

# GEORGE FOREMAN®

THE LEAN MEAN FAT REDUCING GRILLING MACHINE®

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation



Register your product at  
[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)  
and view the details for our latest  
sweepstakes!

? USA/Canada 1-800-231-9786  
[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

Accessories/Parts (USA/Canada)  
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)  
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)  
1-800-738-0245

Models  
Modelos  
Modèles

- GR10B
- GR10BCAN

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, remove plug from wall outlet.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- The appliance is only to be operated in the closed position.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

**This product is for household use only.**

### POLARIZED PLUG (FOR US MODELS ONLY)

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

### GROUNDING PLUG (FOR CANADIAN MODELS ONLY)

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

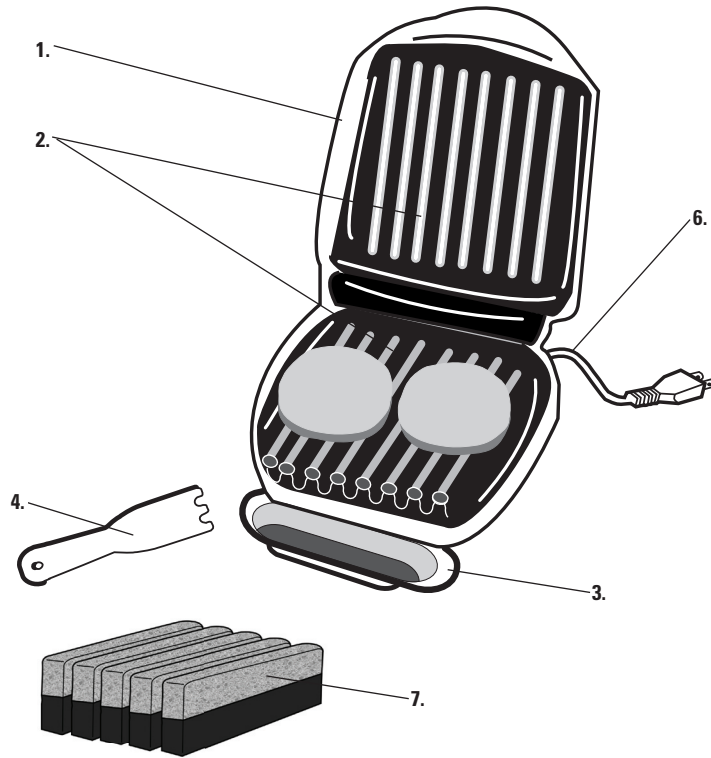
**Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.**

### ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
  - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or 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 longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop 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.



1. Grill cover (lid)
2. Grill plates
- † 3. Drip tray (Part # 20148)
- † 4. Spatula (Part # 20147)
5. Preheat indicator light (not shown)
6. Power cord
7. Grill sponge

**Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

## How to Use

This product is for household use only.

### GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers.
- Remove and save literature.
- Please go to [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) to register your warranty.
- Wash removable parts and/or accessories 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 grill will be used, leaving enough space between the back of the grill and wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

### DRIP TRAY

Place the drip tray under the front sloped section of the grill.

### PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.
2. Unwind cord and plug into an outlet.
3. The preheat indicator light comes on to indicate the grill is heating.
4. When the selected temperature is reached, the preheat indicator light will go out.

**Note:** The preheat indicator light will turn on and off during cooking to indicate your desired temperature is being maintained.

### GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the preheated grill.
2. Before first use, if desired, lightly oil grill plates.

**Note:** Aerosol cooking spray should not be used on 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 foods to be cooked on lower grilling plate. This grill accommodates up to 2 servings.

**Note:** Do not overload grill.

4. Close the cover and allow food to cook for the selected time. If desired, use a kitchen timer.

**Note:** Use suggested cooking times found in the GRILLING CHART on pages 6, 7 and 8.

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

5. Light pressure can be used on the handle to press and heat food to your liking.

**Important: Do not use heavy pressure on the lid of the grill at any time.**

6. After selected time, the food should be done. If you would prefer longer cooking, simply follow the steps beginning at step 4.

