

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



George Foreman GR236CTW Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GR236CTW](#)



[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



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

? 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

Models Modelos Modèles

- GR236CTB
- GR236CTP
- GR236CTR
- GR236CTW
- GR236CTBQ
- GR236CTDP
- GR236CTPQ
- GR236CTRQ
- GR236CTBCAN

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, 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (FOR US MODELS ONLY)

This appliance has a polarized plug (one blade wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into the outlet in 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.

GROUNDING PLUG (FOR CANADIAN MODELS ONLY)

As a safety feature, this product is equipped with a three-prong outlet. Do not attempt to defeat the grounding feature. If the grounding conductor of the plug does not fit into the outlet, contact a qualified electrician if you are in doubt as to whether to use the appliance.

TAMPER-RESISTANT SCREW

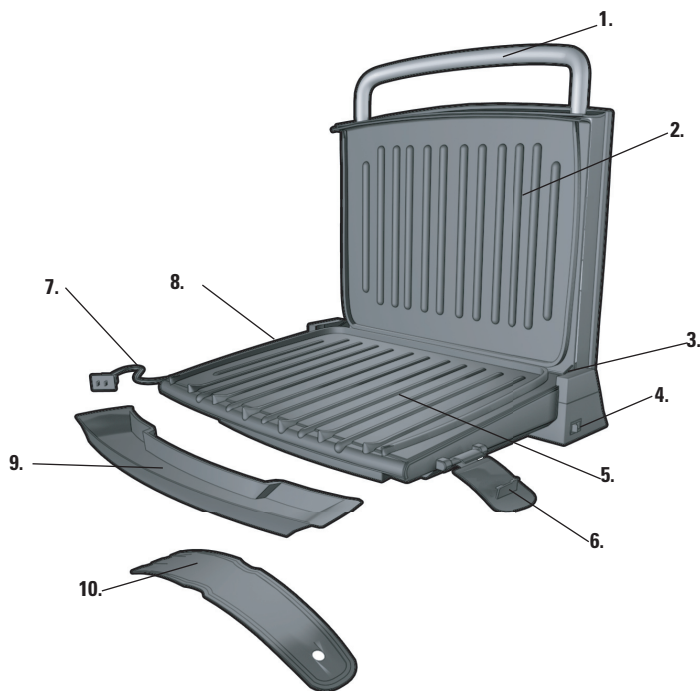
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw on the back of the outer cover. To reduce the risk of fire or electrical shock, do not remove the outer cover. There are no user-serviceable parts. For service, contact an authorized service technician.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a power-supply cord.
- b) Longer detachable power-supply cords should be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as high as that 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 edge of the countertop or tabletop where it can be pulled or caught.

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

Product may vary slightly from what is illustrated.

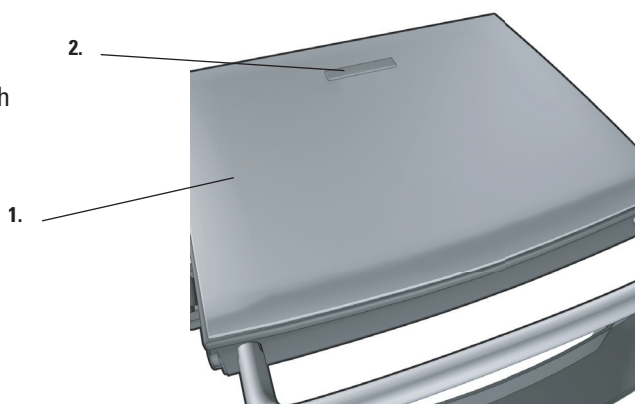


A

- 1. Extended metal loop carrying handle
- 2. Grill plate (upper)
- 3. Float & lock hinge
- 4. On/Off (I/O) switch
- 5. Grill plate (lower)
- 6. Safety locking side latches (both sides)

- 7. Power cord
 - 8. Cord wrap (under unit)
 - † 9. Drip tray (Part # GRP236-01)
 - † 10. Spatula (Part # GRP236-02)
- Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

- 1. Grill cover with safe-touch top housing
- 2. Preheat indicator light



3

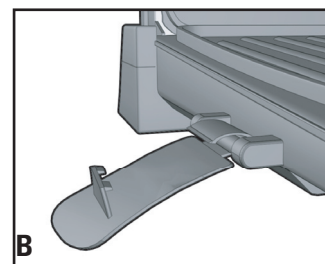
How to use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any s
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/ap
- Wash removable parts as instructed in manual.
- Wipe grill plates with a damp cloth or with a soft cloth or paper towels.
- Select location where unit is to be used. Allow unit and wall to allow heat to flow w

PREHEATING THE GRILL



B

- 1. Close cover
- Important: Be fully and awa**
- 2. Unwind co outlet.



C

- 3. Press the side of the preheating
- 4. The power elements a
- 5. Allow the 5 minutes) temperature light will g

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

GRILLING IN THE FLOATING HINGE POSITION

Important: The floating hinge position allows for easy access to the grill plates. In this position, the upper grill plate rests on the lower grill plate.

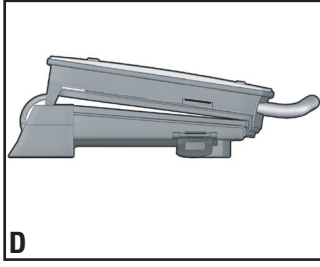
- 1. Using a pot holder, carefully open the grill cover.
- 2. Before first use, lightly oil both grill plates.

Note: Aerosol cooking spray should not be used directly on the grill plates that allow spray to come out of can build up on the grill plates and reduce their efficiency.

4

3. Carefully place foods to be cooked on lower grill plate of preheated grill. This grill model usually accommodates 2 to 4 servings.

Note: Do not overload the cooking plate.



4. Close grill cover in **Floating Hinge** position (**D**) with the cover closing directly onto the food.

5. Allow the food to cook for the desired time. If desired, use a kitchen timer.

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

Important: Do not leave the appliance unattended during use.

6. **Light pressure** can be used on the handle to press and heat food to your liking. This feature is especially handy when preparing grilled sandwiches and grilling thick pieces of meat and poultry.

Important: Do not exert excessive pressure when using handle to press; use only light pressure to avoid putting extreme stress on float & lock hinge.

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

8. Press On/Off (I/O) switch to turn grill off (O).

Important: Heating elements will continue to be ON until the On/Off (I/O) switch is pressed or the appliance is unplugged.

9. Using a pot holder, carefully open the grill cover.

10. Remove cooked food using plastic spatula provided.

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

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

SUGGESTED GRILLING C

The following are meant to be used as a guide of food. Cooking time will depend upon thickness of food. Use a meat thermometer as a test for doneness. If the food is overcooked, it will be dry. To avoid overcooking the food.

