

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



George Foreman GV6S Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GV6S](#)



[Find Your George Foreman Small Appliance Parts - Select From 306 Models](#)

----- Manual continues below -----

GEORGE FOREMAN®

CONTACT ROASTER

ASADOR DE CONTACTO

RÔTISSOIRE À CUISSON PAR CONTACT



USE AND CARE MANUAL

MANUAL DE USO Y CUIDADO

GUIDE D'UTILISATION ET
D'ENTRETIEN

GV6S



www.georgeforemancooking.com

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Contact the consumer service number listed in 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, turn any control to OFF then 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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (USA/MEXICO)

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

GROUNDING PLUG (CANADA)

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

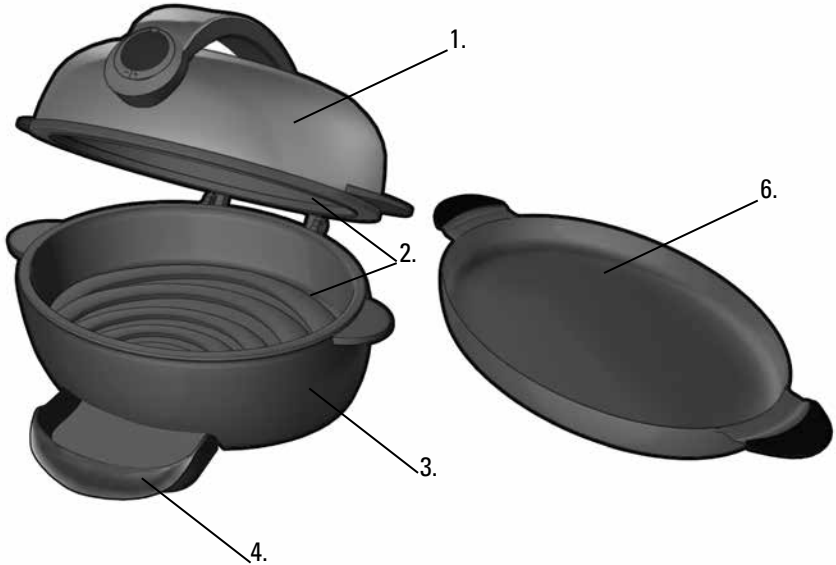
TAMPER-RESISTANT SCREW

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

ELECTRICAL CORD

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

Getting to Know Your Contact Roaster



A

1. Roaster lid with handle
2. Cooking surfaces (upper and lower)
3. Roaster body
- † 4. Drip tray (Part # GV6S-01)
5. Cord wrap (behind roaster; not shown)
- † 6. Multi-purpose baking pan (Part # GV6S-02)

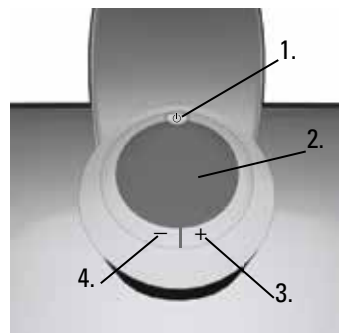
Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

Product may vary slightly from what is illustrated.

CONTROL

1. Power ON/OFF button (⏻)
2. Digital display
3. Timer up button (+)
4. Timer down button (-)

B

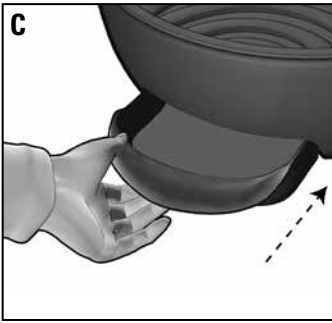


How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash removable parts and/or accessories as instructed in CARE AND CLEANING.
- Make sure appliance is OFF.
- Wipe inside of Contact Roaster and cooking surfaces with a damp cloth to remove all dust.



- Select a location on your countertop where unit is to be used, allowing enough space from back of appliance and wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.
- Place drip tray under front section of bottom cooking plate of Contact Roaster (C).

Note: Aerosol cooking spray should not be used on nonstick surface. The use of aerosol sprays can cause a build up on cooking plate surfaces and reduce cooking efficiency.

COOKING

1. Make sure size of meat or poultry to be roasted fits into Contact Roaster before preheating.
2. Plug Contact Roaster into a standard electrical outlet.
3. Press power ON/OFF button (⏻) above the digital display; “5” will appear in digital display and will alternate with “PH” (preheat). Timer will count down for 5 minutes while preheating occurs.

Note: For best results, preheat or cook with lid closed.

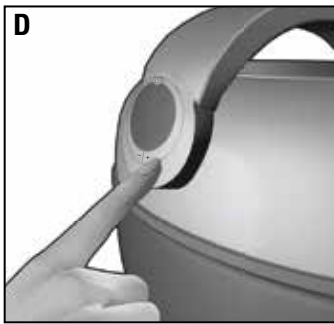
4. When preheating is complete, there will be an audible signal and “ON” will appear on the digital display.

Note: If desired cooking time is not entered, there will be a periodic audible signal that Contact Roaster is ON and ready to cook.

5. Using pot holders, carefully open lid and insert food to be cooked.

Note: Use only heatproof plastic or wooden utensils when placing or removing food from Contact Roaster to avoid scratching nonstick surface. Do not use metal tipped tongs, forks or knives; these can damage the nonstick surface.

6. Close lid. Set timer by pressing timer up (+) button until desired time appears on digital display. Timer can be set to a maximum of 199 minutes (D).



Note: Use suggested cooking times found in COOKING CHART.

7. Timer can be adjusted at any time during cooking by pressing "+" or "-" buttons.
8. Allow food to cook for desired time.

Caution: Do not leave appliance unattended during use.

9. During cooking, the digital display will count down from the initial set time. At end of cooking time, there will be an audible signal. Display will alternately flash

"00" and "ON" as a reminder the power is on. Power ON indicator will remain on until power ON/Off button (⏻) is pressed.

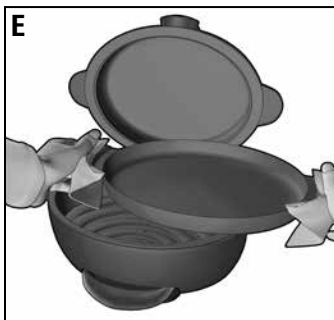
10. There will be an audible signal every 5 minutes until the Contact Roaster is turned off.
11. Check food for doneness by using a meat thermometer. If necessary, reset timer for additional time and check periodically to avoid overcooking.
12. Using a potholder, carefully raise lid to allow steam to escape at the sides before fully opening.
13. When cooking is complete, press power ON/OFF button (⏻) and unplug.

Important: Heat continues to be ON until power ON/OFF button (⏻) is pressed or appliance is unplugged.

14. Using tongs with plastic heat-resistant tips or wooden utensils, carefully remove food from Contact Roaster.
15. Allow drip tray to cool before removing from under Contact Roaster. Wash and dry drip tray after each use.
16. Thoroughly clean interior of Contact Roaster after each use, following directions in CARE AND CLEANING.

USING THE MULTI-PURPOSE BAKING PAN

Note: Use multi-purpose baking pan for foods containing liquids and for baked goods.



1. Fill multi-purpose baking pan up to three-quarters full and insert into Contact Roaster (E).
2. Follow steps 2 – 13 in COOKING.
3. Cook according to recipe directions. Test for doneness. If necessary, reset timer for additional time and check periodically to avoid overcooking.
4. When finished cooking, use pot holders to remove pan to wire rack.

