GEORGE FOREMAN®

EVOLVE™

GRILL SYSTEM / SYSTÈME DE GRILLAGE

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

GRP4842
GRP4842C

www.georgeforemancooking.com

Please Read and Save this Use and Care Book
Por favor lea este instructivo antes de usar el producto
Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

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.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Consumer Support at the toll-free number listed in the warranty section.
- 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, power OFF, then remove plug from wall outlet.
- 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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (USA/MEXICO)

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

GROUNDED PLUG (CANADA)

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

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

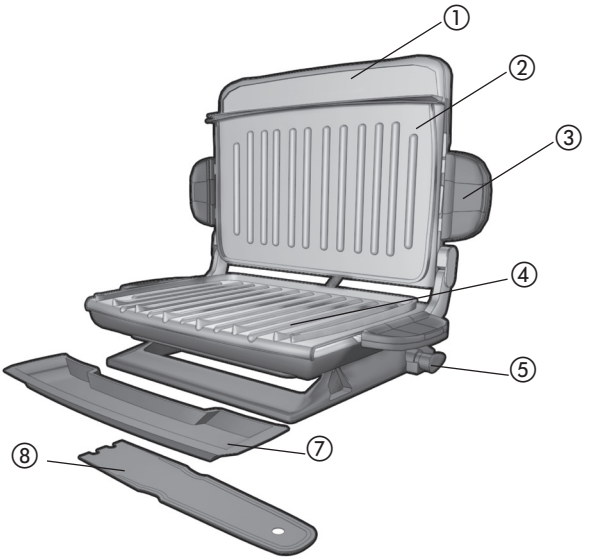
ELECTRICAL CORD

A) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
B) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
C) If an extension cord is used:

1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
3) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



A1

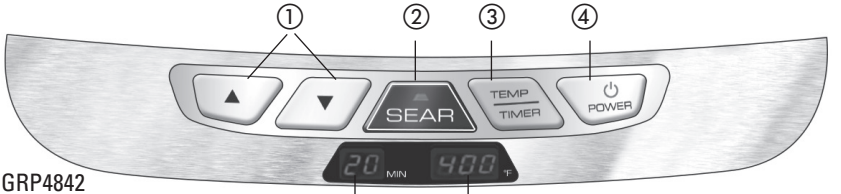
1. Integrated handle
† 2. Grill plate (upper) (Part # GRP5842-08)
3. Grill plate release handles (both sides)
† 4. Grill plate (lower) (Part # GRP5842-03)
5. Adjustable grill slope knob
6. Power cord (not shown)
† 7. Drip tray (Part # GRP5842-01)
† 8. Spatula (Part # GRP5842-02)

† Consumer replaceable/removable parts

---

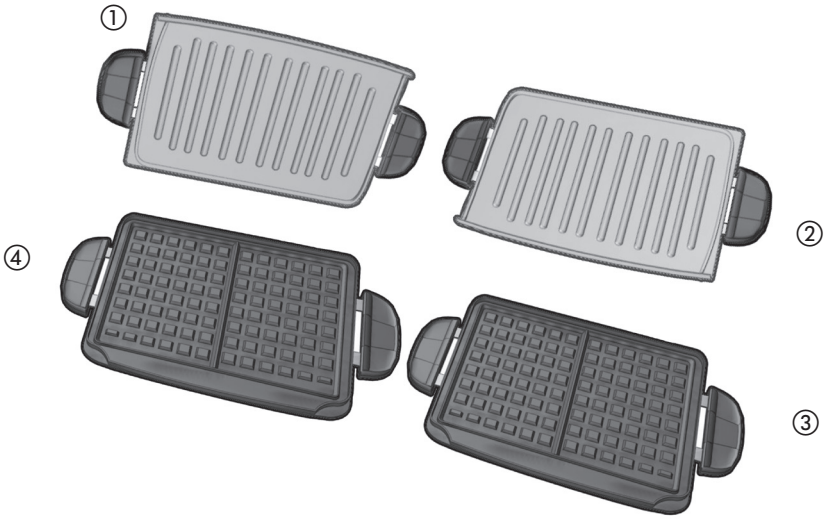
1. Up/down selection
2. Sear button
3. Temp/Timer selector
4. Power button
5. Timer display
6. Temp display

A2



GRP4842

GRP4842 C



A3

Plate	Included	Part #
1. Upper ceramic grill plate	1	GRP5842-08
2. Lower ceramic grill plate	1	GRP5842-03
3. Waffle plate (upper)	1	GRP5842-05
4. Waffle plate (lower)	1	GRP5842-06

HOW TO USE:

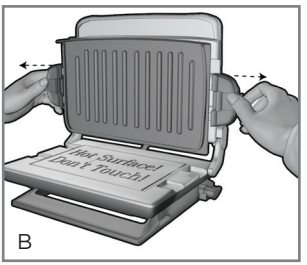
This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers.
- Remove and save literature.
- Remove the plastic band around the power plug using scissors
- Wash drip tray as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge to remove any dust. Wipe dry with a soft cloth or paper towels.
- Select location where unit is to be used, leaving enough space between back of unit and wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

ATTACH GRILL PLATES

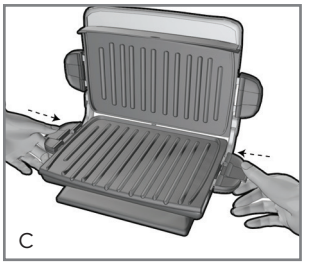
Important: This appliance should always be used with 2 grill plates securely attached.



B

Ceramic Grill Plates (See pg 4)

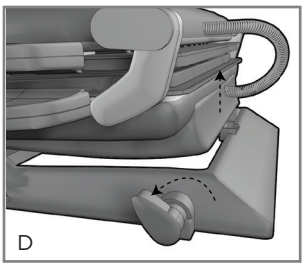
1. Securely attach top and bottom grill plates using release handles on sides of plates **(B and C)**.


C

Important: When grilling meats, use the grill plates and turn the slope knob so that the grill is in the angled grilling position and drippings drain into the grease tray.

Note: This position should only be used when grilling.

2. Place drip tray under front sloped section of bottom plate on grill.


D

WAFFLE PLATES

(See pg 4)

Important: When using these plates, make sure bottom plate is in a completely horizontal position (see illustration D, pg 5).

1. When cooking waffles, securely attach top and bottom waffle plates using release handles on sides of plates.
2. Set temperature at 425º F (220°C) and allow grill to preheat for at least 5 minutes.
3. Waffles take about 8 minutes to cook to golden brown.

PREHEATING THE GRILL:

1. Close lid on grill.
2. Unwind cord and plug it into standard electrical outlet. LCD display will show dashes where time and temperature will be displayed.
3. Press POWER to turn grill on. 5 minutes will appear on timer display and 300º F (145º C) will appear flashing on temperature display.
4. To adjust the desired cooking time, press the "TEMP/TIMER" function button. The "TEMP/TIMER" allows you to toggle between the two functions to adjust grill settings.
5. The Timer can be changed at any time in one-minute increments by tapping ▲ or ▼ repeatedly. The Timer can be set for a minimum of 1 minute and maximum of 20 minutes.
6. Set desired temperature by tapping ▲ repeatedly to select desired temperature. Temperature changes in 25° increments.
   - Temperature settings range from 300º F to 425º F (145º F to 220º C).
   - "SEAR" may also be selected (see "SEARING").
7. Once preheated, the grill will beep and the temperature will stop flashing.
8. Carefully place foods to be cooked on bottom grill plate. This grill usually accommodates 5 servings. Do not overload grill.
9. Close lid and allow food to cook to desired doneness.

See suggested cooking times found in GRILLING CHART on page 10-11.

10. Using pot holder or oven mitts carefully open lid.
11. Check food with thermometer to verify doneness after cooking.
12. When finished cooking, remove cooked food. Press POWER and unplug grill to turn off.

Important: Heat continues to be ON until the power button is turned off or the grill is unplugged.

Note: Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching

nonstick surface of grill plates. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.

SEARING DIRECTIONS:

Pressing "SEAR" will illuminate the red LED and automatically set the highest temperature (500º F) for a duration of time.

1. For best searing results, make sure the food surface is free of moisture.
2. Turn on grill and set temperature to 350°F (175°C) then press SEAR. A red LED will illuminate and the display will flash 500°F (260°C) while preheating.
3. When the grill reaches 500°F (260°C) (approximately 8-10 minutes), the temperature display will stop flashing and an audible "beep" will be heard.
4. IMMEDIATELY place food on the grill plate and close lid. Meat will sear for 90 seconds then default back to 350°F (175°C).
5. Continue to cook food to the desired doneness using chart below. Let meat stand 1-2 minutes before cutting

Caution: Grill will be hot during searing.

GRILLING MEAT, POULTRY, FISH AND SANDWICHES:

When grilling meats, poultry and fish, use the grill plates and turn the slope knob so that the grill is in the angled grilling position and drippings drain into the grease tray.

When grilling sandwiches, turn the slope knob so that the grill is in the horizontal position.

1. Select time and temperature desired, following directions in PREHEATING GRILL. Allow time for preheating grill.
2. Before first use, if desired, lightly oil grill plates.

Note: Aerosol cooking spray should not be used on ceramic or nonstick surface. Chemicals that allow spray to come out of can build up on surface of grill plates and reduce their efficiency.

3. Carefully place food on bottom grill plate of preheated grill.

Note: Do not overload grill plate.

4. Close lid directly onto food

Note: Use suggested cooking times found in SUGGESTED GRILLING CHART on page 10.

5. Allow food to cook for selected time.

Important: Do not leave the appliance unattended during use.

6. During cooking, timer display will count down. When selected time has elapsed, grill will give audible signal. Grill will remain on until powered off or unplugged.
7. After selected time, food should be done. If you would prefer longer cooking, simply follow steps beginning at step 4.
8. Using pot holder, carefully open lid.
9. Remove cooked food.

Note: Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plates. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.

10. Press POWER to turn off and unplug grill.

Caution: To avoid sparks at outlet while disconnecting plug, make sure unit is powered off before disconnecting plug from outlet.

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

Note: Be sure liquid in drip tray has cooled.

Caution: Do not remove grill plates while grill is hot. Always allow them to cool to room temperature before removing or cleaning.