FOOD	COOKING TIME
MEAT	
Hamburger (5 oz.)	4 – 6 minutes
Frozen hamburger (5 oz.)	5 – 6 minutes
Flank steak (¾ lb.)	6 – 8 minutes
Skirt steak (½ lb.)	4 – 6 minutes
NY strip steak (shell steak) (6 oz.)	6 – 8 minutes
Beef tenderloin (5 oz.)	4 – 6 minutes
Beef kabobs	5 – 7 minutes
Pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes
Pork loin chops, bone in	4 – 6 minutes
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 (¾ lb.)	9 – 11 minutes

FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
Turkey burgers (5 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F
FISH		
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F
Trout fillet (6 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to 145°F
Salmon fillet (8 oz. piece)	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F
Salmon steak (8 oz.)	7 – 9 minutes	Cooked to 145°F
Tuna steak (6 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to 145°F
Shrimp	3 – 4 minutes	Cooked to 145°F
SANDWICHES		
Grilled cheese	2 – 3 minutes	Cook until cheese is melted and sandwich is golden
Grilled cheese with tomato tuna, ham or bacon	3 – 4 minutes	Cook until cheese is melted and sandwich is golden
Quesadillas	2 – 3 minutes	Cook until cheese is melted and tortilla is lightly browned

Please note: To be sure your food is fully cooked the USDA recommends the following guidelines. Use a 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	
	°F	°C	°F	°C
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 V

The following are meant to be used as a guide for grilling food. Cooking time will depend upon thickness of the food to test for doneness. (Be careful not to overcook. If longer cooking, check periodically to avoid overcooking.)

FOOD
Asparagus spears
Bell peppers, assorted colors cut into ½-inch slices
Mushrooms, thickly sliced
Onion slices, ½-inch
Potato slices, ½-inch
Portabella mushrooms, 3-inch diameter
Zucchini slices, ½-inch
Fresh pineapple slices, ½-inch

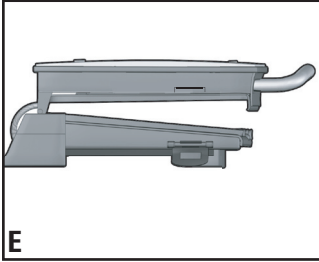
GRILLING TIPS

- To prevent heat loss and promote even cooking, do not overcrowd the grill while cooking.
- Do not overfill grill; it will hold 2 to 4 servings.
- When first cooking a particular food, check for doneness at the suggested time; if necessary, adjust timer.
- If cooking more than one piece of food, try to cook them in a single layer.
- Remember that since grill is cooking from both sides, cooking time is shorter than expected. Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings before cooking.

USING THE LOCKING HINGE POSITION

Important: This feature keeps upper grill plate above food on lower grill plate.

1. This grill has a unique hinge that allows the grill cover to adjust to the thickness of food being grilled. This allows for even melting of cheese on top of hot cooked hamburgers.
2. If the grill is not hot, preheat grill following directions under PREHEATING THE GRILL.
3. Lift handle of the grill cover up and forward into the locking position of float & lock hinge.



4. Lower the grill cover into the BROILING position above the food (E).

Important: Make sure the latches are always fully opened when cooking on the grill.

5. Allow food to cook for desired time.
6. For even browning and cooking, when grilling more than one sandwich or piece of meat, it is important that the thickness of each be about the same.

Care and Cleaning

CLEANING

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

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet.

Important: Heating elements will continue to glow for several minutes after grill is unplugged. Do not touch heating elements until they are completely cooled.

2. Place drip tray under front of grill (see illustration) to catch any excess fat and food particles left on the grill. Empty and wash drip tray after each use.
3. Use a warm, soapy sponge to wipe plates and grill. Do not use abrasive cleaners to remove any soapy residue. Dry thoroughly.
4. Empty drip tray and wash in warm, soapy water.
5. To remove stubborn buildup, use a nylon scrubbing pad to clean grill plates.

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

6. To clean the grill cover, wipe with a warm, soapy sponge.

Important: Do not immerse body of grill in water.

7. Any servicing requiring disassembly other than cleaning should be preformed by a qualified electrician.

Caution: Make sure to hold grill cover by the handle when cleaning to avoid accidental closing and injury.

STORAGE

- Always make sure grill is clean and dry before storing.
- Be sure locking side latches are fully closed when storing. This allows you to store the grill vertically.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Finish on grill plates has cut marks.	Metal utensils have been used.	Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plates. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.
Grill marks on food are very light.	Grill was not fully preheated before use.	Always preheat grill at least 5 minutes before cooking any foods.
There is food buildup on grill plates.	Grill not properly cleaned after use.	Use nylon scrubbing pad and hot, soapy water to clean grill plates. Do not use steel wool scrubbing pads or abrasive cleaners to clean grill.
Food is dry and burnt.	Food is overcooked.	Because grill is cooking from both sides, food is cooked much faster than in a skillet or under a broiler. Use cooking chart as a guide and check food at lowest time stated on chart.
Grill does not turn on.	Grill is not plugged in.	Check to be sure appliance is plugged into working outlet and On/Off (I/O) switch in the ON (I) position.

RECIPES

CHURRASCO

1 tbsp. Adobo seasoning mix
 1 tbsp. instant minced onion
 ½ tsp dried pepper flakes
 ½ tsp. garlic pepper
 1½ lb. skirt steak

- In small bowl, combine seasonings. Refrigerate while preheating grill.
- Grill 6 to 8 minutes to desired doneness.
- Slice into strips to serve.

Makes 2 servings.

GRILLED FLANK STEAK

1 tbsp. instant minced onion
 1 tsp. Montreal seasoning mix
 ½ tsp. roasted garlic and herb seasoning
 1½ lb. flank steak

- In small bowl, combine seasonings. Refrigerate while preheating grill.
- Grill 7 to 9 minutes to desired doneness.
- Slice diagonally to serve.

Makes 2 servings.

CROQUE MONSIEUR A LA GEORGE FOREMAN®

- ¼ cup Egg Beaters
- ¼ cup milk
- ¼ tsp. salt
- 4 slices white bread
- 1 tbsp. honey mustard
- 4 oz. sliced ham
- 4 oz. sliced low-fat Swiss cheese
- 4 oz. sliced turkey

- In glass pie plate or shallow dish, combine egg beaters, milk and salt; blend well. Place 2 slices of bread on cutting board, spread honey mustard on bread. Top each slice of bread with ham, cheese and turkey. Cover with remaining slices of bread.
- Dip sandwiches into egg mixture and turn to coat both sides.
- Place on preheated grill and close cover. Grill 3 minutes or until sandwich is golden and cheese is melted.

Makes 4 servings.

HAM AND PINEAPPLE GRILLED SANDWICH

- ¼ cup pineapple preserves
- ¼ cup chopped canned peaches
- 1 tbsp. finely diced candied ginger
- 4 slices sour dough bread
- 4 oz. thinly sliced ham
- 4 oz. brie, sliced
- 2 tbsp. melted butter

- In small bowl, combine preserves, peaches and ginger; set aside. Spread melted butter on one side of each slice of bread.
- Place 2 slices of bread buttered side down on cutting board, spread pineapple mixture on bread. Top each slice of bread with ham and cheese. Cover with remaining slices of bread with buttered side up.
- Place on preheated grill and close cover. Grill 3 minutes or until sandwich is golden and cheese is softened.

Makes 2 sandwiches.

GRILLED REUBEN

- ¼ cup sauerkraut
- 4 tsp. melted butter
- 4 slices rye bread
- 4 tbsp. fat free Thousand Island dressing
- 4 oz. thinly sliced lean corned beef
- 4 oz. low-fat Swiss cheese

- Rinse sauerkraut under running water. Spread dressing on one side of each slice of bread.
- Place 2 slices of bread buttered side down on cutting board, spread sauerkraut on bread. Top each slice of bread with corned beef. Cover with remaining slices of bread with buttered side down.
- Place on preheated grill and close cover. Grill 3 minutes or until sandwich is golden and cheese is softened.

Makes 2 sandwiches.