Note: Do not place multi-purpose baking pan directly on counter or table top. Use a trivet or heat-resistant table cover.

5. Press power ON/OFF (⏻) button and unplug appliance.

SUGGESTED COOKING CHART

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

| FOOD | COOKING MODE | COOKING TIME | INTERNAL TEMP |
|---|--------------|---|---|
| MEAT | | | |
| Pork Tenderloin (1 – 1 ½ lbs) | Contact | 30 min | 145°F - 160°F |
| Bacon | Contact | 10 min | Until desired crispness |
| Steak (Ribeye) ¾" Thick | Contact | Med. Rare – 10 min Med. – 12 min Med. Well – 15 min | 130°F - 135°F 135°F - 140°F 140°F - 150°F |
| Fully Cooked Sausage (6 per lb) | Contact | 10 - 15 min | 150°F |
| Pork Chops (1" Thick) | Contact | 30 min | 150°F |
| Rack of Lamb | Contact | 40 min | 140°F - 145°F |
| POULTRY | | | |
| Whole Chicken (4 lbs) | Contact | 60 min (let stand 10-15 min) | 165°F |
| Boneless, Skinless Chicken Breast | Contact | 20 min | 165°F |
| Chicken Wings (Large) | Contact | 25 min | 165°F |
| Duck Breast (Boneless) | Contact | 15 – 20 min | 165°F |
| Cornish Hens (cut in half) | Contact | 30 min | 165°F |

Note: When cooking in contact mode, turn food half way through cooking to evenly brown.

| FOOD | COOKING MODE | COOKING TIME | INTERNAL TEMP |
|---|---------------------|--|----------------------|
| VEGETABLES / FRUIT | | | |
| Eggplant, Breaded | Contact | 20 min | |
| Pineapple Rings | Contact | 15 min | |
| Corn on Cobb (4" pieces) | Contact | 20 min | |
| Whole Apples, Cored | Contact | 30 – 40 min | |
| Root Vegetables | Contact | 20 – 30 min | |
| Mixed Frozen Vegetables (Thawed) | Baking Pan | 20 min | Or until hot |
| Sweet Potato Pieces | Contact | 40 min | |
| Red Potato Wedges (cut into quarters) | Contact | 30 min | |
| OTHER | | | |
| Cornbread Mix | Baking Pan | 25 – 30 min | |
| Brownie Mix | Baking Pan | 40 min | |
| Soup | Baking Pan | 30 – 40 min | |
| Omelets (6 egg) | Baking Pan | 20 min (stir ½ way through cooking) | |

CONTACT ROASTER TIPS

- To prevent heat loss and for even cooking, do not open lid frequently.
- Do not overfill your roaster.
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary, adjust the timer.
- For added flavor, add dry seasonings or marinate foods before cooking.

Care and Cleaning

CLEANING

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

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

Important: Heat continues to be ON until power ON/OFF button (⏻) is pressed or appliance is unplugged.

2. Place drip tray under front of roaster. Use plastic spatula to scrape off any excess fat and food particles left on cooking plates.
3. Use a warm, soapy sponge to wipe cooking plates clean and allow any greasy runoff to drip into drip tray; rinse sponge and wipe again to remove any soapy residue. Dry thoroughly with an absorbent paper towel.
4. Empty drip tray and wash in warm, soapy water or place in top rack of dishwasher. Dry thoroughly with a paper towel.
5. To remove stubborn buildup, use a nylon or nonmetallic scrubbing pad to clean interior of your roaster.

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

6. To clean roaster exterior, wipe with a warm, damp sponge and dry with a soft, dry cloth.

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

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

Caution: Make sure to hold roaster lid while cleaning to prevent accidental closing and injury.

STORAGE

Always make sure roaster is clean and dry before storing. The multi-purpose baking pan and drip tray can be stored inside the roaster. Wind the cord around the cord wrap at the back of the roaster.

RECIPES

FLANK STEAK WITH BLUE CHEESE FILLING

Servings: 4

Ingredients

1 lb. flank steak
3/4 cup western salad dressing, divided
1/2 cup blue cheese crumbles
1/2 stick (4 Tbsp.) butter, melted

Directions

Marinate steak and 1/2 cup dressing in a large resealable plastic storage bag. Let stand at room temperature 1 hour, turning bag over once during standing time. Remove steak from bag and lay flat on cutting board. Sprinkle blue cheese evenly on top of steak, pressing cheese gently into meat. Roll up steak jelly-roll fashion and tie at 2 inch intervals with kitchen twine. Preheat the George Foreman[®] Contact Roaster 5 min. Brush surface of steak with remaining western dressing and place in contact roaster, seam side down. Set timer and cook 10 min. Open lid and carefully turn steak over. Set timer and cook an additional 10 min. or until desired doneness. Remove steak from roaster. Cover loosely with aluminum foil and allow meat to rest 5-10 min. before slicing.

DOUBLE CHEESE AND CHILI OMELET

Servings: 4

Ingredients

| | |
|----------------|---------------------------------|
| 1 Tbsp. butter | 1/2 cup shredded cheddar cheese |
| 6 eggs | 4 slices American cheese |
| 1/4 cup milk | 1 cup prepared chili |

Directions

Preheat the George Foreman Contact Roaster with baking pan in place. Beat eggs in medium size bowl. Stir in milk and shredded cheese. Pour egg mixture into preheated baking pan, close lid and set timer for 10 min. Cook 5 min. then gently stir egg mixture with a rubber spatula. Continue cooking 5 min. longer or until eggs are set. Top eggs with cheese slices and warm chili. Let stand 2-3 min. before serving to allow cheese to melt.

UPSIDE DOWN ROASTED CHICKEN

Servings: 4

Ingredients

| | |
|--|------------------------------|
| 1 (4 lb.) roast chicken, rinsed and patted dry | ½ Tbsp. fresh minced parsley |
| 2 Tbs. butter, softened | Salt and pepper to taste |
| ½ Tbsp. fresh minced rosemary | 1 lemon, cut in half |

Directions

Preheat the contact roaster.

Mix butter, parsley and rosemary in small bowl. Rub the butter mixture evenly over the chicken; season with salt and pepper.

Cut lemon in half and squeeze the juice of one half lemon over the chicken. Place both lemon halves inside the chicken cavity.

Place chicken, breast side down, directly on the surface of the roaster. Set timer and roast, covered, 20 min.

Turn chicken over by inserting sturdy tongs into the cavity and flipping it.

Set timer and continue roasting an additional 40 min. or until done (min. 165°F)

Remove chicken from roaster, loosely tent with foil and allow chicken to rest 15 min. before carving and serving.

COLORFUL STUFFED PEPPERS

Servings: 4

Ingredients

| | |
|------------------------------------|---|
| ½ cup raisins | ½ tsp. celery salt |
| ¼ cup apple cider | 1 Tbsp. parsley |
| 1 small onion, chopped | ½ c. shredded Parmesan cheese |
| ½ cup red sweet bell pepper, diced | 3 cups prepared white and wild rice mix |
| 3 Tbsp. butter | 4 large or 6 small red bell peppers |

Directions

Soak raisins in apple cider for 15 min.

Meanwhile, sauté onion, diced peppers and butter in large skillet 5 minutes or until onions are translucent. Add raisin mixture, celery salt, and parsley and Parmesan cheese. Continue to cook until cider liquid has evaporated. Remove from heat; stir in rice.