SEARING GUIDELINES CHART

FOOD	COOKING TIME (after searing)	RECOMMENDED FINISHED INTERNAL TEMPERATURE
Boneless Steak (¾-1-inch thick) (5 oz.)	Med Rare - Sear + 1 min. Med - Sear + 2 min. Med well - Sear + 3 min.	140ºF / 60ºC 150ºF / 65ºC 160ºF / 70ºC
Boneless Chicken Breast (5 oz.)	Sear + 3 – 4 minutes	170ºF / 75ºC at thickest point
Salmon Fillet (5 oz.)	Sear + 2 – 4 minutes	140-150°F (60º-60ºC). Note: Salmon will continue cooking after it is removed from grill
Fresh Hamburger (5 oz.) ¾-inch thick	Sear + 2 – 3 minutes	160ºF / 70ºC

Please note: To be sure your food is fully cooked the USDA recommends the following guidelines: Use a meat thermometer to test for doneness by inserting the meat thermometer into the center of the food being cooked and make sure the thermometer is not touching the bone.

SUGGESTED GRILLING CHART FOR MEATS, POULTRY, FISH AND SANDWICHES

The following are meant to be used as a guideline only. Times reflect full grill of food. Cooking time will depend upon thickness and cut being used. Use cooking thermometer as test for doneness. If food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking food.

FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
MEAT		
Hamburger (5 oz.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160ºF / 70ºC)
Frozen hamburgers (5 oz.)	5 – 6 minutes	Cooked to medium (160ºF / 70ºC)
Flank steak (¾ lb.)	6 – 8 minutes	¾-inch thick. Cooked to medium rare (145ºF / 63ºC)
Skirt steak (½ lb.)	4 – 6 minutes	Cooked to medium (160ºF)
NY strip steak (shell steak) (6 oz.)	6 – 8 minutes	¾-inch thick. Cooked to medium rare (145ºF / 63ºC)
Beef tenderloin (5 oz.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick. Cooked to medium rare (145ºF / 63ºC)
Beef kabobs	5 – 7 minutes	Cooked to medium (160ºF / 70ºC)
Pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to (160ºF / 70ºC)
Pork loin chops, bone in	4 – 6 minutes	½ -inch thick Cooked to (160ºF / 70ºC)
Sausage, link or patty	4 – 6 minutes	Cooked to (160ºF / 70ºC)
Hot dogs	4 – 5 minutes	Cooked to (168ºF / 75ºC)
Bacon	6 – 8 minutes	
Smoked pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes	Cooked to (160ºF / 70ºC)
Lamb chops, loin	5 – 7 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160ºF / 70ºC)

FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
POULTRY		
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 – 13 minutes	Cooked to (170ºF / 77ºC)
Chicken tenderloins (4 to 6 pieces)	4 – 6 minutes	Cooked to (170ºF / 77ºC)
Turkey tenderloin (¾ lb.)	9 – 11 minutes	Cooked to (170ºF / 77ºC)
Turkey burgers (5 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to (170ºF / 77ºC)
FISH		
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	5 – 7 minutes	Cooked to (145ºF / 63ºC)
Trout fillet (6 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to (145ºF / 63ºC)
Salmon fillet (8 oz. piece)	5 – 7 minutes	Cooked to (145ºF / 63ºC)
Salmon steak (8 oz.)	7 – 9 minutes	Cooked to (145ºF / 63ºC)
Tuna steak (6 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to (145ºF / 63ºC)
Shrimp	3 – 4 minutes	Cooked to (145ºF / 63ºC)
SANDWICHES		
Grilled cheese	2 – 3 minutes	Cook until cheese is melted and sandwich is golden brown
Grilled cheese with tomato tuna, ham or bacon	3 – 4 minutes	Cook until cheese is melted and sandwich is golden brown
Quesadillas	2 – 3 minutes	Cook until cheese is melted and tortilla is lightly browned

Please note: To be sure your food is fully cooked the USDA recommends the following guidelines: Use a meat thermometer to test for doneness by inserting the meat thermometer into the center of the food being cooked and make sure the thermometer is not touching the bone.

GRILLING FRUITS AND VEGETABLES

The following are meant to be used as a guideline only. The times reflect a full grill of food. Cooking time will depend upon thickness of food. Use a fork inserted into the center of the food to test for doneness. (Be careful not to touch the grill plate.) If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

FOOD	GRILLING TIME
Asparagus spears	4 – 6 minutes
Bell peppers, assorted colors cut into ½-inch rings	5 – 7 minutes
Mushrooms, thickly sliced	4 – 5 minutes
Onion slices, ½-inch	5 – 7 minutes
Potato slices, ½-inch	15 – 18 minutes
Portabella mushrooms, 3-inch diameter	4 – 6 minutes
Zucchini slices, ½-inch	3 – 4 minutes
Fresh pineapple slices, ½-inch	2 – 4 minutes

GRILLING TIPS:

- To prevent heat loss and promote even cooking, do not open the grill cover frequently while cooking.
- This grill generally accommodates 5 servings; do not overload
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary, adjust timer using control button.
- If cooking more than one piece of food, try to have them similar in size and thickness.
- Remember that since grill is cooking from both sides, cooking time will typically be shorter than expected. Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings before grilling or marinate foods before cooking.

CARE AND CLEANING

CLEANING

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

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet and allow to cool.

Caution: To avoid sparks at outlet while disconnecting plug, make sure unit is powered off before disconnecting the plug from the outlet.

Important: Heating elements will continue to be ON until grill is powered off.

2. With drip tray in place, use plastic spatula to scrape any excess fat and food particles into the drip tray. Wipe plates dry with a paper towel or sponge.
3. Remove plates as instructed in HOW TO USE (see illustrations B and C). To clean grill plates, wash in warm, soapy water; dry thoroughly with a paper towel.
4. Empty drip tray and wash in warm, soapy water; dry thoroughly with a paper towel.
5. Reinstall grill plates (see illustrations B and C), making sure they are securely attached to grill body.

Note: Removable grill plates are also dishwasher-safe. If washing grill plates in a dishwasher, wipe uncoated side with a dry towel to prevent discoloration. Dishwasher detergent may cause oxidation on uncoated side of grill plate. This is not harmful and can be wiped off with a damp towel.

6. To remove stubborn buildup, use a nonmetallic scrubbing pad to clean the grill plates.

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

7. To clean the grill exterior, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.

Important: Do not immerse body of grill in water or any other liquid.

8. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be preformed by a qualified electrician.

Caution: Make sure to hold grill housing by the handle while cleaning to prevent accidental closing and injury.

STORAGE

- **Always make sure grill is clean and dry before storing.**

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Finish on grill plates has cut marks.	Metal utensils have been used.	Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plates. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.
Grill marks on food are very light.	Grill was not fully preheated before use.	Always preheat grill at least 5 minutes before cooking any foods.
There is food buildup on grill plates.	Grill not properly cleaned after use.	Use nylon scrubbing pad and hot, soapy water to clean grill plates. Do not use steel wool scrubbing pads or abrasive cleaners to clean grill.
Food is dry and burnt.	Food is overcooked.	Because grill is cooking from both sides, food is cooked much faster than in a skillet or under a broiler. Use cooking chart as a guide and check food at lowest time stated on chart.
Grill does not turn on.	Grill is not plugged in.	Check to be sure appliance is plugged into working outlet and POWER is on.
SEAR cooks longer than 90-seconds	Unit is not preheated to 500˚F (non-flashing)	Select "SEAR" and bring to 500˚F temperature (non-flashing) prior to placing food on grill plates
Underside of grill plates are discolored	Oxidation caused by dishwasher detergent	Oxidation on uncoated side of plate is not harmful and can be wiped off with a damp towel.

RECIPES

WAFFLE EGGS BENEDICT

Prep Time: 15 minutes | Cook Time: 15 minutes | Total Time: 30 minutes
Yield: 8 servings

Ingredients:

Waffles:

2 cups all-purpose flour
¼ cup cornstarch
2 Tbsp. granulated sugar
1 Tbsp. baking powder
½ tsp. salt
½ tsp. baking soda
1 ¾ cups buttermilk, at room temperature
3 eggs, beaten
1/3 cup butter, melted

Hollandaise Sauce:

1 cup salted butter
6 egg yolks
3 Tbsp. lemon juice
¼ tsp. Dijon mustard
Salt and freshly ground pepper

Poached Eggs:

8 eggs
2 tsp white vinegar

8 slices ham
1 Tbsp. chopped chives for garnish

Recipe Directions:

Place waffle plates on the grill. Use switch at bottom right rear of grill to make flat surface. Close cover; set cooking temperature at 425°F and cooking time for 8 minutes. Allow grill to preheat for 5 minutes.

Waffles: Stir together flour, cornstarch, sugar, baking powder, salt and baking soda. In a separate bowl, whisk together buttermilk, eggs and butter; stir into flour mixture until just combined.

Pour 2 cups of batter onto waffle plates. Close and cook for about 8 minutes or until golden. Arrange waffles on a wire rack set over a baking sheet; place in warm oven. Repeat with remaining batter to make 8 waffles (4 batches).

Hollandaise Sauce: In small saucepan, melt butter over medium-high heat until bubbling. Combine egg yolks, lemon juice and mustard in a blender; purée until smooth. With motor running, pour bubbling butter into blender. Season with salt and pepper to taste. Cover to keep warm for up to 30 minutes.

Poached Eggs: Meanwhile, fill a saucepan with enough water to come about 3 inches up side. Heat until water simmers gently; stir in vinegar. Break cold egg into small dish or saucer. Holding dish just above simmering water, slip egg into water. Cook, in barely simmering water, for 3 to 5 minutes or until egg white is set and yolk is soft or until desired level of doneness. Remove eggs with slotted spoon. Drain well on paper towel.

Place each waffle on a plate; top with a slice of ham, a poached egg and Hollandaise sauce. Garnish with chives; serve immediately.

Tip: Waffles can be tightly wrapped and frozen for up to 1 month.

HARVEST HAM PANINI

Ingredients:

2 slice of whole grain bread

2 ounces deli ham

½ apple or pear, thinly sliced

¼ cup shredded 2% cheddar cheese

1 tablespoon butter

(optional) Thinly sliced onion

Directions:

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

ARTICHOKE STUFFED CHICKEN

Preheat temperature: Medium | Estimated cooking time: 6 minutes

Servings 4

Ingredients:

14 ounce can artichoke hearts, packed in water, drained

2 Tbsp. fresh lemon juice

1 tsp. lemon zest

2 Tbsp. grated Romano cheese

1 large garlic clove, chopped

2 Tbsp. extra-virgin olive oil

4 boneless, skinless, chicken breasts, about 5 ounces, each

1 tsp. salt

¼ tsp. black pepper

Directions

1. Place the artichoke hearts, lemon juice, lemon zest, cheese, garlic and olive oil in a food processor and process until blended.
2. Place the chicken on a clean cutting surface. With the tip of a sharp knife, slit each breast horizontally without cutting all the way through to create a pocket.
3. Stuff ¼ of the stuffing into each chicken breast and press the edges to close. Fasten opening with toothpicks.
4. Season the chicken with salt and pepper.
5. Place the chicken breasts on the preheated grill. Cook for 6 minutes or until chicken registers 180° F on meat thermometer.
6. Remove toothpicks before serving.