TURKEY SALSA ROLL

- ¼ cup packaged salsa
- 1 tbsp. minced purple onion
- 1 tbsp. chopped cilantro
- 2 large tomato wraps
- 4 oz. sliced turkey
- 4 oz. shredded Monterey Jack cheese

- In small bowl, combine salsa, onion and cilantro; set aside.
- Place wraps on cutting board, spread turkey and cheese. Fold in sides. Place on preheated grill and close cover. Grill 3 minutes or until cheese is melted.

Makes 2 sandwiches.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, ajuste todo control a la posición de apagado (0) y después, retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- Este aparato solo debe dejarse funcionar en posición cerrada.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (SOLAMENTE PARA

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (solo para un solo sentido). A fin de reducir el riesgo de un choque tomacorriente polarizada en un solo sentido. Inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista para que altere esta medida de seguridad.

ENCHUFE DE TIERRA (SOLAMENTE PARA LA

Como medida de seguridad, este producto cuenta con tres contactos. No trate de alterar esta medida de seguridad. El conductor de tierra puede resultar en un choque eléctrico. En caso de duda, consulte con un electricista calificado para que instale un cable de tierra.

TORNILLO DE SEGURIDAD

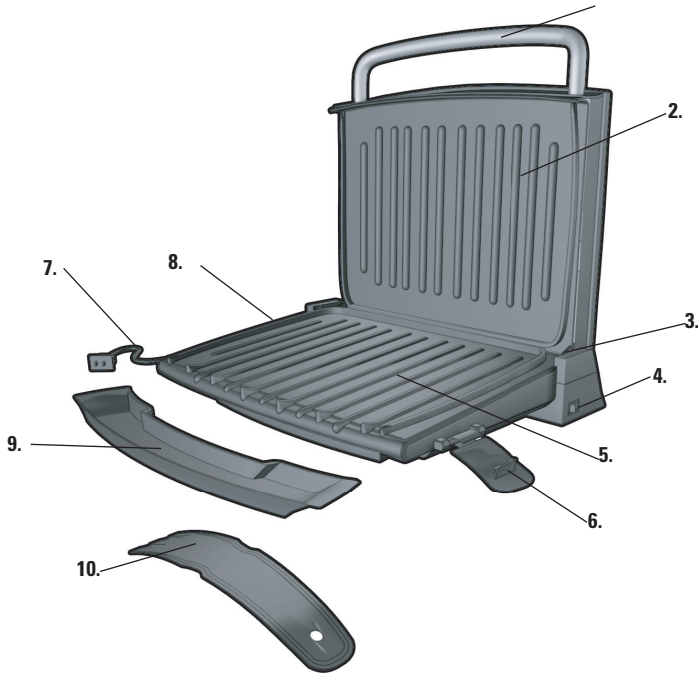
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad en la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este aparato contiene piezas reparables por el consumidor. Solo debe ser reparado únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe proporcionar con un cable de extensión para reducir el riesgo de tropezar o de ser atrapado.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables. Este cable puede utilizarse si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión:
 - 1) El régimen nominal del cable separable debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable debe tener un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - 3) Uno debe acomodar el cable más largo en un lugar que no sea el mostrador o de la mesa, para evitar que alguien se tropiece.

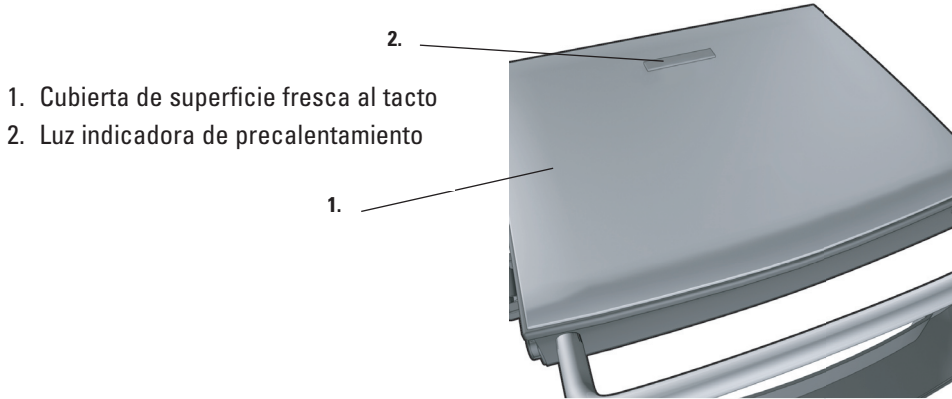
Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, debe ser reemplazado por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



A

- | | |
|--|---|
| 1. Mango alargado de metal para transportar | 7. Cable de alimentación |
| 2. Placa superior de la parrilla | 8. Enrollado para el cable (debajo del aparato) |
| 3. Bisagra flotante con dispositivo de bloqueo | † 9. Bandeja de goteo (Pieza N° GRP236-01) |
| 4. Interruptor de encendido/apagado | † 10. Espátula (Pieza N° GRP236-02) |
| 5. Placa superior de la parrilla | Nota: † Indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor |
| 6. Aldabas de seguridad laterales | |



1. Cubierta de superficie fresca al tacto
2. Luz indicadora de precalentamiento

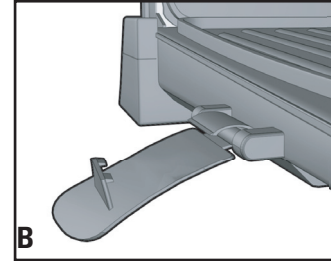
Como usar

Este producto es para uso doméstico solo.

PRIMEROS PASOS

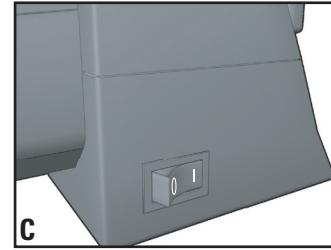
- Elimine todo el material de embalaje y
- Retire y conserve el material de lectura
- Vaya a www.prodprotect.com/applica
- Lave las piezas removibles según las instrucciones de este manual.
- Seleccione el lugar donde se utilizará el producto, asegurándose de que haya suficiente espacio entre la parte de atrás del aparato y la pared para que el calor fluya sin dañar armarios y paredes.

PRECALENTAR LA PLANCHA



B

1. Cierra la tapa de la parrilla. **Importante:** Asegúrese de que la llave de traba esté fuera de las ranuras.
2. Desenrolle el cable de alimentación y asegúrelo al tomacorriente.



C

3. Presione el botón de encendido en el lado izquierdo del panel de control para comenzar a precalentar la plancha. La luz indicadora de precalentamiento se enciende y la plancha comienza a calentarse.
4. La luz indicadora de precalentamiento se apaga cuando la plancha alcanza la temperatura de precalentamiento.

5. Precaliente la parrilla (aproximadamente 5 minutos). La luz indicadora se apagará cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura de precalentamiento.

Nota: La luz indicadora de precalentamiento se enciende durante el ciclo de cocción a fin de mantener la temperatura de la plancha.

COMO ASAR A LA PLANCHA EN LA POSICIÓN DE PRECALENTAMIENTO

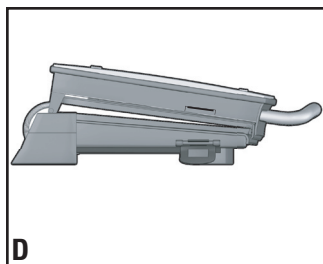
Importante: La posición de bisagra flotante es para alimentos extra gruesos. En esta posición, la placa superior de la parrilla se eleva para permitir que los alimentos se cocinen.

