

GEORGE FOREMAN®

180°
GRILL SYSTEM

REMOVABLE PLATE
GRILL FOR 5-10 SERVINGS

PLACA-REMOVIBLE
PARRILLA DE 5-10 PORCIONES

PLAQUES AMOVIBLES
GRIL POUR 5-10 PORTIONS



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

GRP180P



www.georgeforemancooking.com

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact customer support.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn temperature control to “min”, then remove plug from wall outlet.
- Be sure removable plates are assembled and fastened properly (see HOW TO USE: ATTACHING THE PLATES).
- Do not use this appliance for other than intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (USA/MEXICO)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

GROUNDING PLUG (CANADA)

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

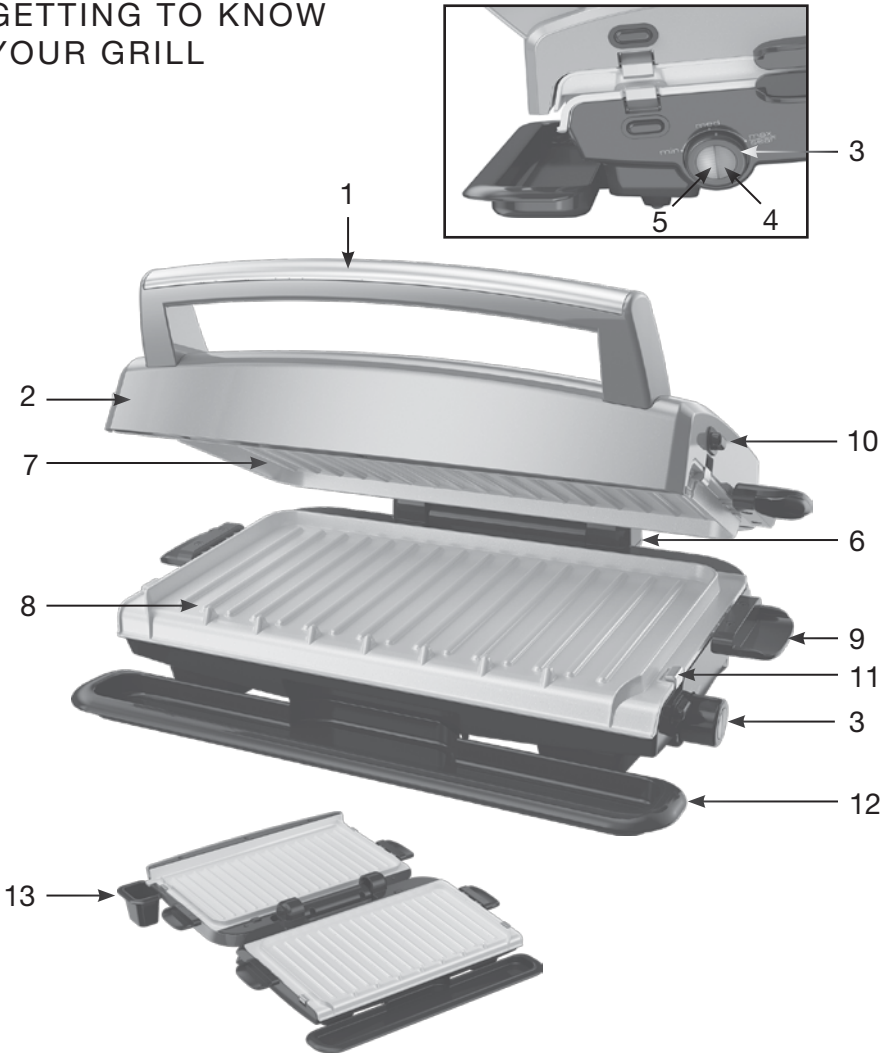
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

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

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

GETTING TO KNOW YOUR GRILL



- | | |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1. Handle | 9. Cool-touch plate handles |
| 2. Lid | 10. Push-button plate release |
| 3. Variable temperature control | 11. Plate release tabs |
| 4. Power indicator light | †12. Drip tray (Part # GRP3180-03) |
| 5. Preheat indicator light | †13. Drip cup (Part # GRP3180-04) |
| 6. Adjustable cooking hinge | Note: † indicates consumer replaceable/ removable parts |
| †7. Ceramic-coated removable grill plate (top) (Part # GRP3180-01) | |
| †8. Ceramic-coated removable grill plate (bottom) (Part #GRP3180-02) | |

HOW TO USE

This product is for household use only.

GETTING STARTED

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

ATTACHING THE PLATES

Important: This appliance comes with 2 ceramic coated plates: One upper and one lower grill plate. This appliance must always be used with an upper and lower plate attached.

Caution: Attach grill plates when the appliance is cool.

- Insert tabs (on the bottom of the grill) into the appliance. Push plates downward until tabs snap into place. Make sure both upper and lower plates are securely fastened before preheating the grill.

GRILLING (IN THE CLOSED GRILL POSITION)

- Attach upper and lower grill plates into the grill.
- Place drip tray under the front edge of the grill.
- Plug cord into electrical cord outlet, the power light on the temperature control will illuminate.
- Set desired temperature; preheat 5-8 min or until green ready light turns on.
- Carefully open pre-heated grill and place foods to be cooked onto lower cooking plate.