NEED HELP?

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

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

What does it cover?

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

For how long?

- Two years after the date of original purchase.

What will we do to help you?

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

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

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

How does state law relate to this warranty?

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

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

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

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Comuníquese con Servicio al Cliente al número gratis que aparece en la sección de garantía.
- 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, ajuste todo control a la posición de apagado (OFF) y después, retire el enchufe de la toma de corriente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluído niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.
- Este aparato no está diseñado para operar por medio de un temporizador externo o control remoto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (EE.UU/Mexico)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

ENCHUFE DE TIERRA (CANADA)

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

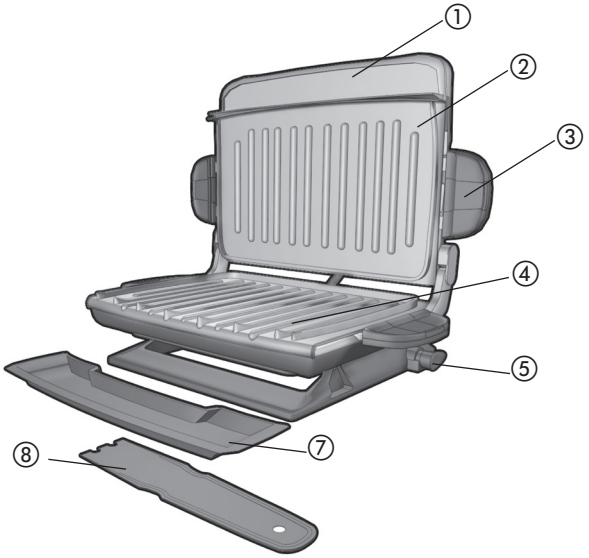
CABLE ÉLECTRICO

A) Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
B) Existen cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso.
C) Si se utiliza un cable de extensión:

1) La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato;
2) Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra; y
3) El cable debe ser acomodado de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.

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

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



A1

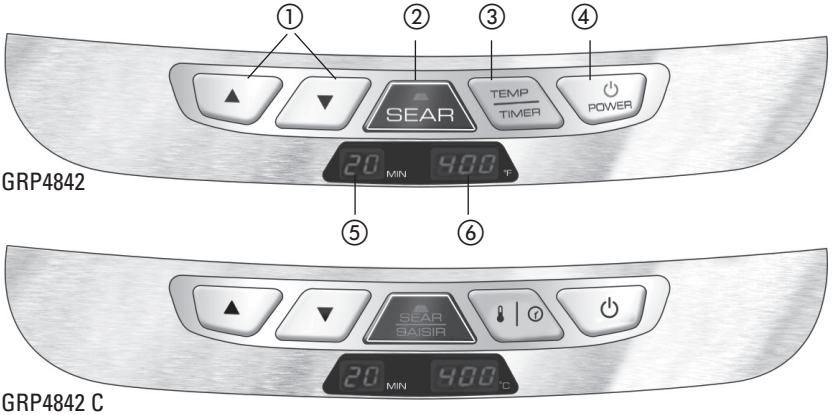
1. Mango integrado
† 2. Placa para asar (superior) (Pieza Nº GRP5842-08)
3. Manijas de lanzamiento de la placa de la parrilla (ambos lados)
† 4. Placa para asar (inferior) (Pieza Nº GRP5842-03)
5. Ángulo de parrilla ajustable
6. Cable de alimentación (no mostrado)
† 7. Bandeja de goteo (Pieza Nº GRP5842-01)
† 8. Espátula (Pieza Nº GRP5842-02)

† Reemplazable/desmontable por el consumidor

---

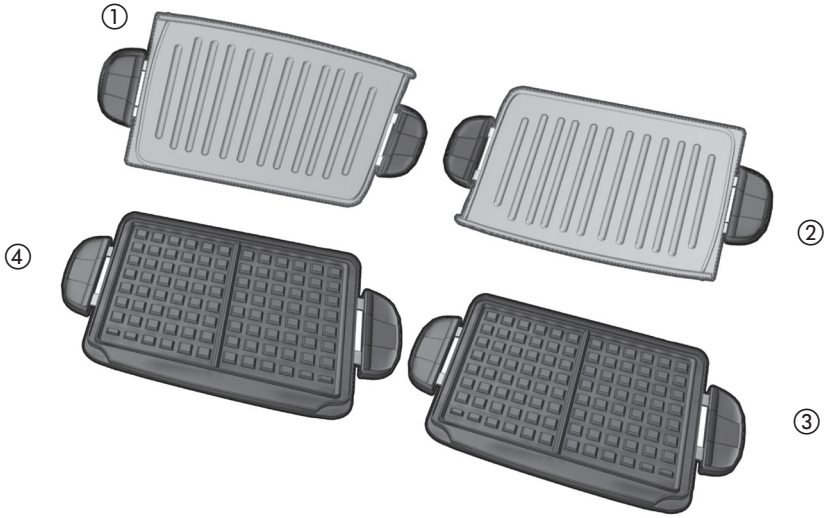
1. Selector para subir/bajar la temperatura
2. Botón de la función para sellar (Sear)
3. Selector de temperatura/reloj automático
4. Botón de funcionamiento
5. Pantalla de tiempo
6. Pantalla de temperatura

A2



GRP4842

GRP4842 C



A3

Placa	Incluída(s)	Pieza Nº
1. Placa para asar superior	1	GRP5842-08
2. Placa para asar inferior	1	GRP5842-03
3. Placa para wafles (superior)	2	GRP5842-05
4. Placa para wafles (inferior)	2	GRP5842-06

COMO USAR:

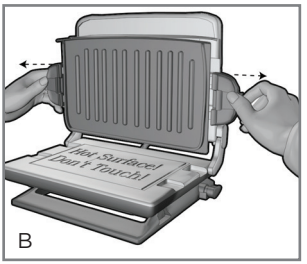
Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.

PASOS PRELIMINARES

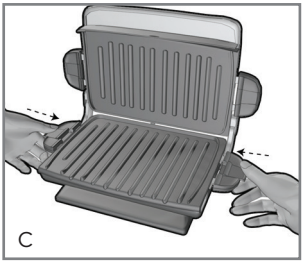
- Retire todas las etiquetas y el material de empaque.
- Retire y guarde la literatura.
- Retire la tira plástica alrededor del enchufe utilizando unas tijeras.
- Lave la bandeja de goteo según se describe en la sección CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- Limpie las placas para asar con un paño o una esponja humedecidos para eliminar el polvo. Séquelas con un paño suave o toallas de papel.
- Seleccione el lugar donde se utilizará el aparato, dejando espacio suficiente entre la parte posterior del mismo y la pared de modo que el calor fluya sin dañar los gabinetes o las paredes.

COLOCACIÓN DE LAS PLACAS PARA ASAR

Importante: Este aparato debe utilizarse siempre con 2 placas para asar firmemente aseguradas.

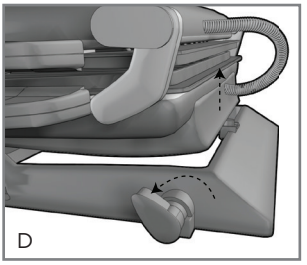


B


C

Placas de cerámica (Consulte la figura **A3**., p5)

1. Coloque la placa para asar superior e inferior usando las palancas de liberación que se encuentran a cada lado de las placas **(B** y **C)**.


D

Importante: Al usar las placas para asar, gire el control de inclinación para alzar la parte posterior de la placa inferior de manera que ésta quede en un ángulo y así permitir que la grasa se dirija y caiga en la bandeja de grasa.Nota: Esta posición solo debe utilizarse para asar.

2. Coloque la bandeja de goteo debajo de la sección inclinada de la placa inferior.

PLACAS PARA WAFLES

(Consulte la figura **A3**.)

Importante: Al utilizar estas placas, asegúrese de que la placa inferior esté en posición completamente horizontal (vea D, p21).

1. Al preparar wafles, coloque la placa superior e inferior para wafles usando las palancas de liberación que se encuentran a cada lado de las placas.
2. Configure la temperatura a 425º F y permita que la parrilla se caliente durante al menos 5 minutos.
3. Los wafles tardan aproximadamente 8 minutos en ponerse dorados.

PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA:

1. Cierre la tapa de la parrilla.
2. Desenrolle el cable y conéctelo a una toma de corriente estándar. La pantalla digital mostrará guiones donde aparecerán el tiempo y la temperatura.
3. Presione el botón POWER para encender la parrilla; en la pantalla del cronómetro aparecerán 5 minutos y 300° F aparecerá parpadeando en la pantalla de temperatura.
4. Para cambiar el tiempo de cocción, presione el botón de temperatura/reloj automático (TEMP/TIMER). La función de TEMP/TIMER le permite presionar el botón TEMP/TIMER una y otra vez para alternar de una función a otra hasta alcanzar el ajuste deseado.
5. El tiempo se puede modificar en cualquier momento en incrementos de un minuto tocando ▲ o▼ reiteradamente. El tiempo mínimo de cocción es de 1 minuto; el máximo es de 20 minutos. La pantalla digital mostrará ON (encendido).
6. Establezca la temperatura deseada tocando ▲ reiteradamente. La temperatura cambia en incrementos de 25°.
   - La temperatura se puede establecer entre 300º F y 425º F.
   - La función para dorar/sellar (SEAR) también puede ser seleccionada (vea INSTRUCCIONES PARA DORAR/SELLAR).
7. Una vez precalentada, la parrilla emitirá un sonido y la temperatura dejará de aparecer intermitentemente.
8. Coloque cuidadosamente los alimentos que se van a cocinar sobre la placa inferior. Generalmente en la parrilla caben de 5 porciones. No sobrecargue la parrilla.
9. Cierre la tapa y cocine los alimentos durante el tiempo deseado.

Nota: Utilice los tiempos de cocción sugeridos en la TABLA PARA ASAR en la página 29.

10. Abra la tapa cuidadosamente con la ayuda de agarraderas o mitones.

11. Una vez que termine el ciclo de cocción, utilice un termómetro de cocina para verificar el grado de cocción de los alimentos.
12. Cuando termine de cocinar, retire los alimentos. Presione el botón de funcionamiento y apague el aparato.

