

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



George Foreman GR10BCAN Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GR10BCAN](#)



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

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

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



? USA/Canada 1-800-231-9786
www.prodprotect.com/applica

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

Register your product at
www.prodprotect.com/applica
and view the details for our latest
sweepstakes!

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 the risk of electric shock, this plug is inserted one way. If the plug does not fit fully into the outlet, does not fit, contact a qualified electrician in any way.

GROUNDING PLUG (FOR CANADIAN MODELS ONLY)

As a safety feature, this product is equipped with a grounding plug that will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to modify the plug. Improper connection of the grounding cord can result in electric shock. Consult a qualified electrician if you are unsure if your outlet is properly grounded.

TAMPER-RESISTANT SCREW

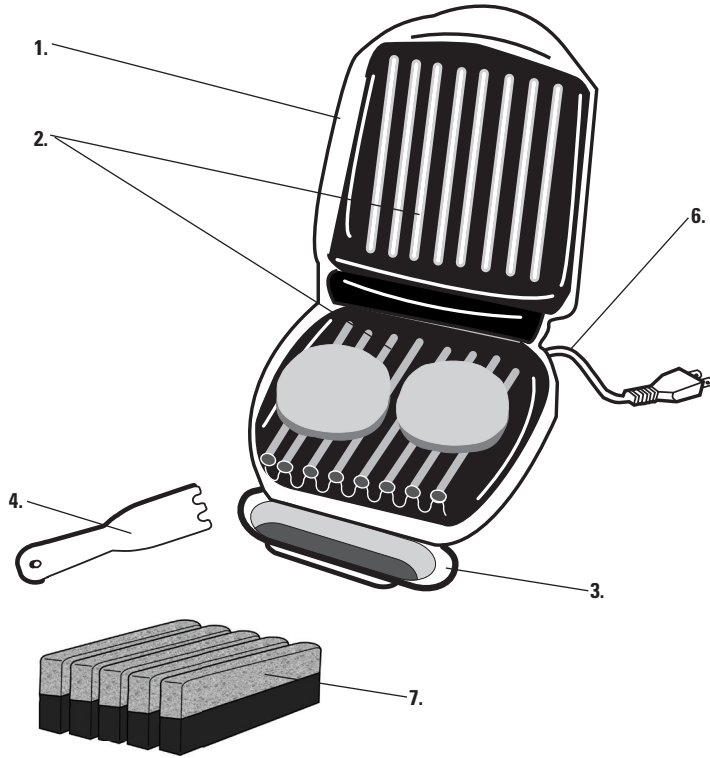
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw. Do not attempt removal of the outer cover. To reduce the risk of injury, do not attempt to remove the outer cover. There is no need to remove the cover. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from using a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords may be used if care is exercised in the following ways:
- c) If a long detachable power-supply cord is used, the following conditions must be met:
 - 1) The marked electrical rating of the cord and extension cord should be at least as high as the rating of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on or abused.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, service 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 staples.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/app
- Wash removable parts and/or accessories in the **CLEANING** section of this manual.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge. Wipe the front panel with a soft cloth or paper towels.
- Select location where grill will be used, away from the back of the grill and wall to allow heat to dissipate and walls.

DRIP TRAY

Place the drip tray under the front sloped surface 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 preheating.
4. When the selected temperature is reached, the indicator light goes out.

Note: The preheat indicator light will turn off when your desired temperature is being maintained.

GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the grill cover.
 2. Before first use, if desired, lightly oil grill plates.
- Note:** Aerosol cooking spray should not be used directly on the grill plates that allow spray to come out of can build up on grill plates and reduce their efficiency.
3. Carefully place foods to be cooked on grill. Grill accommodates up to 2 servings.

Note: Do not overload grill.

4. Close the cover and allow food to cook. Use a kitchen timer.

Note: Use suggested cooking times found on pages 6, 7 and 8.

Important: Do not leave the appliance unattended.

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
MEAT		
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
MEAT	
Sausage, link or patty	4 – 6 minutes
Hot dogs	4 – 5 minutes
Bacon	6 – 8 minutes
Smoked pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes
Lamb chops, loin	5 – 7 minutes
POULTRY	
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 – 13 minutes
Chicken tenderloins 4 to 6 pieces	4 – 6 minutes
Turkey tenderloin (½ lb.)	9 – 11 minutes
Turkey burgers (5 oz.)	4 – 6 minutes
FISH	
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	5 – 7 minutes
Trout fillet 6 oz.	4 – 6 minutes
Salmon fillet (8 oz, ea.)	5 – 7 minutes
Salmon steak (6 – 8 oz.)	7 – 9 minutes
Tuna steak (6 oz.)	4 – 6 minutes
Shrimp	3 – 4 minutes

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, turn frequently to ensure even thickness.
- Remember that since grill is cooking from both sides, cooking time may be shorter than expected. Watch carefully.
- For added flavor, add dry seasonings or marinades.