1. Con un agarrador, abra cuidadosamente la tapa de la parrilla.
2. Antes del primer uso, aceite ligeramente la plancha.

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. Este modelo de plancha generalmente sirve para 2 a 4 porciones.

Nota: No sobrecargue la placa de cocción.



4. Cierre la tapa de la plancha en la posición de **bisagra flotante (D)**; la tapa cierra directamente sobre el alimento.

5. 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 A LA PLANCHA,

en la páginas 20 y 21.

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

6. Se puede ejercer una presión ligera en el tirador para presionar y calentar el alimento a su agrado. Esta característica es especialmente útil al preparar sándwiches asados y al asar a la plancha trozos gruesos de carne y aves.

Importante: No ejerza presión excesiva al usar el tirador para presionar; aplique únicamente una presión ligera para evitar ejercer demasiada tensión sobre la bisagra flotante y de traba.

7. Después del tiempo seleccionado, el alimento debería estar cocinado. Si prefiere una cocción más prolongada, simplemente siga los pasos de esta sección a partir del paso 4.

8. Presione el interruptor de encendido/apagado (I/O) para apagar (O) la plancha.

Importante: Los elementos de calentamiento seguirán estando encendidos hasta presionar el interruptor de encendido/apagado (I/O) o hasta desenchufar el electrodoméstico.

9. Con un agarrador, abra cuidadosamente la tapa de la plancha.

10. Retire el alimento cocinado con la espátula de plástico suministrada.

Nota: Siempre use utensilios de plástico, nailon o madera antitérmicos para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas de la plancha. Nunca use espetones, pinzas, tenedores ni cuchillos de metal.

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

TABLA PARA ASAR A LA PLANCHA PARA CARNES, AVES, PESCADO Y SÁNDWICHES

Los siguientes valores se deben usar como guía. Los tiempos corresponden a la capacidad completa de la plancha y al grosor y del corte utilizados. Use un termómetro de cocina si el alimento necesita ser cocinado periódicamente para evitar cocinarlo en exceso.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
CARNE	
Hamburguesa 141,75 g (5 oz)	4 – 6 min
Hamburguesas congeladas 141,75 g (5 oz)	5 – 6 min
Bistec de vacío 340,19 g (¾ lb)	6 – 8 min
Bistec de falda 226,8 g (½ lb)	4 – 6 min
Bistec tipo NY (del lomo corto) 170,1 g (6 oz)	6 – 8 min
Filete de carne de res 141,75 g (5 oz)	4 – 6 min
Pinchos de carne de res	5 – 7 min
Chuletas de lomo de puerco, deshuesadas	4 – 6 min
Chuletas de lomo de puerco, con hueso	4 – 6 min
Embutido, salchichita o pati	4 – 6 min
Hot dogs	4 – 5 min
Pinchos de carne de res	5 – 7 min
Tocino	6 – 8 min

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
CARNE		
Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas)	4 – 6 minutos	Cocción a 71 °C (160 °F)
Chuletas de cordero, lomo	5 – 7 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
AVES		
Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel 226,8 g (8 oz)	11 – 13 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	4 – 6 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
Lomo de pavo 340,19 g (¾ lb)	9 – 11 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
Hamburguesas de pavo 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
PESCADO		
Filetes de tilapia 170,1 g (6 oz) c/u	5 – 7 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Filete de trucha 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Filete de salmón 226,8 g (8 oz) por pieza	5 – 7 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Bistec de salmón 226,8 g (8 oz)	7 – 9 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Bistec de atún 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Langostinos	3 – 4 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
SÁNDWICHES		
Queso asado a la plancha	2 – 3 minutos	Cocine hasta que el queso se derrita y el sándwich se dore
Queso asado a la plancha con tomate, atún, jamón o tocino	3 – 4 minutos	Cocine hasta que el queso se derrita y el sándwich se dore
Quesadillas	2 – 3 minutos	Cocine hasta que el queso se derrita y la tortilla adquiera un color ligeramente dorado

Tenga en cuenta: Para asegurarse de que el alimento está bien cocinado, el Departamento de Agricultura (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda usar un cronómetro de cocina. Use un termómetro de cocina para verificar que el alimento está listo insertando el termómetro en el punto más grueso del alimento que está cocinando y asegúrese de que el termómetro no toque el hueso o las placas de la parrilla.

ALIMENTO PARA COCINAR	TÉRMINO DE COCCIÓN
Pechuga de pollo	
Muslo de pollo	
Carne de res/Cordero/Ternera	160 °F
Puerco	
Carne de res y ave cocidas recalentadas	

COMO ASAR FRUTAS Y VERDURAS A LA PLANCHA

Los siguientes valores se deben usar como guía. Los tiempos de cocción corresponden a la capacidad completa de la plancha y dependen del grosor del alimento. Introduzca un tenedor en el punto más grueso del alimento para verificar que está listo. (Tenga cuidado de no tocar la plancha con el tenedor durante la cocción más prolongada, verifique periódicamente).

ALIMENTO
Racimos de espárragos
Pimientos, diversos colores cortados en aros de 1,27 cm (½ pulgada)
Hongos, en rebanadas gruesas
Rebanadas de cebolla, 1,27 cm (½ pulgada)
Rebanadas de papa, 1,27 cm (½ pulgada)
Hongos portobello, 7,62 cm (3 pulgadas) de diámetro
Rebanadas de zucchini, 1,27 cm (½ pulgada)
Rodajas de piña fresca, 1,27 cm (½ pulgada)

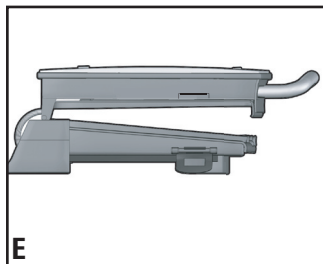
CONSEJOS PARA ASAR A LA PLANCHA

- Para impedir la pérdida de calor y generar una cocción pareja, no abra la tapa de la plancha frecuentemente durante la cocción.
- No llene la plancha en exceso; entran 2 a 4 porciones cómodamente.
- Al cocinar por primera vez un alimento específico, compruebe si está listo varios minutos antes del tiempo sugerido; si es necesario, ajuste el cronómetro con el botón de control.
- Si cocina más de un trozo de alimento, intente que tengan un tamaño y grosor similares.
- Recuerde que, dado que la plancha cocina de ambos lados, el tiempo de cocción será típicamente más corto que lo esperado. Preste atención para evitar cocinar en exceso.
- Para obtener un sabor más intenso, agregue los condimentos secos antes de asar a la plancha o marine los alimentos antes de cocinarlos.

USO DE LA POSICIÓN DE BISAGRA DE TRABA

Importante: Esta característica mantiene la placa superior de la plancha por encima del alimento que se encuentra en la placa inferior de la plancha.

1. Esta rejilla tiene una bisagra exclusiva que permite que la tapa de la plancha se ajuste según el grosor del alimento que se está asando. Esto permite que el queso se derrita en forma pareja sobre las hamburguesas cocidas calientes.
2. Si la plancha no está caliente, precaliéntela siguiendo las indicaciones en PRECALENTAR LA PLANCHA.
3. Levante el tirador de la tapa de la plancha hacia arriba y adelante a la posición de traba de la bisagra flotante y de traba.



4. Baje la tapa de la plancha hasta la posición de asar sobre el alimento (E).

Importante: Cuando use la parrilla, asegúrese de que las aldabas estén completamente abiertas.

5. Deje cocinar el alimento durante el tiempo deseado.
6. Para obtener un color dorado y una cocción pareja, al asar a la plancha más de un sándwich o trozo de carne, es importante que los grosores sean similares.

