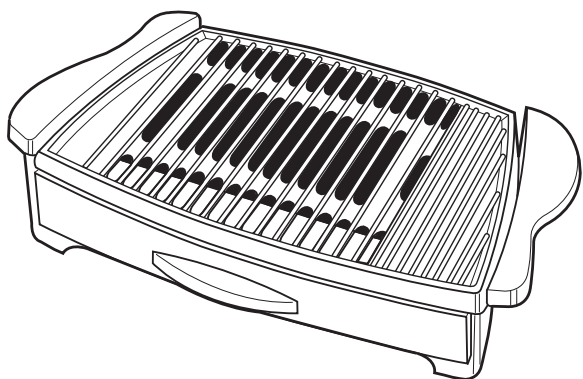

CONSERVE ESTE INSTRUCTIVO
SAVE THIS USE AND CARE BOOK
GUARDE ESTE MANUAL DE OPERAÇÕES E MANUTENÇÃO



PARRILLA PARA EL INTERIOR (Páginas 1-10)
INDOOR GRILL (Pages 11-19)
GRELHA PARA USO NO INTERIOR (Pages 20-28)



POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO
PLEASE READ THIS USE AND CARE BOOK BEFORE USING THIS PRODUCT
FAVOR, LER ESTE GUIA DE OPERAÇÕES E MANUTENÇÃO ANTES USAR O PRODUTO

MODELO/MODEL/MODELO GG400

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Quando use aparatos eléctricos medidas básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo las siguientes:

- **POR FAVOR LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
- No toque las superficies calientes. Use asas o perilla.
- Para protegerse contra choques eléctricos, no sumerja el cable o enchufe en agua u otro líquido.
- Atenta supervisión es necesaria cuando el artefacto está siendo usado por o cerca de niños.
- Desenchúfelo cuando no lo esté usando y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o sacar alguna parte.
- No opere ningún artefacto si tiene el cable o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento o ha sido dañado de alguna otra manera. Devuelva el artefacto a un lugar autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de aditamentos no recomendados por el fabricante puede causar heridas.
- Para parrillada en el interior solamente - no usar en el exterior.
- No deje el cable colgando de la mesa o mostrador o que toque superficies calientes.
- No lo coloque en o cerca de una hornilla de gas o eléctrica o en un horno caliente.
- Mucho cuidado se debe tener cuando mueva un artefacto conteniendo aceite caliente u otros líquidos calientes. Tenga mucha precaución cuando mueva la parrilla o esté disponiendo de líquidos calientes.
- No lo enchufe en la misma toma de corriente o lo use en el mismo circuito con otros artefactos. Antes de desconectarlo, mueva todos los controles a Off (Apagado); luego retire el enchufe de la toma de corriente.
- No use este artefacto para otros fines que no sean los especificados.
- Fuego podría ocurrir si la parrilla es cubierta o está en contacto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, paredes o cosas parecidas, cuando está en funcionamiento. No coloque nada en la parte de arriba del artefacto cuando esté funcionando.
- No lo limpie con esponjas de metal. Se pueden desprender partículas de la esponja y podrían tocar las partes eléctricas, ocasionando peligro de choque eléctrico.
- Extrema precaución se debe tener cuando se usan envases de otros materiales que no sean de metal o vidrio.
- No guarde ningún material, otros que no sean aditamentos recomendados por el fabricante, en esta unidad cuando no esté en uso.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales en la parrilla: papel, cartón, plástico y ningún otro material que pueda coger fuego o derretirse.
- No cubra ninguna parte de la parrilla con papel de aluminio. Esto causará que se recaliente la parrilla.
- La parrilla está apagada cuando el interruptor esté en la posición Off. Cuando la parrilla esté apagada, entonces ya puede ser desenchufada.

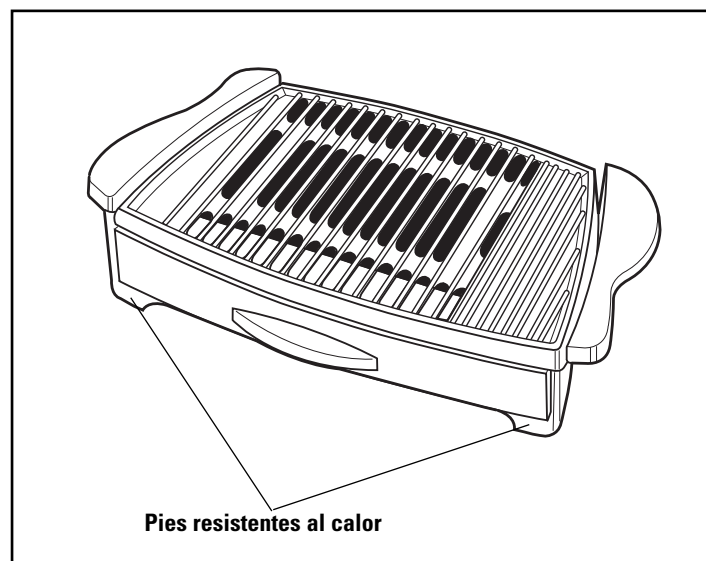
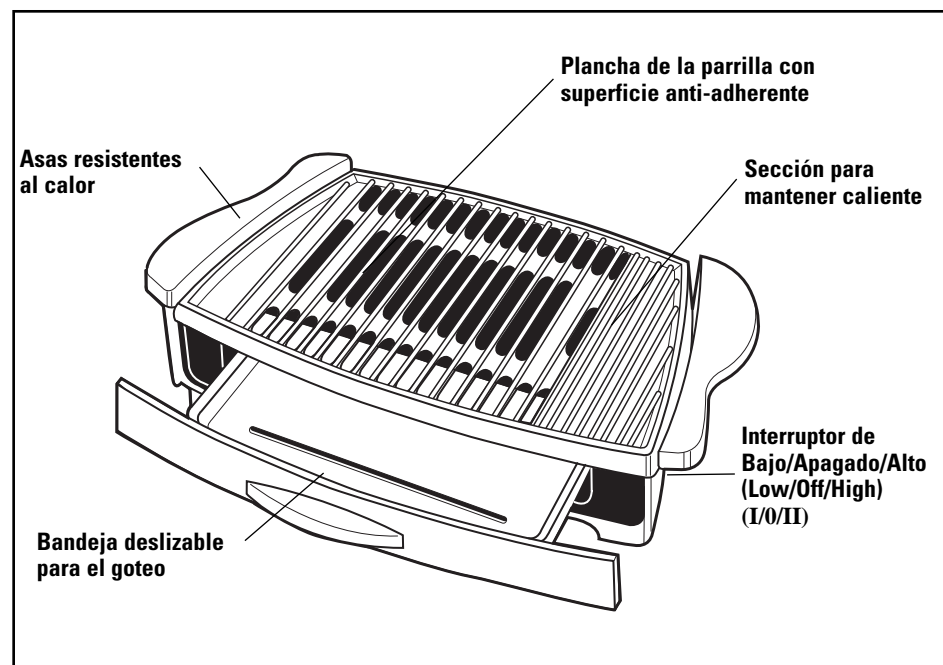
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

Esta unidad cuenta con un enchufe polarizado que tiene un contacto más ancho que el otro. Con el fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este tipo de enchufe, se ajusta únicamente a una toma de corriente polarizada. Si el enchufe no se ajusta a la toma de corriente, invértalo. Si aún así no se acomoda, busque la ayuda de un electricista. Por ningún motivo trate de modificar o hacerle cambios al enchufe.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

ESTE PRODUCTO PUEDE VARIAR LIGERAMENTE DE LAS ILUSTRACIONES



CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA EL CABLE ELECTRICO

1. **Nunca hale ni tire del cable ni de la unidad.**
2. **Para conectar, sujete con firmeza el enchufe y guíelo dentro de la toma de corriente.**
3. **Para desconectar, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente.**
4. **Antes de usar el aparato, verifique que el cable no tenga cortaduras ni abrasiones. De ser así, la unidad debe ser revisada y el cable debe ser reemplazado. Por favor devuelva la unidad a nuestro departamento de servicio o a un representante de servicio autorizado.**
5. **Nunca enrolle el cable de manera apretada en torno a la unidad, ya que el exceso de presión en las uniones del cable con la unidad o con el enchufe pueden raerlo o romperlo.**

NO OPERE LA UNIDAD SI EL CABLE PRESENTA CUALQUIER DAÑO, SI LA UNIDAD FUNCIONA DE MANERA INTERMITENTE O SI DEJA DE FUNCIONAR POR COMPLETO.

Si el cable estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por una persona calificada para evitar un peligro.

CABLE ELECTRICO

Una extensión puede ser usada con cuidado; sin embargo, **la graduación eléctrica que marca debe ser por lo menos de la misma graduación de la parrilla.** La extensión no debe colgar del mostrador o de la mesa, donde se puede tropezar con ella o quede al alcance de los niños.

COMO USAR

Este artefacto es para uso doméstico solamente y puede ser enchufado en cualquier toma de corriente standard.

ANTES DE USAR LA PARRILLA:

- Desempaque con mucho cuidado la parrilla y remueva todos los materiales de la caja. (Conserve la caja para guardar el artefacto.)
- Limpie la superficie de la parrilla con un paño o esponja limpia y húmeda, luego séquela. Esto removerá todo el polvo acumulado.
- Coloque la parrilla en una superficie plana y seca o en una mesa sólida, lejos de cualquier superficie caliente u otros artefactos de calentamiento. No la use bajo los gabinetes de la cocina.
- Deje siempre la unidad desenchufada cuando no la esté usando. Cuando la esté usando, no la enchufe en la misma toma de corriente o la use en el mismo circuito con otros artefactos. Una sobrecarga en el circuito podría ocurrir.
- Nunca use carbón o cualquier otro combustible con este artefacto.
- Mantenga todos los materiales combustibles tales como papel, cartón o telas por lo menos a tres pies de distancia de la parrilla. No la use en lugares mojados o húmedos. No la use cerca de un lavadero o en áreas donde se lava la ropa.
- Cuando la parrilla es usada por la primera vez, es normal que de los elementos de calentamiento emane una pequeña cantidad de humo y olor.