Note: Aerosol cooking spray should not be used on ceramic grill surface. Use of aerosol sprays can build up on grill plate surfaces and reduce cooking efficiency.

- Close grill cover and cook food to desired doneness (see TEMPERATURE GUIDE FOR CLOSED GRILL COOKING).
- Using hot pads, open grill cover and remove cooked food.
- Unplug grill and allow to cool before cleaning.

Note: Always use heat proof plastic, nylon, or wood utensils to avoid scratching the ceramic plates. DO NOT USE metal utensils: skewers, tongs, knives, forks, etc.

- Allow the drip tray contents to cool before removing it from under the grill. Wash and dry the drip tray after each use.

GRILLING (IN THE FULL OPEN GRILL POSITION)

- To open, grasp the large handle on top of the grill; lift upward to release hinge and rest the upper grill handle securely on the counter top, as shown. (See diagram.)
- Plug in grill and preheat on MAX/SEAR

Note: MAX/SEAR setting is recommended for the open position.

- Place the drip tray under the front edge of the lower grill plate and the drip cup under the drain spout of the upper grill plate. (See diagram.)
- Once grill is preheated, carefully place foods onto the grill plates. (See TEMPERATURE GUIDE FOR OPEN GRILL COOKING)



Note: Always use heat proof plastic, nylon, or wood utensils to avoid scratching the ceramic plates. DO NOT USE metal utensils: skewers, tongs, knives, forks, etc.

- When finished cooking, unplug the appliance.
- Allow grill plates to cool before removing to clean, to avoid accidental burns.

TEMPERATURE GUIDE FOR CLOSED GRILL COOKING

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

| Food | Grill Temperature | Cook Time** | Food Temp | Comments |
|------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Lean steak (NY strip, top sirloin) | MAX/SEAR | Rare: 2 min. Med.Rare: 3-4 min. Medium: 4-5 min. Well Done: 6+ min. | 123°-130°F 135°-145°F 150°-160°F 160°F + | Based on a 6 oz. boneless steak ¾-1 inch thick |
| Fresh, ground beef patty | MED | 4-6 min. | Min of 165°F | Based on a 5 oz. patty, ¾-1 inch thick |
| Boneless pork chop | MED | 4-5 min. | Min of 145°F | Based on a 6 oz. chop, ¾-1 inch thick |
| Boneless, skinless chicken breast | MED | 6-8 min. | Min of 165°F | Based on a 6 oz. Breast, pounded to even thickness ~1 inch thick |
| Shrimp | MED | 2-3 min. or until pink | Min of 145°F | Raw, large, 16-20 count |
| Salmon fillet | MIN | 3-4 min. | Min of 145°F | Based on 5 oz. fillet ¾ inch at thickest part |
| Thin fish fillets | MIN | 4-5 min. | Min of 145°F | Pan fish, tilapia, sole, etc. |

TEMPERATURE GUIDE FOR OPEN GRILL COOKING

For best results, use HIGH/SEAR temperature setting when cooking in the open grill position. The following chart is meant to be used as a guideline only. Cooking time will depend on the thickness of the food and individual preferences.

| Food | Grill Temperature** | Cook Time** | Comments |
|------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bacon: regular cut | MAX/SEAR | 10-12 min/ or until the desired doneness. | Adjust timing for thick bacon. |
| Grilled sandwiches | MAX/SEAR | 3-6 min. or until golden brown, flipping half way through cooking. | Spread butter or margarine on bread slices. Fill with your choice of meats and cheeses. |
| Hamburgers | MAX/SEAR | 10-12 min. or to a minimum temperature of 165°F | Based on 5 oz., ¾ inch thick patty. Turn half way through cooking |
| Salmon Fillet 6 oz. | MAX/SEAR | 8-10 min or until cooked through to a minimum of 145°F at the thickest part. | Based on 5 oz. ¾ inch thick fillet. |

CARE AND CLEANING



Caution: To avoid accidental electric shock and burns, unplug from outlet before cleaning, allow your grill to cool completely.

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

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

RECIPES

MAPLE SRIRACHA SALMON

Prep Time: 10 min. + 30 min. marinating time

Cook Time: 15 min

Servings: 4 (6 oz.)

Ingredients

| | |
|------------------------|--------------------------------|
| 2 Tbsp. sriracha sauce | 1 tsp. finely grated lime zest |
| 2 Tbsp. lime juice | 1/2 tsp. salt |
| 1 Tbsp. maple syrup | 3 lb. salmon fillet |
| 1 Tbsp. brown sugar | 2 green onions, thinly sliced |

Directions

Preheat your George Foreman Grill on the MAX/SEAR setting in the open grill position. Whisk together sriracha, lime juice, maple syrup, brown sugar, lime zest and salt. Brush over top of salmon and let stand for 20 minutes.

Grill, in open grill position, 4-5 min on each side until 145°F and fish flakes easily when tested with a fork. Sprinkle with green onions before serving.