Cuidado y limpieza

LIMPIEZA

Precaución: Para evitar quemaduras accidente, enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Antes de limpiar, desenchufe la plancha y déjela enfriar.

Importante: Las resistencias seguirán estando calientes. Mantenga el interruptor de encendido/apagado (I/O) o hasta que se enfríe.

2. Coloque una bandeja de goteo debajo de la plancha y un plástico para raspar el exceso de grasa y limpiar las placas de la plancha; el escurrimiento de la grasa.
3. Limpie las placas de la parrilla con una esponja y repase las placas para limpiarlas con un papel de toalla absorbente.
4. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua y jabón. Limpie con una toalla de papel.
5. Para eliminar las acumulaciones difíciles, use un limpiador para limpiar las placas de la plancha.

Importante: No use esponjillas metálicas, ya que pueden dañar la plancha. No use limpiadores metálicos para limpiar ninguna parte de su plancha; use limpiadores no metálicos.

6. Para limpiar la tapa de la plancha, limpie la tapa con un trapo seco suave.

Importante: No sumerja la estructura de la plancha en agua.

7. Cualquier servicio técnico que requiera desmontar la plancha, debe ser realizado por un técnico autorizado.

Precaución: Asegúrese de sujetar la tapa de la plancha para evitar que se cierre accidentalmente y provoque lesiones.

ALMACENAMIENTO

- Siempre asegúrese de que la plancha esté completamente fría antes de almacenarla.
- Asegúrese de que los ganchos laterales estén completamente cerrados antes de almacenar la plancha en posición vertical.

DETECCIÓN DE FALLAS

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

RECETAS

CHURRASCO

1 cda. mezcla de sazón Adobo
 1 cda. cebolla seca finamente picada
 ½ cda. escamas de pimienta seca
 ½ cda. pimienta con ajo
 1½ lb. bistec de falda de res

- En un tazón pequeño, combine los condimentos y aplíquelos a ambos lados del bistec. Refrigérelolo m
 - Coloque sobre la parrilla precalentada 6 a 8 minutos al punto deseado.
 - Corte en tiras para servir.
- Rinde 2 porciones.

BISTEC DE FALDA DE RES A LA PARRILLA

1 cda. cebolla seca finamente picada
 ½ cda. sazón de ajo asado con hierbas
 1 cda. condimento Montreal para bistec
 1½ lb. bistec de falda de res

- En un tazón pequeño, combine los condimentos y aplíquelos a ambos lados del bistec. Refrigérelolo m
- Coloque sobre la parrilla precalentada 7 a 9 minutos al punto deseado.
- Corte diagonalmente para servir.

Rinde 2 porciones.

CROQUE MONSIEUR A LA GEORGE FOREMAN®

¼ taza sustituto de huevo "Egg Beaters"

¼ taza leche

¼ cdta. sal

4 rebanadas de pan blanco

1 cdta. mostaza con miel

4 oz. tajadas de jamón

4 oz. queso suizo en lascas

4 oz. tajadas de pavo

- Combine el sustituto de huevo, la leche y la sal dentro de un molde de vidrio poco hondo para hornear; mezcle bien.
- Coloque dos rebanadas de pan sobre la tabla de cortar, y unte la mostaza con miel. Cubra cada rebanada con jamón, queso y pavo. Cubra con el pan restante.
- Sumerja los sándwiches en la mezcla de huevo y voltéelos para cubrir ambos lados.
- Coloque sobre la parrilla precalentada y cierre la tapa. Cocine durante 3 minutos o hasta que doren y el queso se haya derretido.

Rinde 2 sándwiches.

SÁNDWICH ASADO DE JAMÓN CON PIÑA

¼ taza conserva de piña

¼ taza melocotones enlatados, picados

1 cda. jengibre caramelizado, picado finamente

4 rebanadas pan de masa agria

4 oz. jamón, en tajadas finas

4 oz. queso brie, tajado

2 cdas. mantequilla derretida

- En un tazón pequeño, combine la conserva, el melocotón y jengibre; ponga aparte. Unte la mantequilla derretida en un lado de cada rebanada de pan.
- Coloque 2 rebanadas de pan con el lado untado de mantequilla hacia abajo sobre la tabla de cortar, y úntelas con la mezcla de piña. Cubra cada rebanada con el jamón y el queso. Cubra con las rebanadas de pan restantes, con el lado untado de mantequilla hacia arriba.
- Coloque sobre la parrilla precalentada y cierre la tapa. Cocine durante 3 minutos o hasta que doren y el queso se haya ablandado.

Rinde 2 sándwiches.

SÁNDWICH "REUBEN" A LA PARRILLA

¼ taza repollo ácido "sauerkraut"

4 cdta. mantequilla derretida

4 rebanadas de pan de centeno

4 cdas. aderezo para ensalada Thousand

4 oz. carne de res envasada, tipo corned

4 oz. queso suizo, bajo en grasa

- Enjuague el repollo ácido con agua y rebanadas de pan con la mantequilla
- Coloque 2 rebanadas de pan con el lado untado sobre la tabla de cortar, y úntelas con el aderezo. Cubra cada rebanada con la carne de res, el repollo y el queso. Cubra con el pan restante.
- Coloque sobre la parrilla precalentada y cierre la tapa. Cocine durante 3 minutos o hasta que doren y el queso se haya derretido.

Rinde 2 sándwiches.

ENROLLADO DE PAVO CON SALSA

¼ taza salsa envasada

1 cda. cebolla morada, picada finamente

1 cda. cilantro picado

2 tortillas de harina con sabor a tomate

4 oz. pavo en tajadas

4 oz. queso tipo Monterey Jack con chile

- En un tazón pequeño, combine la salsa y el cilantro.
- Coloque las envolturas sobre la tabla de cortar, y unte el centro con la salsa. Cubra cada una con el pavo y el queso. Cubra la orilla hacia abajo sobre la parrilla precalentada y cierre la tapa durante 3 minutos o hasta que el queso se haya derretido.

Rinde 2 sándwiches.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composantes, et de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé. Ou composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- Faire preuve de grande prudence pour déplacer un appareil contenant de l'huile brûlante ou autre liquide chaud.
- Pour débrancher l'appareil, placer toutes les commandes à la position « 0 » (arrêt) et retirer la fiche de la prise.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Faire fonctionner l'appareil uniquement lorsqu'il est fermé.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE POLARISÉE (POUR MODÈLES DES É.-U.)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une seule broche est plus longue que l'autre) pour minimiser les risques de secousses électriques. Insérer la fiche dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut pas l'insérer, ne pas tenter de le faire après avoir inversé les broches. Si la fiche ne s'insère pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien pour modifier la fiche.

FICHE MISE À LA TERRE (POUR MODÈLES DES É.-U.)

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui doit être insérée dans une prise à trois trous. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche. La mauvaise connexion du conducteur de terre peut causer des secousses électriques. Communiquer avec un électricien si la fiche n'est bien mise à la terre.