SUGERENCIAS ADICIONALES DE SEGURIDAD

- Nunca toque las partes metálicas de la unidad (cuerpo o plancha de la parrilla) mientras el artefacto esté funcionando, ya que pueden estar muy calientes.
- Para prevenir el riesgo de quemaduras, no mueva el artefacto mientras esté en funcionamiento.

- Nunca coloque el artefacto sobre superficies delicadas, tales como un mantel o un mueble, etc.
- **No coloque ningún objeto entre la plancha de la parrilla y los alimentos (por ejemplo, un plato, papel de aluminio, etc.).**
- **No deje la unidad desatendida cuando esté en uso.**

PARA USAR:

1. Ensamble la parrilla de la siguiente manera: Deslice la bandeja debajo de los elementos de calentamiento. Ponga la plancha de la parrilla anti-adherente en la parte de arriba de la base.
2. Coloque la parrilla ya ensamblada en una superficie plana y estable, tal como una mesa, donde no pueda caerse.
3. Desenrede completamente el cable antes de enchufarlo a la toma de corriente. Si va a usar un cable de extensión, asegúrelo bien para que no pueda ser halado o tropezarse con él.
4. Enchufe y coloque el interruptor de Bajo/Apagado/Alto a la posición Alto. Deje que la parrilla se caliente por lo menos de 10 a 15 minutos.
5. Coloque los alimentos en la plancha de la parrilla y déjelos que se cocinen. (Cambie a temperatura Baja, dependiendo del tipo de alimentos que están siendo cocinados.)
6. Mientras se esté cocinando, use tenazas o espátula para evitar agujerear lo que está cocinando y que suelte los jugos. Para prevenir dañar la superficie anti-adherente de la plancha de la parrilla, evite usar utensilios de metal lo menos posible.
7. **PARA MANTENER CALIENTE:** Si está cocinando grandes cantidades de comida, las porciones ya cocinadas pueden mantenerse calientes colocándolas en la sección para mantener caliente, ubicada en los lados de la plancha de la parrilla. Use un utensilio que no sea de metal para colocarlos a un lado, para que el centro de la parrilla pueda seguir siendo usado para cocinar. **Si está cocinando carne, tenga cuidado que no gotee el jugo de las porciones que no están cocinadas en las piezas ya cocinadas.**
8. Cuando haya terminado de cocinar, apague la parrilla y desenchúfela. Sirva la comida inmediatamente.

SUGERENCIAS PARA COCINAR

- Cuando cocine carnes, nunca coloque la carne ya cocida en el mismo plato que estuvo la carne cruda, a no ser que haya sido lavado.
- Aves o carnes al pincho deben ser volteadas a menudo para que se doren uniforme y se cocinen completamente, especialmente en el caso del pollo.
- Asegúrese que las carnes y pescados estén completamente cocinados antes de sacarlos de la parrilla.
- Cortes de carne blanda, tal como el lomo y filetes son generalmente más adecuadas para hacerlas a la parrilla que los cortes de carne menos blanda, como el asado o solomillo.
- Cortes de carnes menos blandas pueden cocinarse a la parrilla con éxito, especialmente cuando hayan sido marinadas para ablandarlas y darles más sabor.
- Nunca corte los alimentos en la plancha de la parrilla.
- Cuando ase a la parrilla carnes, tenga en cuenta que los cortes planos, delgados o sin hueso se cocinan mejor. La misma regla se puede seguir cuando cocine vegetales - rodajas de tomate o berenjena se asan más fácilmente que la mazorca de maíz.

SUGERENCIAS

- Cuando esté cocinando, tenga todos los ingredientes necesarios a la mano para que pueda vigilar constantemente los alimentos. La parrilla nunca debe ser dejada desatendida mientras esté funcionando.
- Nunca use utensilios de metal para cocinar, ya que ello podría dañar la superficie anti-adherente.
- No deje los alimentos en la parrilla después que los haya terminado de cocinar.
- Si una gran cantidad de alimentos se va a cocinar, divídalos en cantidades más pequeñas que puedan ser razonablemente acomodadas en la parrilla al mismo tiempo. Cocine cada cantidad por separado, una después de la otra, hasta que los alimentos se hayan cocinado. No sobrecargue la parrilla con los alimentos, ya que esto podría producir humo y reducir la eficiencia en el cocinado.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Este artefacto requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No trate de repararlo usted mismo. Remítalo a personas calificadas si necesita reparación.

PARA LIMPIAR LA PLANCHA DE LA PARRILLA Y LA BANDEJA:

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Retire la plancha de la parrilla de la base.
3. Deslice hacia afuera la bandeja y ponga la grasa en un recipiente desechable.

La plancha de la parrilla y la bandeja deben ser limpiadas con un detergente para platos o jabón líquido para platos y agua tibia después de cada uso. Use siempre una esponja o un paño suave para limpiarla; NO use almohadillas abrasivas o polvos. **NOTA:** La plancha de la parrilla y la bandeja pueden ser lavadas en la lavadora de platos.

PARA LIMPIAR LA BASE:

La base del artefacto puede ser limpiada con una esponja y agua tibia jabonosa. NO use almohadillas o limpiadores abrasivos. Aunque la limpieza de los elementos de calentamiento no es requerida, puede ser limpiado con un papel toalla para remover los depósitos de la comida después que se haya enfriado completamente.

PRECAUCION: NUNCA SUMERJA EN EL AGUA LA BASE DEL ARTEFACTO CON LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO Y EL CORDON.

Seque todas las partes completamente antes de usarla.

PARA ALMACENAR:

Desenchufe el artefacto y guárdelo un lugar seco y limpio. No ponga presión en el cable donde éste entra a la unidad, ya que esto podría causar el desgaste y la rotura del cable.

GUIA PARA ASAR A LA PARRILLA Y RECETAS

GUIA PARA ASAR

Deje que la parrilla se caliente de 10 a 15 minutos antes de comenzar a cocinar.

ALIMENTOS	CANTIDAD	MINUTOS	SUGERENCIAS
Tocino	Hasta 5 tiras	7 - 8	Asar hasta la consistencia deseada.
Pollo Pechuga en mitad, sin hueso	Hasta 2, de 5 a 7 onzas (142 a 200 g.) cada una	15 - 25	Para un cocimiento parejo, use pequeñas secciones. Ase hasta que los jugos salgan claros.
Tiritas de pollo	Hasta 8	6 - 8	Para retener el jugo, antes de asarlas rocíe ligeramente las tiritas con aceite en aerosol.
Filetes de pescado	1-2, 3/4"-1-1/4" (1.91-3.18cm de grueso)	16- 25	Ase hasta que no esté transparente y se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor.
Salchichas	Hasta 10 1 lb (454g)	8 - 10	Use la plancha para calentar los panes.
Frutas y vegetales	Cubra la superficie de la parrilla	Variable (4 a 15)	Córtelos en rodajas de 1/4" de grosor (.64 cm). Pásele en ambos lados una brocha con aceite o mantequilla. Sazónelos a su gusto.
Rodajas de jamón	1, a 1/2" (1.27cm) de grosor, 8" (20cm) . de diámetro	5 - 7	Cocine en la parrilla. Coloque rodajas de piña en el plato de calentamiento.
Hamburguesas	Hasta 4, de 1/4 lb. 114G cada una	10 - 12	Ase a la consistencia deseada. Coloque los panecillos en el plato de calentamiento.
Chuletas de puerco, sin hueso	Hasta 4, a 3/4" (1.91cm) de grosor	17- 20	Ase a la consistencia deseada. Mantenga las rodajas de manzana asada en el plato de calentamiento.
Milanesa de salchicha/o en tiras	2 a 3 milanesas o hasta 10 salchichas pequeñas	10 - 20	Cocine en la parrilla, dándoles vuelta a menudo hasta que estén completamente cocinadas.
Bistecs	Hasta 2, de 3/4" a 1" (1.91 a 2.54cm) de grosor	11 - 13	Ase a la consistencia deseada. Mantenga las cebollas y los champiñones salteados en el plato de calentamiento.

ADOBO PARA LAS CARNES

Hay dos tipos de adobos - líquidos y al seco. Estas mezclas usan especias y sazoadores y en el caso de los adobos líquidos, a base de líquidos ácidos para hacer la carne más suave y sabrosa. Mientras más tiempo se deje adobar los alimentos antes de ser cocinados, más fuerte el sabor. El tiempo del adobado puede variar de una a veinticuatro horas.

- **Un adobo líquido** combina aceite vegetal o de oliva para humedecer, un líquido ácido como el jugo de limón, vino, tomates (jugo y pulpa) o yogur para suavizar y hierbas y especias para sabor.
- **Un adobo al seco**, combina hierbas, especias y sal en una mezcla que es pasada en los alimentos que han sido ligeramente pasado con una brocha de aceite vegetal para que la mezcla se adhiera a los alimentos. (Por regla general es una a dos cucharadas de adobo seco por cada libra de carne.)

Siempre guarde en el refrigerador los alimentos adobados. Coloque los alimentos y el adobo en un plato completamente cerrado que no sea de metal, retirando la tapa solamente para voltear los alimentos ocasionalmente. Bolsas plásticas pueden ser usadas para adobar. Coloque los alimentos y el adobo dentro de la bolsa, selle herméticamente la bolsa y guárdela en el refrigerador. Dele vuelta a la bolsa a menudo para redistribuir el adobo.