PROSCIUTTO WRAPPED ASPARAGUS

Prep Time: 10 minutes

Cook Time: 5 minutes

Servings: 12

Ingredients

12 asparagus spears, trimmed
6 thin slices prosciutto, halved lengthwise
1 tbsp olive oil

Directions

Preheat your George Foreman Grill on the MAX/SEAR setting in the open grill position. Meanwhile wrap prosciutto slices around each asparagus spear.

Drizzle lightly with oil. Place wrapped asparagus on grill and cook for 5 to 8 minutes per side or until asparagus is tender and prosciutto is crisp.

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

Three-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

For support or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult our Product Protection Center at www.prodprotect.com/applica.

What does my warranty cover?

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

How long is the warranty period?

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

What support does my warranty provide?

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

How do you get support?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does my warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law affect my warranty?

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

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

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

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarlo o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que este dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten. O bien, llame al número gratuito apropiado que aparece en la portada de 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, gire el control de temperatura a la posición "min", luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Asegúrese de que las placas removibles estén colocadas y ajustadas correctamente (INSERTE LAS PLACAS DE LA PARRILLA).
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.

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

ENCHUFE POLARIZADO (EE.UU./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 polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, invírtalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

ENCHUFE DE TIERRA (CANADA)

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate

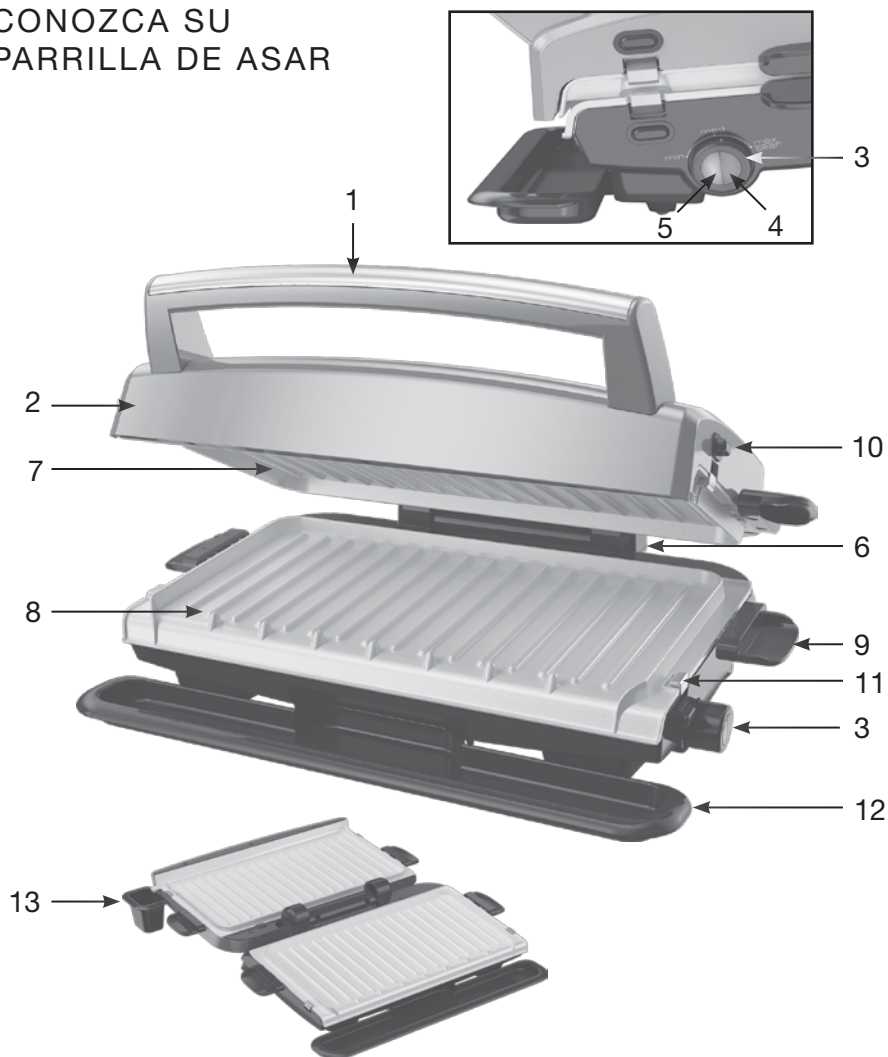
de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

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

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

CONOZCA SU PARRILLA DE ASAR



- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Asa | †8. Placa de parrilla removible revestida en cerámica (inferior) (Pieza N° GRP3180-02) |
| 2. Tapa | 9. Asas de las placas, frías al tacto |
| 3. Control de temperatura variable | 10. Botón a presión para soltar la placa |
| 4. Luz indicadora de funcionamiento | 11. Lengüetas para soltar la placa |
| 5. Luz indicadora de precalentamiento | †12. Bandeja de goteo (Pieza N° GRP3180-03) |
| 6. Bisagra ajustable de altura de coccion | †13. Recipiente de goteo (Pieza N° GRP3180-04) |
| †7. Placa de parrilla removible revestida en cerámica (superior) (Pieza N° GRP3180-01) | |

Nota: † indica piezas desmontables/ reemplazables por el consumidor.

COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

PRIMEROS PASOS

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

COLOCACIÓN DE LAS PLACAS DE COCCIÓN

Importante: Este aparato está equipado con 2 placas revestidas en cerámica: Una placa superior y otra inferior. Este aparato debe ser utilizado con una placa superior y una inferior instalada.