Important: Use only silicone, heatproof plastic or metal utensils on the grill. Silicone utensils are especially recommended as they do not melt with the high temperature.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. For more information, contact a qualified personnel.

CLEANING

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

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet.
2. Place drip tray under front of grill. Use a brush to remove fat and food particles left on the grill plates.
3. Use a warm, soapy sponge to wipe plates. Rinse with water again to remove any soapy residue. Dry with a clean towel.
4. To remove stubborn buildup, use a nylon brush to scrub the grill plates.

Important: Do not use metallic scrubbing pads or abrasive cleaners to clean any part of your grill; use only non-abrasive pads.

5. Empty drip tray and wash in warm, soapy water. Rinse with water and dry with a clean towel.
6. To clean the grill cover, wipe with a damp cloth. Dry with a clean, dry cloth.

Important: Do not immerse body of grill in water.

7. Any servicing requiring disassembly of the grill should be performed by a qualified electrician.

Caution: Make sure to hold grill cover by the handle to avoid 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 DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre tome las medidas básicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use guantes.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua.
- Todo aparato eléctrico usado en la cocina requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente para limpiarlo. Espere que el aparato se enfrie y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que presente un problema de funcionamiento en un centro de servicio autorizado para que lo repare gratis al número correspondiente en la etiqueta.
- El uso de accesorios no recomendados puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde o entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de un fuego o dentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, retire el enchufe de la pared.
- Este aparato se debe usar únicamente para su propósito.
- Este aparato solo debe dejarse funcionar cuando está encendido.

CONSERVE ESTAS

Este aparato eléctrico es para uso doméstico.

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

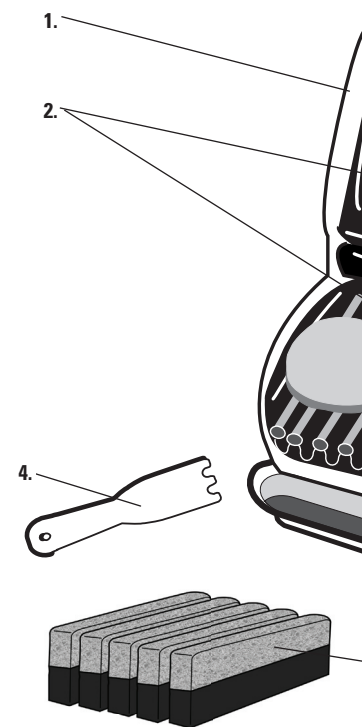
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda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

CABLE ELÉCTRICO

- a) 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.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - 1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - 3) 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 de



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 mos)
 6. Cable de corriente
 7. Esponja de la parrilla
- Nota:** † indica piezas desmontables/reemplazables

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 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 s

5. Se puede ejercer una presión ligera en el alimento a su agrado.

Importante: Nunca utilice demasiada pres

6. Después del tiempo seleccionado, el ali
Si prefiere cocinar sus alimentos por m
instrucciones, comenzando con el paso
7. Una vez que termine el proceso de coc
parrilla con una agarradera.

8. Retire el alimento cocinado con la espá

Nota: Siempre utilice utensilios de silicón,
para evitar rayar la superficie antiadher
use espátulas, pinchos, pinzas, tenedor

Importante: La parrilla permanece encend

9. Deje que la bandeja de goteo se enfríe a
plancha. Lave y seque la bandeja de go

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
CARNE		
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 pati	4 – 6 minutos	Cocción a 71 °C (160 °F)
Hot dogs	4 – 5 minutos	Cocción a 75,5 °C (168 °F)

ALIMENTO	TIEMPO COCCIÓN
CARNE	
Tocino	6 – 8 minutos
Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas	4 – 6 minutos
Chuletas de cordero, lomo	5 – 7 minutos
AVES	
Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel 226,8 g (8 oz)	11 – 13 minutos
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	4 – 6 minutos
Lomo de pavo 340,19 g (¾ lb)	9 – 11 minutos
Hamburguesas de pavo 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos
PESCADO	
Filetes de tilapia 170,1 g (6 oz) c/u	5 – 7 minutos
Filete de trucha 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos
Filete de salmón 226,8 g (8 oz) por pieza	5 – 7 minutos
Bistec de salmón 226,8 g (8 oz)	7 – 9 minutos
Bistec de atún 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos
Langostinos	3 – 4 minutos