RECETAS

PECHUGAS DE POLLO CON ALBAHACA

1/3 taza de hojas de albahaca

1 diente de ajo

2 cucharadas de aceite de oliva

2 mitades de pechuga de pollo, cerca de 6 oz. (170 gr.) cada una

1. Caliente la parrilla en la posición Alta.
2. Mezcle las hojas de albahaca y ajo en el tazón del procesador de alimentos y tritúrelos hasta que estén finos. Añada aceite de oliva a la mezcla y únalos.
3. Unte las pechugas con la mezcla y colóquelas en la parrilla.
4. Cocine por 20 a 25 minutos o hasta que el jugo salga claro, dándole vuelta mientras se está cocinando.

Rinde 2 porciones

BISTEC CON CHAMPIÑONES AHUMADOS

2 tiras de bistecs, cerca de 8 oz. (227 g) cada uno

Sal y pimienta

10 champiñones medianos, en rodajas

1 cucharada de aceite de oliva

1 cucharada de salsa de mezquita (u otra salsa para bistecs)

1 cucharadita de ajedrea seca

1. Caliente la parrilla en la posición Alta.
2. Sazone los bistecs por ambos lados y colóquelos en la parrilla. Ase de 6 a 7 minutos por cada lado, o a la consistencia deseada.
3. Mientras los bistecs se están cocinando, una en una cacerola los champiñones, aceite de oliva o salsa para bistec y la ajedrea y saltéelos. Deje cocinar los champiñones hasta que estén blandos.

4. Coloque la mezcla en la superficie Mantener Caliente, si lo desea, hasta que los bistecs se hayan terminado de asar.

5. Para servir, coloque los bistecs en platos individuales y cubra cada uno con la mitad de la mezcla de los champiñones. Sirva inmediatamente.

Rinde 2 porciones

MILANESAS DE SALCHICHA CON PIMIENTOS Y CEBOLLAS

2 milanesas de salchichas, 1/4" (.64 cm) de grosor; cerca de 1/4 lb (113 gr.) cada una

1/2 cebolla grande en rodajas

1/2 pimiento rojo, cortado en tiritas

1 cucharadita de aceite de oliva

1/4 cucharadita de pimientos rojos secos

2 panecillos para sandwiches, tostados

1. Caliente la parrilla en la posición Alta.
2. Ponga las milanesas de salchichas en la parrilla y cocínelas durante 4 minutos por cada lado.
3. Mientras las salchichas se están cocinando, saltee en una cacerola las cebollas, pimientos rojos, aceite de oliva y los pimientos rojos secos hasta que las cebollas y pimientos estén suaves.
4. Sirva las milanesas en el panecillo adornado con la mezcla de las cebollas y pimientos.

Rinde 2 raciones

PILAS DE PORTOBELLO

Aceite vegetal

2 tapas de champiñones portobello

2 cebollas en rodajas, 1/4" (.64 cm) de grosor

4 tomates en rodajas, 1/4" (.64 cm) de grosor

1/2 taza de yogur simple

1/3 taza de queso de pasta verde desmenuzado

1/4 taza de nueces tostadas

2 rebanadas de pan agrio, tostado

3 tazas de ensaladas verdes mezcladas

1. Caliente la parrilla en posición Alta.
2. Cubra la superficie de la plancha de la parrilla con aceite vegetal.
3. Ase las rodajas de tomate, dándole la vuelta después de unos cuantos minutos. Cuando los haya terminado de asar, muévalos a la sección Mantener Caliente.
4. Coloque los champiñones y cebollas en la parrilla y cocínelos. Dele vuelta después de 6 a 7 minutos y cocínelos por otros 3 a 4 minutos.
5. Mientras los vegetales se están cocinando, mezcle en un tazón el yogur, queso y nueces y únalos bien.
6. Para armarlos, coloque el pan tostado en platos individuales y cubra cada rebanada con la mitad de la mezcla de la ensalada verde.
7. Cúbralos con los champiñones, cebollas y rodajas de tomate.
8. Rocíe con la mezcla del yogur.

Rinde 2 raciones

SABROSOS BISTECS DE SALMON

1/2 taza de vinagre de sidra

1/2 taza de salsa de soya

2 bistecs de salmón, 3/4" (1.91cm) de grosor (cerca de 1-1/4 a 1-1/2 lb ó 567 a 681 gr. en total)

Aceite vegetal o aceite anti-adherente en aerosol

1. Combinar el vinagre y la salsa de soya en un plato plano. Coloque los bistecs de salmón en el plato y déjelos marinar por 2 a 4 horas.
2. Cuando estén listos para ser cocinados, cubra ligeramente la superficie de la parrilla con aceite vegetal o con el aceite en aerosol.
3. Caliente la parrilla en posición Alta.
4. Coloque el salmón en la parrilla.
5. Dele vuelta al salmón después de más o menos 10 a 12 minutos. Continúe cocinándolos por otros 11 a 13 minutos, o hasta que el pescado se desmenuce fácilmente con un tenedor.
6. Para servir, coloque cada bistec en un plato y adórnelo.

Rinde 2 raciones

POLLO Y VEGETALES AL PINCHO

4 trozos de pollo, cerca de 4 a 5 oz (113 a 142 gr.) en total

8 tomates cereza pequeños

4 champiñones medianos, en mitades

1/2 pimiento verde

2 cucharadas de aliño italiano para ensaladas

1. Mientras se está calentando la parrilla en la posición Alta corte los trozos de pollo en cuatro partes iguales.
2. Corte el pimiento en cuatro tiras a lo largo; luego corte cada tira en cuatro partes.
3. Una el pollo, tomates, champiñones y pimientos verdes en un tazón. Añada el aliño y mezcle bien. (Para darle sabor, marine por 30 minutos, si el tiempo se lo permite).
4. Ensarte las piezas de pollo y vegetales en los pinchos intercaladamente.
5. Coloque los pinchos en la superficie de la parrilla y cocine por 20 a 25 minutos o hasta que el pollo esté listo. Use agarraderas cuando tome los pinchos. Dele vuelta 2 ó 3 veces mientras se están cocinando.
6. Si lo desea sirva con tortillas de harina caliente o Cauca.

Rinde 2 raciones (2 agujas por ración)

REVUELTO DE VEGETALES

2 papas medianas, cerca de 1/2 lb (227 gr.) en rodajas de 1/4" (.64cm) de grosor

2 champiñones, en rodajas

1 cebolla mediana, en rodajas de 1/4" (.64 cm) de grosor

1/2 pimiento verde, en rodajas

2 cucharadas de hojas frescas de Tarragona finamente picadas

2 cucharaditas de aceite de oliva

1/2 cucharadita de pimiento rojo seco (opcional)

Sal y pimienta

1. Una todos los ingredientes en un tazón mediano y revuelva suavemente.
2. Caliente la parrilla en posición Alta.

3. Cubra la superficie de la parrilla con los vegetales en rodajas y cocine hasta que las papas estén suaves (cerca de 15 a 20 minutos). Dele vuelta después de 7 a 9 minutos.

Rinde 2 raciones

PEZ ESPADA AL LIMON

1 filete de pez espada, 1" (2.54cm) de grosor y cerca de 1-1/2 lb (681 gr.) en peso

Aceite en aerosol

4 cucharadas de mayonesa

2 cucharadas de jugo de limón

2 cucharaditas de eneldo

Rodajas de limón y lima (por lo menos 9 a 10 rodajas)

1. Caliente la parrilla en posición Alta.
2. Rocíe con aceite en aerosol el pez espada por ambos lados.
3. Coloque el pescado en la parrilla. Exprímale encima el jugo de 1 limón y una rodaja de lima.
4. Dele vuelta al pescado después de 7 minutos.
5. Mientras el pescado se está asando, en un tazón pequeño una la mayonesa, jugo de limón y el eneldo. Después que el pescado haya sido cocinado por 15 minutos, vierta 1/4 de la mezcla de mayonesa sobre el pescado. Dele vuelta y una otro cuarto de la salsa en el otro lado.
6. Coloque las rodajas de limón y lima restantes en la superficie Mantener caliente. Si desea, colóquela en la parrilla y déjelas cocinar por uno o dos minutos por cada lado antes de moverlos al plato de calentamiento.
7. Deje el pescado que ase por lo menos 20 a 22 minutos o hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Antes de servir, rocíe encima la salsa restante y adórnelo con las rodajas de limón y lima.

Rinde 2 porciones.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- **PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knob.
- To protect against electric shock, do not immerse cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when 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.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Indoor barbecue only - 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. Use extreme caution when removing grill pan or disposing of hot liquid.
- Do not plug into same outlet or use on same circuit with other appliances. Before disconnecting, turn all controls to Off; then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than its intended use.
- A fire may occur if the grill is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electrical shock.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this unit when not in use.
- Do not place any of the following materials on the grill: paper, cardboard, plastic, and any other materials that may catch fire or melt.
- Do not cover any part of the grill with metal foil. This will cause the grill to overheat.
- The grill is Off when the switch is in the Off position. When the grill is switched off, then it can be unplugged from wall outlet.