Precaución: Instale las placas de parrilla cuando el aparato este frío.

- Inserte las lengüetas (en la parte inferior de la parrilla) dentro del aparato. Empuje las placas hacia abajo hasta que las lengüetas encajen en su lugar. Asegúrese de que ambas placas, superior e inferior, estén aseguradas firmemente antes de precalentar la parrilla.

COCCIÓN A LA PARRILLA (CON LA PARRILLA EN POSICIÓN CERRADA)

- Coloque las placas de parrilla superior e inferior en la parrilla.
- Coloque la bandeja de goteo debajo del borde frontal de la parrilla.
- Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente, la luz indicadora de funcionamiento en el control de temperatura se iluminará.
- Seleccione la temperatura deseada; precaliente 5 a 8 minutos o hasta que la luz verde indicadora de listo se apague.
- Cuidadosamente abra la tapa de la parrilla precalentada y coloque los alimentos a cocinar sobre la placa de cocción inferior.

Nota: No se debe utilizar un spray en aerosol sobre la superficie de cocción de cerámica de la parrilla. El uso de sprays en aerosol puede hacer que se acumulen sustancias químicas sobre la superficie de las placas de la parrilla y reducir su eficiencia.

- Cierre la tapa y cocine los alimentos hasta que alcancen el punto de cocción deseado (consulte la GUÍA DE TEMPERATURA PARA COCINAR CON LA PARRILLA CERRADA).
- Utilizando almohadillas resistentes al calor, abra la tapa y retire los alimentos cocinados.
- Desenchufe la parrilla y permita que se enfríe antes de limpiarla.

Nota: Siempre utilice utensilios de plástico, nailon o madera resistentes al calor para evitar rayar las placas de cerámica. NO UTILICE utensilios de metal: pinchos, tenazas, cuchillos, tenedores, etc.

- Permita que el contenido de la bandeja de goteo se enfríe antes de retirarla de debajo de la parrilla. Lave y seque la bandeja de goteo después de cada uso.

COCCIÓN A LA PARRILLA

(CON LA PARRILLA EN POSICIÓN COMPLETAMENTE ABIERTA)

- Para abrir, sujete firmemente el asa grande en la parte superior de la parrilla; álcela para liberar la bisagra y colocar el asa superior de manera que quede descansando sobre el mostrador, como es mostrado. (Ver el diagrama.)
- Enchufe la parrilla y precaliente en el ajuste de temperatura MAX/SEAR (máx./sellar o dorar).

Nota: El ajuste de temperatura MAX/SEAR es recomendado para cocinar con la parrilla en posición completamente abierta.

- Coloque la bandeja de goteo debajo del borde frontal de la placa inferior de parrilla y el recipiente de goteo debajo de la boquilla de goteo de la placa de parrilla superior. (Ver el diagrama.)
- Una vez que la parrilla esté precalentada, coloque cuidadosamente los alimentos sobre las placas de la parrilla. (Ver la GUÍA DE TEMPERATURA PARA COCINAR EN POSICIÓN DE PARRILLA ABIERTA).



Nota: Siempre utilice utensilios de plástico, nailon o madera resistentes al calor para evitar rayar las placas de cerámica. NO UTILICE utensilios de metal: pinchos, tenazas, cuchillos, tenedores, etc.

- Cuando termine de cocinar, desenchufe el aparato.
- Permita que las placas de parrilla se enfríen antes de retirar para limpiarlas, y así evitar quemaduras accidentales.

CUIDADO Y LIMPIEZA



Precaución: Para evitar descarga eléctrica y quemaduras, desenchufe su parrilla y permita que se enfríe 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 goteo y/o el recipiente de goteo, limpie con agua jabonosa caliente. Seque bien.
2. Para retirar las placas, presione las asas de liberación a ambos lados de la parrilla y sepárelas de la parrilla. Las placas se pueden lavar en el lavaplatos o a mano con agua caliente y jabón; siempre séquelas completamente antes de colocarlas en la parrilla.
3. Limpie el exterior de la parrilla con una esponja humedecida en agua tibia y seque con un paño suave y seco.
4. NO USE estropajos de aluminio, esponjillas para fregar o limpiadores abrasivos en ninguna parte de la parrilla.
5. NO la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
6. Asegúrese de sujetar la tapa de la parrilla al limpiarla para evitar que se cierre accidentalmente y provoque lesiones.
7. Cualquier servicio técnico que requiera desarmar la parrilla, además de la limpieza mencionada, debe ser realizado por un electricista calificado.