Prepare peppers by cutting around the stem to form a lid. Scoop out seeds and ribs.

Carefully cut a thin slice off the bottom of peppers so each pepper stands up.

Fill each pepper with rice mixture being careful not to pack rice tightly.

Preheat the contact roaster and place filled peppers directly on the surface of the roaster. Set timer and cook 30 minutes or until peppers are tender.

PUMPKIN BREAD PUDDING

Servings: 6

Ingredients

| | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 6 cups cubed challah bread | 1 cup milk |
| 1 cup diced tart apples | 1 cup canned pumpkin |
| ½ cup pecan halves | ¼ cup maple syrup |
| ¼ cup raisins | 1 tsp. vanilla extract |
| 2 eggs, beaten | 1 tsp. pumpkin spice |
| ½ cup dark brown sugar | ½ tsp. salt |
| plus 1 Tbsp. reserved for topping | |

Directions

In large mixing bowl; combine bread cubes, apples, pecans and raisins.

In medium bowl combine remaining ingredients except 1 Tbsp. brown sugar. Pour egg mixture over bread mixture, mix well and set aside.

Insert lightly greased bake pan into contact roaster. Preheat roaster 5 min.

Spoon bread pudding into preheated baking pan; set timer and bake, covered, 15 minutes.

Carefully open lid and gently mix bread pudding. Sprinkle reserved brown sugar evenly on top surface.

Bake covered an additional 15 minutes.

Unplug Contact Roaster and let bread pudding stand covered in roaster 10 minutes to set up.

Serve warm with vanilla ice cream or drizzled with half and half.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number in this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center.

You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

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

What does it cover?

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

For how long?

- Three 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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

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

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarlo o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No opere ningún aparato que tenga el cable o enchufe dañado o después de ocurrir una falla de funcionamiento o si se ha dejado caer o dañado de cualquier manera. Llame al número de servicio para el consumidor que aparece en 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 dentro 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.
- Para desconectarlo, coloque los controles en la posición de apagado (OFF) y luego desconecte el enchufe del tomacorriente de la pared.
- El aparato debe ser operado solamente en la posición cerrada.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.
- Este aparato solo debe dejarse funcionar en posición cerrada.

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 polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, invértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

ENCHUFE DE TIERRA (CANADA)

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

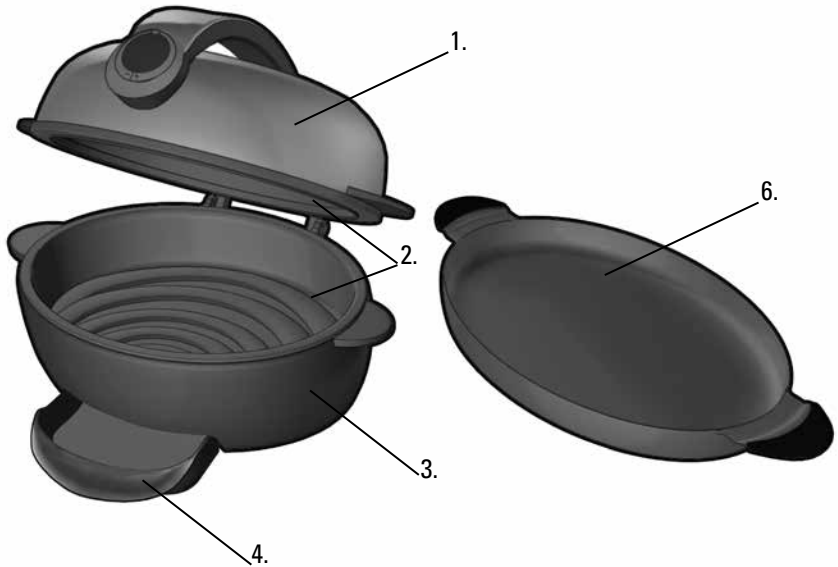
TORNILLO DE SEGURIDAD

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

CABLE ELÉCTRICO

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

Conozca su Asador de Contacto



1. Cubierta con asa
2. Superficies de Cocción (superior e inferior)
3. Cuerpo de la parrilla
- † 4. Bandeja de goteo (Pieza N° GV6S-01)
- 5 Enrollado del cable (detrás de la parrilla; no mostrado)
- † 6. Bandeja multiuso para hornear (Pieza N° GV6S-02)

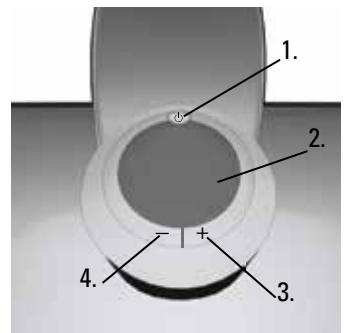
Nota: † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

CONTROL

1. Interruptor de encendido/apagado (⏻)
2. Pantalla digital
3. Botón para aumentar el tiempo (+)
4. Botón para disminuir el tiempo (-)

B

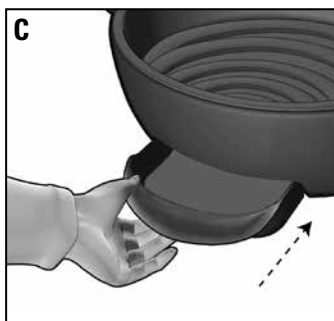


Como Usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

PASOS PRELIMINARES

- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adherida al producto.
- Retire y conserve toda literatura.
- Por favor visite el sitio www.prodprotect.com/aplica para registrar su garantía.
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado.
- Limpie el interior del Asador de Contacto y las superficies de cocción con un paño húmedo para remover el polvo.
- Escoja un lugar sobre el mostrador donde quiera usar el aparato, dejando suficiente espacio entre la parte trasera del aparato y la pared, a fin de permitir que el calor circule libremente sin dañar los gabinetes ni las paredes.



- Coloque la bandeja de goteo debajo de la sección del frente de la placa de cocción inferior del Asador de Contacto **(C)**.

Nota: Los rociadores tipo aerosol no se deben usar sobre las superficies antiadherentes del aparato. Los químicos que permiten la emisión de los rociadores, podrían acumularse en la superficie de las placas de calentamiento y reducir su eficiencia.

COMO COCINAR

1. Asegúrese de que las piezas de carne o de ave se puedan acomodar en la parrilla el Asador de Contacto antes de precalentarla.
2. Enchufe la parrilla el Asador de Contacto en un tomacorriente estándar.
3. Presione el botón de encendido/apagado (⏻) situado sobre la pantalla digital; la pantalla digital exhibe alternativamente el número "5" y "PH" (precalentar). El cronómetro lleva una cuenta regresiva de 5 minutos mientras el aparato se precalienta.

Nota: Para obtener mejores resultados, precaliente o cocine con la tapa cerrada.

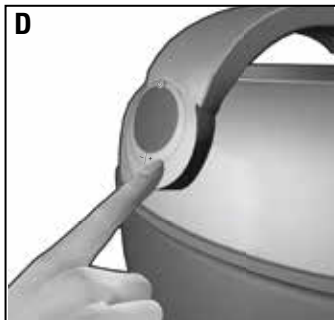
4. El aparato produce una señal audible después de precalentarse y la pantalla digital indica encendido.
5. Utilizando agarraderas de olla, abra cuidadosamente la tapa y coloque los alimentos a ser cocinados.