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 un sabor más rico, limpie la plancha frecuentemente durante la cocción.
- No llene la plancha en exceso.
- Al cocinar por primera vez un alimento nuevo, cocine el alimento un tiempo adicional listo varios minutos antes del tiempo sugerido en el manual del temporizador con el botón de control.
- Si cocina más de un trozo de alimento, asegure que los trozos sean similares.
- Recuerde que, dado que la plancha cocina a alta temperatura, la cocción será típicamente más corto que en un horno para evitar cocinar en exceso.
- Para obtener un sabor más intenso, agréguele un poco de aceite al asar a la plancha o marine los alimentos antes de asarlos.

Importante: Para cocinar en esta parrilla, use un plato de aluminio, plástico o madera. Se recomienda especialmente el aluminio 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

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
Las terminaciones de las placas de la plancha tienen marcas de cortes.	Se han utilizado utensilios de metal.
La luz indicadora se enciende y se apaga.	Los elementos calefactores se están quemando en ciclo.
Las marcas del asado a la plancha en los alimentos son muy leves.	No se precalentó la plancha completamente antes de usarla.
Hay acumulación de comida en las placas de la plancha.	No se limpió la plancha correctamente después de usarla.

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 CO DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, observez les règles de sécurité fondamentales, notamment :

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas insérer la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'il est utilisé près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert plus. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'y déposer des objets.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche est défectueuse, mal ou qui a été endommagé de quelque manière. Demander une réparation ou un réglage, rapporté à un professionnel autorisé. Ou composer le numéro sans frais mentionné dans le présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés peut occasionner des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le sol. Ne pas laisser entrer en contact avec une surface conductrice.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus d'un meuble électrique ou à gaz ni dans un four chauffé.
- Faire preuve de grande prudence pour éviter les brûlures par l'huile brûlante ou autre liquide chaud.
- Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins prévues.
- Faire fonctionner l'appareil uniquement avec le cordon d'alimentation fourni.

CONSERVER CES I

L'appareil est conçu pour une utilisation normale.

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

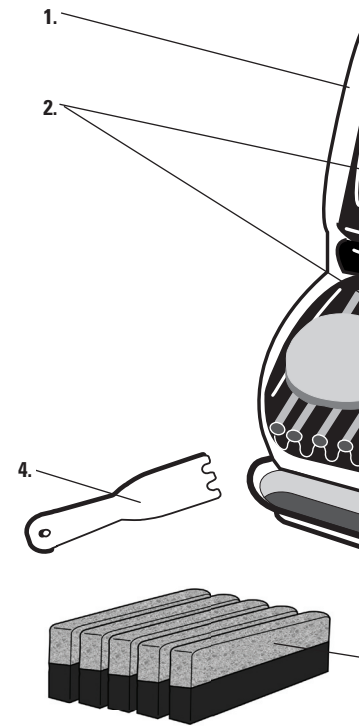
Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation 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 ce qui est illustré.



- Couvercle du gril
- Plaques du gril
- † 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 gril

Remarque : † indique que la pièce est remplacée.

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 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 pour chauffer les aliments de la façon désirée.

Important : Ne jamais exercer de forte pression.

6. À la fin du temps réglé, les aliments devant être cuits à la longue est désirée, suivre simplement le temps de cuisson.
7. Une fois la cuisson terminée, ouvrir le couvercle à l'aide de la poignée pour le four.

8. Retirer les aliments cuits à l'aide de la spatule.

Remarque : Toujours utiliser des ustensiles en bois ou en métal à la chaleur ou en bois pour éviter d'égrater les plaques. Ne jamais utiliser de broches, de grilles ou de métaliques.

Important : L'appareil continue de chauffer pendant la cuisson.