GUÍA DE TEMPERATURA PARA COCINAR CON LA PARRILLA CERRADA

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

| ALIMENTO | TEMPERATURA DE LA PARRILLA | TIEMPO DE COCCION* | TEMPERATURA DEL ALIMENTO | COMENTARIOS |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bistec sin grasa (filete de lomo, cortado tipo NY, tipo sirloin) | ALTA/SELLAR O DORAR | Poco cocinado - 2 min Medio crudo - 3 a 4 min Término medio - 4 a 5 min Bien cocinado - 6 + min | 123° a 130°F 135° a 145°F 150° a 160°F 160°F + | Basado en un bistec sin hueso de 6 oz. de ¾ a 1 pulg. de grosor |
| Hamburguesa de carne de res molida, fresca | MEDIANA | 4 a 6 min. | Mín.de 165°F | Basado en una hamburguesa de 5 oz., ¾ de pulg. de grosor |
| Chuleta de puerco, sin hueso | MEDIANA | 4 a 5 min. | Mín.de 145°F | Basado en una chuleta de 6 oz. de ¾ a 1 pulg. de grosor |
| Pechuga de pollo sin hueso y sin piel | MEDIANA | 6 a 8 min. | Mín.de 165°F | Basado en una pechuga de 6 oz., golpeada para lograr un grosor uniforme de aproximadamente 1 pulg. |
| Camarón | MEDIANA | 2 a 3 min o hasta que tenga un color rosado | Mín.de 145°F | Crudo, grande, contando de 16 a 20 camarones |
| Filete de salmón | MÍNIMA | 3 a 4 min. | Mín.de 145°F | Basado en un filete de 5 oz. de ¾ de pulg. en la parte más gruesa del filete |
| Filetes de pescado finitos | MÍNIMA | 4 a 5 min. | Mín.de 145°F | Pescado de bandeja, tilapia, lenguado, etc. |

GUÍA DE TEMPERATURA PARA COCINAR CON LA PARRILLA EN POSICIÓN ABIERTA

“Para obtener mejores resultados, utilice el ajuste de temperatura HIGH/SEAR (alta/sellar o dorar) cuando vaya a cocinar con la parrilla abierta. La siguiente tabla se debe utilizar sólo como una guía. El tiempo de cocción dependerá del grosor de los alimentos y las preferencias individuales.

| ALIMENTO | TEMPERATURA DE LA PARRILLA** | TIEMPO DE COCCIONE** | COMENTARIOS |
|---------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tocino: corte regular | ALTA/SELLAR O DORAR | 10 a 12 min o hasta alcanzar el punto de cocción deseado | Ajuste el tiempo de cocción para tocino de corte grueso. |
| Sándwiches tostados | ALTA/SELLAR O DORAR | 3 a 6 min o hasta que se doren, volteandolos a mitad del ciclo de cocción. | Unte mantequilla o margarina por ambos lados de cada rebanada de pan. Rellene los sándwiches con sus carnes y quesos preferidos. |
| Hamburguesas | ALTA/SELLAR O DORAR | 10 a 12 min o a una temperatura mínima de 165°F | Basado en una hamburguesa de 5 oz., de ¾ de pulg. Voltee a mitad del ciclo de cocción. |
| Filete de salmón de 6 oz. | ALTA/SELLAR O DORAR | 8 a 10 min o hasta que se cocine por completo— en la parte más gruesa a una temperatura mínima de 145°F | Basado en un filete de 5 oz de ¾ de pulg. de grosor. |

RECETAS

SALMÓN CON SRIRACHA Y ARCE

Tiempo de preparación: 10 minutos + 30 minutos para adobar

Tiempo de cocción: 15 minutos

Porciones: 4 (6 onzas)

INGREDIENTES

2 cucharadas de salsa sriracha

2 cucharadas de jugo de lima

1 cucharada de sirope de arce

1 cucharada de azúcar morena

1 cucharadita de ralladura de lima,
rallada finamente

½ cucharadita de sal

3 libras de filetes de salmón

3 cebollas verdes, rebanadas finamente

PREPARACIÓN

Precaliente su Parrilla de George Foreman® en el ajuste máx./sellar (MAX/SEAR) con la parrilla en posición abierta. Bata la sriracha, el jugo de lima, el sirope de arce, la azúcar morena, la ralladura de lima y la sal. Con un cepillo unte la mezcla por encima del salmón y deje reposar por 20 minutos.

Ase, con la parrilla en posición abierta, de 4 a 5 minutos por cada lado hasta alcanzar 145°F y el pescado se desmenuza fácilmente al probar con un tenedor. Espolvoree con las cebollas verdes antes de servir.

ESPÁRRAGOS ENVUELTOS EN JAMON PROSCIUTTO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 5 minutos

Porciones: 12

INGREDIENTES

12 espárragos, recortados

6 rebanadas finas de prosciutto, cortadas a lo largo a la mitad

1 cucharada de aceite de oliva

PREPARACIÓN

Precaliente su Parrilla de George Foreman® en el ajuste máx./sellar (MAX/SEAR) con la parrilla en posición abierta. Mientras tanto enrolle las rebanadas de prosciutto alrededor de cada espárrago.

Vierta por encima un poco de aceite. Coloque los espárragos enrollados en la parrilla y cocine 5 a 8 minutos por cada lado o hasta que los espárragos estén tiernos y el prosciutto esté crujiente.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

Tres Años de Garantía Limitada

(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

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

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite www.prodprotect.com/applica, o llame al número 1-800-231-9786, para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. 1-800-738-0245.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

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

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

Argentina

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

Chile

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

Colombia

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

Costa Rica

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

Ecuador

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

El Salvador

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

Guatemala

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

Honduras

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

México

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

Nicaragua

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

Panamá

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

Perú

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

Puerto Rico

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

Republica Dominicana

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

Venezuela

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

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

Duración

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

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

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

Procedimiento para hacer válida la garantía

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

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

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

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

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, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le Service de soutien à la clientèle.
- 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, mettre le bouton de réglage de la température à la position « min », puis retirer la fiche de la prise de courant murale.
- S'assurer que les plaques amovibles sont assemblées et fixées correctement (consulter la section UTILISATION : FIXATION DES PLAQUES).
- 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.