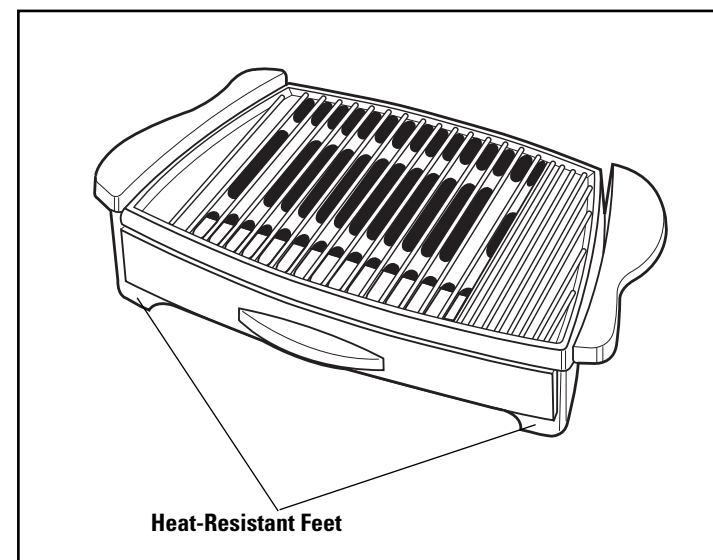
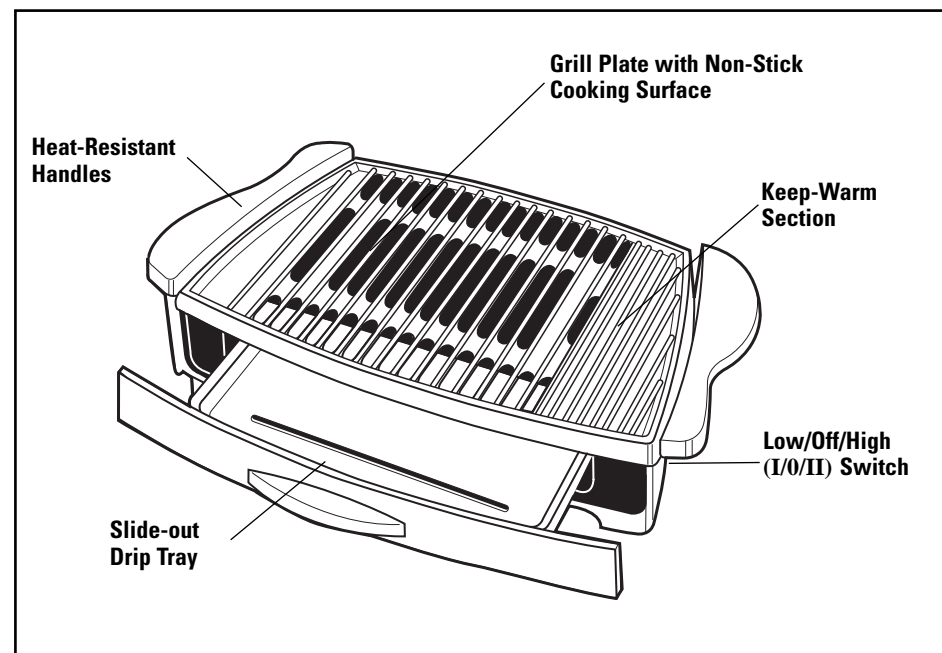
SAVE THESE INSTRUCTIONS

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug fits in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

OPERATING INSTRUCTIONS

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS



LINE CORD SAFETY TIPS

1. **Never pull or yank on the cord or the appliance.**
2. **To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.**
3. **To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.**
4. **Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced. Please return it to our Service Department or to an authorized service representative.**
5. **Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.**

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

ELECTRIC CORD

An extension cord may be used with care; however, **the marked electrical rating shall be at least as great as the electrical rating of this appliance.** The extension cord should not be allowed to drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

HOW TO USE

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. It may be plugged into a standard electrical outlet.

BEFORE USING GRILL:

- Carefully unpack grill and remove all packaging materials from carton.
- Wipe surface of grill with a clean, damp cloth or sponge, then dry. This will remove any packaging dust.
- Place grill on a flat, dry surface or sturdy table, away from any hot surfaces or other heating appliance. Do not use under kitchen cabinets.
- Always leave unit unplugged when not in use. When using, do not plug it into the same outlet or use it on the same circuit with other appliances. A circuit overload could occur.
- Never use charcoal or any other combustible fuel with this appliance.
- Keep all combustible material such as paper, cardboard or fabric at least three feet away from grill. Do not use in wet or moist locations. Do not use near a sink or laundry area.
- When grill is used for the first time, it is normal for the heating element to give off a small amount of smoke and odor.

ADDITIONAL SAFETY TIPS

- Never touch the metallic parts of unit (body or grill plate) while the appliance is operating, as these can become very hot.
- To prevent risk of burns, do not move the appliance while it is in operation.
- Never place appliance on a delicate surface, such as a tablecloth or a piece of furniture, etc.

- **Do not place anything between the grill plate and the food (i.e., a dish, aluminum foil, etc.).**
- **Do not leave appliance unattended while in use.**

TO USE:

1. Assemble grill as follows: Slide drip tray under heating element. Place non-stick grill plate atop base.
2. Place assembled grill on a flat, stable surface, such as a counter or tabletop, where it will not be obstructed and cannot fall.
3. Unwind cord completely before plugging it into wall outlet. If an extension cord is being used, secure it safely so that it cannot be pulled on or tripped over.
4. Plug in and set Low/Off/High switch to High. Allow grill to preheat for 10-15 minutes.
5. Place food on grill plate and allow it to cook. (Switch to Low heat, if desired for type of food being cooked.)
6. While cooking, use tongs or spatula to avoid piercing and releasing flavorful juices in items that are cooking. To prevent damage to non-stick surface of grill plate, avoid using metal utensils whenever possible.
7. **KEEP-WARM FEATURE:** If cooking large quantities of food, already cooked portions may be kept warm by placing them on the keep-warm sections located at the sides of the grill plate. Use a non-metal utensil to set them aside, so that center portion of grill plate can be used for cooking. **If cooking meat, be careful not to allow any juices from uncooked portions to drip on pieces already cooked.**
8. When food has finished cooking, switch grill off and unplug. Serve food immediately.

COOKING SUGGESTIONS

- When cooking meats, never place cooked meat on same platter used to hold raw meat unless platter has been washed.
- Poultry and kabobs should be turned often to allow for even browning and thorough cooking, especially in the case of chicken.
- Make sure all meats and fish are completely cooked before removing from grill.
- Tender meat cuts, such as sirloin and tenderloin, are generally more suitable for grilling than less-tender cuts, such as round or rump.
- Many less tender meat cuts can be grilled successfully, especially when they have been marinated to tenderize the meat and enhance its flavor.
- Never cut foods on the grill plate.
- When grilling meats, bear in mind that flat, thin or boneless cuts grill best. The same rule should be followed when grilling vegetables - sliced tomatoes or eggplant will grill more easily than corn on the cob.

HELPFUL HINTS

- When cooking, keep all necessary ingredients conveniently at hand so food can be constantly monitored. Grill should never be left unattended while it is operating.
- Never use metal utensils in cooking, as they could damage the non-stick surface.
- Do not leave food on the grill after it has finished cooking.
- If a large amount of food is to be cooked, divide it into smaller quantities that can be reasonably accommodated by the grill at one time. Grill each quantity separately, one after the other, until all food has been cooked. Do not overload the grill with food, as this will create smoke and reduce grilling efficiency.

CARE AND CLEANING

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Refer it to qualified personnel if servicing is needed.

CLEANING THE GRILL PLATE AND THE DRIP TRAY

1. Unplug unit and allow to cool completely before attempting to clean.
2. Remove grill plate from base.
3. Slide out drip tray, and pour grease into a disposable receptacle.

The grill plate and drip tray should be cleaned after each use with a dish detergent or dishwasher liquid and warm water. Always use a sponge or soft cloth for cleaning; DO NOT use abrasive scouring pads or powders. **NOTE:** Grill plate and drip tray are dishwasher-safe.

CLEANING THE BASE:

The base of the appliance can be cleaned with a sponge and warm, soapy water. DO NOT use scouring pads or abrasive cleaners. Although cleaning of the heating element is not required, it can be wiped with a dry paper towel to remove food deposits after it has been allowed to cool completely. **CAUTION: NEVER IMMERSE THE BASE OF THE APPLIANCE WITH HEATING ELEMENT AND CORD IN WATER.**

Dry all parts thoroughly before using.

STORING THE UNIT:

Unplug appliance and store in a clean, dry place. Do not put stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

GRILLING GUIDE & RECIPES

GRILLING GUIDE			
Allow grill to preheat 10-15 minutes before cooking.			
FOOD	AMOUNT	MINUTES	TIPS & SUGGESTIONS
Bacon	Up to 5 slices	7 - 8	Grill to desired doneness.
Chicken Breast Halves, Boneless	Up to 2, 5 - 7 oz. (142-200g) each	15 - 25	For even cooking, use small sections. Grill until juices run clear.
Chicken Tenders	Up to 8	6 - 8	To seal in juices, lightly spray tenders with non-stick cooking spray before grilling.
Fish Steaks	1-2, 3/4"-11/4" (1.91-3.18cm thick)	16- 25	Grill until opaque and flakes easily with fork.
Frankfurters	Up to 10, 1 lb (454g)	8 - 10	Use warming plate to heat rolls.
Grilled Fruits & Vegetables	Cover grill surface	Variable (@ 4-15)	Slice evenly approx. 1/4" (.64cm) thick. Brush both sides with butter or oil. Season as desired.

GRILLING GUIDE & RECIPES

GRILLING GUIDE			
Allow grill to preheat 10-15 minutes before cooking.			
FOOD	AMOUNT	MINUTES	TIPS & SUGGESTIONS
Ham Slice	1, @ 1/2" (1.27cm) thick, 8" (20cm) diam.	5 - 7	Cook on grill. Place pineapple slices on warming plate.
Hamburgers	Up to 4 (1/4 lb ea.)	10 - 12	Grill to desired doneness. Place buns on warming plate.
Pork Chops, Boneless	Up to 4, @ 3/4" (1.91cm) thick	17-20	Grill to desired doneness. Keep grilled apple slices warm on warming plate.
Sausage Patties/ Breakfast Links	2-3 patties or up to 10 small links	10 - 20	Cook on grill, turning often until thoroughly cooked.
Beefsteaks	Up to 2, 3/4" -1" (1.91-2.54cm) thick	11 - 13	Grill to desired doneness. Warm sautéed onions, mushrooms on warming plate.