7. Once cooking is complete, carefully open the grill cover using a pot holder.

8. Remove cooked food using plastic spatula provided.

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

**Important: Heat continues to be ON until grill is unplugged.**

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

### SUGGESTED GRILLING CHART

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 and cut being used. Use a cooking thermometer as a test for doneness. If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
<b>MEAT</b>		
Fresh hamburger (5 oz.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Frozen hamburger (5 oz.)	5 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Flank steak (¾ lb.)	6 – 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F) Cooked to medium (160°F)
Skirt steak (½ lb.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F) Cooked to medium (160°F)
NY strip steak (shell steak) (6 oz.)	6 – 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Beef tenderloin (5 oz.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Beef kabobs	5 – 7 minutes	Cooked to medium (160°F)
Pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to 160°F

FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
<b>MEAT</b>		
Sausage, link or patty	4 – 6 minutes	Cooked to 160°F
Hot dogs	4 – 5 minutes	Cooked to 168°F
Bacon	6 – 8 minutes	Cook until crisp
Smoked pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes	Cooked to 160°F
Lamb chops, loin	5 – 7 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
<b>POULTRY</b>		
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 – 13 minutes	Cooked to 170°F
Chicken tenderloins 4 to 6 pieces	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F
Turkey tenderloin (½ lb.)	9 – 11 minutes	Cooked to 170°F
Turkey burgers (5 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F
<b>FISH</b>		
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F
Trout fillet 6 oz.	4 – 6 minutes	Cooked to 145°F
Salmon fillet (8 oz, ea.)	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F
Salmon steak (6 – 8 oz.)	7 – 9 minutes	Cooked to 145°F
Tuna steak (6 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to 145°F
Shrimp	3 – 4 minutes	Cooked to 145°F

**Please note:** To be sure your food is fully cooked the USDA recommends the following guidelines. Use a kitchen timer. Using a meat thermometer, 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 or grill plates.

FOOD TO BE COOKED	MEDIUM	WELL DONE OR FULLY COOKED
Chicken Breast		170°F 77°C
Chicken Thigh		180°F 82°C
Beef / Lamb/Veal	160°F 71°C	170°F 77°C
Pork		160°F 71°C
Reheated cooked meats and poultry		165°F 74°C

### 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 grilling 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 for even cooking, do not open the lid frequently.
- For best results, do not overload the grill.
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary adjust time.

- When cooking several pieces 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 or marinate foods before grilling.

**Important: Use only silicone, heatproof plastic or wood utensils when cooking on the grill. Silicone utensils are especially good because they do not discolor or melt with the high temperature.**

## Care and Cleaning

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

### 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.

**Important: Heat continues to be ON until grill is unplugged.**

2. Place drip tray under front of grill. Use plastic spatula to scrape off any excess fat and food particles left on the grill plates; runoff will drip into the drip tray.
3. Use a warm, soapy sponge to wipe plates clean, then rinse sponge and wipe again to remove any soapy residue. Dry thoroughly with an absorbent paper towel.
4. To remove stubborn buildup, use a nylon or 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.**

5. Empty drip tray and wash in warm, soapy water; dry thoroughly with a paper towel.
6. To clean the grill cover, 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.**

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

**Caution: Make sure to hold grill cover 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 silicone, heatproof plastic or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plates. Never use metal spatulas skewers, tongs, forks or knives.
The indicator light turns on and off.	The heating elements are cycling.	This is normal. The light comes on when the grill is plugged in and off once the set temperature is reached. However, it will cycle on and off to indicate the correct temperature is being maintained.
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 GRILLING 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.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de 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. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- Este aparato solo debe dejarse funcionar en posición cerrada.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

**Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.**



### ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de EE.UU)

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 (Solamente para los modelos de Canadá)

Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico. Si tiene alguna duda, consulte con un electricista calificado para asegurarse de que el tomacorriente sea uno de tierra.