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 INVIOLEABLE

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

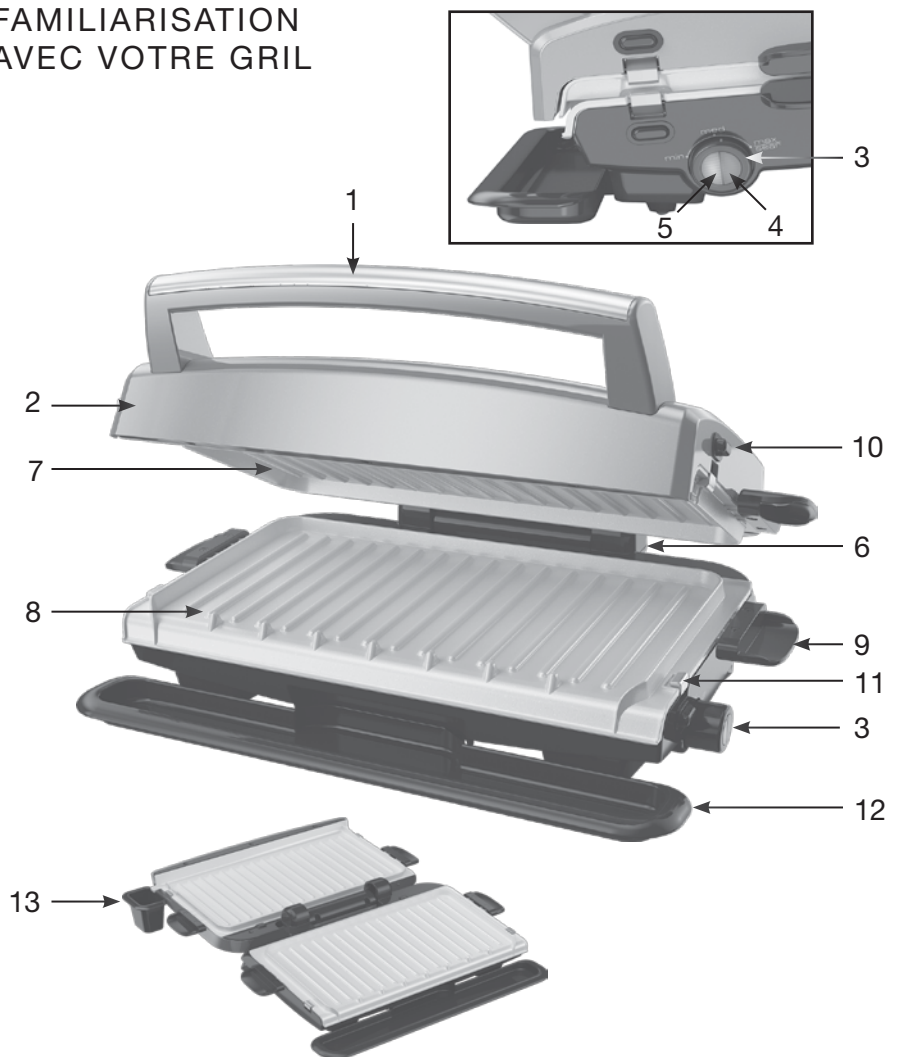
pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées par un technicien autorisé seulement.

CORDON D'ALIMENTATION

- a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'em mêle 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 pend pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

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

FAMILIARISATION AVEC VOTRE GRIL



- 1. Poignée
- 3. Réglage de la température
- 4. Témoin de fonctionnement
- 5. Témoin de préchauffage
- 6. Charnière réglable
- †7. Plaque de grillage (supérieure) à revêtement de céramique (pièce no GRP3180-01)
- †8. Plaque de grillage (inférieure) amovible à revêtement de céramique (pièce no GRP3180-02)
- 9. Poignées de plaque froides au toucher
- 10. Bouton de dégagement de la plaque
- 11. Pattes de dégagement de la plaque
- †12. Plateau d'égouttage (Part # GRP3180-03)
- †13. Bocal à graisse (Part # GRP3180-04)

Remarque : Le symbole † indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Avant la première utilisation, nettoyer les plaques de grillage, le plateau d'égouttage et le bocal à graisse en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.

FIXATION DES PLAQUES

Important : Cet appareil est équipé de 2 plaques revêtues de céramique : une plaque de grillage supérieure et une plaque de grillage inférieure. L'appareil doit toujours être utilisé avec les plaques supérieure et inférieure bien fixées en place.

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

- Insérer les pattes (au bas du gril) dans l'appareil. Appuyer sur les plaques jusqu'à ce que les pattes se fixent en place. S'assurer que les plaques supérieure et inférieure sont bien fixées avant de préchauffer le gril.

UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

- La plaque chauffante est fournie en plus de la plaque de grillage rainurée pour la surface de cuisson supérieure
- Consulter la section « FIXATION DES PLAQUES » du présent guide pour obtenir les instructions d'installation de la plaque.
- Consulter la section « ENTRETIEN ET NETTOYAGE » du présent guide pour obtenir les instructions de retrait de la plaque.

Important : L'appareil doit toujours être utilisé avec les plaques de cuisson supérieure et inférieure bien fixées en place.

GRILLAGE (EN POSITION FERMÉE)

- Fixer les plaques de grillage supérieure et inférieure dans le gril.
- Placer le plateau d'égouttage sous le rebord avant du gril
- Brancher le cordon électrique dans une prise de courant; le témoin d'alimentation sur le sélecteur de la température s'allume.
- Régler la température désirée; préchauffer le gril de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le témoin vert s'allume.
- Ouvrir le gril préchauffé avec précaution et déposer les aliments à cuire sur la plaque de cuisson inférieure.

Remarque : Éviter l'emploi d'aérosol de cuisson sur la surface en céramique. Les particules pulvérisées peuvent s'accumuler sur la surface des plaques et réduire l'efficacité de la cuisson.

- Fermer le couvercle du gril et faire cuire les aliments jusqu'à la cuisson désirée (consulter le GUIDE DES TEMPÉRATURES POUR CUISSON À GRIL FERMÉ).
- À l'aide d'une manique, ouvrir le gril et retirer les aliments cuits.
- Débrancher le gril et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

Remarque : Toujours utiliser des ustensiles résistants à la chaleur en plastique, en nylon ou en bois, pour éviter d'égratigner les plaques en céramique. **NE PAS UTILISER** d'ustensiles en métal : broches, pinces, couteaux, fourchettes, etc.

- Laisser le contenu du plateau d'égouttage refroidir avant de le retirer de sous le gril. Nettoyer et sécher le plateau à graisse après chaque utilisation.

GRILLAGE (EN POSITION COMPLÈTEMENT OUVERTE)

- Pour ouvrir le gril, saisir la grande poignée sur la surface supérieure du gril; lever pour dégager la charnière et laisser reposer la poignée du gril sur la surface, comme illustré (consulter l'illustration).
- Brancher le gril et le préchauffer au réglage MAX/SEAR.

Remarque : Le réglage MAX/SEAR est recommandé pour la position ouverte.

- Placer le plateau d'égouttage sous le rebord avant de la plaque de grillage inférieure, et le bocal à graisse sous l'ouverture de la rigole à graisse de la plaque de grillage supérieure (consulter l'illustration).
- Une fois le gril préchauffé, placer délicatement les aliments sur les plaques de grillage. (Consulter le GUIDE DES TEMPÉRATURES POUR CUISSON À GRIL OUVERT)



Remarque : Toujours utiliser des ustensiles résistants à la chaleur en plastique, en nylon ou en bois, pour éviter d'égratigner les plaques en céramique. **NE PAS UTILISER** d'ustensiles en métal : broches, pinces, couteaux, fourchettes, etc.

- La cuisson terminée, débrancher l'appareil.
- Laisser les plaques de grillage refroidir avant de les retirer pour le nettoyage, afin d'éviter les brûlures accidentelles.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



Mise en garde : Pour éviter les chocs électriques et les brûlures accidentels, débrancher l'appareil de la prise de courant avant le nettoyage; permettre au four de refroidir complètement.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confier la réparation à un technicien qualifié.

1. Vider le plateau d'égouttage et/ou le bocal à graisse et laver à l'eau chaude savonneuse. Bien sécher.
2. Pour retirer les plaques du gril, appuyer sur le bouton de dégagement sur le côté droit des plaques. Les plaques peuvent être lavées au lave-vaisselle ou à la main à l'eau chaude savonneuse; toujours bien sécher les plaques avant de les remettre en place.
3. Essuyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'une éponge humide tiède. Sécher à l'aide d'un linge sec doux.
4. **NE PAS** utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer les pièces du gril.
5. **NE PAS** immerger le gril dans l'eau ou dans un autre liquide.
6. S'assurer de tenir le couvercle ouvert pendant le nettoyage pour éviter tout risque de fermeture accidentelle et de blessure.
7. Tout entretien, autre que le nettoyage ci-dessus, requérant un démontage doit être effectué par un technicien qualifié.