Importante: La parrilla sigue generando calor hasta que se desconecta.

Nota: Utilice siempre utensilios de plástico, nylon o madera que sean resistentes al calor para no rayar la superficie antiadherente de las placas. Nunca utilice pinchos de metal, pinzas, tenedores o cuchillos.

INSTRUCCIONES PARA DORAR/SELLAR

Cuando se presiona el botón de la función para sellar (SEAR), la luz roja del botón se ilumina y automáticamente se programa la temperatura de cocción más alta (500° F) durante un período de tiempo.

1. Para mejores resultados de dorado y sellado, asegúrese de que la superficie del alimento esté libre de humedad.
2. Encienda la parrilla y ajuste la temperatura a 350. Luego presione el botón SEAR (dorar/sellar). La luz roja LED del botón se ilumina y la pantalla muestra 500 parpadeando mientras que la parrilla se precalienta.
3. Cuando la parilla alcanza 500°F (aproximadamente de 8 a 10 minutos), la temperatura parará de mostrarse y una señal audible se escuchará.
4. INMEDIATAMENTE coloque los alimentos sobre la placa de la parrilla y cierre la tapa. La carne se dorará y sellará por 90 segundos y luego cambiará a la temperatura 350°F.
5. Continue cocinando los alimentos al término deseado, según su gusto, utilizando la tabla que aparece a continuación como guía. Deje reposar la carne de 1 a 2 minutos antes de cortarla.

Nota: La parrilla está caliente durante el ciclo de dorado/sellado.

INSTRUCCIONES ALTERNAS PARA COCINAR USANDO LA FUNCIÓNPARA DORAR:

La parrilla funcionará para asar una temperatura máxima al colocarse los alimentos sobre las placas de cocción y después de presionar el botón de la función para dorar, antes de alcanzar la temperatura de precalentamiento de 500°F. En este modo de cocción, la parrilla cocinará pero la temperatura coninuará apareciendo intermitentemente hasta que la parrilla se haya precalentado (la temperatura deja de aparecer intermitentemente). A esta temperatura, los alimentos pueden seguir cocinandose a su gusto, antes de que la parrilla alcance 500°F de temperatura.

CÓMO ASAR CARNES, AVES, PESCADOS Y SÁNDWICHES:

En esta posición, la placa para asar se apoya sobre los alimentos.

Cuando esté asando carnes, aves y pescado, gire el control de inclinación localizado en la parte inferior derecha hacia atrás de la parrilla para alzar la parte posterior de la placa inferior y así permitir que la grasa caiga en la

bandeja de goteo.

Cuando esté haciendo sandwiches a la parrilla, gire el control de inclinación para colocar las placas en posición horizontal.

1. Seleccione el tiempo y la temperatura deseados según las instrucciones de la sección PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA. Agregue tiempo para que la parrilla se precaliente.
2. Antes del primer uso, si lo desea, unte las placas para asar ligeramente con aceite.

Nota: No utilice aceite para cocinar en aerosol sobre la superficies de cocción de cerámica o antiadherentes. Los químicos que permiten que el aerosol salga pueden acumularse en la superficie de las placas y reducir su eficiencia.

3. Coloque cuidadosamente los alimentos sobre la placa inferior de la parrilla.

Nota: No sobrecargue la placa para asar.

4. Cierre la tapa directamente sobre los alimentos.

Nota: Utilice los tiempos de cocción sugeridos en la TABLA PARA ASAR en la página 27-29.

5. Permita que los alimentos se cocinen durante el tiempo seleccionado.

Importante: Preste atención al aparato durante su uso.

6. Durante la cocción, el cronómetro contará de forma regresiva. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la parrilla emitirá un sonido. La parrilla continuará encendida hasta que se apague o se desenchufe.
7. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, los alimentos deberían estar listos. Si prefiere más tiempo de cocción, siga los pasos empezando por el paso 4.
8. Abra la tapa cuidadosamente con la ayuda de agarraderas.
9. Retire los alimentos.

Nota: Utilice siempre utensilios de plástico, nylon o madera que sean resistentes al calor para no rayar la superficie antiadherente de las placas. Nunca utilice pinchos de metal, pinzas, tenedores o cuchillos.

10. Presione POWER para apagar y desconectar la parrilla.

Precaución: Para evitar que se produzcan chispas en el enchufe mientras se desconecta el aparato, asegúrese de que esté apagado antes de desconectarlo.

11. Permita que la bandeja de goteo se enfríe antes de alejarla de la parrilla. Lave y seque la bandeja de goteo después de cada uso.

Nota: Asegúrese de que el líquido de la bandeja de goteo se haya enfriado.

Precaución: No retire las placas para asar mientras la parrilla aún esté caliente. Permita siempre que se enfríen a temperatura ambiente antes de retirarlas o limpiarlas.

GUÍA PARA DORAR/SELLAR

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN (después de sellar)	TEMPERATURA INTERNA FINAL RECOMENDADA
Bistec sin huesos (de ¾ a 1 pulgada de grosor) (5 onzas)	Término medio crudo: dorar 1 minuto más Término medio: dorar 2 minutos más Término medio bien cocinado: dorar 3 minutos más	140ºF 150ºF 160ºF
Pechuga de pollo deshuesado (5 onzas)	dorar 3 – 4 minutos más	170ºF en el punto más grueso
Filete de salmón (5 onzas)	dorar 2 – 4 minutos más	140-150°F. Nota: El salmón continuará cocinandose después que se retira de la parrilla.
Hamburguesa (5 onzas) ¾-pulgada de grosor	dorar 2 – 3 minutos más	160ºF

Tenga en cuenta: Para asegurarse de que su alimento esté completamente cocinado, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda las siguientes pautas. Use un termómetro para carnes para comprobar si el alimento está listo insertando el termómetro para carnes en el centro del alimento que está cocinando y asegúrese de que el termómetro no toque el hueso.

CUADRO PARA ASAR A LA PLANCHA SUGERIDO PARA CARNES, AVES, PESCADOS Y SÁNDWICHES

Los siguientes valores se deben usar como guía únicamente. Los tiempos sugeridos corresponden a la capacidad completa de la plancha. El tiempo de cocción depende del grosor y del corte utilizados. Use un termómetro de cocción para comprobar si el alimento está listo. Si el alimento necesita una cocción más prolongada, verifique periódicamente para evitar cocinarlo en exceso.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
CARNE		
Hamburguesa 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 70 °C (160 °F)
Hamburguesas congeladas	5 – 6 minutos	Cocción a término medio 70 °C (160 °F)
Bistec de vacío 340,19 g (¾ lb)	6 – 8 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Bistec de falda 226,8 g (½ lb)	4 – 6 minutos	Cocción a término medio 70 °C (160 °F)
Bistec tipo NY (del lomo corto) 170,1 g (6 oz)	6 – 8 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Filete de carne de res 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Pinchos de carne de res	5 – 7 minutos	Cocción a término medio 70 °C (160 °F)
Chuletas de lomo de puerco, deshuesadas	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a 70 °C (160 °F)
Chuletas de lomo de puerco, con hueso	4 – 6 minutos	1,27 cm (½ pulgada) de grosor Cocción a 70 °C (160 °F)
Embutido, salchichita o pati	4 – 6 minutos	Cocción a 70 °C (160 °F)
Hot dogs	4 – 5 minutos	Cocción a 75 °C (168 °F)
Tocino	6 – 8 minutos	

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas	4 – 6 minutos	Cocción a 70 ºC (160 ºF)
Chuletas de cordero, lomo	5 – 7 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 70 ºC (160 ºF)
AVES		
Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel 226,8 g (8 oz)	11 – 13 minutos	Cocción a 77 ºC (170 ºF)
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	4 – 6 minutos	Cocción a 77 ºC (170 ºF)
Lomo de pavo 340,19 g (¾ lb)	9 – 11 minutos	Cocción a 77 ºC (170 ºF)
Hamburguesas de pavo 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 77 ºC (170 ºF)
PESCADO		
Filetes de tilapia 170,1 g (6 oz) c/u	5 – 7 minutos	Cocción a 63 °C (145 ºF)
Filete de trucha 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 63 °C (145 ºF)
Filete de salmón (8 oz) por pieza	5 – 7 minutos	Cocción a 63 °C (145 ºF) 226,8 g
Bistec de salmón (8 oz)	7 – 9 minutos	Cocción a 63 °C (145 ºF) 226,8 g
Bistec de atún 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 63 °C (145 ºF)
Langostinos	3 – 4 minutos	Cocción a 63 °C (145 ºF)

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
SÁNDWICHES		
Queso asado a la plancha	2 – 3 minutos	Cocine hasta que el queso se derrita y el sándwich está dorado
Queso asado a la plancha con tomate, atún, jamón o tocino	3 – 4 minutos	Cocine hasta que el queso se derrita y el sándwich está dorado
Quesadillas	2 – 3 minutos	Cocine hasta que el queso se derrita y la tortilla adquiera un color ligeramente dorado

Tenga en cuenta: Para asegurarse de que su alimento esté completamente cocinado, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda las siguientes pautas. Use un termómetro para carnes para comprobar si el alimento está listo insertando el termómetro para carnes en el centro del alimento que está cocinando y asegúrese de que el termómetro no toque el hueso.

ASAR A LA PLANCHA FRUTAS Y VERDURAS

Los siguientes valores se deben usar como guía únicamente. Los tiempos sugeridos corresponden a la capacidad completa de la plancha. El tiempo de cocción depende del grosor del alimento. Introduzca un tenedor en el centro del alimento para comprobar si está listo. (Tenga cuidado de no tocar la placa de la plancha). Si el alimento necesita una cocción más prolongada, verifique periódicamente para evitar cocinarlo en exceso.