### TORNILLO DE SEGURIDAD

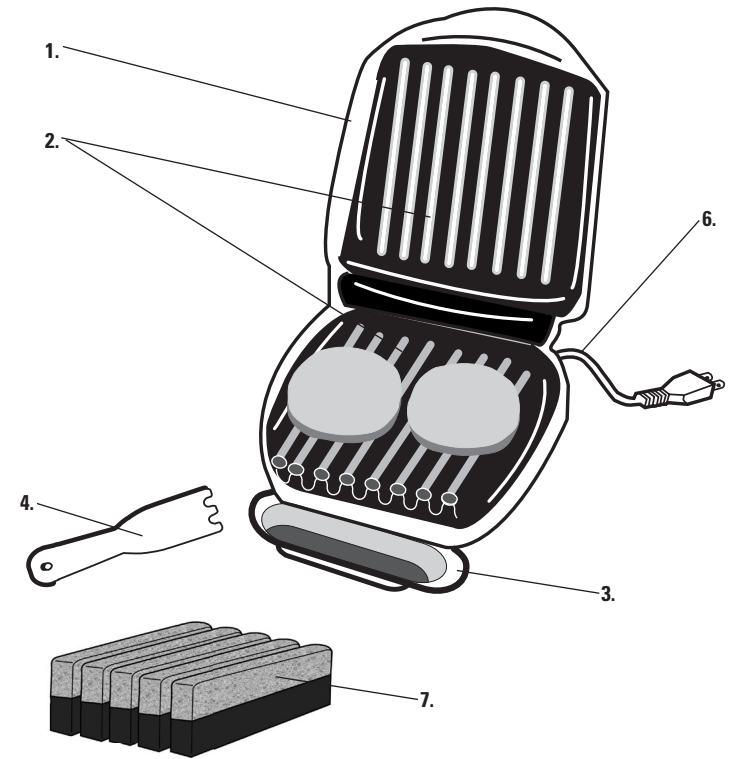
**Advertencia:** Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor.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

### CABLE ELÉCTRICO

- El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- Si se utiliza un cable separable o de extensión,
  - El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
  - Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
  - Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece

**Nota:** Si el cordón de alimentación es 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.



1. Tapa de la plancha
2. Placas de la parrilla
- † 3. Bandeja de goteo (Pieza N° 20148)
- † 4. Espátula (Pieza N° 20147)
5. Luz indicadora de precalentamiento (no mostrado)
6. Cable de corriente
7. Esponja de la parrilla

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

## Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

### PRIMEROS PASOS

- Elimine todo el material de embalaje y las etiquetas.
- Retire y conserve el material de lectura.
- Vaya a [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) para registrar su garantía.
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios según las instrucciones de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- Desempolve las placas de la parrilla con un paño humedecido y séquelas bien con un paño suave o con toallas de papel.
- Seleccione el lugar donde se utilizará este aparato dejando el espacio suficiente entre la parte de atrás del aparato y la pared para permitir que el calor fluya sin dañar armarios y paredes.

### BANDEJA DE GOTEO

Coloque la bandeja de goteo debajo de la parte delantera inclinada de la parrilla.

### PRECALENTAR LA PLANCHA

1. Cierra la tapa de la plancha.
2. Desenrolle el cable y enchúfelo un tomacorriente.
3. La luz indicadora de precalentamiento se enciende para indicar que los elementos de calefacción han sido activados.
4. Precaliente la parrilla (aproximadamente 5 minutos) antes de usarla. La luz se apagará cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada.

**Nota:** La luz indicadora de precalentamiento se encenderá y apagará durante el ciclo de cocción a fin de mantener la temperatura deseada.

### ALIMENTOS A LA PARRILLA

1. Con un agarrador, abra cuidadosamente la plancha precalentada.
2. Antes del primer uso, aceite ligeramente las placas de la plancha, si lo desea.

**Nota:** Nunca use rociadores de cocinar sobre las superficies antiadherentes de las placas. Los químicos de los rociadores, se acumulan en las superficies y reducen la eficiencia de las placas.

3. Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la placa inferior de la plancha precalentada. En esta parrilla por lo general caben hasta 2 porciones.

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

4. Cierre la tapa y permita que los alimentos se cocinen por el tiempo programado. Si desea, puede usar un cronómetro de cocina.