VIS INDESSERRABLE

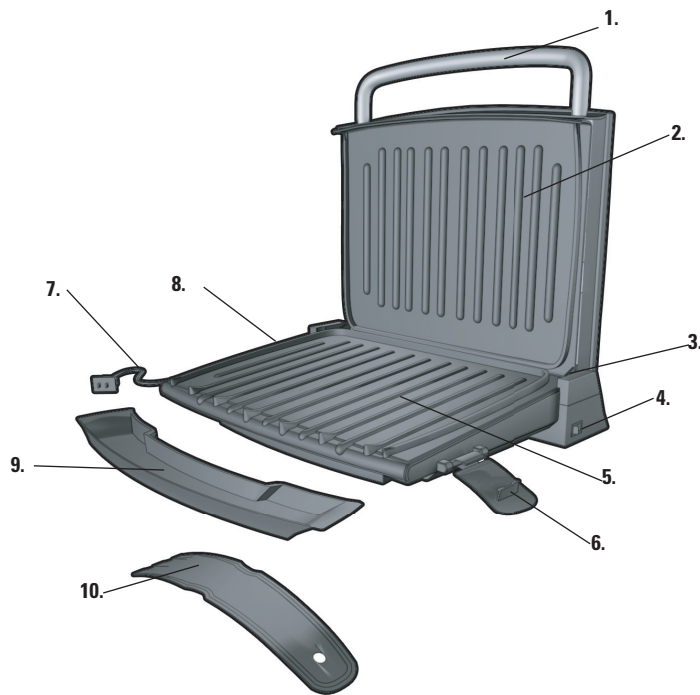
Avertissement : L'appareil est doté d'une vis à tête bouchée sous le couvercle extérieur. Pour réduire les risques de blessure, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur ou les pièces de l'appareil. En confier la réparation à un service autorisés.

CORDON

- a) a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est conçu pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles qui peuvent servir avec prudence.
 - 1) La tension nominale du cordon d'alimentation doit être la même ou moins égale à celle de l'appareil, et qu'il soit correctement isolé.
 - 2) Lorsque l'appareil est de type mis à la terre, le cordon doit être mis à la terre à trois broches, et;
 - 3) Le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas un trébuchement ou la table d'où des enfants pourraient tomber.

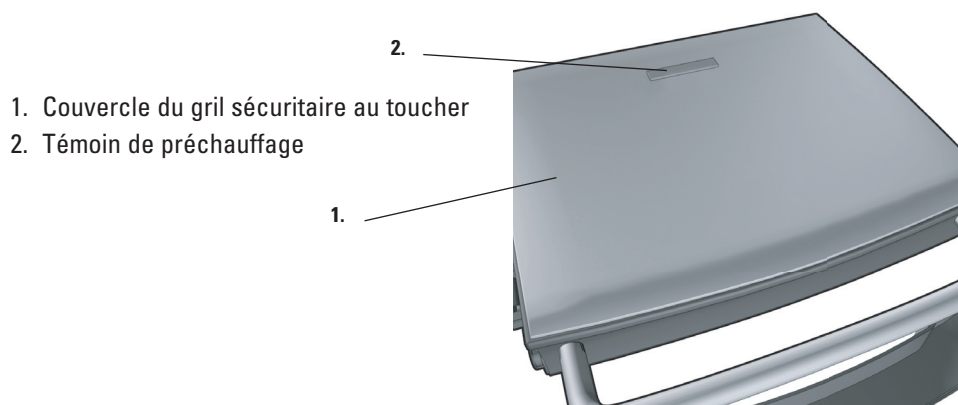
Note: Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par un service autorisé.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



A

- | | |
|---|---|
| 1. Poignée de transport métallique en boucle allongée | 7. Cordon d'alimentation |
| 2. Plaque supérieure du grill | 8. Enrouleur de cordon (sous le socle) |
| 3. Charnière flottante et verrouillable | † 9. Plateau d'égouttage (n° de pièce GRP236-01) |
| 4. Interrupteur marche/arrêt (I/O) | † 10. Spatule (n° de pièce GRP236-02) |
| 5. Plaque inférieure du grill | Remarque : † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible |
| 6. Verrous de sûreté latéraux (sur les deux côtés) | |



1. Couvercle du grill sécuritaire au toucher
2. Témoin de préchauffage

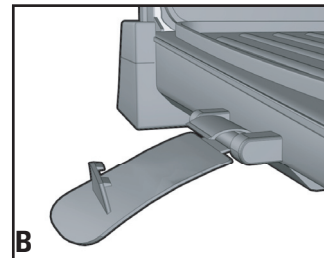
Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique.

POUR COMMENCER

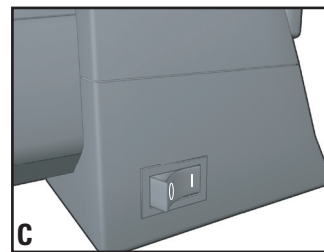
- Retirer tous les matériaux d'emballage.
- Retirer et conserver la documentation.
- Laver toutes les pièces amovibles tel que le plateau d'égouttage. Voir la section **ENTRETIEN ET NETTOYAGE** de ce guide.
- Choisir un endroit où placer l'appareil sur une surface plane, à l'arrière et le dessus de l'appareil et le devant de l'appareil pour que l'air puisse circuler sans endommager les armoires.

PRÉCHAUFFAGE DU GRIL



B

1. Fermer le couvercle du grill.
- Important :** S'assurer que les verrous latéraux sont fermés. Les plaques du grill ne peuvent être dépliées que si les verrous latéraux sont fermés.
2. Dérouler le cordon d'alimentation dans une position sécuritaire.



C

3. Appuyer sur le bouton marche/arrêt (I/O) du côté inférieur de l'appareil pour démarrer le préchauffage.
4. Le témoin de préchauffage (I) s'allume et les éléments du grill commencent à se préchauffer.
5. Préchauffer le grill pendant 5 à 10 minutes à la température de préchauffage recommandée.

Remarque : Le témoin de préchauffage s'éteint après la cuisson pour indiquer que la température de préchauffage a été atteinte.

UTILISATION DE LA CHARNIÈRE FLOTTANTE

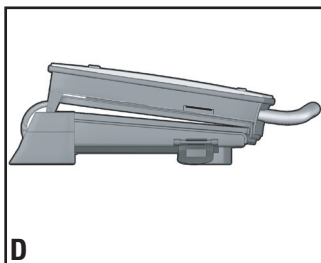
Important : La charnière flottante permet de préchauffer le grill à cette position, le grill supérieur repose sur le grill inférieur.

1. Ouvrir le grill préchauffé avec précaution.
2. Huiler légèrement les plaques avant la cuisson.

Note : Éviter l'emploi d'antiadhésif en aérosol ou de produits chimiques permettant la vaporisation sur la surface des plaques du grill et réduire leur durée de vie.

3. Placer prudemment les aliments à cuire sur le grill préchauffé. Le grill a une capacité d'environ 1,5 kg.

Note : Ne pas surcharger la plaque de cuisson.



4. Fermer le couvercle du grill en position charnière flottante (D), en l'appuyant directement sur les aliments.
5. Laisser cuire les aliments le temps désiré. Utiliser une minuterie de cuisine au besoin.

Note : Utiliser les temps de cuisson suggérés dans le TABLEAU DE CUISSON à la page 34, 35 et 36.

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

6. Une pression légère peut être appliquée sur la poignée pour presser et chauffer les aliments à votre façon. Cette méthode est particulièrement pratique pour la préparation de sandwiches grillés et la cuisson de pièces de viande ou de volaille épaisses.

Important : Ne pas exercer de pression excessive sur la poignée. Appuyer légèrement pour éviter de soumettre la charnière flottante et verrouillable à une pression exagérée.

7. Lorsque le temps sélectionné est écoulé, les aliments devraient être cuits. Pour prolonger le temps de cuisson, suivre les instructions de cette section en débutant à l'étape 4.
8. Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (I/O) pour arrêter le grill.