GUIDE DES TEMPÉRATURES POUR CUISSON À GRIL FERMÉ

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

| Aliment | Température du gril | Temps de cuisson** | Température des aliments | Remarques |
|--------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Bifteck maigre Contre-filet, haut de surlonge | MAX/SEAR | Saignant 2 min. À point-saignant 3-4 min. À point 4-5 min. Bien cuit 6+ min. | 50,5-54,5 °C (123-130 °F) 57-63 °C (135-145 °F) 65,5-71 °C (150-160 °F) 71 °C+ (160 °F+) | En fonction d'un bifteck désossé de 170 g (6 oz) / 2-2,5 cm (3/4-1 po) d'épaisseur |
| Galette de bœuf maigre frais | À point | 4-6 min. | 74 °C (165 °F) min | En fonction d'une galette de 143 g (5 oz) / 2-2,5 cm (3/4-1 po) d'épaisseur |
| Côtelette de porc désossée | À point | 4-5 min. | 63 °C (145 °F) min | En fonction d'une côtelette de 170 g (6 oz) / 2-2,5 cm (3/4-1 po) d'épaisseur |
| Poitrine de poulet désossée, sans peau | À point | 6-8 min. | 74 °C (165 °F) min | En fonction d'une poitrine de 170 g (6 oz) / épaisseur uniforme de ~2,5 cm (1 po) |
| Crevettes | À point | 2-3 min. ou jusqu'à rose | 63 °C (145 °F) min | Crues, grosses, emballage 16-20 |
| Filet de saumon | MIN | 3-4 min. | 63 °C (145 °F) min | En fonction d'un filet de 143 g (5 oz) / 2 cm (¾ po) d'épaisseur |
| Filets de poisson minces | MIN | 4-5 min. | 63 °C (145 °F) min | Poisson à friture, tilapia, sole, etc. |

GUIDE DES TEMPÉRATURES POUR CUISSON À GRIL OUVERT

**Pour des résultats optimaux, utiliser le réglage HIGH/SEAR pour la cuisson à grill ouvert. Le tableau suivant est fourni uniquement à titre indicatif. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments et des préférences individuelles..

| Aliment | Température du grill** | Temps de cuisson** | Remarques |
|---------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bacon : coupe ordinaire | MAX/SEAR | 10-12 min. ou jusqu'à la cuisson désirée. | Régler le temps de cuisson en cas de tranches plus épaisses. |
| Sandwiches grillés | MAX/SEAR | 3-6 min. ou jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, en les retournant à mi-cuisson. | Tartiner les tranches de pain de beurre ou de margarine. Garnir de viande et de fromage de votre choix. |
| Hamburgers | MAX/SEAR | 10-12 min. ou jusqu'à température minimale de 74 °C (165 °F) | En fonction d'une galette de 143 g (5 oz) / 2 cm (3/4 po) d'épaisseur. Tourner à mi-cuisson. |
| Filet de saumon de 170 g (6 oz) | MAX/SEAR | 8-10 min. ou jusqu'à température minimale de 63 °C (145 °F) dans la partie la plus épaisse. | En fonction d'un filet de 143 g (5 oz) / 2 cm (3/4 po) d'épaisseur. |

RECETTES

SAUMON À LA SAUCE SRIRACHA ET À L'ÉRABLE

Temps de préparation : 10 minutes + 30 minutes de marinage

Temps de cuisson : 15 minutes

Portions : 4 (170 g/6 oz)

INGRÉDIENTS

30 ml (2 c. à table) de sauce sriracha

30 ml (2 c. à table) de jus de lime

15 ml (1 c. à table) de sirop d'érable

15 ml (1 c. à table) de cassonade

5 ml (1 c. à thé) de zeste de lime râpé finement

2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel

1,4 kg (3 lb) de filet de saumon

2 oignons verts tranchés finement

DIRECTIVES

Préchauffer votre gril George Foreman au réglage MAX/SEAR, le couvercle ouvert.

Fouetter ensemble la sauce sriracha, le jus de lime, le sirop d'érable, la cassonade, le zeste de lime et le sel. Étaler la préparation sur le dessus du saumon et laisser reposer pendant 20 minutes.

À couvercle ouvert, faire griller de 4 à 5 minutes par côté jusqu'à 63 °C (145 °F) et que le poisson s'émiette facilement à l'aide d'une fourchette. Garnir d'oignons verts avant de servir.

ASPERGES ENVELOPPÉES DE PROSCIUTTO

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Portions : 12

INGRÉDIENTS

12 tiges d'asperges parées

6 tranches minces de prosciutto, coupées dans le sens de la longueur

15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive

DIRECTIVES

Préchauffer votre gril George Foreman au réglage MAX/SEAR, le couvercle ouvert. Entre-temps, enrouler les tranches de prosciutto autour de chaque tige d'asperge.

Ajouter un mince filet d'huile d'olive. Placer les asperges enveloppées sur le gril et les faire cuire de 5 à 8 minutes par côté ou jusqu'à ce que les asperges soient tendres et le prosciutto croustillant.

RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE ET SERVICE À LA CLIENTÈLE

Garantie Limitée De 3 Ans

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

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.

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société. Aplica 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/aplica, 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.

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

1300 W 120 V ~ 60 HZ

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

Tel: (55) 5831 – 7070

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios

01 800 714 2503

Importado por / Imported by:

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

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

Mexico.

Tel: (55) 5831-7070

Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

Importado por / Imported by:
Spectrum Brands

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

Importado por / Imported by:

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

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

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

EE.UU/Canadá 1-800-231-9786
Accessoires/Pièces 1-800-738-0245
inscrire 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 and ™ Trademark of Spectrum Brands, Inc.
Les symboles ® et ™ indiquent respectivement une marque déposée
et une marque de commerce de Spectrum Brands, Inc.

© 2016 Spectrum Brands, Inc.
Middleton, WI 53562

T22-5003134
15377-00 E/S/F