**Nota:** Use los tiempos de cocción sugeridos que se encuentran en la TABLA PARA ASAR, en las páginas 16, 17 y 18.

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

5. Se puede ejercer una presión ligera en el tirador para presionar y calentar el alimento a su agrado.

**Importante:** Nunca utilice demasiada presión sobre la tapa de la parrilla.

6. Después del tiempo seleccionado, el alimento debería estar cocinado. Si prefiere cocinar sus alimentos por más tiempo, simplemente siga las instrucciones, comenzando con el paso número 4.
7. Una vez que termine el proceso de cocción, cuidadosamente abra la tapa de la parrilla con una agarradera.
8. Retire el alimento cocinado con la espátula de plástico suministrada.

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

**Importante:** La parrilla permanece encendida hasta que uno la desconecta.

9. Deje que la bandeja de goteo se enfríe antes de retirarla de debajo de la plancha. Lave y seque la bandeja de goteo después de cada uso.



## TABLA DE SUGERENCIAS PARA ASAR A LA PARRILLA

Los siguientes valores se deben usar como guía únicamente. Los tiempos sugeridos corresponden a la capacidad completa de la parrilla. El tiempo de cocción depende del grosor y del corte utilizado. 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
<b>CARNE</b>		
Hamburguesa 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Hamburguesas congeladas 141,75 g (5 oz)	5 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °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	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °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 71 °C (160 °F)
Chuletas de lomo de puerco, deshuesadas	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a 71 °C (160 °F)
Chuletas de lomo de puerco, con hueso	4 – 6 minutos	1,27 cm (½ pulgada) de grosor Cocción a 71 °C (160 °F)
Embutido, salchichita o patí	4 – 6 minutos	Cocción a 71 °C (160 °F)
Hot dogs	4 – 5 minutos	Cocción a 75,5 °C (168 °F)

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
<b>CARNE</b>		
Tocino	6 – 8 minutos	Cocinar hasta estar crujiente
Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas	4 – 6 minutos	Cocción a 71 °C (160 °F)
Chuletas de cordero, lomo	5 – 7 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
<b>AVES</b>		
Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel 226,8 g (8 oz)	11 – 13 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	4 – 6 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
Lomo de pavo 340,19 g (¾ lb)	9 – 11 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
Hamburguesas de pavo 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
<b>PESCADO</b>		
Filetes de tilapia 170,1 g (6 oz) c/u	5 – 7 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Filete de trucha 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Filete de salmón 226,8 g (8 oz) por pieza	5 – 7 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Bistec de salmón 226,8 g (8 oz)	7 – 9 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Bistec de atún 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Langostinos	3 – 4 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)

**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.

ALIMENTO PARA COCINAR	TÉRMINO MEDIO	BIEN COCIDO O TOTALMENTE COCIDO
Pechuga de pollo		170 °F 77 °C
Muslo de pollo		180 °F 82 °C
Carne de res/Cordero/Ternera	160 °F 71 °C	170 °F 77 °C
Puerco		160 °F 71 °C
Carne de res y ave cocidas recalentadas		165 °F 74 °C

### COMO ASAR FRUTAS Y VERDURAS A LA PLANCHA

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.
- 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.

**Importante:** Para cocinar en esta parrilla, use solamente utensilios de silicón, plástico o madera. Se recomienda especialmente los utensilios de silicón, ya que no se descoloran ni se derriten a temperaturas altas.

## Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Acuda a personal autorizado en caso de necesitar servicio.

### LIMPIEZA

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

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

**Importante: La parrilla permanece encendida hasta que uno la desconecta.**

2. Coloque una bandeja de goteo debajo del frente de la plancha. Use la espátula de plástico para raspar el exceso de grasa y las partículas de alimentos que queden en las placas de la plancha; el escurrimiento caerá en la bandeja de goteo.

3. Limpie las placas de la parrilla con una esponja y agua tibia jabonada. Enjuague la esponja y repase las placas para limpiar todo residuo de jabón. Seque bien con papel de toalla absorbente.

4. Para eliminar las acumulaciones difíciles, use una esponjilla de nailon o 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.**

5. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua templada en jabón; séquela bien con una toalla de papel.