Important : Les éléments chauffants demeureront en MARCHE (I) jusqu'à ce que l'interrupteur marche/arrêt (I/O) soit enfoncé ou que l'appareil soit débranché.

9. Ouvrir le grill avec précaution à l'aide d'un gant de cuisine.
 10. Retirer les aliments cuits à l'aide de la spatule en plastique fournie.
- Note :** Toujours utiliser des ustensiles résistants à la chaleur en plastique, en nylon ou en bois, pour éviter d'égratigner la surface antiadhésive des plaques. Ne jamais utiliser de broches, de pinces, de fourchettes ou de couteaux métalliques.
11. Laisser le plateau d'égouttage refroidir avant de le retirer de sous le grill. Laver et sécher le plateau d'égouttage après chaque utilisation.

TABLEAU DE CUISSON GRILLAGE DES VIANDES DU POISSON ET DES SA

Les temps de cuisson suivants sont fournis u complète. Ils varieront selon la coupe ou l'ép que l'aliment est bien cuit, utiliser un thermor longtemps, le replacer sur le grill et le vérifier trop cuit.

ALIMENT	TEMPS DE C
VIANDE	
Hamburger (142 g)	4 à 6 minutes
Hamburgers surgelés (142 g)	5 à 6 minutes
Bave tte à bifteck (340 g)	6 à 8 minutes
Bifteck de hampe (227 g)	4 à 6 minutes
Coquille d'ailoyau (170 g)	6 à 8 minutes
Filet mignon (142 g)	4 à 6 minutes
Kebabs de bœuf	5 à 7 minutes
Côtelette de filet de porc désossée	4 à 6 minutes
Côtelette de filet de porc non désossée	4 à 6 minutes
Saucisse en chapelet ou en boulette	4 à 6 minutes
Hot-dogs	4 à 5 minutes
Bacon	6 à 8 minutes
Côtelette de filet de porc fumé désossée	4 à 6 minutes
Côtelette de filet d'agneau	5 à 7 minutes

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	COMMENTAIRES
VOLAILLE		
Poitrine de poulet désossée, sans peau (227 g)	11 à 13 minutes	Cuisson à 77 °C
Filets de poulet (4 à 6 morceaux)	4 à 6 minutes	Cuisson à 77 °C
Filets de dinde (340 g)	9 à 11 minutes	Cuisson à 77 °C
Hamburgers à la dinde (142 g)	4 à 6 minutes	Cuisson à 77 °C
POISSON		
Filets de tilapia (170 g, chacun)	5 à 7 minutes	Cuisson à 63 °C
Filet de truite (170 g)	4 à 6 minutes	Cuisson à 63 °C
Filet de saumon (morceau de 227 g)	5 à 7 minutes	Cuisson à 63 °C
Darne de saumon (227 g)	7 à 9 minutes	Cuisson à 63 °C
Darne de thon (170 g)	4 à 6 minutes	Cuisson à 63 °C
Crevettes	3 à 4 minutes	Cuisson à 63 °C
SANDWICHES		
Sandwich grillé au fromage	2 à 3 minutes	Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le sandwich soit doré
Sandwich grillé au fromage avec tomates et thon, jambon ou bacon	3 à 4 minutes	Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le sandwich soit doré
Quesadillas	2 à 3 minutes	Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le tortilla soit doré

Note : Pour assurer la cuisson complète, le Department of Agriculture (ministère américain) recommande que la viande et la volaille soient cuites à 160 °F. Pour s'assurer que la viande est bien cuite, insérer un thermomètre au centre du morceau de viande ou les plaques du grill.

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

Les temps de cuisson suivants sont fournis pour une cuisson complète. Ils varieront selon l'épaisseur de l'aliment. Une fois que l'aliment est bien cuit, insérer une fourchette au centre de l'aliment (à l'opposé de la plaque du grill). 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

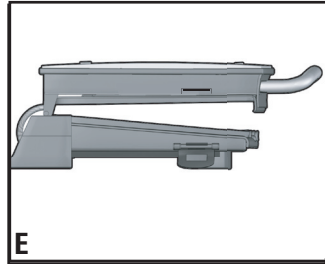
CONSEILS POUR LE GRILLAGE

- Pour éviter la perte de chaleur et favoriser la cuisson uniforme, ne pas ouvrir le couvercle du gril souvent pendant la cuisson.
- Ne pas surcharger le gril; il est conçu pour cuire facilement de 2 à 4 portions.
- 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.
- Pour la cuisson de plusieurs morceaux d'aliments, favoriser des morceaux d'une taille et d'une épaisseur similaires.
- Comme la cuisson s'effectue des deux côtés, se rappeler que le temps de cuisson sera habituellement 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.

UTILISATION DE LA CHARNIÈRE VERROUILLABLE

Cette fonction maintient la plaque supérieure du gril au-dessus des aliments.

1. Ce gril possède une charnière unique qui permet de régler le couvercle selon l'épaisseur des aliments grillés. Cela permet de faire fondre du fromage de façon uniforme sur les hamburgers chauds.
2. Si le gril n'est pas chaud, le préchauffer en suivant les instructions de la section PRÉCHAUFFAGE DU GRIL.
3. Lever la poignée du couvercle du gril et la pousser vers l'avant, jusqu'à ce que la charnière flottante et verrouillable bloque le couvercle en place.



4. Abaisser le couvercle du gril en position GRILLAGE au-dessus des aliments (E).

Important : S'assurer que les verrous de sûreté latéraux sont ouverts complètement et éloignés des plaques du gril.

5. Cuire les aliments le temps désiré.
6. Pour griller et cuire uniformément plusieurs sandwiches ou morceaux de viande, il est important que l'épaisseur de chaque morceau soit semblable.

Entretien et nettoyage

NETTOYAGE

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

1. Avant de nettoyer le gril, le débrancher de la prise murale.

Important : Les éléments chauffants demeurent chauds pendant un certain temps. L'interrupteur marche/arrêt (I/O) doit être enfoncé.

2. Placer le plateau d'égouttage sous l'avant du gril. À l'aide d'une spatule en plastique, gratter toute partie résiduelle. L'excédent s'écoulera dans le plateau d'égouttage. Essuyer le plateau avec un papier absorbant ou d'une éponge pour éliminer les résidus. Répéter l'opération lors du retrait des plaques.
3. Utiliser une éponge tiède et savonneuse pour nettoyer les plaques. Essuyer l'éponge et essuyer à nouveau pour éliminer les résidus. Répéter complètement à l'aide d'un essuie-tout absorbant.
4. Vider le plateau d'égouttage et le nettoyer avec un produit nettoyant doux. L'assécher à l'aide d'une serviette en papier.
5. Pour nettoyer les résidus tenaces sur les plaques, utiliser un produit nettoyant en nylon ou non métallique.

Important : Ne pas utiliser de tampons à récureur, de produits abrasifs ou d'autres nettoyants abrasifs pour nettoyer n'importe quelle partie du gril. Les tampons à récureur en nylon ou non métallique sont recommandés.

6. Pour nettoyer le couvercle du gril, l'essuyer avec un produit nettoyant doux, tiède, et sécher avec un linge doux et sec.

Important : Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.

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

Mise en garde : S'assurer de maintenir la poignée pendant le nettoyage pour éviter toute blessure.