MARINATING MEAT

There are two types of marinades - wet and dry. These mixtures use spices and seasonings and, in the case of wet marinades, an acid-based liquid to make meat more tender and flavorful. The longer the marinade is left on the food before it is cooked, the stronger the flavor. Marinating times can vary from one hour to as long as twenty-four hours.

- A **wet marinade** combines vegetable or olive oil for moisture, an acid-based liquid such as lemon juice, wine, tomatoes (juice and pulp) or yogurt for tenderizing, and herbs and spices for flavor.
- A **dry marinade**, also known as a spice rub, combines herbs, spices and salt in a mixture that is rubbed onto food that has been lightly brushed with vegetable oil to make the mixture adhere to the food. (The general rule is one to two tablespoons of dry marinade per pound of meat.)

Always store food that is marinating in the refrigerator. Place food and marinade in a tightly covered non-metal dish, removing the cover only to turn the food occasionally. Heavy plastic bags may also be used for marinating. Place the food and marinade inside the bag, seal the bag tightly and store in refrigerator. Turn the bag every so often to redistribute marinade.

RECIPES

BASIL CHICKEN BREASTS

- 1/3 cup packed basil leaves
 - 1 clove garlic
 - 2 tablespoons olive oil
 - 2 halves chicken breast, about 6 oz (170g) each
1. Preheat grill on High setting.

2. Combine basil leaves and garlic in chopping bowl or food processor, and chop until fine. Add olive oil to mixture and blend.
 3. Brush chicken breasts with mixture and place on grill.
 4. Cook for 20-25 minutes, or until juices run clear, turning often while cooking.
- Makes: 2 servings

MUSHROOM-SMOTHERED STEAKS

2 strip steaks, about 8 oz. (227g) each

Salt and pepper

10 medium mushrooms, sliced

1 tablespoon olive oil

1 tablespoon mesquite-flavored cooking sauce (or other favorite steak sauce)

1 teaspoon dried savory

1. Preheat grill on High setting.
2. Season steaks on both sides and place on grill. Grill 6 - 7 minutes per side, or to desired doneness.
3. While steaks are cooking, blend mushrooms, olive oil or steak sauce and savory in pan and sauté. Allow to cook until mushrooms are soft.
4. Place mixture on Keep Warm surface, if desired, until steaks have finished grilling.
5. To serve, place steaks on individual plates, and cover each steak with half the mushroom mixture. Serve immediately.

Makes: 2 servings

SAUSAGE PATTIES WITH PEPPERS AND ONIONS

2 sausage patties, 1/4" (.64cm) thick about 1/4 lb (113g) each

1/2 large onion, sliced

1/2 red pepper, cut into strips

1 teaspoon olive oil

1/4 teaspoon red pepper flakes

2 sandwich rolls, toasted

1. Preheat grill on High setting.
2. Place sausage patties on grill, and cook for about 4 minutes per side.
3. While sausages are cooking, sauté onion, red pepper, olive oil and red pepper flakes in a pan until onions and peppers are soft.
4. Serve patties on rolls and top with onion and pepper mixture.

Makes: 2 servings

PORTOBELLO STACK-UPS

Vegetable oil

2 portobello mushroom caps

2 onion slices, 1/4" (.64cm) thick

4 tomato slices, 1/4" (.64cm) thick

1/2 cup plain yogurt

1/3 cup crumbled blue cheese

1/4 cup toasted walnut pieces

2 slices sourdough bread, toasted

3 cups mesclun salad greens

1. Preheat grill on High setting.
 2. Coat grill plate surface lightly with vegetable oil.
 3. Grill tomato slices, turning after a few minutes. When finished grilling, move to Keep Warm section of grill plate.
 4. Place mushrooms and onions on grill, and cook. Turn after 6-7 minutes and cook for another 3-4 minutes.
 5. As vegetables are cooking, combine yogurt, blue cheese and walnuts in a bowl, and stir to mix.
 6. To assemble, place toasted sourdough bread on individual plates and cover each slice with half the salad green mixture.
 7. Top greens with mushroom, onion and tomato slices.
 8. Drizzle yogurt mixture over top.
- Makes: 2 servings

TANGY SALMON STEAKS

1/2 cup cider vinegar

1/2 cup soy sauce

2 salmon steaks, 3/4" (1.91cm) thick (about 1-1/4 to 1-1/2 lb. or 567 to 681g total)

Vegetable oil or non-stick cooking spray

1. Combine cider vinegar and soy sauce in a shallow dish. Place salmon steaks in dish and allow to marinate for 2-4 hours.
2. When ready to cook, lightly brush grill surface with vegetable oil or spray with non-stick cooking spray.
3. Preheat grill on High setting.
4. Place salmon on grill.
5. Turn salmon steaks after about 10-12 minutes. Continue to cook for another 11-13 minutes, or until fish flakes easily with a fork.
6. To serve, place each steak on plate and garnish.

Makes: 2 servings

EASY CHICKEN AND VEGETABLE KEBABS

4 chicken tenders, about 4-5 oz (113-142g) total

8 small cherry tomatoes

4 medium mushrooms, halved

1/2 green pepper

2 tablespoons prepared Italian salad dressing

1. While allowing grill to preheat on High setting, cut chicken tenders crosswise into 4 equal pieces.
2. Cut pepper into 4 lengthwise strips; then cut each strip into 4 pieces.
3. Combine chicken, cherry tomatoes, mushrooms and green pepper in a medium-size mixing bowl. Add salad dress and mix well. (For added flavor, marinate for 30 minutes, time permitting.)
4. Thread chicken pieces and vegetables onto skewers, dividing chicken and vegetables evenly between the skewers.
5. Place skewers on grill surface and cook for 20 -25 minutes, or until chicken pieces are done. **Use potholders when handling skewers.** Turn 2 - 3 times while cooking.

6. Serve with heated flour tortillas or couscous, if desired.

Makes: 2 servings (2 skewers per serving)

VEGETABLE SCRAMBLE

2 medium potatoes, about 1/2 pound (227g), slice 1/4" (.64cm) thick

2 mushrooms, sliced

1 medium onion, sliced 1/4" (.64cm) thick

1/2 green pepper, sliced

2 tablespoons finely chopped fresh tarragon leaves

2 teaspoons olive oil

1/2 teaspoon red pepper flakes (optional)

Salt and pepper

1. Combine all ingredients in a medium-size mixing bowl and stir gently.
2. Preheat grill on High setting.
3. Cover grill surface with vegetable slices and cook until potatoes are tender (about 15-20 minutes). Turn after 7 - 9 minutes.

Makes: 2 servings

LEMON-TOPPED SWORDFISH

1 swordfish steak, 1" (2.54cm) thick and about 1-1/2 lb (681g) in weight

Non-stick cooking spray

4 tablespoons mayonnaise

2 tablespoons lemon juice

2 teaspoons dill weed

Lemon and lime slices (about 9-10 slices)

1. Preheat grill on High setting.
2. Spray both sides of swordfish with cooking spray.
3. Place fish on grill. Squeeze juice of 1 lemon slice and 1 lime slice over top.
4. Turn fish after about 7 minutes.
5. While fish is grilling, combine mayonnaise, lemon juice and dill weed in a small bowl.

After fish has been cooking for about 15 minutes, spread 1/4 of mayonnaise mixture over top of swordfish. Turn and spread another 1/4 of sauce on second side.

6. Place remaining lemon and lime slices on Keep Warm surface. If desired, place on grill and allow to cook a minute or two per side before moving to warming plate.
7. Allow swordfish to grill for about 20-22 minutes, or until it flakes easily with a fork. Before serving, drizzle remaining sauce over top and garnish with lemon and lime slices.

Makes: 2 servings

CUIDADOS IMPORTANTES

Ao usar aparelhos elétricos, deve-se seguir todas as precauções básicas de segurança, inclusive as seguintes:

■ LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR.

- Não toque superfícies quentes. Use a alça ou os pegadores.
- Para proteger-se contra choques elétricos, nunca mergulhe o cabo ou o plugue em água ou qualquer outro líquido.
- É necessária supervisão quando o aparelho for usado por crianças ou perto delas.
- Retire o plugue da tomada quando o aparelho não estiver em uso. Deixe-o esfriar antes de colocar ou tirar componentes.
- Não opere qualquer aparelho com um cabo condutor ou plugue defeituoso, depois de um mal funcionamento, uma queda ou qualquer danificação. Leve o aparelho à assistência técnica autorizada para inspeção, conserto e ajuste.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar acidentes e lesões.
- Use somente em recinto fechado – nunca ao ar livre.
- Não deixe o cabo pendurado à beira da mesa ou do balcão, ou em contato com superfícies quentes.
- Não o coloque perto ou sobre um fogão, à gás ou elétrico, ou forno aquecido.
- É necessário extrema cautela ao se deslocar um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes. Use extrema cautela ao remover a bandeja da grelha e ao despejar líquidos quentes.
- Não utilize o mesmo circuito ou conecte na mesma tomada com outros aparelhos. Antes de desconectar, desligue todos os controles (Off) e, em seguida, remova o plugue da tomada.
- Use o aparelho somente para a finalidade a que se destina.
- Poderá ocorrer incêndio se durante a operação a grelha for coberta ou encostada a materiais inflamáveis, inclusive cortinas, persianas, paredes e etc. Não deixe qualquer objeto sobre o aparelho durante o uso.
- Não o limpe com palha de aço. Partículas de aço podem cair sobre os componentes elétricos e causar um risco de choque elétrico.
- Tenha cuidado ao usar recipientes construídos de materiais que não sejam de metal ou vidro.
- Não armazene quaisquer objetos, que não os acessórios recomendados pelo fabricante, dentro de uma unidade que não esteja em uso.
- Não coloque qualquer dos materiais a seguir dentro do forno: papel, papelão, plástico, e outras substâncias que possam pegar fogo ou derreter.
- Não revista qualquer parte da grelha com papel alumínio. Isto provocaria seu superaquecimento.
- A grelha está desligada quando o interruptor está em Desligado (Off). Após ser desligada, a grelha pode ser desconectada da tomada.