Nota: Si uno no introduce el tiempo de cocción deseado, el aparato produce una señal audible periódicamente, indicando que la parrilla el Asador de Contacto esta ENCENDIDA y lista para usar.

Nota: Utilice solamente utensilios de plástico resistentes al calor o de madera para colocar o retirar los alimentos del Asador de Contacto y así evitar rayones en la superficie antiadherente. Nunca utilice pinchos de metal, pinzas, tenedores o cuchillos.

5. Use agarraderas de cocina para abrir la tapa de la parrilla y para introducir los alimentos, use tenazas de puntas recubiertas con nailon refractario.

Nota: Para evitar rayar la superficie antiadherente de la parrilla Contact Roaster, use solamente utensilios de madera o de nailon refractario. No use tenazas de punta metálica, cuchillos ni tenedores; estos pueden dañar la superficie antiadherente.



6. Cierre la tapa. Presione el botón (+) del cronómetro hasta que la pantalla digital indique el tiempo de cocción deseado. El cronómetro se puede ajustar hasta un tiempo máximo de 199 minutos (D).

Nota: Use los tiempos de cocción sugeridos en la TABLA DE COCCIÓN.

7. El cronómetro se puede ajustar en cualquier momento con sólo presionar los botones "+" o "-".

8. Permita que los alimentos se cocinen por el tiempo programado.

Advertencia: Nunca desatienda el aparato mientras está en uso.

9. Durante la cocción, la pantalla digital contará en forma regresiva comenzando desde el tiempo inicial seleccionado. Al finalizar este ciclo, el aparato produce una señal audible. La pantalla parpadeará alternativamente "00" y "ON" para recordarle que el aparato está encendido. La luz indicadora de funcionamiento se mantendrá iluminada hasta que el botón de encendido/apagado (ON/OFF) (⏻) se presione.

10. Una señal audible será emitida cada 5 minutos hasta que el Asador de Contacto se apague.

11. Revise los alimentos para verificar el punto de cocción utilizando un termómetro para carnes. Si es necesario, programe el cronómetro nuevamente y supervise los alimentos para no sobre cocinarlos.

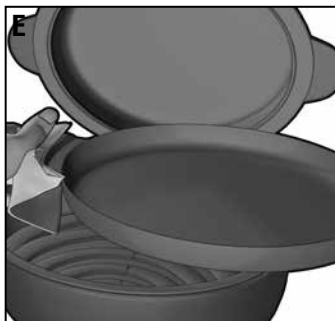
12. Use una agarradera de cocina para abrir con cuidado la tapa del aparato y permitir que escape el vapor por los costados antes de abrir la tapa del todo.

13. Al finalizar el ciclo de cocción, presione el botón de encendido/apagado (⏻) y desenchufe el aparato.

Importante: El aparato permanece ENCENDIDO hasta que uno presiona el interruptor de encendido/apagado (⏻) o desconecta el aparato.

14. Utilizando pinzas con puntas de plástico, resistentes al calor, retire cuidadosamente los alimentos del Asador de Contacto.
15. Deje que la bandeja de goteo se enfríe antes de retirarla de la parte inferior del Asador de Contacto Lave y seque la bandeja de goteo después de cada uso.
16. Limpie cuidadosamente el interior de la parrilla después de cada uso, siguiendo las instrucciones en el manual de CUIDADO Y LIMPIEZA.

USO DE LA BANDEJA MULTIUSO PARA HORNEAR



Nota: Utilice la bandeja multiuso para hornear para alimentos que contengan líquidos y para alimentos de horneado.

1. Llene la bandeja multiuso para hornear hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad completa e insértela en el Asador de Contacto **(E)**.
2. Siga los pasos del 2 – 13 en la sección COMO COCINAR.
3. Cocine de acuerdo a las instrucciones de la receta. Supervise el término de cocción. Para más tiempo de cocción, programe el cronómetro nuevamente y supervise los alimentos para que no se sobre cocinen.

4. Cuando termine de cocinar, utilice agarraderas de olla para retirar la bandeja de la parrilla de alambre.

Nota: No coloque la bandeja multiuso para hornear directamente sobre el mostrador o la mesa. Use un trébede para proteger el mantel o un mantel resistente al calor.

5. Presione el interruptor de encendido/apagado (⏻) y desconecte el aparato.

TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN RECOMENDADOS

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

| ALIMENTO | MODO DE COCCIÓN | TIEMPO DE COCCIÓN | TEMPERATURA INTERNA |
|--|-----------------|---|---|
| CARNES | | | |
| Lomo de cerdo (1 a 1 ½ libras) | Contacto | 30 minutos | 145°F a 160°F |
| Tocino | Contacto | 10 minutos | Hasta que alcance el nivel crujiente deseado |
| Bistec (de carne de costilla) ¾" de grosor | Contacto | Med. Rare (medio crudo)– 10 minutos Med. (medio)– 12 minutos Med. Well (medio cocinado)– 15 minutos | 130°F a 135°F 135°F a 140°F 140°F - 150°F |
| Salchicha completamente cocinada (6 por libra) | Contacto | 10 a 15 minutos | 150°F |
| Chuletas de puerco (1" de grosor) | Contacto | 30 minutos | 150°F |
| Costillar de cordero | Contacto | 40 minutos | 140°F a 145°F |
| AVES | | | |
| Pollo entero (4 lbs) | Contacto | 60 minutos (dejar reposar 10 a 15 minutos) | 165°F |
| Pechuga de pollo sin hueso y sin piel | Contacto | 20 minutos | 165°F |
| Alas de pollo (grandes) | Contacto | 25 minutos | 165°F |
| Pechuga de pato (sin hueso) | Contacto | 15 a 20 minutos | 165°F |
| Gallinas de Cornualles (cortadas a la mitad) | Contacto | 30 minutos | 165°F |

| ALIMENTO | MODO DE COCCIÓN | TIEMPO DE COCCIÓN | TEMPERATURA INTERNA |
|---|----------------------|---|-----------------------------|
| VEGETABLES / FRUIT | | | |
| Berenjena, empanizada | Contacto | 20 minutos | |
| Ruedas de piña | Contacto | 15 minutos | |
| Maíz en la mazorca (piezas de 4") | Contacto | 20 minutos | |
| Manzanas enteras, centro removido | Contacto | 30 a 40 minutos | |
| Vegetales de raíz | Contacto | 20 a 30 minutos | |
| Vegetales mixtos congelados (descongelados) | Bandeja para hornear | 20 minutos | 0 hasta que estén calientes |
| Pedazos de batatas (boniatos) | Contacto | 40 minutos | |
| Cuñas de papa roja (cortadas en cuartos) | Contacto | 30 minutos | |
| OTROS ALIMENTOS | | | |
| Mexcla para pan de maíz | Bandeja para hornear | 25 a 30 minutos | |
| Mezcla para "brownie" | Bandeja para hornear | 40 minutos | |
| Sopa | Bandeja para hornear | 30 a 40 minutos | |
| Tortillas (de 6 huevos) | Bandeja para hornear | 20 minutos (revolver a mitad del tiempo de cocción) | |

Nota: Cuando cocine en modo de contacto, voltee los alimentos a mitad del ciclo de cocción para que se doren uniformemente.