RANGEMENT

- S'assurer que le gril est toujours propre et sec avant de le ranger.
- S'assurer que les verrous de sûreté latéraux sont ouverts complètement avant de ranger le gril. Cela permet de ranger le gril dans sa position d'origine.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le fini des plaques du grill porte des marques de couteau.	Des ustensiles en métal ont été utilisés.	Toujours utiliser des ustensiles résistants à la chaleur en plastique, en nylon ou en bois, pour éviter d'égratigner les surfaces antiadhésives des plaques du grill. Ne jamais utiliser de broches, de pinces, de fourchettes ou de couteaux métalliques.
Les marques de grillage sur les aliments sont très pâles.	Le grill n'a pas été préchauffé complètement avant l'utilisation.	Toujours préchauffer le grill 5 minutes avant d'y cuire des aliments.
Il y a des résidus d'aliments sur les plaques du grill.	Le grill n'est pas nettoyé correctement après l'utilisation.	Utiliser un tampon à récurer en nylon avec de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les plaques du grill. Ne pas utiliser de tampons à récurer en laine d'acier ou d'autres nettoyants abrasifs pour nettoyer le grill.
Les aliments sont secs et brûlés.	Les aliments sont trop cuits.	Comme la cuisson s'effectue des deux côtés, la cuisson sera plus rapide que dans une poêle ou une rôtissoire. Utiliser le tableau de cuisson comme référence et vérifier la cuisson au temps indiqué le plus court.
Le grill ne se met pas en marche.	Le grill n'est pas branché.	S'assurer que l'appareil est branché à une prise de courant fonctionnelle et que l'interrupteur marche/arrêt (I/O) est en position MARCHE (I).

RECETTES

CHURRASCO

15 ml (1 c. à table) d'assaisonnement Ado

15 ml (1 c. à table) d'oignon haché déshydraté

2,5 ml (½ c. à thé) de flocons de piment séché

2,5 ml (½ c. à thé) de poivre d'ail

675 g (1½ lb) de bifteck de hampe

- Dans un petit bol, mélanger les assaisonnements sur les deux côtés du bifteck. Placer au réfrigérateur et préchauffer le grill.
- Faire cuire sur le grill de 6 à 8 minutes par côté.
- Couper en lanières pour servir.

Donne 2 portions.

BAVETTE À BIFTECK GRILLÉE

15 ml (1 c. à table) d'oignon haché déshydraté

5 ml (1 c. à thé) d'assaisonnement à steak

2,5 ml (½ c. à thé) d'assaisonnement à l'ail

675 g (1½ lb) de bavette à bifteck

- Dans un petit bol, mélanger les assaisonnements sur les deux côtés du bifteck. Placer au réfrigérateur et préchauffer le grill.
- Faire cuire sur le grill de 7 à 9 minutes par côté. Couper en diagonale pour servir.

Donne 2 portions.

CROQUE-MONSIEURS À LA GEORGE FOREMAN®

60 ml (¼ tasse) d'œuf liquide Egg Beaters

60 ml (¼ tasse) de lait

1,25 ml (¼ c. à thé) de sel

4 tranches de pain blanc

15 ml (1 c. à table) de moutarde au miel

120 g (4 oz) de jambon tranché

120 g (4 oz) de fromage suisse tranché faible en gras

120 g (4 oz) de dinde tranchée

- Dans une assiette à tarte en verre ou un plat peu profond, bien mélanger l'œuf liquide Egg Beaters, le lait et le sel. Mettre 2 tranches de pain sur une planche à découper et les tartiner de moutarde au miel. Garnir chaque tranche de pain de jambon, de fromage et de dinde, puis recouvrir avec les tranches de pain restantes.
- Tremper les deux côtés de chaque sandwich dans le mélange à base d'œuf.
- Placer sur le gril préchauffé et fermer le couvercle. Cuire 3 minutes ou jusqu'à ce que le sandwich soit doré et le fromage, fondu.

Donne 4 portions.

SANDWICHS GRILLÉS AU JAMBON ET À L'ANANAS

60 ml (¼ tasse) d'ananas en conserve

60 ml (¼ tasse) de pêches en conserve coupées en morceaux

15 ml (1 c. à table) de gingembre confit coupé finement en dés

4 tranches de pain au levain

120 g (4 oz) de jambon tranché finement

120 g (4 oz) de brie tranché

30 ml (2 c. à table) de beurre fondu

- Dans un petit bol, mélanger les morceaux d'ananas et de pêches avec le gingembre; réserver. Tartiner de beurre fondu un côté de chaque tranche de pain.
- Mettre 2 tranches de pain, côté beurré vers le bas, sur une planche à découper. Garnir chaque tranche du mélange d'ananas, puis ajouter le jambon et le fromage.
- Recouvrir des tranches de pain restantes, côté beurré vers le haut.
- Placer sur le gril préchauffé et fermer le couvercle. Cuire 3 minutes ou jusqu'à ce que le sandwich soit doré et le fromage, légèrement fondu.

Donne 2 sandwiches.

SANDWICHS REUBEN GRILLÉ

60 ml (¼ tasse) de choucroute

20 ml (4 c. à thé) de beurre fondu

4 tranches de pain de seigle

60 ml (4 c. à table) de vinaigrette Mille-Îles

120 g (4 oz) de corned-beef maigre tranché

120 g (4 oz) de fromage suisse faible en gras

- Rincer la choucroute sous l'eau courante et égoutter. Tartiner un côté de chaque tranche de pain de beurre fondu.
- Mettre 2 tranches de pain, côté beurré vers le bas, sur une planche à découper. Garnir chaque tranche de pain de corned-beef, de fromage et de vinaigrette.
- Recouvrir avec les tranches de pain restantes.
- Placer sur le gril préchauffé et fermer le couvercle. Cuire 3 minutes ou jusqu'à ce que le sandwich soit doré et le fromage, fondu.

Donne 2 sandwiches.

ROULEAUX DE DINDE À LA SALSA

60 ml (¼ tasse) de salsa prête à servir

15 ml (1 c. à table) d'oignon rouge haché

15 ml (1 c. à table) de coriandre hachée

2 grandes tortillas aux tomates

120 g (4 oz) de dinde tranchée

120 g (4 oz) de fromage râpé Monterey Jack

- Dans un petit bol, mélanger la salsa, l'oignon et la coriandre.
- Mettre les tortillas sur une planche à découper. Garnir de dinde, de fromage et de mélange de salsa. Placer les rouleaux sur le gril préchauffé, rebord vers le bas, et fermer le couvercle. Cuire 3 minutes ou jusqu'à ce que les rouleaux soient dorés et le fromage, fondu.

Donne 2 rouleaux.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding number on cover of this book. Please DO NOT Also, please DO NOT mail product back to manufacturer. You may also want to consult the website listed below.

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

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided it 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 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.prodp.com toll-free number, 1-800-231-9786, for general information.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-231-9786.

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 covered by this warranty
- Shipping and handling costs associated with replacement
- Consequential or incidental damages (Please do not allow the exclusion or limitation of consequential damages to apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights which may 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'assistance, adressez toute question relative au produit au numéro approprié indiqué sur la page couverture de ce manuel. Ne pas poster le produit au fabricant. On peut également consulter le site web qui apparaît sur la 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. 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, ou appeler gratuitement le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements sur la 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 des États-Unis et du Canada
- Des pièces en verre et tout autre accessoire
- Les frais de transport et de manutention
- Des dommages indirects (il faut toutefois consulter la loi de votre province qui permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages indirects)

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie sont régies par la loi de la province où l'utilisateur peut également se prévaloir de 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



R22008/5-1-3E/S/F