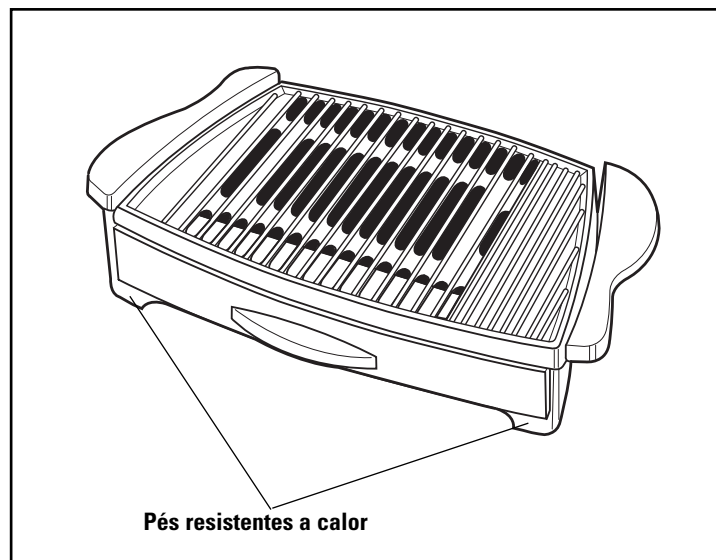
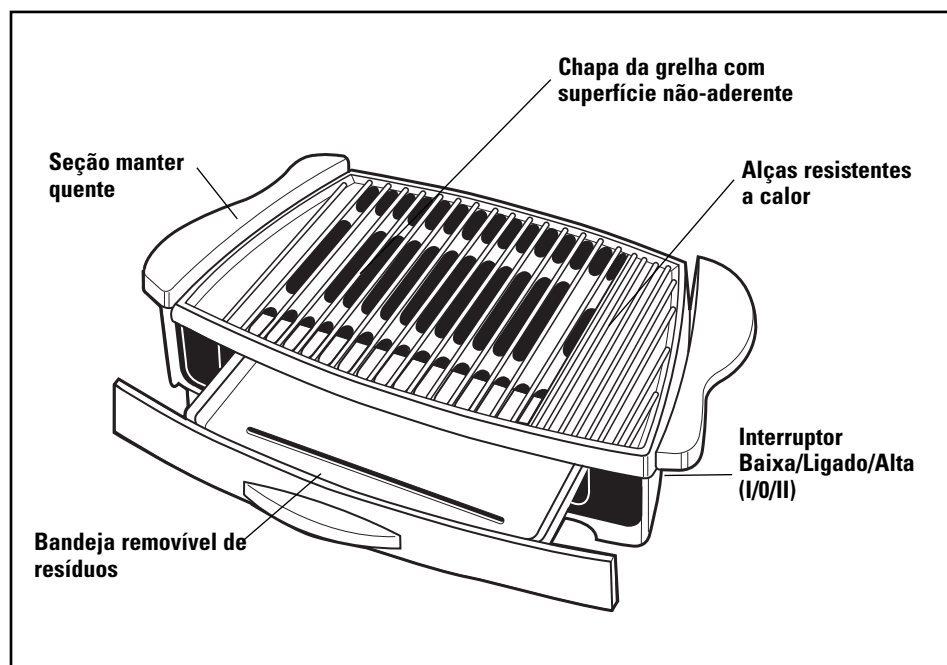
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PLUGUE POLARIZADO (Somente modelos de 120V)

Este aparelho possui um plugue com pinos chatos polarizados - um pino é mais largo que o outro. Para reduzir o risco de choque elétrico, o plugue encaixa na tomada polarizada em apenas um sentido. Se os pinos não encaixarem, inverta a posição do plugue e tente novamente. Se ainda assim não se encaixarem, consulte um eletricitista. Não tente anular esta característica de segurança.

INSTRUÇÕES OPERACIONAIS

O PRODUTO PODERÁ SER LIGEIRAMENTE DIFERENTE DAQUELE APRESENTADO NA ILUSTRAÇÃO



DICAS DE SEGURANÇA SOBRE O CABO CONDUTOR DE ELETRICIDADE

1. Nunca retire o plugue da tomada puxando-o pelo cabo ou pelo aparelho.
2. Para inserir o plugue, segure-o firmemente e insira na tomada.
3. Para desligar o aparelho, segure o plugue e remova-o da tomada.
4. Antes de cada uso verifique se o cabo apresenta cortes e/ou marcas de desgaste. Em caso afirmativo isto indica que o aparelho deve ser inspecionado e o cabo substituído. Envie o aparelho ao nosso Departamento de Assistência Técnica ou a um representante técnico autorizado.
5. Nunca enrole o cabo condutor de eletricidade ao redor do aparelho. Não force o cabo no local onde ele penetra a base do aparelho pois o mesmo poderá desgastar-se e arrebentar posteriormente

NÃO DEIXE O APARELHO LIGADO SE O CABO APRESENTAR QUALQUER SINAL DE DESGASTE, SE O APARELHO FUNCIONAR INTERMITENTEMENTE OU CASO PARE DE FUNCIONAR COMPLETAMENTE.

Para evitar maiores riscos, caso o cabo condutor de electricidade apresente qualquer dano, deverá ser substituído pelo fabricante, por seu representante técnico ou mesmo por profissional igualmente qualificado.

CABO CONDUTOR DE ENERGIA ELÉTRICA

Uma extensão pode ser utilizada com os devidos cuidados; entretanto, a classificação elétrica marcada na mesma deverá corresponder à classificação elétrica do aparelho em uso. Não deixe o cabo de extensão pendurado à beira da mesa ou do balcão, onde possa ser puxado por uma criança ou se possa tropeçar.

COMO UTILIZAR

Este aparelho é feito somente para uso residencial e pode ser conectado a qualquer tomada elétrica padronizada

ANTES DE USAR:

- Tire cuidadosamente da caixa e remova todos os materiais de embalagem.
- Limpe a superfície com um pano limpo e úmido ou esponja, e enxugue. Isto deverá remover quaisquer resíduos de embalagem.
- Coloque a grelha numa superfície plana e seca, ou numa mesa forte, afastada de superfícies quentes ou outros aparelhos aquecidos. Não opere abaixo dos armários da cozinha.
- Quando a unidade não estiver em uso, mantenha-a desconectada da tomada. Ao usar, não conecte a grelha na mesma tomada ou no mesmo circuito com outros aparelhos. Isto poderá provocar uma sobrecarga do circuito.
- Nunca use carvão ou quaisquer outros combustíveis com este aparelho
- Mantenha todos os materiais combustíveis, como papel, papelão e tecidos afastados pelo menos um metro da grelha. Não use em locais úmidos ou molhados. Não use perto de uma pia ou área de lavar de roupa
- Durante o primeiro uso é normal que a resistência da grelha emita um pouco de fumaça e um ligeiro odor.

SUGESTÕES ADICIONAIS DE SEGURANÇA

- Nunca toque as partes metálicas da unidade (corpo ou chapa da grelha) com o aparelho em funcionamento porque estas poderão estar muito quentes
- Para evitar queimaduras, não desloque o aparelho durante o seu funcionamento
- Nunca coloque o aparelho sobre uma superfície de material delicado, por exemplo, uma toalha de mesa ou móvel, etc.
- **Não coloque qualquer objeto entre a chapa da grelha e os alimentos (exemplo: um prato, papel alumínio, etc.).**

• **Não deixe o aparelho sem supervisão durante o uso. COMO USAR:**

COMO USAR:

1. Para montar a grelha, deslize a bandeja de resíduos por baixo da resistência. Coloque a chapa da grelha por cima da base.
2. Uma vez montada, coloque a grelha numa superfície plana e estável, como o balcão ou a mesa, onde ela não possa ser obstruída e não possa cair
3. Desenrole completamente o cabo condutor antes de conectá-lo à tomada. Se utilizar um cabo de extensão, coloque-o numa posição segura onde não possa ser puxado acidentalmente ou onde alguém possa tropeçar nele.
4. Conecte e ajuste o interruptor "Baixo/Desligado/Alto" (Low/Off/High) em Alto (High). Deixe a grelha pré-aquecer durante 10 a 15 minutos
5. Coloque os alimentos na chapa da grelha e deixe-os cozinhar. (Ajuste em calor Baixo (Low), de acordo com o desejado para o tipo de alimento sendo preparado.)
6. Durante o cozimento, use pegador ou espátula para não perfurá-los e para evitar a perda de fluidos dos alimentos que estão sendo preparados. Para prevenir danos à superfície não-aderente da chapa da grelha, quando possível evite o uso de utensílios metálicos
7. **FUNÇÃO MANTER QUENTE:** Durante o preparo de grandes quantidades de alimentos, as porções já prontas podem ser mantidas quentes, nas seções projetadas para esta finalidade e localizadas nas laterais da chapa da grelha. Use um utensílio não-metálico para afastar os alimentos prontos e libere a parte central da chapa para continuar cozinhando o restante. **Ao preparar carne, tenha o cuidado de não deixar os líquidos das porções cruas respingarem as carnes já cozidas.**
8. Ao concluir o preparo do alimento, desligue a grelha e desconecte-a da tomada. Sirva o alimento imediatamente.