6. 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.**

7. 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.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS O 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 silicón, plástico o madera antiadherentes para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas de la plancha. Nunca use espátulas, espetones, pinzas, tenedores ni cuchillos de metal.
La luz indicadora se enciende y se apaga.	Los elementos calefactores están en ciclo.	Esto es normal. La luz se enciende cuando la parrilla está enchufada y se apaga una vez que ésta alcanza la temperatura programada. No obstante, se encenderá y apagará de forma cíclica para indicar que la parrilla está manteniendo la temperatura adecuada.
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.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
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 la TABLA DE COCCIÓN como guía y controle el alimento cuando haya pasado el tiempo más bajo establecido en la tabla.
La plancha no enciende.	La plancha no está enchufada.	Compruebe que el electrodoméstico esté enchufado en un tomacorriente que funcione.

## 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 directives.
- 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 composants.
- 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. Ou composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
- 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.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Faire fonctionner l'appareil uniquement lorsqu'il est fermé.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

## FICHE POLARISÉE (Pour modèles des É.-U seulement)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

## FICHE MISE À LA TERRE (Pour modèles des Canada seulement)

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

## VIS INDESSERRABLE

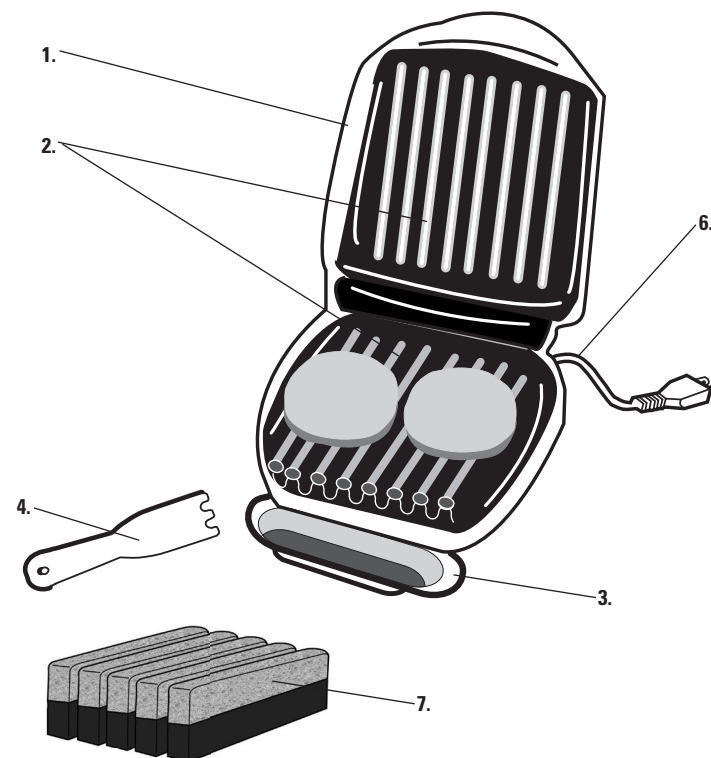
**Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.**

## CORDON

- Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
  - La tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
  - Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
  - Le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

**Note :** 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.



- Couvercle du grill
- Plaques du grill
- † 3. Plateau d'égouttage (pièce n° 20148)
- † 4. Spatule (pièce n° 20147)
5. Témoin de préchauffage (non illustré)
6. Cordon d'alimentation
7. Éponge à grill

**Remarque :** † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible

# Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

## POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants.
- Conserver la documentation.
- Aller à l'adresse [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) pour enregistrer votre garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles et les accessoires en suivant les recommandations de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- Passer un linge ou une éponge humide sur les plaques du gril afin d'éliminer toute poussière. Sécher à l'aide d'un linge doux ou d'un essuie-tout.
- Choisir l'emplacement du gril en laissant suffisamment d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur pour que la chaleur puisse bien circuler et n'endommage pas les armoires et les murs.

## PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

Placer le plateau d'égouttage sous la partie inclinée avant du gril.

## PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

1. Fermer le couvercle du gril.
2. Dérouler le cordon d'alimentation et le brancher dans une prise de courant.
3. Le témoin de préchauffage s'allume, indiquant que les éléments chauffent.
4. Une fois la température sélectionnée atteinte, le témoin de préchauffage s'éteint.

**Remarque :** Le témoin de préchauffage s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson pour indiquer que la température désirée est maintenue.

## CUISSON SUR LE GRIL

1. Ouvrir le gril préchauffé avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four.
2. Huiler légèrement les plaques du gril avant la première utilisation, au besoin.

**Remarque :** Éviter l'emploi d'antiadhésif en aérosol sur les surfaces antiadhésives, car 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. Ce gril peut cuire jusqu'à 2 portions en même temps.

**Remarque :** Ne pas surcharger la plaque du gril.

4. Fermer le couvercle et laisser les aliments cuire pendant la durée nécessaire. Au besoin, utiliser une minuterie.

**Remarque :** Utiliser les temps de cuisson suggérés dans le TABLEAU DE CUISSON à la pages 27, 28 et 29.

**Important :** Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

5. Il est possible d'exercer une légère pression sur la poignée pour presser et chauffer les aliments de la façon désirée

**Important :** Ne jamais exercer de forte pression sur le couvercle du gril.

6. À la fin du temps réglé, les aliments devraient être cuits. Si une cuisson plus longue est désirée, suivre simplement les étapes à partir de l'étape 4.
7. Une fois la cuisson terminée, ouvrir le couvercle avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four.
8. Retirer les aliments cuits à l'aide de la spatule en plastique fournie.

**Remarque :** Toujours utiliser des ustensiles en silicone, en plastique résistant à la chaleur 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.

**Important :** L'appareil continue de CHAUFFER jusqu'à ce qu'on le débranche.

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

## TABLEAU DE CUISSON SUGGÉRÉE

Les temps de cuisson suivants sont fournis uniquement à titre indicatif, pour une cuisson complète. 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 replacer sur le gril et le vérifier régulièrement pour éviter qu'il ne soit trop cuit.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	COMMENTAIRES
<b>VIANDE</b>		
Galette de bœuf (145 g / 5 oz)	De 4 à 6 minutes	Épaisseur de ¾ po Cuisson à point (71 °C / 160 °F)
Fraîche	De 5 à 6 minutes	
Galette de bœuf (145 g / 5 oz) Surgelée		Épaisseur de ¾ po Cuisson à point (71 °C / 60 °F)
Bavette à bifteck (340 g / ¾ lb)	De 6 à 8 minutes	Épaisseur de ¾ po Cuisson mi-saignant (145 °F)
Bifteck de hampe (227 g / ½ lb)	De 4 à 6 minutes	Cuisson à point (71 °C / 160 °F) Épaisseur de ¾ po Cuisson mi-saignant (145 °F)
Coquille d'ailou (170 g / 6 oz)	De 6 à 8 minutes	Épaisseur de ¾ po Cuisson mi-saignant (63 °C / 145 °F)
Filet mignon (145 g / 5 oz)	De 4 à 6 minutes	Épaisseur de ¾ po Cuisson mi-saignant (63 °C / 145 °F)



ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	COMMENTAIRES
Kebabs de bœuf	De 5 à 7 minutes	Cuisson à point (71 °C / 160 °F)
<b>VIANDE</b>		
Côtelette de filet de porc désossée	De 4 à 6 minutes	Épaisseur de ¾ po Cuisson à 71 °C / 160 °F
Côtelette de filet de porc non désossée	De 4 à 6 minutes	Épaisseur de ½ po Cuisson à 71 °C / 160 °F
Saucisse en chapelet ou en boulette	De 4 à 6 minutes	Cuisson à 71 °C / 160 °F
Hot-dogs	De 4 à 5 minutes	Cuisson à 76 °C / 168 °F
Bacon	De 6 à 8 minutes	Cuire jusqu'à ce qu'il devienne croustillant
Côtelette de filet de porc fumé désossée	De 4 à 6 minutes	Cuisson à 71 °C / 160 °F
Côtelette de filet d'agneau	De 5 à 7 minutes	Épaisseur de ¾ po Cuisson à point (71 °C / 160 °F)
<b>VOLAILLE</b>		
Poitrine de poulet désossée, sans peau (230 g / 8 oz)	De 11 à 13 minutes	Cuisson à 77 °C / 170 °F
Filets de poulet (4 à 6 morceaux)	De 4 à 6 minutes	Cuisson à 77 °C / 170 °F
Filets de dinde (½ lb)	De 9 à 11 minutes	Cuisson à 77 °C / 170 °F
Galettes de dinde (145 g / 5 oz)	De 4 à 6 minutes	Cuisson à 77 °C / 170 °F
<b>POISSON</b>		
Filets de tilapia (170 g / 6 oz chacun)	De 5 à 7 minutes	Cuisson à 63 °C / 145 °F
Filet de truite (170 g / 6 oz)	De 4 à 6 minutes	Cuisson à 63 °C / 145 °F
Filet de saumon (morceau de 230 g / 8 oz)	De 5 à 7 minutes	Cuisson à 63 °C / 145 °F
Darne de saumon (170 à 230 g / 6 à 8 oz)	De 7 à 9 minutes	Cuisson à 63 °C / 145 °F
Darne de thon (170 g / 6 oz)	De 4 à 6 minutes	Cuisson à 63 °C / 145 °F
Crevettes	De 3 à 4 minutes	Cuisson à 63 °C / 145 °F

**REMARQUE :** Pour assurer la cuisson complète des aliments, le Department of Agriculture des États-Unis recommande que la viande et la volaille soient cuites aux températures internes suivantes. Utiliser une minuterie. Pour s'assurer que la viande est bien cuite, utiliser un thermomètre à cuisson et l'insérer au centre du morceau de viande, en s'assurant qu'il ne touche pas à l'os ou aux plaques du gril.

ALIMENT À CUIRE	À POINT	BIEN CUIT OU COMPLÈTEMENT CUIT
Poitrine de poulet		170 °F 77 °C
Cuisse de poulet		180 °F 82 °C
Bœuf / agneau / veau	160 °F 71 °C	170 °F 77 °C
Porc		160 °F 71 °C
Viandes et volailles cuites, réchauffées		165 °F 74 °C

#### GRILLAGE DE FRUITS ET DE LÉGUMES

Les temps de cuisson suivants sont fournis uniquement à titre indicatif, pour une cuisson complète. Ils varieront selon l'épaisseur de l'aliment à cuire. Pour s'assurer que l'aliment est bien cuit, insérer une fourchette au centre de l'aliment (s'assurer de ne pas toucher la plaque du gril). Si l'aliment doit cuire plus longtemps, le vérifier régulièrement pour éviter de trop le cuire.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON
Pointes d'asperge	4 à 6 minutes
Poivrons de couleurs variées, coupés en rondelles de 13 mm	5 à 7 minutes
Champignons tranchés épais	4 à 5 minutes
Oignon en tranches de 13 mm	5 à 7 minutes
Pommes de terre en tranches de 13 mm	15 à 18 minutes
Champignons portobellos de 76 mm de diamètre	4 à 6 minutes
Courgettes en tranches de 13 mm	3 à 4 minutes
Ananas en tranches de 13 mm	2 à 4 minutes

## CONSEILS POUR LA CUISSON SUR LE GRIL

- Pour éviter la perte de chaleur et favoriser une cuisson uniforme, éviter d'ouvrir le couvercle fréquemment.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas surcharger le grill.
- Lors de la cuisson d'un aliment pour la première fois, vérifier l'état de la cuisson plusieurs minutes avant la fin du temps de cuisson suggéré; modifier le temps de cuisson au besoin.
- Pour la cuisson de plusieurs morceaux d'aliments à la fois, favoriser des morceaux de taille et d'épaisseur similaires.
- Comme la cuisson s'effectue des deux côtés, ne pas oublier que le temps de cuisson sera normalement plus court que prévu. Surveiller de près pour éviter de trop cuire.
- Pour rehausser le goût, ajouter des épices sèches avant le grillage ou mariner les aliments avant de les cuire.

