guisos o la lasaña, puede ser más fácil llenar la placa para hornear antes de colocarla en la parrilla.



3. Mueva la inclinación ajustable en la parte de atrás de la parrilla de forma que ésta descance en posición plana (C).

**Importante:** Cuando use la placa para hornear, asegúrese siempre de que la parrilla esté completamente plana.

**Nota:** Cuando cocine en la posición plana, no es necesario colocar la bandeja de goteo al frente de la parrilla.

## USO DE LA PLACA PARA HORNEAR

1. Enchufe la parrilla y presione el botón de funcionamiento para encenderla.
2. Configure la temperatura al nivel deseado y permita que la parrilla se caliente durante al menos 5 minutos.
3. Usando un agarrador, abra con cuidado la parrilla precalentada.
4. Si aun no la ha llenado, coloque en la bandeja para hornear la comida que va a cocinar.

**Nota:** No sobrecargue la placa de cocción.

5. Cierre la tapa.

**Importante:** No deje el electrodoméstico sin supervisión durante su uso.

6. Configure el reloj automático de cocina para el tiempo que desee. Una señal auditiva se escuchará una vez que termine la cocción.
7. Usando un agarrador, abra con cuidado la tapa.
8. Al terminar de hornear, use agarraderas para retirar la bandeja para hornear a una rejilla donde se enfríe.
9. Retire la comida de la placa para hornear usando una espátula de plástico u otro utensilio no metálico.

**Nota:** Siempre utilice utensilios de plástico, silicona o madera resistentes al calor para evitar rayar la superficie antiadherente de las planchas para asar. Nunca use pinchos, pinzas, tenedores o cuchillos de metal.

10. Presione el botón de funcionamiento y desenchufe la parrilla para apagar.

## SUGERENCIAS PARA EL USO DE LA PLACA PARA HORNEAR:

- Brownies: Configure la temperatura a 350 °F y hornee por 25 minutos o hasta que estén listos.
- Pan de maíz: Configure la temperatura a 350 °F y hornee por 20 minutos.
- Focaccia: Configure la temperatura a 400 °F y hornee por 20 minutos.
- Lasaña: Configure la temperatura a 400 °F y hornee por 20 minutos.
- Pollo o pescado en salsa cremosa: Configure la temperatura a 350 °F y hornee por 25 minutos o hasta que esté listo.
- Carne con vegetales y salsa: Cocine la carne en la placa para hornear a 400 °F; agregue los ingredientes restantes y reduzca la temperatura a 300 °F; cocine hasta que la carne y los vegetales estén tiernos.

# Cuidado y limpieza

## LIMPIEZA DE LA PLACA PARA HORNEAR

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

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

2. Para retirar la placa para hornear y la placa superior de la parrilla, hale las asas a cada lado hacia afuera y retirelas de la parrilla.

3. Las placas se pueden lavar en la máquina lavaplatos o a mano con agua caliente jabonada.

**Nota:** El detergente de fregar platos puede oxidar la parte de las placas sin capa protectora. Esto no es dañino.

4. Siempre séquelas completamente antes de colocarlas en la parrilla nuevamente.

5. Para eliminar las acumulaciones difíciles, use una esponjilla de nailon o no metálica para limpiar las placas de la parrilla.

**Importante:** No use esponjillas metálicas, lana de acero ni limpiadores abrasivos para limpiar ninguna parte de su plancha; use únicamente esponjillas de nailon o no metálicas.

## ¿NECESITA AYUDA?

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

## Tres años de garantía limitada

(Aplica solamente en Estados Unidos o Canadá)

### ¿Qué cubre la garantía?

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

### ¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

### ¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?

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

### ¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor [www.prodprotect.com/applica](http://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.



© 2010 Applica Consumer Products, Inc.

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

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