SUGESTÕES DE COZINHA

- Ao preparar carnes, nunca coloque uma carne pronta no mesmo prato que foi usado para a carne crua, a não ser que tenha sido lavado.
- Carnes de aves e carnes no espeto devem ser viradas com frequência, para um cozimento consistente e um dourado por igual, especialmente no caso de frango.
- Certifique que todas as carnes e peixes atinjam cozimento completo antes de removê-las da grelha.
- Cortes de carnes macias, como o do filé, geralmente são mais apropriados para ser grelhados do que os das carnes mais duras.
- Entretanto, diversos cortes menos macios podem ser grelhados, especialmente quando as carnes são deixadas de molho para amaciar e pegar mais sabor.
- Nunca corte alimentos na chapa de grelhar.
- Ao selecionar uma carne para grelhar, lembre-se que os cortes planos, finos e sem ossos são mais apropriados. A mesma regra deve ser seguida para grelhar as verduras – fatias de tomate ou de beringela são mais facilmente grelhadas do que uma espiga de milho.

DICAS ÚTEIS

- Ao preparar a comida, mantenha todos os ingredientes necessários à mão, de modo que o processo de cozimento possa ser constantemente monitorado. A grelha não deve ser deixada sem supervisão durante o funcionamento.
- Nunca use utensílios metálicos porque eles podem danificar a superfície anti-aderente.
- Não deixe alimentos permanecerem na grelha após o uso.
- Ao preparar quantidades maiores de alimentos, divida-os em levadas menores para acomodá-los mais facilmente na chapa. Grelhe uma leva de cada vez, uma após outra, até que toda a refeição esteja pronta. Não sobrecarregue a grelha; isto pode gerar fumaça e reduzir a eficiência.

CUIDADO E LIMPEZA

Este aparelho requer pouca manutenção. Ele não contém peças que podem ser consertadas pelo usuário. Não tente consertá-lo você mesmo. Consulte pessoal qualificado quando for necessário assistência técnica.

LIMPEZA DA CHAPA DA GRELHA E DA BANDEJA DE RESÍDUOS

1. Desconecte a unidade e deixe-a esfriar completamente antes de limpá-la.
2. Remova a chapa da grelha da base.
3. Deslize a bandeja de resíduos para fora e despeje a gordura num receptáculo descartável.

Depois de cada uso, a chapa da grelha e a bandeja de resíduos deverão ser lavadas com detergente em água morna. Use sempre uma esponja ou pano macio; **NÃO USE** palha de aço ou limpantes abrasivos em pó. **OBS.:** A chapa da grelha e a bandeja de resíduos podem ser colocadas na máquina de lavar louça.

LIMPEZA DA BASE

A base do aparelho pode ser limpada com uma esponja úmida em água morna e sabão. **NÃO USE** palha de aço ou agentes de limpeza abrasivos. Embora a limpeza da resistência não seja exigida, depois dela haver esfriado completamente pode-se usar uma toalha de papel seca para remover os alimentos depositados.

CUIDADO: NUNCA MERGULHE EM ÁGUA A BASE DO APARELHO QUE CONTÉM A RESISTÊNCIA E O CABO CONDUTOR. Seque todas as peças cuidadosamente antes de usar.

PARA ARMAZENAR A UNIDADE

Desconecte a unidade e armazene-a em local limpo e seco. Não estique o cabo de energia no ponto de entrada na unidade porque isto poderá esgarçar ou trincar o cabo.

GUIA DE USO DA GRELHA E RECEITAS

GUIA DE USO DA GRELHA

Deixe a grelha aquecer de 10 a 15 minutos antes de usá-la.

ALIMENTO	QUANTIDADE	TEMPO EM MINUTOS	SUGESTÕES ÚTEIS
Bacon	Até 5 fatias	de 7 a 8	Grelhe até pronto
Meio peito de frango - pequeno,	Até 2, de 142 a 200 g	de 15 a 25	Para grelhar por igual, use pedaços pequenos. Asse até o suco sair claro sections
Filés de peito de frango –pedaços pequenos	Até 8 pedaços	de 6 a 8	Para preservar o sabor, unte os pedaços com um pouco de óleo
Postas de peixe	1-2, de 2 a 3,5 cm de espessura	de 16 a 25	Grelhe até a carne ficar opaca, se desfazendo facilmente com um garfo
Salsichas	Até 10 unidades (454g)	de 8 a 10	Use a chapa de aquecimento para esquentar os pães

GUIA DE USO DA GRELHA E RECEITAS

GUIA DE USO DA GRELHA

Deixe a grelha aquecer de 10 a 15 minutos antes de usá-la.

ALIMENTO	QUANTIDADE	TEMPO EM MINUTOS	SUGESTÕES ÚTEIS
Legumes e frutas grelhadas	Cubra a superfície de 4 a 15 da grelha		Corte em pedaços regulares (um pouco menos de 1 cm de espessura). Unte os lados com óleo ou manteiga; Tempere
Fatias de Tender	1 fatia de 1.3 cm de espessura e aproximadamente 20 cm de diâmetro	de 5 a 7	Grelhe e depois coloque fatias de abacaxi na chapa de aquecimento
Hambúrgueres	Até 4, de 114 g cada	de 10 a 12	Grelhe até pronto; coloque os pães na chapa de aquecimento
Costeleta de porco sem osso	Até 4 unidades de 2 cm de espessura	de 10 a 12	Grelhe até prontas; deixe as fatias grelhadas de maçã na chapa de aquecimento
Lingüiça	10 pedaços pequenos	de 10 a 20	Grelhe, virando os pedaços freqüentemente até bem assadas
Bifes	2 pedaços, de 2 a 2.5 cm de espessura	de 11 a 13	Grelhe até prontos Aqueça as cebolas e cogumelos refogados na chapa

PARA TEMPERAR CARNES:

Há duas maneiras de temperar a carne: Com condimentos secos ou deixando-a de molho. Esses temperos usam condimentos e temperos e, no caso de molhos, um líquido ácido para fazer com que a carne fique mais tenra e saborosa. Quanto mais tempo o alimento ficar no tempero, mais forte será o sabor. O tempo varia de uma a vinte e quatro horas.

- O **molho de tempero** combina legumes ou azeite de oliva com um líquido ácido, como suco de limão, vinho, tomate (suco e polpa) ou iogurte para tornar a carne mais tenra, e ervas e outros temperos para dar sabor.
- O **tempero seco**, combina ervas, condimentos e sal, mistura que é esfregada na carne que foi pincelada com óleo vegetal para fazer com que a combinação fique no alimento. (A regra geral é usar de duas a quatro colheres de sopa desse tempero para cada quilo de carne.)

Guarde sempre a carne que está sendo temperada no refrigerador. Coloque o alimento e o tempero em um recipiente não metálico que feche bem, tirando a tampa ocasionalmente para virar a carne. Sacos de plástico grosso também podem ser usados para deixar de molho. Coloque o alimento e o tempero dentro do saco plástico, feche-o bem e guarde-o na geladeira. Vire o saco plástico de vez em quando para distribuir o tempero por igual

RECEITAS

PEITO DE FRANGO COM MANJERICÃO

1/3 de xícara de manjericão seco

1 dente de alho

2 colheres de sopa de azeite

2 metades de peito de frango de 170g cada

1. Aqueça a churrasqueira no ajuste Alto (High).

2. Combine o manjericão e o alho numa tigela ou na processadora de alimentos até obter uma mistura fina. Acrescente azeite de oliva à mistura e combine

3. Passe a mistura nos peitos de frango e coloque-os na grelha

4. Grelhe por 20 a 25 minutos, ou até o suco da carne sair claro, e vire-os com freqüência até que estejam prontos.

Suficiente para 2 porções

BIFES COM COGUMELOS

2 bifes de 250g cada

Sal e pimenta do reino

10 cogumelos médios fatiados

1 colher de sopa de azeite

1 colher de sopa de molho para bifes

1. Aqueça a grelha em ajuste Alto (High).

2. Tempere os bifes dos dois lados e coloque-os na grelha. Cozinhe de 6 a 7 minutos de cada lado ou até ficarem prontos.

3. Enquanto os bifes cozinham, misture cogumelos, azeite e molho para bifes em uma panela e refogue até os cogumelos ficarem macios.

4. Coloque a mistura na chapa de aquecimento, se desejar, até os bifes ficarem prontos.

5. Para servir, coloque os bifes em pratos individuais e cubra cada um com metade do refogado de cogumelos. Sirva imediatamente.

Suficiente para 2 porções

LINGÜIÇA COM PIMENTÃO E CEBOLA

2 pedaços de lingüiça de 120 g cada

1/2 cebola grande em fatias

1/2 pimentão vermelho cortado em tiras

1 colher de chá de azeite

1/4 de colher de chá de páprica

2 pãezinhos torrados

1. Aqueça a grelha em ajuste Alto (High).

2. Coloque as lingüiças na grelha e cozinhe por aproximadamente 8 minutos, virando-as com freqüência.

3. Enquanto cozinham, refogue cebola, pimentão, páprica e azeite em uma panela até que fiquem macias.

4. Sirva a lingüiça e o refogado no pão.

Suficiente para 2 porções

SANDUÍCHE ABERTO DE COGUMELOS E GORGONZOLA

Óleo vegetal

12 cogumelos

2 fatias grossas de cebola

4 fatias grossas de tomate

- 1/2 de xícara de iogurte natural
- 1/3 de xícara de queijo gorgonzola
- 1/4 de xícara de nozes tostadas
- 2 fatias de pão francês torrado
- 3 xícaras de alface picada

1. Aqueça a grelha em ajuste Alto (High).
2. Unte a grelha levemente com óleo vegetal.
3. Grelhe as fatias de tomate, virando a cada 2 minutos. Ao terminar de cozinhar, coloque-as na chapa de aquecimento da grelha.
4. Coloque os cogumelos e a cebola na grelha e cozinhe-os. Depois de 6 ou 7 minutos vire e cozinhe-os por mais 3 ou 4 minutos.
5. Durante o cozimento, combine iogurte, gorgonzola e nozes em uma tigela e misture-os.
6. Para servir, coloque o pão francês torrado em pratos individuais e coloque sobre cada fatia metade da alface picada.
7. Coloque os cogumelos e as fatias de cebola e tomate sobre a alface picada.
8. Espalhe a mistura de iogurte e gorgonzola no pão.