CONSEJOS PARA UTILIZAR EL ASADOR DE CONTACTO

- Para evitar pérdida de calor y lograr una cocción uniforme, evite abrir la tapa con frecuencia.
- No llene la parrilla excesivamente.
- Cuando cocine un alimento en particular por primera vez, supervise el grado de cocción unos minutos antes del tiempo recomendado; si es necesario, ajuste el cronómetro.
- Para más sabor, añada condimentos secos o adobe los alimentos antes de cocinarlos.

Cuidado y Limpieza

LIMPIEZA

Precaución: Para evitar quemaduras por accidente, permita que el Asador de Contacto se enfríe completamente antes de limpiarlo.

1. Antes de limpiar la parrilla, desconéctela del tomacorriente y espere que se enfríe bien.

Importante: El aparato permanece **ENCENDIDO** hasta que uno presiona el interruptor de encendido/apagado (⏻) o desconecta el aparato.

2. Coloque la bandeja de goteo debajo del frente del asador. Utilice una espátula de plástico para raspar cualquier exceso de grasa y las partículas de alimentos que hayan quedado en las placas de cocción.
3. Utilice una esponja caliente, jabonosa para limpiar las placas de cocción y asegurar que la grasa escurra directamente en la bandeja de goteo; enjuague la esponja y limpie de nuevo para retirar cualquier residuo de jabón que haya quedado. Seque bien con una toalla de papel absorbente.
4. Vacíe la bandeja de goteo y lávela en agua caliente, jabonosa o colóquela en la rejilla superior de la máquina lavaplatos. Seque bien con una toalla de papel.
5. Para remover las acumulaciones persistentes, use una almohadilla de nailon o una no metálica para limpiar el interior de su parrilla.

Importante: No use almohadillas de fibra metálica, almohadillas ásperas ni limpiadores abrasivos en ninguna parte de la parrilla el Asador de Contacto; use solamente almohadillas de nailon o no metálicas.

Sugerencia: Para una limpieza más fuerte o para eliminar las acumulaciones persistentes, se recomienda usar los limpiadores no abrasivos de las marcas Soft Scrub® o Bar Keepers Friend® que son ideales para las superficies de acabado antiadherente.

6. Para limpiar el exterior del asador, utilice una esponja caliente, húmeda y séquelo con un paño seco y suave.

Importante: No sumerja el cuerpo de la parrilla en agua ni en ningún otro líquido.

7. Aparte de la limpieza mencionada anteriormente, todo servicio que requiera desarmar este aparato debe ser efectuado por un electricista calificado.

Advertencia: Asegúrese de sujetar con la mano la cubierta superior de la parrilla mientras limpia el aparato, a fin de evitar un cierre accidental o lesiones.

ALMACENAMIENTO

Siempre asegúrese de que la parrilla esté limpia y seca antes de guardarla. La bandeja de multituso para hornear y la bandeja de goteo pueden ser almacenadas adentro del asador. Enrolle el cable alrededor del guardacables en la parte posterior del asador.

RECETAS

POLLO ASADO CON NARANJA

- 2 cdtas mantequilla ablandada
- 1 cda cebollinos picados
- 1 cda cebolla verde cortada en cuadritos
- 1 cda oregano fresco picado
- 1 cda ralladura de naranja
- 1 cda salt
- ¼ cda pimienta gorda molida
- 1 naranja pequeña, cuarteada
- 1 cebolla verde, cortada en pedazos de 1 pulg
- 3½ lb pollo

Precalente la parrilla Contact Roaster. Entretanto en un tazón pequeño, combine los primeros 7 ingredientes. Con los dedos, levante la piel del pollo. Frote la carne con la mezcla de la sazón y coloque la piel nuevamente. Introduzca la naranja y la cebolla en la cavidad del pollo. Amarre las piernas del pollo juntas. Use guantes de cocina y 2 cucharas de madera para colocar el pollo cuidadosamente en la parrilla Contact Roaster. Ajuste el cronómetro para 60 minutos. Al finalizar el ciclo de cocción, verifique que el pollo esté bien cocido. (La temperatura interna debe registrar 170° F. Si es necesario, aumente el tiempo de cocción.)

Rinde de 3 a 4 porciones.

ROSBIF CON PAPAS

- 2 cdtas sazón "Montreal Steak Seasoning" para carne
- 1 cda sal sazónada
- ½ cda pimienta con limón
- ½ cda hierbas de Provincia
- ½ cda tomillo seco
- ¼ cda ajo en polvo
- 1 cda aceite de oliva
- 2½ lb mano de piedra
- ½ lb papas pequeñas tipo danés
- ½ lb cebollitas peladas

Precalente la parrilla Contact Roaster. Entretanto en un tazón pequeño, combine los primeros 7 ingredientes. Frote la carne con la mezcla de la sazón. Use guantes de cocina y 2 cucharas de madera para colocar la carne

cuidadosamente en la parrilla Contact Roaster. Ajuste el cronómetro para 60 minutos. Después de 40 minutos, agregue las papas y las cebollas. Al finalizar el ciclo de cocción, verifique que la carne y los vegetales estén bien cocidos. (La temperatura interna de la carne debe registrar 160° F. Si es necesario, aumente el tiempo de cocción.)
Rinde aproximadamente 6 porciones.

DESAYUNO STRATA (EN CAPAS)

3 rebanadas de pan francés cortadas en cubitos
6 tiras de tocino, frito y desecho
¾ taza queso Cheddar bajo en grasa y desmenuzado
¾ taza producto de huevo bajo en colesterol
1 taza leche sin grasa
½ cda sal
½ cda mostaza en polvo
¼ cda pimienta

Pre caliente la parrilla Contact Roaster. Coloque los cubitos de pan en el molde hornear. Corone con el tocino y el queso. En un tazón o taza de medir, combine los demás ingredientes. Vierta de manera uniforme sobre el queso. Use guantes de cocina para introducir el molde de hornear en la parrilla Contact Roaster y ajuste el cronómetro para 30 minutos. Al finalizar el ciclo de cocción, el huevo debería estar bien cuajado. Si es necesario, aumente el tiempo de cocción.
Rinde 4 porciones.

CACEROLA DE SALCHICHA CON REPOLLO AGRIO

2 cdtas aceite
¾ taza cebolla morada picada
1 manzana grande sin corazón, cortada en cubos
1 lb salchicha de pavo, cortada en pedazos de 1 pulgada
1½ tazas repollo agrio
1 cda semilla de alcaravea

Coloque el molde de hornear en la parrilla Contact Roaster. Agregue el aceite. Cierre la tapa y pre caliente la parrilla Contact Roaster. Agregue la cebolla y cierre la tapa; ajuste el cronómetro para 5 minutos.

Revuelva los demás ingredientes; cierre la tapa y ajuste el cronómetro para 30 minutos. Al finalizar el ciclo, verifique el punto de cocción. Si es necesario, aumente el tiempo de cocción.

Rinde 4 porciones.

¿NECESITA AYUDA?

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

Tres años de garantía limitada

(Aplica solamente en Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por tres años a partir de la fecha original de compra.

¿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.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou lorsqu'un enfant s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, qui a été échappé ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle en composant le numéro indiqué dans le présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique ou près d'un tel appareil, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher, mettre l'appareil hors tension en tournant tous les boutons à « OFF », puis retirer la fiche de la prise murale.
- 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.

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.