ALIMENTO	TIEMPO PARA ASAR A LA PLANCHA
Racimos de espárragos	4 – 6 minutos
Pimientos, diversos colores cortados en aros de 1,27 cm (½ pulgada)	5 – 7 minutos
Hongos, en rebanadas gruesas	4 – 5 minutos
Rebanadas de cebolla, 1,27 cm (½ pulgada)	5 – 7 minutos
Rebanadas de papa, 1,27 cm (½ pulgada)	15 – 18 minutos
Hongos portobello, 7,62 cm (3 pulgadas) de diámetro	4 – 6 minutos
Rebanadas de zucchini, 1,27 cm (½ pulgada)	3 – 4 minutos
Rodajas de piña fresca, 1,27 cm (½ pulgada)	2 – 4 minutos

CONSEJOS PARA ASAR A LA PLANCHA:

- Para impedir la pérdida de calor y generar una cocción pareja, no abra la tapa de la plancha frecuentemente durante la cocción.
- No llene la plancha en exceso; entran 5 porciones cómodamente.
- Al cocinar por primera vez un alimento específico, compruebe si está listo varios minutos antes del tiempo sugerido; si es necesario, ajuste el temporizador con el botón de control.
- Si cocina más de un trozo de alimento, intente que tengan un tamaño y grosor similares.
- Recuerde que, dado que la plancha cocina de ambos lados, el tiempo de cocción será típicamente más corto que lo esperado. Preste atención para evitar cocinar en exceso.
- Para obtener un sabor más intenso, agregue los condimentos secos antes de asar a la plancha o marine los alimentos antes de cocinarlos.

Cuidado y limpieza

LIMPIEZA

Precaución: Para evitar quemaduras accidentales, espere hasta que la plancha se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Antes de limpiar, desenchufe la plancha de la toma de corriente de la pared y deje que se enfríe.

Precaución: Para evitar que se produzcan chispas en la toma de corriente al desconectar el enchufe, asegúrese de que la alimentación eléctrica esté apagada antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente.

Importante: Las resistencias seguirán estando encendidas hasta desenchufar el electrodoméstico.

2. Con la bandeja de goteo en su lugar, use una espátula plástica para raspar cualquier exceso de grasa y partículas de comida en la bandeja de goteo. Seque las placas con una toalla de papel o una esponja.
3. Retire las placas según se indica en la sección MODO DE EMPLEO (vea las ilustraciones **B** y **C**). Para limpiar las placas de la plancha, lávelas con agua templada en jabón; séquela bien con una toalla de papel.
4. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua templada en jabón; séquela bien con una toalla de papel.
5. Vuelva a instalar las placas de la plancha (vea las ilustraciones **B** y **C**), y asegúrese de que estén firmemente sujetas a la estructura de la plancha.

Nota: Las placas desmontables de la plancha se pueden lavar en un lavavajillas. Si lava las placas de la plancha en un lavavajillas, limpie el lado no recubierto con una toalla de papel para evitar que se decolore. El detergente del lavavajillas puede provocar oxidación del lado no recubierto de la placa de la plancha. Esto no es nocivo y puede retirarse con una toalla húmeda.

6. Para eliminar las acumulaciones difíciles, use una esponjilla de no metálica para limpiar las placas de la plancha.

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

7. Para limpiar la tapa de la plancha, limpie con una esponja húmeda templada y seque con un trapo seco suave.

Importante: No sumerja la estructura de la plancha en agua ni en ningún otro líquido.

8. Cualquier servicio técnico que requiera desarmar la plancha, además de la

limpieza mencionada, debe ser realizado por un electricista calificado.

Precaución: Asegúrese de sujetar la tapa de la plancha por el tirador al limpiarla para evitar que se cierre accidentalmente y provoque lesiones.

ALMACENAMIENTO

- **Siempre asegúrese de que la plancha esté limpia y seca antes de almacenarla.**

DETECCIÓN DE FALLAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Las terminaciones de las placas de la plancha tienen marcas de cortes.	Se han utilizado utensilios de metal.	Siempre use utensilios de plástico, nailon o madera antitérmicos para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas de la plancha. Nunca use espetones, pinzas, tenedores ni cuchillos de metal.
Las marcas del asado a la plancha en los alimentos son muy leves.	No se precalentó la plancha completamente antes de usarla.	Siempre precaliente la plancha, por lo menos, 5 minutos antes de cocinar cualquier alimento.
Hay acumulación de comida en las placas de la plancha.	No se limpió la plancha correctamente después de usarla.	Use esponjillas de nailon y agua caliente en jabón para limpiar las placas de la plancha. No use esponjillas de lana de acero ni limpiadores abrasivos para limpiar la plancha.
El alimento está seco y quemado.	El alimento se ha cocinado en exceso.	Dado que la plancha cocina de ambos lados, los alimentos se cocinan mucho más rápidamente que en una sartén o en un asador. Use el cuadro de cocción como guía y controle el alimento cuando haya pasado el tiempo más bajo establecido en el cuadro.
La plancha no enciende.	La plancha no está enchufada.	Compruebe que el electrodoméstico esté enchufado en una toma de corriente que funcione y que el interruptor de encendido/ apagado esté en la posición de encendido.
La parte inferior de las placas están descoloridas.	Oxidacción causada por líquido detergente para máquina lavaplatos	Oxidacción presente en el lado sin revestimiento de la placa no es dañino y se puede limpiar con una toalla humedecida.

RECETAS

WAFFLES Y HUEVOS A LA BENEDICTINA

Tiempo de preparación: 15 minutos | Tiempo de cocción: 15 minutos
Tiempo total: 30 minutos | Rinde: 8 porciones

Ingredientes:

Waffles:

2 tazas de harina común
¼ taza de maicena
2 cucharadas de azúcar granulada
1 cucharada de polvo de hornear
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de bicarbonato de soda
1 ¾ tazas de suero de mantequilla, a temperatura ambiente
3 huevos batidos
1/3 taza de mantequilla, derretida

Salsa Holandesa:

1 taza de mantequilla con sal
6 yemas de huevo
3 cucharadas de jugo de limón
¼ cucharadita de mostaza Dijon
Sal y pimienta acabada de moler

Huevos Escalfados:

8 huevos
2 cucharaditas de vinagre blanco

8 rebanadas de jamón
1 cucharada de cebollines, picados para adornar

Preparación de la Receta:

Coloque las placas para waffles en la parrilla. Use el interruptor en la parte inferior del lado derecho posterior de la parrilla para convertir en una superficie plana. Cierre la tapa; ajuste la temperatura de cocción a 425°F y el tiempo de cocción a 8 minutos. Permita que la parrilla se precaliente por 5 minutos.

Waffles: Revuelva la harina, la maicena, el azúcar, el polvo de hornear, la sal y el bicarbonato de soda. En un recipiente aparte, bata el suero de mantequilla, los huevos y la mantequilla; revuelva dentro de la mezcla de harina hasta que estén incorporados.

Vierta 2 tazas de la mezcla sobre las placas para waffles. Cierre la tapa y cocine por aproximadamente 8 minutos o hasta que estén dorados. Acomode los waffles sobre una rejilla de alambre colocada sobre una bandeja para hornear; coloque en un horno caliente. Repita el proceso con la mezcla restante para hacer 8 waffles (4 tandas).

Salsa Holandesa: En una olla pequeña, derrita mantequilla a temperatura mediana-alta hasta que comience a hacer burbujas. Mezcle las yemas de huevo, el jugo de limón y la mostaza en una licuadora; haga puré hasta que tenga una consistencia suave. Con el motor en funcionamiento, vierta la mantequilla burbujeante dentro de la licuadora. Sazone con sal y pimienta a su gusto. Tape y mantenga caliente por hasta 30 minutos.

Huevos Escalfados: Mientras tanto, llene una olla con suficiente agua hasta llegar a 3 pulgadas de la parte de arriba. Caliente hasta que el agua hierva a fuego lento suavemente; añada y revuelva el vinagre. Rompa huevo frío en un plato hondo pequeño. Sosteniendo el plato justo arriba del agua hiviente, deslice el huevo dentro del agua. Cocine en agua que casi no hierva a fuego lento, por 3 a 5 minutos o hasta que la clara del huevo esté fijada y la yema esté suave o hasta que alcance el punto de cocción deseado. Retire los huevos con una cucharada con ranuras. Escurra bien sobre una toalla de papel.

Coloque cada waffle en un plato; cubra con una rebanada de jamón, un huevo escalfado y la salsa Holandesa. Adorne con cebollines; sirva inmediatamente.

Consejo: Los waffles pueden ser envueltos ajustadamente y congelados por hasta 1 mes.

PANINI DE JAMÓN

Ingredientes:

2 rebanadas de pan integral
2 onzas de jamón
½ manzana o pera, rebanada finamente
¼ taza de queso 2% cheddar, desmenuzado
1 cucharada mantequilla
(opcional) cebolla rebanada finamente

Preparación:

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

POLLO RELLENO CON ALCACHOFAS

Temperatura de precalentamiento: Mediana | Tiempo de cocción estimado: 6 minutos

Porciones: 4

Ingredientes:

1 lata (14 onzas) de corazones de alcachofas, empacada en agua, escurrida

2 cucharadas de jugo de limón fresco

1 cucharadita de zumo de limón

2 cucharadas de queso rallado Romano

1 diente de ajo grande, picado

2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

4 pechugas de pollo, sin hueso y sin piel, aproximadamente de 5 onzas cada una

1 cucharadita de sal

¼ cucharadita de pimienta negra

Preparación:

1. Coloque los corazones de alcachofas, el jugo de limón, el zumo de limón, el queso, el ajo y el aceite de oliva en un procesador de alimentos y procese hasta que estén mezclados.
2. Coloque el pollo sobre una superficie de cortar limpia. Con la punta de un cuchillo afilado, haga un corte horizontal en cada pechuga sin cortar completamente para formar una abertura.
3. Rellene ¼ del relleno dentro de cada pechuga de pollo y presione los bordes para cerrarlos. Sujete la abertura con palillos de diente.
4. Sazone el pollo con sal y pimienta.
5. Coloque las pechugas de pollo sobre una parrilla precalentada. Cocine por 6 minutos o hasta que un termómetro para carnes marque 180° F.
6. Retire los palillos de diente antes de servir.

¿NECESITA AYUDA?

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

Dos años de garantía limitada
(Aplica solamente en Estados Unidos o Canadá)

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?
- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?
- El consumidor recibe un producto de reemplazo nuevo o restaurado de fábrica, parecido al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?
- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor www.prodprotect.com/applica, o se puede llamar gratis al número 1-800-231-9786, para obtener información relacionada al servicio de garantía.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame gratis al 1-800-738-0245.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?
- Los daños al producto ocasionados por el uso comercial
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de cualquier manera
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque relacionados con el reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (sin embargo, por favor observe que algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de los daños y perjuicios indirectos ni incidentales, de manera que esta restricción podría no aplicar a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?
- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION.