9. Laisser le plateau d'égouttage refroidir pendant 5 minutes et sécher le plateau d'égouttage après utilisation.

TABLEAU DE CUISSON SUGGÉRÉE

Les temps de cuisson suivants sont fournis pour une cuisson complète. Ils varieront selon la température à cuire. Pour s'assurer que l'aliment est bien cuit, vérifier la cuisson. Si l'aliment doit cuire plus longtemps, vérifier régulièrement pour éviter qu'il ne soit trop cuit.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON
VIANDE	
Galette de bœuf (145 g / 5 oz)	De 4 à 6 min
Fraîche	De 5 à 6 min
Galette de bœuf (145 g / 5 oz) Surgelée	
Bavette à bifteck (340 g / ¾ lb)	De 6 à 8 min
Bifteck de hampe (227 g / ½ lb)	De 4 à 6 min
Coquille d'ailou (170 g / 6 oz)	De 6 à 8 min
Filet mignon (145 g / 5 oz)	De 4 à 6 min

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	COMMENTAIRES
Kebabs de bœuf	De 5 à 7 minutes	Cuisson à point (71 °C / 160 °F)
VIANDE		
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)
VOLAILLE		
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
POISSON		
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, l'Agriculture des États-Unis recommande de cuire la viande aux températures internes suivantes. Utilisez un thermomètre à viande si la viande est bien cuite, utiliser un thermomètre à viande. Si la viande est bien cuite, utiliser un thermomètre à viande, en s'assurant qu'il ne touche pas le gril.

ALIMENT À CUIRE	À POINT
Poitrine de poulet	
Cuisse de poulet	
Bœuf / agneau / veau	160 °F
Porc	
Viandes et volailles cuites, réchauffées	

GRILLAGE DE FRUITS ET DE LÉGUMES

Les temps de cuisson suivants sont fournis pour une cuisson complète. Ils varieront selon l'épaisseur de l'aliment. Si l'aliment est bien cuit, insérer une fourchette au centre de l'aliment (à l'opposé de la plaque du gril). Si l'aliment doit cuire plus longtemps, éviter de trop le cuire.

ALIMENT
Pointes d'asperge
Poivrons de couleurs variées, coupés en rondelles de 13 mm
Champignons tranchés épais
Oignon en tranches de 13 mm
Pommes de terre en tranches de 13 mm
Champignons portobellos de 76 mm de diamètre
Courgettes en tranches de 13 mm
Ananas en tranches de 13 mm

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. Confier l'entretien à un technicien qualifié.

NETTOYAGE

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

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

Important : L'appareil continue de CHAUFFER pendant le nettoyage.

2. Placer le plateau d'égouttage sous l'égouttoir en plastique, gratter toute particule de résidu. L'excédent s'écoulera dans le plateau d'égouttage.
3. Utiliser une éponge tiède et savonneuse pour nettoyer l'éponge et essuyer de nouveau pour éliminer les résidus complètement à l'aide d'un essuie-tout.
4. Pour nettoyer les résidus tenaces sur le grill, utiliser un récureur en nylon ou non métallique.

Important : Ne pas utiliser de tampons à récurer ou tout autre nettoyant abrasif pour nettoyer le grill. Utilisez seulement des tampons à récurer en nylon.

5. Vider le plateau d'égouttage et le nettoyer avec un essuie-tout. Bien l'assécher à l'aide d'un essuie-tout.
6. Pour nettoyer le couvercle du grill, l'essuyer avec un chiffon doux et sécher avec un linge doux et sec.

Important : Ne pas immerger le grill dans l'eau.

7. Tout entretien autre que le nettoyage doit être effectué par un électricien qualifié.

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

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
Les aliments sont secs et brûlés.	Les aliments sont trop cuits.
Le gril ne se met pas en marche.	Le gril n'est pas branché.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your product, call the 1-800 number on cover of this book. Please have your receipt of purchase. Also, please DO NOT mail products to a service center.

You may also want to consult the website www.pioneer.com.

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

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided the defect does 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 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.pioneer.com or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general information.
- If you need parts or accessories, please contact your retailer.

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 not part of the product
- Shipping and handling costs associated with the product
- Consequential or incidental damages (Pioneer does not allow the exclusion or limitation of consequential damages; this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal 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. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?

- El consumidor recibe un producto de reemplazo nuevo o restaurado de fábrica, parecido al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

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

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

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

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

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

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien, s'il vous plaît, adressez toute question relative au produit au numéro "800" indiqué sur la page couverture appropriée de ce manuel. Ne pas retourner le produit au magasin d'achat. Ne pas poster le produit au fabricant. Vous pouvez également consulter le site web qui figure sur la page couverture de ce manuel.

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 matériaux. La garantie 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 équivalent.

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 appeler gratuitement le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements sur le service de garantie.
- On peut également communiquer avec nos services clients 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
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors-pays
- Des pièces en verre et tout autre accessoire
- Les frais de transport et de manutention
- Des dommages indirects (il faut toutefois noter que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de ces dommages)

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie sont régies par la loi de 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