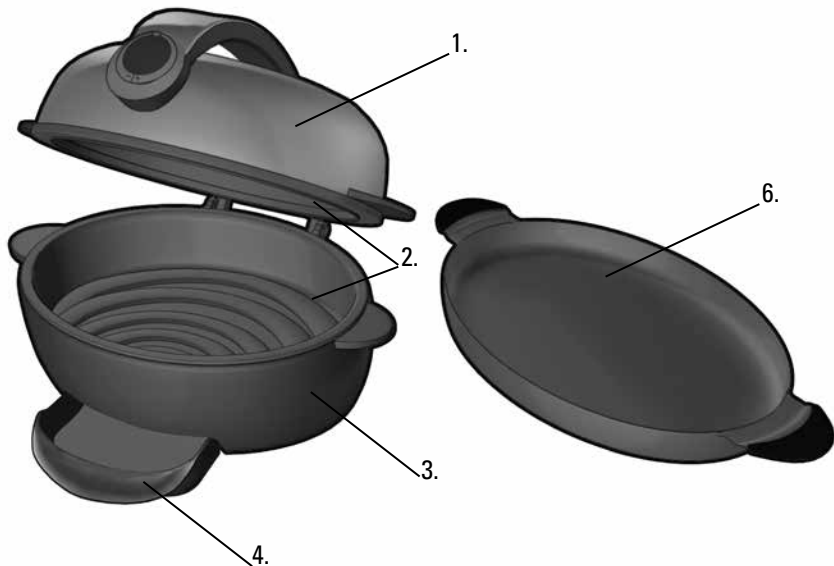
VIS INVIOLE

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

Remarque : Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par un technicien qualifié ou, en Amérique latine, par un centre de service autorisé.

Familiarisation Avec Votre Rôtissoire à Cuisson par Contact



A

1. Couverture de la rôtissoire avec poignée
2. Surfaces de cuisson (supérieure et inférieure)
3. Corps de la rôtissoire
- † 4. Plateau d'égouttage (pièce n° GV6S-01)
5. Enrouleur de cordon (au dos de la rôtissoire - non illustré)
- † 6. Moule à cuisson tout usage (pièce n° GV6S-02)

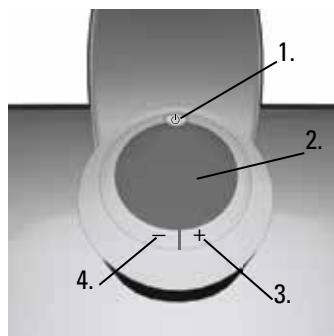
Remarque : Le symbole « † » indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

COMMANDES

1. Bouton MARCHÉ/ARRÊT (ON/OFF) (⏻)
2. Afficheur numérique
3. Bouton de la minuterie (+)
4. Bouton de la minuterie (-)

B

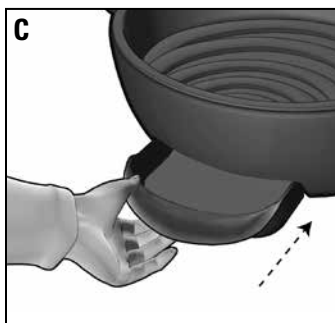


UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, tout autocollant apposé sur le produit, et la bande de plastique entourant la fiche.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Avant la première utilisation, nettoyer le gril, les plaques et le plateau à graisse en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- S'assurer que l'appareil est en position d'arrêt (OFF).
- Essuyer l'intérieur de la rôtissoire et les surfaces de cuisson à l'aide d'un linge humide pour enlever la poussière.



- Choisir un endroit sur le comptoir où placer l'appareil en laissant suffisamment d'espace entre l'arrière de l'appareil et le mur pour favoriser la circulation de la chaleur, sans endommager les armoires et les murs.
- Placer le plateau d'égouttage sous la section avant de la plaque de cuisson inférieure de la rôtissoire (C).

Remarque : Éviter l'emploi d'aérosol de cuisson sur les surfaces antiadhésives. Les particules pulvérisées

peuvent s'accumuler sur les plaques et réduire l'efficacité de la cuisson.

CUISSON

1. S'assurer que la taille de la pièce de viande ou de la volaille à rôtir convient à la rôtissoire avant de préchauffer.
2. Brancher la rôtissoire dans une prise de courant standard.
3. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (⏻) au-dessus de l'afficheur numérique; le chiffre « 5 » apparaîtra à l'afficheur en alternance avec l'indication « PH » (préchauffage). La minuterie indiquera le décompte de 5 minutes pendant le préchauffage.

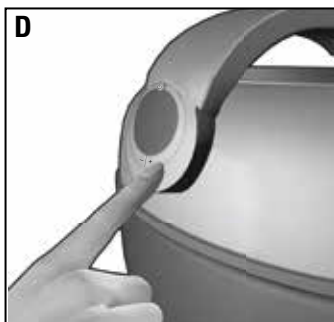
Remarque : Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffer ou cuire avec le couvercle fermé.

4. À la fin du cycle de préchauffage, l'appareil émettra un signal audible et l'indication « ON » apparaîtra à l'afficheur numérique.

Remarque : Si le temps de cuisson désiré n'est pas entré, un signal audible intermittent indiquera que la rôtissoire est en marche et prête pour la cuisson..

5. À l'aide de poignées de cuisine, ouvrir le couvercle avec précaution et insérer les aliments.

Remarque : Utiliser uniquement des ustensiles en plastique ou en bois résistant à la chaleur pour placer les aliments dans la rôtissoire, ou pour les en retirer, afin d'éviter d'égratigner la surface antiadhésive. Ne pas utiliser de pinces, de fourchettes ou de couteaux en métal, car ils peuvent endommager la surface antiadhésive.



6. Fermer le couvercle. Régler la minuterie en appuyant sur le bouton (+) jusqu'à ce que le temps désiré apparaisse à l'afficheur numérique. La minuterie peut être réglée jusqu'à 199 minutes (D).

Remarque : Utiliser les temps de cuisson suggérés dans le TABLEAU DE CUISSON.

7. La minuterie peut être réglée en tout temps durant la cuisson à l'aide des boutons (+) ou (-).

8. Laisser les aliments cuire pendant le temps de cuisson désiré.

Mise en garde : Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

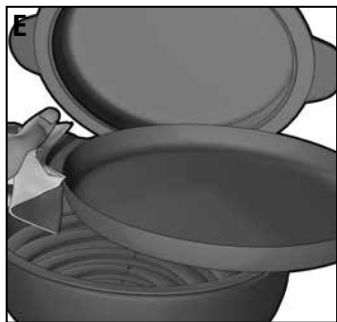
9. Pendant la cuisson, l'afficheur de la minuterie indiquera le décompte à partir du temps initial entré. À la fin du temps de cuisson, l'appareil émettra un signal audible. L'afficheur indiquera en alternance « 00 » et « ON » pour rappeler que l'appareil est en marche. Le témoin de fonctionnement ON restera allumé jusqu'à ce que le bouton MARCHE/ARRÊT (⏻) soit pressé.
10. Un signal audible se fera entendre toutes les 5 minutes jusqu'à ce que la rôtissoire soit arrêtée.
11. Vérifier la cuisson à l'aide d'un thermomètre à viande. Au besoin, ajouter du temps à la minuterie et vérifier périodiquement pour éviter que les aliments soient trop cuits.
12. À l'aide d'une poignée de cuisine, soulever délicatement le couvercle pour permettre à la vapeur de s'échapper sur les côtés avant d'ouvrir complètement le couvercle.
13. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (⏻) et débrancher l'appareil.