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 et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composantes, et de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé. Communiquer avec le Service de soutien à la clientèle au numéro sans frais indiqué à la section « Garantie »
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- Faire preuve de grande prudence pour déplacer un appareil contenant de l'huile brûlante ou autre liquide chaud.
- Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- Faire fonctionner l'appareil uniquement lorsqu'il est fermé.
- Cet appareil est conçu pour fonctionner via une minuterie externe ou de la télécommande.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE POLARISÉE (ÉTATS-UNIS/MEXIQUE)

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, la fiche se branche dans une prise polarisée dans un sens seulement. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, tourner la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

FICHE DE MISE À LA TERRE (CANADA)

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

VIS INVIOLABLE

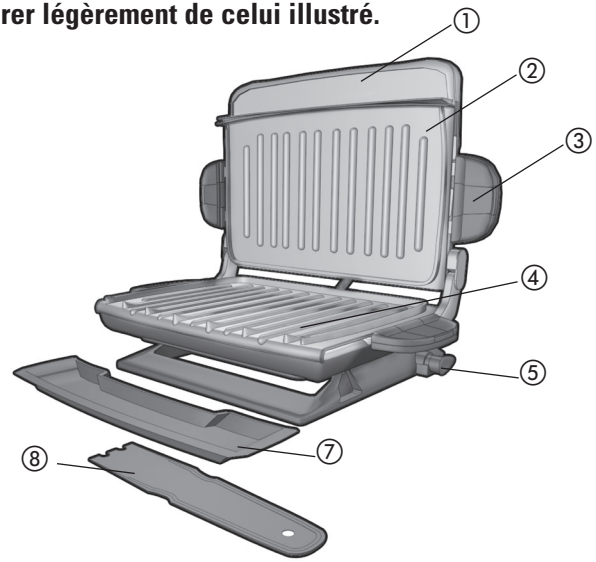
Avertissement : Cet appareil comporte une vis inviolable prévenant le retrait du boîtier externe. Pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas tenter de retirer le boîtier externe. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées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

CORDON D'ALIMENTATION

A) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.
B) Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
C) En cas d'utilisation d'une rallonge :
1) Le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil,
2) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches; et
3) le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

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

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



A1

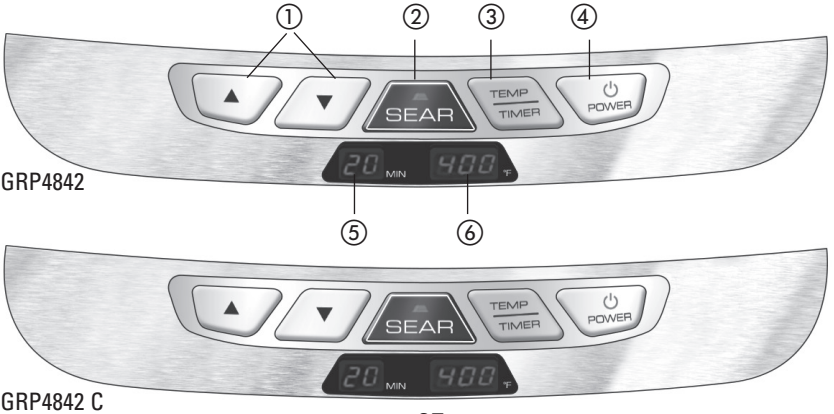
1. Poignée intégrée
† 2. Plaque (supérieure) (pièce nº GRP5842-08)
3. Poignées de dégagement de la plaque (de chaque côté)
† 4. Plaque (inférieure) (pièce nº GRP5842-03)
5. Bouton de réglage de l'angle du gril
6. Cordon d'alimentation (non illustré)
† 7. Plateau d'égouttage (pièce nº GRP5842-01)
† 8. Spatule (pièce nº GRP5842-02)

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

---

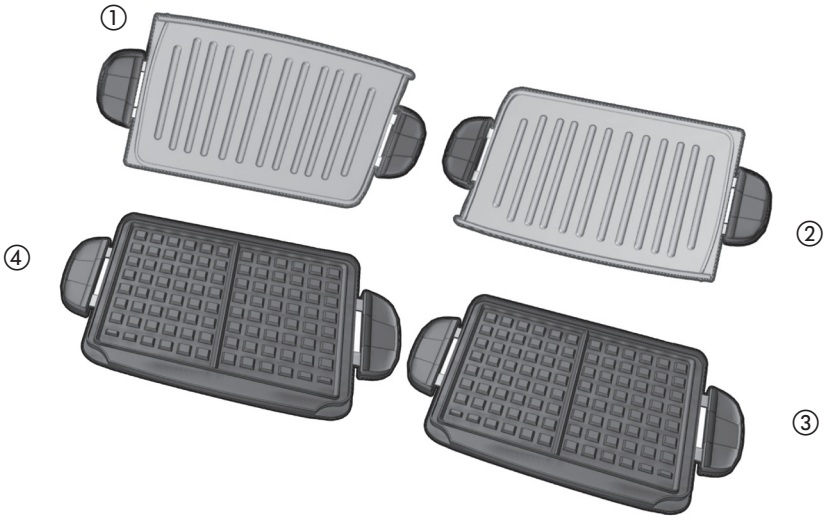
1. Sélection +/-
2. Bouton SEAR (SAISIR)
3. Sélecteur de température/minuterie
4. Interrupteur marche/arrêt
5. Afficheur de la minuterie
6. Afficheur de la température

A2



GRP4842

GRP4842 C



A3

Plate	Included	Part #
1. Plaque du gril supérieure en céramique	1	GRP5842-08
2. Plaque du gril inférieure en céramique	1	GRP5842-03
3. plaques à gaufres (supérieure)	1	GRP5842-05
4. plaques à gaufres (inférieure)	1	GRP5842-06

UTILISATION

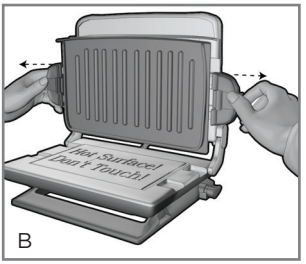
Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.
- Retirer et conserver la documentation.
- Retirer la bande de plastique entourant la fiche en utilisant des ciseaux.
- Laver le plateau d'égouttage en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- Nettoyer les plaques du gril à l'aide d'un linge humide ou d'une éponge pour enlever la poussière. Essuyer à l'aide d'un chiffon doux ou avec du papier essuie-tout.
- Choisir un endroit où placer l'appareil en laissant suffisamment d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur pour permettre à la chaleur de circuler sans endommager les murs ou les armoires.

FIXATION DES PLAQUES AMOVIBLES

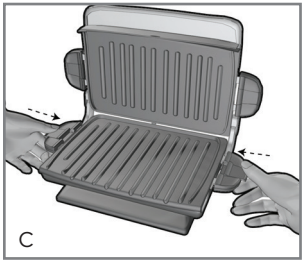
Important: Cet appareil doit toujours être utilisé avec deux plaques bien fixées en place.



B

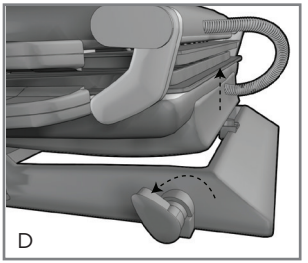
Ceramic Grill Plates (A3, page 38)

1. Fixer solidement les plaques supérieure et inférieure du gril à l'aide des poignées de dégagement situées de chaque côté des plaques **(B et C)**.


C

Important : Lorsque les plaques de gril sont utilisées, soulever l'arrière du gril au moyen du bouton situé à l'arrière du côté droit de l'appareil, de sorte que la graisse coule dans le plateau d'égouttage (D).

Mise en garde : La position inclinée doit uniquement être utilisée pendant le grillage des aliments.


D

2. Placer le plateau d'égouttage sous la section avant inclinée de la plaque inférieure du gril.

PLAQUES À GAUFRES

(voir l'illustration **A3, page 38**)

Important : Lorsque cette plaque est utilisée, s'assurer que le gril est complètement en position horizontale (voir l'illustration D, page 39).

1. Fixer solidement les plaques supérieure et inférieure du gril à gaufres à l'aide des poignées de dégagement situées de chaque côté des plaques.
2. Régler la température à 220 ºC (425 ºF) et préchauffer le gril pendant au moins 5 minutes.
3. Il faut environ 8 minutes pour que les gaufres prennent une couleur brun doré.

PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

1. Fermer le couvercle du gril.
2. Dérouler le cordon d'alimentation et le brancher dans une prise de courant standard. L'écran ACL affiche des tirets à l'endroit où apparaîtront l'heure et la température.
3. Appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT pour mettre le gril en marche; 5 minutes apparaîtront à l'afficheur de la minuterie et 145 °C (300 °F) clignoteront à l'afficheur de la température.
4. Pour ajuster le temps de cuisson désiré, appuyer sur le bouton de fonction « TEMP/TIMER » (température/minuterie).

Le bouton TEMPÉRATURE/MINUTERIE vous permet de basculer entre les deux fonctions pour ajuster les réglages du gril.

5. Il est possible de modifier la minuterie n'importe quand en appuyant sur la touche ▲ ou ▼ autant de fois que désiré. La minuterie peut être réglée pour un minimum de 1 minute et un maximum de 20 minutes.
6. Régler la température désirée en appuyant sur la touche ▲ autant de fois que désiré. La température change par tranches de 15 ºC (25 ºF).
   - Les réglages de température varient de 145°C (300 °F) à 220 °C (425 °F).
   - Le réglage « SEAR » peut aussi être sélectionné (voir « SAISIR »).
7. Une fois préchauffé, le gril émettra un bip et la température cessera de clignoter.
8. Placer délicatement les aliments à cuire sur la plaque inférieure du gril. Ce gril permet généralement de cuire 5 portions. Ne pas surcharger la plaque.
9. Fermer le couvercle et laisser les aliments cuire au degré de cuisson désiré. Utiliser les temps de cuisson suggérés dans le TABLEAU DE CUISSON à la page 44-46.
10. Ouvrir le gril avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four ou de gants de cuisine.
11. Après la cuisson, vérifier le degré de cuisson à l'aide d'un thermomètre.
12. Lorsque la cuisson est terminée, retirer les aliments. Appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT et débrancher le gril pour l'éteindre.

Important : Les éléments chauffants demeureront en marche jusqu'à ce que l'interrupteur Marche/Arrêt soit éteint ou que l'appareil soit débranché.

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

DIRECTIVES POUR SAISIR LES ALIMENTS :

En appuyant sur « SEAR » (saisir), un témoin à DEL rouge s'allume et la température la plus élevée (260 °C / 500 °F) est automatiquement réglée pour une période de temps donnée.