SABOROSAS POSTAS DE SALMÃO

- 1/2 de xícara de vinagre de maçã
- 1/2 de xícara de molho de soja
- 2 postas de salmão de 280 a 350g cada
- Azeite ou óleo vegetal

1. Combine o vinagre de maçã e o molho de soja em um prato raso. Coloque as postas de salmão no prato e deixe de molho de 2 a 4 horas.
2. Quando prontos para cozinhar, pincele a superfície da grelha com o óleo ou azeite.
3. Aqueça a grelha em ajuste Alto (High).
4. Coloque as postas de salmão na grelha.
5. Vire as postas de salmão após 10 ou 12 minutos e continue a cozinhá-las por mais 11 ou 13 minutos ou até o peixe se desfazer facilmente com um garfo.
6. Para servir, coloque cada posta de salmão no prato e enfeite com salsa ou outras ervas.

ESPETINHOS DELICIOSOS DE FRANGO E LEGUMES

- 4 pedaços pequenos de filé de peito de frango, um total de aproximadamente 150g
- 8 tomates cereja
- 4 cogumelos médios, fatiados
- 1/2 pimentão verde
- 2 colheres de sopa de molho italiano pronto de salada

1. Aqueça a grelha em ajuste Alto (High) e enquanto isso corte os pedaços de filé de frango em 4 pedaços iguais.
2. Fatie o pimentão em 4 tiras, no sentido do comprimento, e depois corte cada tira em 4 pedaços.
3. Combine frango, tomates cereja, cogumelos e pimentão em uma tigela de tamanho médio. Acrescente o molho de salada e misture bem. (Para realçar o sabor, deixe de molho por 30 minutos.)
4. Enfie os pedaços de frango e de legumes nos espetos, dividindo o frango e os legumes por igual nos espetos.
5. Coloque os espetinhos na grelha e cozinhe entre 20 e 25 minutos, ou até que os pedaços de frango tenham cozinhado. **Use pegadores quando estiver segurando os espetinhos.** Vire-os de 2 a 3 vezes enquanto estiverem cozinhando

6. Como sugestão, sirva com arroz e farofa.
- Suficiente para 2 porções (2 espetinhos por porção)

MISTURA DE LEGUMES

- 2 batatas médias, aproximadamente 250g em fatias de 0,5 cm
- 2 cogumelos fatiados
- 1 cebola média em fatias grossas
- 1/2 pimentão verde em fatias
- 2 colheres de sopa de manjeriço ou salsa picada
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1/2 de colher de chá de páprica (opcional)
- Sal e pimenta

1. Combine todos os ingredientes em uma tigela de tamanho médio e misture com cuidado.
 2. Aqueça a grelha em ajuste Alto (High).
 3. Cubra a grelha da grelha com as fatias de legumes e cozinhe até que as batatas estejam prontas (de 15 a 20 minutos aproximadamente).
 4. Vire os legumes a cada 8 minutos
- Suficiente para 2 porções

PEIXE ESPADA AO MOLHO DE LIMÃO

- 1 posta de peixe espada de 2,5 cm de espessura e de aproximadamente 650g de peso
- Óleo vegetal

- 4 colheres de sopa de maionese
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 2 colheres de endro
- 10 fatias de limão

1. Aqueça a grelha em ajuste Alto (High).
 2. Unte os dois lados do peixe espada com o óleo vegetal ou azeite.
 3. Coloque o peixe na grelha da grelha. Coloque o suco de uma fatia de limão em cima do peixe.
 4. Vire o peixe a cada 7 minutos.
 5. Enquanto o peixe estiver cozinhando, combine maionese, suco de limão e endro em um recipiente pequeno. Após o peixe ter cozinhado por 15 minutos aproximadamente, espalhe um quarto da mistura em cima do peixe espada. Vire-o e espalhe mais um quarto do molho no outro lado do peixe.
 6. Coloque as fatias restantes de limão na superfície da chapa de aquecimento. Se desejar, coloque-as na grelha e deixe cozinhar por um ou dois minutos de cada lado antes de colocá-las na chapa de aquecimento.
 7. Deixe o peixe espada grelhar por uns 25 minutos ou até que se desfaça facilmente com um garfo. Antes de servi-lo, espalhe o resto do molho no peixe e enfeite-o com as fatias de limão
- Suficiente para 2 porções

¿NECESITA AYUDA?

Cualquier servicio de ser necesario, deberá realizarse por un centro de servicio autorizado o propio de Applica Consumer Products, Inc. Puede encontrar el centro de servicio más cercano a usted, buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica. Si envía por correo su unidad, empáquela con cuidado en un cartón resistente con suficiente material de empaque para evitar cualquier daño. Por favor incluya una nota para nuestro centro de servicio describiendo el problema. No se olvide de anotar su dirección y su número telefónico. Para su propia protección le sugerimos enviar el paquete asegurado.

UN AÑO DE GARANTIA

Applica Consumer Products, Inc. garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes, mal uso, ni como resultado de reparaciones efectuadas por personas no autorizadas. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía, conforme sea necesario, lo repararemos o reemplazaremos libre de cargo. Para que esta garantía sea válida, debe presentar el producto con la tarjeta de garantía. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio más cercano autorizado por Applica Consumer Products, Inc.

NEED HELP?

Service, if necessary, must be performed by Applica Consumer Products, Inc. or Authorized Household Appliance Service Center. The Service Center nearest you can be found in the yellow pages of your phone book under "Appliances – Small."

If mailing or shipping your unit, pack it carefully in a sturdy carton with enough packing material to prevent damage. Include a note describing the problem to our Service Center and be sure to give your return address. We also suggest that you insure the package for your protection.

ONE-YEAR WARRANTY

Applica Consumer Products, Inc. warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident or misuse, or repairs performed by non-authorized repair shops. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge. To honor this warranty, the product with the corresponding registration card is required. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. For answers to any questions, contact your nearest Applica Consumer Products, Inc. or Authorized Household Appliance Service Center.

**Favor consultar la dirección de su servicentro más cercano.
For the nearest service center, please see the appropriate address below.**

ARGENTINA

Av Maipu 3850
1636 Olivos,
Buenos Aires
Tel: 0-800-8-1221

CHILE

Cruz Del Sur 64
Los Condes
Santiago
Tel: 562-370-8523

COLOMBIA

Carrera 38 No. 166-64
Santa Fe de Bogota
Tel: 571-677-7496

COSTA RICA

200 metros norte y 150 oeste
del Edificio Mercedes Benz
Paseo Colon Av. 3,
Calle 26 Bis
Tel: 506-257-5716

ECUADOR

Manuel Larrea 726 y Bogota
Quito
Tel: 593-256-8551

EL SALVADOR

27 Calle Poniente y 25 Ave.
Norte No. 1510
San Salvador
Tel: 503-226-0022

GUATEMALA

3a calle 4-14 Zona 9
Ciudad de Guatemala
Tel: 331-50-20

MÉXICO

Lázaro Cárdenas #18
Ciudad de México
Tel: 5-588-9377
01-800-847-2305

Atención al Cliente
01-800-714-2499

•MÉRIDA

Calle 63 #459-A
(entre 50 y 52)
97000 Mérida, Yuc.
Tel: (91-99) 23-54-90

•GUADALAJARA

Av. Vallarta #4901-A
Col. Prados Vallarta
45020 Zapopan, Jal.
Tel: (91-36) 73-28-15

•PUEBLA

17 Norte #205
72000 Puebla, Pue.
Tel: (91-22) 46-37-26

•QUERÉTARO

Av. Madero 139, Pte.
76000 Querétaro, Qro.
Tel: (91-42) 14-16-60

•TORREÓN

Blvd. Independencia 96 Pte.
27000 Torreón, Coah.
Tel: (91-17) 16-52-65

•VERACRUZ

Prolongación Días Mirón #4280
(entre Violetas y Magnolias)
Col. Remes
91920 Veracruz, Ver.
Tel: (91-29) 21-70-16

PANAMA

Via Brazil y Ave.
Samuel Lewis #31
Ciudad de Panama
Tel: 507-264-2243

PERU

Av. Javier Prado Este #1516
San Isidro
Lima
Tel: 225-6237

PUERTO RICO

Calle C #14
Rexco Industrial Park
Caparra Heights Station
San Juan, P.R. 00934
Tel: 1-800-347-5117

VENEZUELA

Av. Casanova edificio Girasol
Nivel Mezzanina
Sabana Grande, Caracas
Tel: 212-782-3645



120V~	60Hz, 950W
220V~	50/60Hz, 950W

SELLO O FIRMA DEL DISTRIBUIDOR

Fecha de compra _____

Modelo _____

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía en cualquiera de nuestras Sucursales o Centros de Servicio Autorizado en todo el país. En este instructivo encontrará un listado de centros de servicio autorizado por Applica de México S. de R.L. de C.V. en los cuales también podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios para este producto.

Copyright © 2001 Applica Consumer Products, Inc.
Printed in People's Republic of China

IMPORTADOR - Applica de México S. de R.L. de C.V.
Manuel Avila Camacho 191-305,
Los Morales C.P. 11510 México, D.F.
Teléfono: (5) 279-1000
Impreso en la República Popular China

Direitos autorais (c) 2001 Applica Consumer Products, Inc.
Impresso no Republica Popular China

Impreso en/Printed in/Impresso no Hong Kong

2000/3-22-135S/E/P

GG-400