Important : La chaleur continue à être émise jusqu'à ce que le bouton MARCHE/ARRÊT (⏻) soit pressé ou que l'appareil soit débranché.

14. À l'aide de pinces à extrémités en plastique ou d'ustensiles en bois résistant à la chaleur, retirer délicatement les aliments de la rôtissoire.
15. Laisser le plateau d'égouttage refroidir avant de le retirer du dessous de la rôtissoire. Nettoyer et sécher le plateau d'égouttage après chaque utilisation.
16. Bien nettoyer l'intérieur de la rôtissoire après chaque utilisation en suivant les directives indiquées à la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE.

UTILISATION DU MOULE À CUISSON TOUT USAGE

Remarque : Utiliser le moule à cuisson tout usage pour faire cuire des aliments contenant du liquide et pour les produits de boulangerie.



1. Remplir le moule à cuisson tout usage aux trois quarts et l'insérer dans la rôtissoire à cuisson par contact **(E)**.
2. Suivre les étapes 2 à 13 de la section CUISSON.
3. Cuire selon les directives de la recette. Vérifier la cuisson. Au besoin, ajouter du temps à la minuterie et vérifier périodiquement pour éviter que les aliments soient trop cuits.
4. Une fois la cuisson terminée, utiliser des poignées de cuisine pour retirer le moule et le poser sur la grille.

Remarque : Ne pas déposer le moule à cuisson tout usage directement sur le comptoir ou une table. Utiliser un sous-plat ou un tapis de table résistant à la chaleur.

5. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT (⏻) et débrancher l'appareil.

TABLEAU DE CUISSON SUGGÉRÉE

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

| ALIMENT | MODE DE CUISSON | TEMPS DE CUISSON | TEMPÉRATURE INTERNE |
|--|-----------------|--|---|
| VIANDE | | | |
| Filet de porc (455 à 685 g/1 à 1 ½ lb) | Contact | 30 min | 63 - 70 °C (145 – 160 °F) |
| Bacon | Contact | 10 min | Jusqu'à consistance désirée |
| Bifteck (faux-filet) 2 cm (3/4 po) | Contact | Mi-saignant - 10 min À point - 12 min À point/bien cuit - 15 min | 55 - 58 °C (130 - 135 °F) 58 - 60 °C (135 - 140 °F) 60 - 65 °C (140 - 150 °F) |
| Saucisses (cuites - 6/lb) | Contact | 10 - 15 min | 65 °C (150 °F) |
| Côtelettes de porc 2,5 cm (1 po) d'épaisseur | Contact | 30 min | 65 °C (150 °F) |
| Carré d'agneau | Contact | 40 min | 60 - 63 °C (140 – 145 °F) |
| VOLAILLE | | | |
| Poulet entier 1,8 kg (4 lb) | Contact | 60 min (laisser reposer 10-15 min) | 74 °C (165 °F) |
| Poitrine de poulet désossée, sans la peau | Contact | 20 min | 74 °C (165 °F) |
| Ailes de poulet (grosses) | Contact | 25 min | 74 °C (165 °F) |
| Poitrine de canard (désossée) | Contact | 15 – 20 min | 74 °C (165 °F) |
| Poulet de Cornouailles (coupé en deux) | Contact | 30 min | 74 °C (165 °F) |

| ALIMENT | MODE DE CUISSON | TEMPS DE CUISSON | TEMPÉRATURE INTERNE |
|---|-----------------|---------------------------------|--------------------------|
| LÉGUMES / FRUITS | | | |
| Aubergine, panée | Contact | 20 min | |
| Rondelles d'ananas | Contact | 15 min | |
| Maïs en épi (10 cm/4 po) | Contact | 20 min | |
| Pommes entières, évidées | Contact | 30 – 40 min | |
| Légumes-racines | Contact | 20 – 30 min | |
| Légumes mêlés surgelés (décongelés) | Baking Pan | 20 min | (remuer à mi-cuisson) |
| Morceaux de patate douce | Contact | 40 min | |
| Quartiers de pomme de terre rouge | Contact | 30 min | |
| AUTRE | | | |
| Mélange à pain de maïs | Moule à cuisson | 25 – 30 min | |
| Mélange à brownies | Moule à cuisson | 40 min | |
| Soupe | Moule à cuisson | 30 – 40 min | |
| Omelette (6 œufs) | Moule à cuisson | 20 min (remuer à mi-cuisson) | |

Remarque : Pour la cuisson par contact, tourner les aliments à mi-cuisson pour obtenir un rôtissage uniforme.

CONSEILS POUR LA CUISSON PAR CONTACT

- Pour prévenir la perte de chaleur et obtenir une cuisson uniforme, ne pas ouvrir le couvercle fréquemment.
- Ne pas trop remplir la rôtissoire.
- Au premier essai de cuisson d'un aliment particulier, vérifier la cuisson quelques minutes avant la fin du temps suggéré; au besoin, rajuster la minuterie.
- Pour ajouter de la saveur, ajouter des assaisonnements secs ou faire mariner les aliments avant la cuisson.

Entretien et Nettoyage

NETTOYAGE

Mise en garde : Pour éviter les brûlures accidentelles, laisser refroidir la rôtissoire à cuisson par contact complètement avant de la nettoyer.

1. Avant de nettoyer, débrancher l'appareil de la prise murale et le laisser refroidir.

Important : La chaleur continue à être émise jusqu'à ce que le bouton MARCHE/ARRÊT (⏻) soit pressé ou que l'appareil soit débranché.

2. Placer le plateau d'égouttage sous l'avant de la rôtissoire. Utiliser une spatule en plastique pour gratter toute particule de graisse ou d'aliment restée sur les plaques de cuisson.

3. Utiliser une éponge imbibée d'eau tiède savonneuse pour nettoyer les plaques, et permettre aux graisses de s'égoutter dans le plateau d'égouttage; rincer l'éponge et nettoyer de nouveau pour éliminer les résidus de savon. Bien assécher à l'aide d'une serviette en papier absorbante.

4. Vider le plateau d'égouttage et le nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse ou le placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Bien assécher à l'aide d'une serviette en papier.

5. Pour nettoyer les résidus tenaces à l'intérieur de la rôtissoire, 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 de la rôtissoire; utiliser uniquement des tampons à récurer en nylon ou non métalliques.

6. Pour nettoyer l'extérieur de la rôtissoire, l'essuyer avec une éponge humidifiée à l'eau tiède, et sécher avec un linge doux et sec.

Important : Ne pas immerger le corps de la rôtissoire dans l'eau ou dans un autre liquide.

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

Mise en garde : S'assurer de tenir le couvercle de la rôtissoire pendant le nettoyage pour éviter tout risque de fermeture accidentelle et de blessure.

RANGEMENT

Toujours s'assurer que la rôtissoire est propre et sèche avant de la ranger. Le moule à cuisson tout usage et le plateau d'égouttage peuvent être rangés à l'intérieur de la rôtissoire. Enrouler le cordon autour du range-cordon au dos de la rôtissoire.

RECETTES

BAVETTE FARCIE AU FROMAGE BLEU

Portions : 4

Ingrédients

2,2 kg (1 lb) de bifteck de flanc

190 ml (3/4 tasse) de sauce à salade western, divisée

125 ml (1/2 tasse) de fromage bleu émietté

1/2 bâtonnet (4 c. à table) de beurre, fondu

Directives

Faire mariner le bifteck et 125 ml (1/2 tasse) de sauce dans un grand sac en plastique refermable. Laisser reposer 1 heure à température ambiante, en tournant le sac une fois au cours de l'opération.