1. Pour mieux saisir les aliments, s'assurer que leur surface est exempte d'humidité.
2. Mettre le gril en marche et régler la température à 175 °C (350 °F), puis appuyer sur « SEAR » (saisir). Un témoin à DEL rouge s'allume; l'afficheur clignote et indique « 500 °F » (260 °C).
3. Lorsque le gril atteint 260 °C (500 °F, soit environ 8 à 10 minutes), l'afficheur de la température cesse de clignoter et un bip se fait entendre.
4. Placer IMMÉDIATEMENT les aliments sur la plaque du gril et fermer le couvercle. La viande sera saisie pendant 90 secondes, puis la température repassera à 175 °C (350 °F) par défaut.
5. Poursuivre la cuisson des aliments au degré de cuisson désiré selon le tableau ci-dessous. Laisser reposer la viande pendant 1 à 2 minutes avant de la couper.

Mise en garde : Pendant la saisie, le gril sera très chaud!

GRILLAGE DES VIANDES, DE LA VOLAILLE, DU POISSON ET DES SANDWICHES :

Pour le grillage des viandes, de la volaille et du poisson, utiliser les plaques du gril et tourner le bouton de réglage de l'inclinaison de sorte que le gril soit en position de grillage inclinée et que la graisse coule dans le plateau à graisse.

Pour le grillage des sandwiches, tourner le bouton de réglage de l'inclinaison de sorte que le gril soit dans la position horizontale.

1. Sélectionner le temps de cuisson et la température désirés en suivant les instructions de la section PRÉCHAUFFAGE DU GRIL. Tenir compte du temps requis pour le préchauffage.
2. Huiler légèrement les plaques avant la première utilisation, au besoin.

Remarque: Éviter l'emploi d'aérosol de cuisson sur les surfaces antiadhésives. Les produits chimiques permettant la vaporisation peuvent s'accumuler sur la surface des plaques du gril et réduire leur efficacité.

3. Placer délicatement les aliments à cuire sur la plaque inférieure du gril préchauffé.

Remarque: Ne pas surcharger la plaque.

4. Refermer le couvercle directement sur les aliments.

Remarque: Utiliser les temps de cuisson suggérés dans le TABLEAU DE CUISSON aux pages 44 à 45.

5. Laisser les aliments cuire pendant le temps de cuisson sélectionné.

Important : Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

6. L'afficheur de la minuterie indique le décompte pendant la cuisson. Le gril émettra un signal audible une fois le temps de cuisson sélectionné écoulé. Le gril restera en marche jusqu'à ce qu'il soit éteint ou débranché.
7. Une fois le temps de cuisson écoulé, les aliments devraient être cuits. Pour prolonger le temps de cuisson, il suffit de suivre les instructions débutant à l'étape 4.
8. Ouvrir le gril avec précaution à l'aide d'une poignée de cuisine.
9. Retirer les aliments.

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

10. Appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT pour éteindre le gril, puis débrancher le gril.

Mise en garde : Pour éviter toute étincelle à proximité de la prise au moment du débranchement, s'assurer que l'appareil est arrêté avant de débrancher le cordon de la prise de courant.

11. Laisser refroidir le liquide dans le plateau d'égouttage avant de retirer le plateau d'égouttage de sous le gril. Laver et sécher le plateau d'égouttage après chaque utilisation.

Remarque : Assurez-vous que le liquide dans le plateau d'égouttage a refroidi.

Attention: Ne retirez pas les plaques du gril pendant que le gril est chaud. Toujours laisser les refroidir à température ambiante avant de retirer ou de le nettoyer.

GUIDE POUR LA CUISSON DES ALIMENTS

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON (aprés saisie)	TEMPÉRATURE INTERNE RECOMMANDÉE APRÈS CUISSON
Bifteck désossé (épaisseur de 1,9 à 2,5 cm (3/4 à 1 po) (115 g/5 oz))	Mi-saignant - Saisie + 1 min. À point - Saisie + 2 min. À point/bien cuit - Saisie + 3 min.	60 °C (140 °F) 65 °C (150 °F) 70 °C (160 °F)
Boneless Chicken Breast (5 oz.)	Saisie + 3 – 4 minutes	75 °C (170 °F) dans la partie la plus épaisse
Filet de saumon (115 g/5 oz.)	Saisie + 2 – 4 minutes	60 - 65 °C (140-150°F). Remarque : Le saumon continuera à cuire après qu'il est retiré du gril
Hamburger frais (115 g/5 oz) épaisseur de 1,9 cm (3/4 po)	Saisie + 2 – 3 minutes	70 °C (160 °F)

Remarque : Pour assurer la cuisson complète des aliments, le département américain de l'Agriculture recommande de suivre les lignes directrices ci-dessous. Vérifier la cuisson en insérant un thermomètre à viande dans le centre de l'aliment à cuire, en veillant à ce que le thermomètre n'entre pas en contact avec un os ou la plaque de grillage.

TABLEAU DE CUISSON SUGGÉRÉE POUR LE GRILLAGE DES VIANDES, DE LA VOLAILLE, DU POISSON ET DES SANDWICHES

Les temps de cuisson suivants sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils sont représentatifs d'une plaque de gril complète d'aliments. Ils varieront selon la coupe ou l'épaisseur de l'aliment à cuire. Pour s'assurer que l'aliment est bien cuit, utiliser un thermomètre à cuisson. Si l'aliment doit cuire plus longtemps, le vérifier régulièrement pour éviter qu'il ne soit trop cuit.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	COMMENTAIRES
VIANDE		
Hamburger, 140 g (5 oz)	de 4 à 6 minutes	Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson moyenne (70 °C/160 °F)
Hamburger congelé, 140 g (5 oz)	de 5 à 6 minutes	Cuisson moyenne (70 °C/160 °F)
Bavette, 340 g (3/4 lb)	de 6 à 8 minutes	Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson mi-saignante (65 °C/145 °F)
Bifteck de hampe, 230 g (½ lb)	de 4 à 6 minutes	Cuisson moyenne (70 °C/160 °F)
Bifteck de coquille d'aloyau, 170 g (6 oz)	de 6 à 8 minutes	Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson mi-saignante (65 °C/145 °F)
Filet de bœuf, 140 g (5 oz)	de 4 à 6 minutes	Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson mi-saignante (65 °C/145 °F)
Brochettes de bœuf	de 5 à 7 minutes	Cuisson moyenne (70 °C/160 °F)
Côtelettes de longe de porc, désossées	de 4 à 6 minutes	Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson à point (70 °C/160 °F)
Côtelettes de longe de porc, non désossées	de 4 à 6 minutes	Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson à point (70 °C/160 °F)
Chapelet ou galette de saucisses	de 4 à 6 minutes	Cuisson à point (70 °C/160 °F)
Hot dogs	de 4 à 5 minutes	Cuisson à point (75 °C/168 °F)
Bacon	de 6 à 8 minutes	
Côtelettes de longe de porc fumées, désossées	de 4 à 6 minutes	Cuisson à point (70 °C/160 °F)
Côtelettes d'agneau, longe	de 5 à 7 minutes	Épaisseur de 19 mm (¾ po) Cuisson à point (70 °C/160 °F)

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	COMMENTAIRES
VOLAILLE		
Poitrine de poulet désossée et sans peau, 230 g (8 oz)	de 11 à 13 minutes	Cuisson à point (77 °C/170 °F)
Filets de poulet (4 à 6 morceaux)	de 4 à 6 minutes	Cuisson à point (77 °C/170 °F)
Filets de dinde, 340 g (¾ lb)	de 9 à 11 minutes	Cuisson à point (77 °C/170 °F)
Filets de dinde, 340 g (¾ lb)	de 4 à 6 minutes	Cuisson à point (77 °C/170 °F)
POISSON		
Filets de tilapia, 170 g ch. (6 oz)	de 5 à 7 minutes	Cuisson à point (63 °C/145 °F)
Filets de truite, 170 g (6 oz)	de 4 à 6 minutes	Cuisson à point (63 °C/145 °F)
Filets de saumon, morceau de 230 g (8 oz)	de 5 à 7 minutes	Cuisson à point (63 °C/145 °F)
Darne de saumon, 230 g (8 oz)	de 7 à 9 minutes	Cuisson à point (63 °C/145 °F)
Darne de thon, 170 g (6 oz)	de 4 à 6 minutes	Cuisson à point (63 °C/145 °F)
Crevettes	de 3 à 4 minutes	Cuisson à point (63 °C/145 °F)
SANDWICHES		
Sandwich au fromage fondant	de 2 à 3 minutes	Cuire jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que le sandwich soit brun doré.
Sandwich au fromage fondant avec tomates, thon, jambon ou bacon	de 3 à 4 minutes	Cuire jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que le sandwich soit brun doré.
Quesadillas	de 2 à 3 minutes	Cuire jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que le tortilla soit légèrement doré.

Remarque : Pour assurer la cuisson complète des aliments, le département américain de l'Agriculture recommande de suivre les lignes directrices ci-dessous. Vérifier la cuisson en insérant un thermomètre à viande dans le centre de l'aliment à cuire, en veillant à ce que le thermomètre n'entre pas en contact avec un os ou la plaque de grillage.

GRILLAGE DES FRUITS ET DES LÉGUMES

Les temps de cuisson suivants sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils sont représentatifs d'une plaque de gril complète d'aliments. Ils varieront selon l'épaisseur de l'aliment à cuire. Insérer une fourchette au centre de l'aliment pour en vérifier le degré de cuisson. (Attention de ne pas toucher à la plaque du gril.) Si l'aliment doit cuire plus longtemps, le vérifier régulièrement pour éviter qu'il ne soit trop cuit.

ALIMENT	TEMPS DE GRILLAGE
Pointes d'asperges	de 4 à 6 minutes
Poivrons de couleurs assorties, tranchées en rondelles de 1,3 cm (½ po)	de 5 à 7 minutes
Champignons, en tranches épaisses	de 4 à 5 minutes
Oignons tranchés, 1,3 cm (½ po)	de 5 à 7 minutes
Pommes de terre tranchées, 1,3 cm (½ po)	de 15 à 18 minutes
Champignons Portabella, 7,5 cm (3 po) de diamètre	de 4 à 6 minutes
Courgettes tranchées, 1,3 cm (1/2 po)	de 3 à 4 minutes
Ananas frais tranchés, 1,3 cm (1/2 po)	de 2 à 4 minutes

CONSEILS CONCERNANT LE GRILLAGE :

- Pour éviter la perte de chaleur et encourager une cuisson uniforme, ne pas ouvrir le couvercle du gril fréquemment pendant la cuisson.
- Ce gril permet généralement de cuire 5 portions; veiller à ne pas le surcharger.
- Lors de la cuisson d'un aliment donné pour la première fois, vérifier le degré de cuisson quelques minutes avant le temps de cuisson suggéré, et si nécessaire, ajuster la minuterie à l'aide du bouton de commande.
- Si vous faites cuire plus d'un morceau d'un aliment, faire en sorte qu'ils soient de taille et d'épaisseur similaires.
- Ne pas oublier que puisque le gril cuit des deux côtés, le temps de cuisson sera généralement moins long que prévu. Faire attention de ne pas trop cuire les aliments.
- Pour plus de saveur, ajouter les assaisonnements secs avant le grillage ou mariner les aliments avant la cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE

Mise en garde : Pour éviter les brûlures accidentelles, laisser refroidir le gril complètement avant de le nettoyer.