**Important : N'utiliser que des ustensiles en silicone, en plastique résistant à la chaleur ou en bois lors de la cuisson d'aliments sur le grill. Les ustensiles en silicone sont excellents, car ils ne perdent pas leur couleur et ne fondent pas au contact d'objets dont la température est élevée.**

## Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. Confier l'entretien à un technicien qualifié.

### NETTOYAGE

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

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

**Important : L'appareil continue de CHAUFFER jusqu'à ce qu'on le débranche.**

2. Placer le plateau d'égouttage sous l'avant de l'appareil. À l'aide de la spatule en plastique, gratter toute particule de graisse ou d'aliments qui reste. L'excédent s'écoulera dans le plateau d'égouttage.
3. Utiliser une éponge tiède et savonneuse pour nettoyer les plaques, puis rincer l'éponge et essuyer de nouveau pour éliminer tout résidu de savon. Sécher complètement à l'aide d'un essuie-tout absorbant.
4. Pour nettoyer les résidus tenaces sur les plaques du grill, utiliser un tampon à récurer en nylon ou 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 grill. Utiliser seulement des tampons à récurer en nylon ou non métalliques.**

5. Vider le plateau d'égouttage et le nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse; bien l'assécher à l'aide d'un essuie-tout.
6. Pour nettoyer le couvercle du grill, l'essuyer avec une éponge humide et tiède, et sécher avec un linge doux et sec.

**Important : Ne pas immerger le grill dans l'eau ou dans un autre liquide.**

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

**Mise en garde : S'assurer de tenir le couvercle du grill par la poignée pendant le nettoyage pour éviter tout risque de fermeture accidentelle et de blessure.**

### RANGEMENT

S'assurer que le grill est toujours propre et sec avant de le ranger.

# DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le fini des plaques comporte des égratignures.	Des ustensiles de métal ont été utilisés.	Toujours utiliser des ustensiles en silicone, en plastique résistant à la chaleur ou en bois pour éviter d'égratigner les surfaces antiadhésives des plaques du gril. Ne jamais utiliser de spatules, de broches, de pinces, de fourchettes ou de couteaux métalliques.
Le témoin s'allume et s'éteint.	Les éléments chauffants suivent un cycle.	C'est normal. Le témoin s'allume au moment du branchement du gril et s'éteint une fois la température sélectionnée atteinte. Par contre, le témoin s'allumera et s'éteindra pour indiquer que la bonne température est maintenue.
Les marques de grillage sur les aliments sont très pâles.	Le gril n'a pas été suffisamment préchauffé avant l'utilisation.	Toujours préchauffer le gril 5 minutes avant de cuire des aliments.
Il y a des résidus d'aliments sur les plaques du gril.	Le gril n'a pas été nettoyé correctement après utilisation.	Utiliser un tampon à récurer en nylon avec de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les plaques du gril. Ne pas utiliser de tampons à récurer en laine d'acier ou d'autres nettoyants abrasifs pour nettoyer le gril.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les aliments sont secs et brûlés.	Les aliments sont trop cuits.	Comme la cuisson s'effectue des deux côtés, elle sera plus rapide que dans une poêle ou sous le gril du four. Utiliser le TABLEAU DE CUISSON comme référence et vérifier la cuisson au temps le plus court indiqué.
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.



## **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](http://www.prodprotect.com/applica), or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

### **What does your warranty not cover?**

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

### **How does state law relate to this warranty?**

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

## ¿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. Aplica 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](http://www.prodprotect.com/applica), o se puede llamar gratis al número 1-800-231-9786, para obtener información relacionada al servicio de garantía.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame gratis al 1-800-738-0245.

#### **¿Qué aspectos no cubre esta garantía?**

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

#### **¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?**

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

## BESOIN D'AIDE?

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 deux 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?**

- Deux ans après l'achat original.

#### **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](http://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.



Copyright © 2008 - 2009 Applica Consumer Products, Inc.

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

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

Fabriqué en République populaire de Chine  
Imprimé en République populaire de Chine



R12008/5-1-1E/S/F