Retirer le bifteck du sac et le déposer à plat sur une planche à découper. Saupoudrer le bifteck de fromage bleu en faisant délicatement adhérer le fromage à la viande. Rouler le bifteck à la façon des roulés à la gelée et attacher à intervalles de 5 cm (2 po) avec de la ficelle de cuisine.

Préchauffer la rôtissoire à cuisson par contact George Foreman[®] pendant 5 min.

Brosser le bifteck avec la sauce western résiduelle et le déposer dans la rôtissoire, le côté attaché vers le bas. Régler la minuterie et cuire 10 min.

Ouvrir le couvercle et retourner délicatement le bifteck. Régler la minuterie et laisser cuire pendant 10 minutes additionnelles, ou jusqu'à la cuisson désirée.

Retirer le bifteck de la rôtissoire. Couvrir de papier d'aluminium sans serrer et laisser reposer la viande de 5 à 10 minutes avant de trancher.

OMELETTE AU CHILI ET AUX DEUX FROMAGES

Portions : 4

Ingrédients

15 ml (1 c. à table) de beurre

6 œufs

65 ml (1/4 tasse) de lait

125 ml (1/2 tasse) de fromage cheddar râpé

4 tranches de fromage cheddar américain

250 ml (1 tasse) de chili préparé

Directives

Préchauffer la rôtissoire à cuisson par contact George Foreman, le moule à cuisson en place.

Battre les œufs dans un bol moyen. Ajouter le lait et le fromage râpé.

Verser le mélange d'œuf dans le moule à cuisson préchauffé, fermer le couvercle et régler la minuterie à 10 minutes.

Faire cuire 5 minutes, puis remuer délicatement le mélange d'œuf avec une spatule en caoutchouc. Poursuivre la cuisson pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les œufs soient pris.

Garnir les œufs avec les tranches de fromage et le chili chaud. Laisser reposer de 2 à 3 minutes avant de servir pour permettre au fromage de fondre.

POULET RÔTI RENVERSÉ

Portions : 4

Ingédients

| | |
|--|--|
| 1 poulet à rôtir (2 kg/4 lb), rincé et asséché | 8 ml (1/2 c. à table) de persil frais émincé |
| 30 ml (2 c. à table) de beurre, ramolli | Sel et poivre au goût |
| 8 ml (1/2 c. à table) de romarin frais émincé | 1 citron, coupé en 2 |

Directives

Préchauffer la rôtissoire à cuisson par contact.

Mélanger le beurre, le persil et le romarin dans un petit bol. Enduire le poulet du mélange de beurre; saler et poivrer.

Couper le citron en deux et presser un demi-citron sur le poulet. Insérer les deux morceaux de citron dans la cavité du poulet.

Placer le poulet, poitrines vers le bas, directement sur la surface de la rôtissoire. Régler la minuterie et rôtir, à feu couvert, 20 min.

Retourner le poulet en insérant des pinces dans la cavité et en le faisant basculer.

Régler la minuterie et poursuivre le rôtissage pendant 40 minutes additionnelles, ou jusqu'à la cuisson désirée (74 °C/165 °F min.).

Retirer le poulet de la rôtissoire, recouvrir lâchement de papier d'aluminium et laisser reposer le poulet 15 minutes avant de découper et de servir.

POIVRONS FARCIS COLORÉS

Portions : 4

Ingédients

| | |
|---|--|
| 125 ml (1/2 tasse) de raisins secs | 15 ml (1 c. à table) de persil |
| 60 ml (1/4 tasse) de cidre de pomme | 125 ml (1/2 tasse) de parmesan râpé |
| 1 petit oignon, haché | 750 ml (3 tasses) d'un mélange de riz blanc et sauvage préparé |
| 125 ml (1/2 tasse) de poivron rouge, en dés | 4 gros ou 6 petits poivrons rouges |
| 45 ml (3 c. à table) de beurre | |
| 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel de céleri | |

Directives

Faire tremper les raisins secs dans le cidre de pomme pendant 15 min.

Entre-temps, faire sauter l'oignon, le poivron en dés et le beurre dans une grande poêle à frire pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Ajouter le mélange de raisins, le sel de céleri, le persil et le fromage parmesan.

Continuer à cuire jusqu'à ce que le cidre liquide soit évaporé. Retirer du feu; incorporer le riz.

Préparer les poivrons en découpant autour de la tige pour former une calotte. Retirer les graines et les membranes intérieures.

Couper délicatement une fine tranche au bas des poivrons pour qu'ils puissent tenir debout.

Farcir chaque poivron du mélange de riz en prenant garde de ne pas trop tasser le riz.

Préchauffer la rôtissoire à cuisson par contact et disposer les poivrons farcis directement sur la surface de la rôtissoire. Régler la minuterie et cuire 30 minutes ou jusqu'à ce que les poivrons soient tendres.

POUDING DE PAIN PERDU À LA CITROUILLE

Portions : 6

Ingédients

| | |
|--|---|
| 1,5 L (6 tasses) de pain challa en cubes | 250 ml (1 tasse) de lait |
| 250 ml (1 tasse) de pommes à tarte en dés | 250 ml (1 tasse) de citrouille en boîte |
| 125 ml (1/2 tasse) de pacanes en moitiés | 60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable |
| 60 ml (1/4 tasse) de raisins secs | 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille |
| 2 œufs, battus | 5 ml (1 c. à thé) d'épices à citrouille |
| 125 ml (1/2 tasse) de cassonade foncée, plus 15 ml (1 c. à table) en réserve pour la garniture | 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel |

Directives

Dans un grand bol, combiner les cubes de pain, les pommes, les pacanes et les raisins secs.

Dans un bol moyen, combiner le reste des ingrédients à l'exception des 15 ml (1 c. à table) de cassonade en réserve.

Verser les œufs battus sur le mélange de pain, bien agiter et mettre de côté.

Insérer le moule à cuisson légèrement graissé dans la rôtissoire. Préchauffer la rôtissoire pendant 5 min.

Verser le pouding de pain perdu dans le moule à cuisson préchauffé; régler la minuterie et cuire à couvercle fermé pendant 15 minutes.

Ouvrir le couvercle avec précaution et mélanger délicatement le pouding. Saupoudrer uniformément la surface avec la cassonade en réserve.

Cuire à couvercle fermé pendant 15 minutes additionnelles.

Débrancher la rôtissoire et laisser reposer le pouding de pain dans la rôtissoire, couvercle fermé, pendant 10 minutes pour qu'il prenne.

Servir chaud avec de la crème glacée à la vanille ou un filet de crème demi-grasse.

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'œuvre 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.

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

GV6S - 1150 W 120 V ~ 60 HZ

Comercializado por:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.
Tel: (55) 5831 - 7070
Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

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

Tel: (55) 5831-7070
Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

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

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

EE.UU./Canadá 1-800-231-9786
Accessoires/Pièces 1-800-738-0245
inscrire votre produit en ligne, www.prodprotect.com/applica

Made and Printed in China.

Fabricado e Impreso en China.

Fabriqué et Imprimé en Chine.

® Registered Trademark and ™ Trademark of Spectrum Brands, Inc).
© 2015 Spectrum Brands, Inc.,
Middleton, WI 53562

T22-5001998
12381-00