1. Avant de nettoyer le gril, le débrancher de la prise de courant et le laisser refroidir.

Mise en garde : Pour éviter toute étincelle à proximité de la prise au moment du débranchement, s'assurer que l'appareil est arrêté avant de débrancher le cordon de la prise de courant.

Important : Les éléments chauffants demeureront en marche jusqu'à ce que l'appareil soit éteint.

2. Avec le plateau d'égouttage bien en place, utiliser une spatule en plastique pour gratter toute particule de graisse ou d'aliments qui reste vers le plateau d'égouttage. Essuyer les plaques avec un papier essuie-tout ou une éponge.
3. Retirer les plaques tel qu'il est indiqué dans la section UTILISATION (voir les illustrations B et C). Laver les plaques avec de l'eau tiède savonneuse et bien les assécher à l'aide d'une serviette en papier.
4. Vider le plateau d'égouttage et le nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse et bien l'assécher à l'aide d'une serviette en papier.
5. Réinstaller les plaques du gril (voir les illustrations B et C), en s'assurant qu'elles sont solidement fixées à l'appareil.

Remarque : Les plaques du gril amovibles vont aussi au lave-vaisselle. Après avoir lavé les plaques au lave-vaisselle, essuyer le côté sans revêtement avec un linge sec pour prévenir la décoloration. Les détergents pour lave-vaisselle peuvent causer de l'oxydation sur le côté sans revêtement des plaques de cuisson. Ce phénomène n'est pas néfaste et les traces d'oxydation peuvent être essuyées avec un linge humide.

6. Pour nettoyer les résidus tenaces sur les plaques du gril, utiliser un tampon à récurer non métallique.

Important : Ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques, en laine d'acier ou tout autre nettoyant abrasif pour nettoyer n'importe quelle partie du gril. Utiliser uniquement des tampons à récurer en nylon ou non métalliques.

7. Pour nettoyer le couvercle du gril, l'essuyer avec une éponge humidifiée à l'eau tiède, et sécher avec un linge doux et sec.

Important : Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.

8. Tout entretien, autre que le nettoyage ci-dessus, requérant un démontage doit être effectué par un électricien qualifié.

Mise en garde : S'assurer de maintenir le boîtier du gril par la poignée pendant le nettoyage pour éviter tout risque de fermeture accidentelle et de blessure.

RANGEMENT

- **Toujours s'assurer que le gril est propre et sec avant de le ranger.**

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le fini des plaques du gril présente	Des ustensiles métalliques	Toujours utiliser des ustensiles de plastique, de nylon ou de bois résistants á la chaleur pour éviter d´égratigner la surface antiadhésive des plaques du gril. Ne jamais utiliser de broches, de pinces, de fourchettes ou de couteaux métalliques.
Les marques de grillage sur aliments son trés pâles	Le gril n'était pas bien préchauffé avant l'utilisation.	Toujours préchauffé le gril pendant au moins 5 minutes avant de cuire des aliments.
Il y a une accumulation d'aliments sur les plaques du gril	Le gril n'a pas été bein nettoyé aprés l'utilisation.	Utiliser un tampon á récurer en nylon et de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les plaques du gril. Ne pas utiliser de tampons á récurer en laine d'acier ou des nettoyants abrasifs pour nettoyer le gril.
Les aliments sont sects et brûlés	Les aliments sont trop cuits	Parce que le gril cuit des deux côtés, les aliments cuisent beaucoup plus rapidement que dans la poêle á frire ou sous l'élément de grillage du four. Utiliser les tableaux de cuisson comme guide et vérifier les aliments au temps de cussion le plus court indiqué au tableau.
Le gril ne se met pas en marche	Le gril n'est pas branché	S'assurer que l'appareil est branché à une prise de courant fonctionnelle et qu'il est sous tension.
La cuisson pa saisie dure plus de 90 secondes	L'appareil n'est pas préchauffé á 260˚C (500˚F) (non clignotant)	Sélectionner « SEAR » (saisir) et préchauffer à 260˚C (500˚F) (non clignotant) avant de placer les aliments sur les plaques du gril.
Le dessous des plaques du gril est décoloré	L'oxidation est causée par le détergent á lave-vaisselle	L'oxydation sur le côté sans revêtement de la plaque n'est pas néfaste et les traces d'oxydation peuvent être essuyées avec un linge humide.

RECETTES

ŒUFS À LA BÉNÉDICTINE SUR GAUFRES

Temps de préparation : 15 minutes | Temps de cuisson : 15 minutes
Temps total : 30 minutes | Donne : 8 portions

Ingrédients :

Gaufres :

500 ml (2 tasses) de farine tout usage
60 ml (1/4 tasse) d'amidon de maïs
30 ml (2 c. à table) de sucre granulé
15 ml (1 c. à table) de poudre à pâte
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de sodium
415 ml (1 3/4 tasse) de babeurre, à la température ambiante
3 œufs battus
80 ml (1/3 tasse) de beurre fondu

Sauce hollandaise :

250 ml (1 tasse) de beurre salé
6 jaunes d'œufs
45 ml (3 c. à table) de jus de citron
1,25 ml (1/4 c. à thé) de moutarde de Dijon
Sel et poivre fraîchement moulu

Œufs pochés

8 œufs
10 ml (2 c. à thé) de vinaigre blanc

8 tranches de jambon
15 ml (1 c. à table) de ciboulette hachée

Directives :

Placer les plaques à gaufres sur le gril. Utiliser le bouton situé à l'arrière du côté droit du gril pour obtenir une surface plane. Fermer le couvercle; régler la température de cuisson à 220 °C (425 °F) et le temps de cuisson à 8 minutes. Laisser le gril préchauffer pendant 5 minutes.

Gaufres : Mélanger la farine, l'amidon de maïs, le sucre, la poudre à pâte, le sel et le bicarbonate de sodium. Dans un bol séparé, fouetter le babeurre, les œufs et le beurre; ajouter au mélange de farine jusqu'à ce que le tout soit tout juste incorporé.

Verser 500 ml (2 tasses) de pâte sur la plaque à gaufres. Fermer et cuire pendant 8 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. Placer les gaufres sur une grille au-dessus d'une plaque à cuisson; placer dans le four chaud. Répéter avec la pâte restante pour préparer 8 gaufres (4 lots).

Sauce hollandaise : Dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feu moyen-élevé jusqu'à l'apparition de bulles. Combiner le jaune d'œuf, le jus de citron et la moutarde dans un mélangeur; réduire en purée jusqu'à l'obtention d'une consistance uniforme. Pendant que le moteur tourne, verser le beurre bouillonnant dans le mélangeur. Sel et poivre au goût. Couvrir pour garder au chaud pendant 30 minutes au maximum.

Œufs pochés : Pendant ce temps, remplir une casserole d'eau en laissant 7,5 cm (3 po) d'espace libre sur le rebord au-dessus. Faire chauffer jusqu'à ce que l'eau mijote doucement; ajouter le vinaigre et remuer. Casser un œuf froid dans un petit plat ou une soucoupe. En tenant le plat juste au-dessus de l'eau qui mijote, faire glisser l'œuf dans l'eau. Faire cuire dans l'eau qui mijote à peine pendant de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que l'œuf se tienne et que le jaune soit mou ou qu'il atteigne la consistante désirée. Retirer les œufs avec une cuillère à égoutter. Bien égoutter sur un essuie-tout.

Placer chaque gaufre sur une assiette; couvrir d'une tranche de jambon, d'un œuf poché et de sauce hollandaise. Garnir de ciboulette; servir immédiatement.

Conseil : Les gaufres peuvent être emballées soigneusement et congelées pendant un mois.

PANINI DE GRAINS ENTIERS AU JAMBON

Ingrédients:

2 tranches de pain de grains entiers

60 g (2 oz) de jambon en tranches

½ pomme ou poire, tranchée finement

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

15 ml (1 c. à table) de beurre

Oignon tranché finement (facultatif)

Directives:

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

POULET FARCI À L'ARTICHAUT

Température de préchauffage : Moyenne | Temps de cuisson estimé : 6 minutes
Donne 4 portions

Ingrédients:

400 g (14 oz) de cœurs d'artichauts en conserve dans l'eau, égouttés
30 ml (2 c. à table) de jus de citron frais
5 ml (1 c. à thé) de zeste de citron
30 ml (2 c. à table) de romano râpé
1 grosse gousse d'ail, hachée
30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive extra vierge
4 poitrines de poulet désossées, sans la peau, d'environ 115 g (5 oz) chacune
5 ml (1 c. à thé) de sel
1,25 ml (1/4 c. à thé) de poivre noir

Directives

1. Placer les cœurs d'artichauts, le jus de citron, le zeste de citron, le fromage, l'ail et l'huile d'olive dans un robot culinaire et bien mélanger.
2. Placer le poulet sur une surface de coupe propre. Avec la pointe d'un couteau bien affûté, couper une fente horizontale sur chaque poitrine sans couper complètement à travers afin de créer une pochette.
3. Placer 1/4 de la farce dans chaque poitrine de poulet et appuyer sur les rebords pour la refermer. Fermer l'ouverture avec des cure-dents.
4. Saler et poivrer le poulet.
5. Placer les poitrines de poulet sur la grille préchauffée. Faire cuire pendant 6 minutes ou jusqu'à ce que le poulet atteigne une température de 82° C (180° F) sur le thermomètre à viande.
6. Retirer les cure-dents avant de servir.

RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE ET SERVICE À LA CLIENTÈLE

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie Limitée De 3 Ans
(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société. Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- 3 année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1-800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1-800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

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
Accessorios/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 of Spectrum Brands, Inc.

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

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

© 2016 Spectrum Brands, Inc.
Middleton, WI 53562

15331-01 E/S/F
T22-5001064