This Owner's Manual is provided and hosted by Appliance Factory Parts.

Appliance Factory Parts
Experts in BBQ, Humidifier, & Appliance Parts
1-800-955-7075

George Foreman GR36P Owner's Manual

Shop genuine replacement parts for George Foreman GR36P

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

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

For **online customer service**
and to **register** your product, go to
www.prodprotect.com/applica
Also view the details for our
latest **sweepstakes!**

2 YEAR WARRANTY
Grand Champ™
EXTRA VALUE GRILL

Customer *Care* Line:

USA/Canada
1-800-231-9786

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

1-800-738-0245

Models
Modelos
Modèles

- ❑ **GR36P**
- ❑ **GR36PCAN**

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 ONL

This appliance has a polarized plug (one the risk of electric shock, this plug is inte one way. If the plug does not fit fully into does not fit, contact a qualified electricia any way.

GROUNDED PLUG (FOR CANADIAN MOD

As a safety feature, this product is equipp only fit into a three-prong outlet. Do not a Improper connection of the grounding co shock. Consult a qualified electrician if yo is properly grounded.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped wit removal of the outer cover. To reduce the attempt to remove the outer cover. There Repair should be done only by authorized

ELECTRICAL CORD

a) A short power-supply cord (or detacha provided to reduce the risk resulting fr over a longer cord.

b) Longer detachable power-supply cords may be used if care is exercised in the

c) If a long detachable power-supply cor

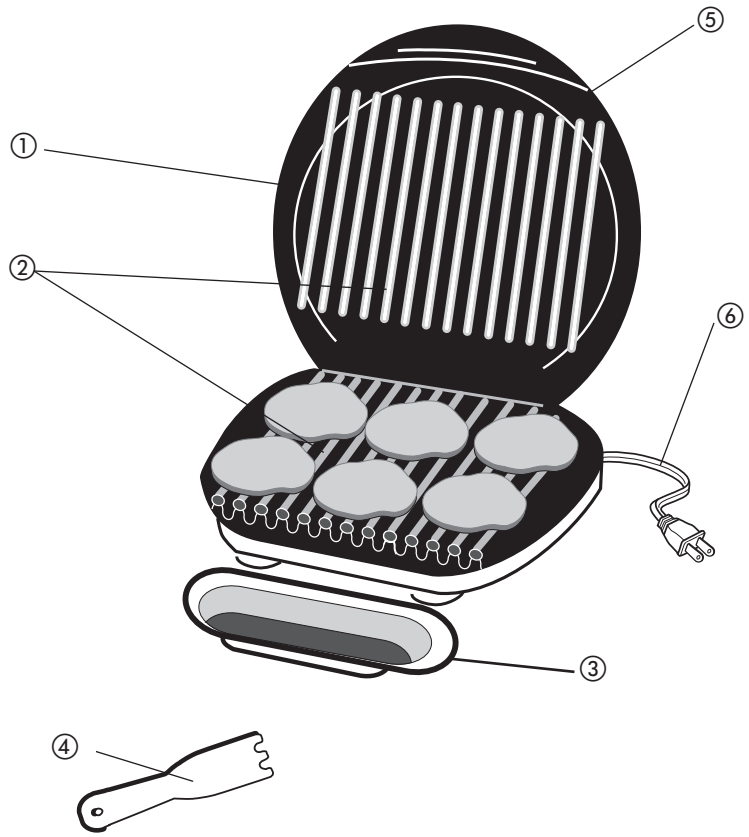
1) The marked electrical rating of the e extension cord should be at least as appliance,

2) If the appliance is of the grounded t grounding-type 3-wire cord, and

3) The longer cord should be arranged countertop or tabletop where it can

Note: If the power supply cord is damage personnel; in Latin America, by an author

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Grill cover (lid)
2. Grill plates

† 3. Drip tray (Part # 21274)

† 4. Spatula (Part # 20147)

5. Preheat indicator light (not shown)
6. Power cord

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any st
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/app
- Wash removable parts and/or accessor CLEANING section of this manual.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sp with a soft cloth or paper towels.
- Select location where grill will be used, the back of the grill and wall to allow he and walls.

DRIP TRAY

Place the drip tray under the front sloped s

PREHEATING THE GRILL

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

Note: The preheat indicator light will turn o your desired temperature is being maintai

GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the pr
2. Before first use, if desired, lightly oil gril

Note: Aerosol cooking spray should not be that allow spray to come out of can build u their efficiency.

3. Carefully place foods to be cooked on lo accommodates up to 8 servings.

Note: Do not overload grill.

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

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

Important: Do not leave the appliance una

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		
Hamburger (5 oz.) Fresh Frozen	 4 – 6 minutes 5 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160ºF)
Flank steak (¾ lb.) Skirt steak (½ lb.)	6 – 8 minutes 4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145ºF) Cooked to medium (160ºF)
NY strip steak (shell steak) (6 oz.)	6 – 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145ºF)
Beef tenderloin (5 oz.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145ºF)
Beef kabobs	5 – 7 minutes	Cooked to medium (160ºF)
Pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to 160ºF
Pork loin chops, bone in	4 – 6 minutes	½ -inch thick Cooked to 160ºF

FOOD	COOKING TIM
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 minut
Chicken tenderloins 4 to 6 pieces	4 – 6 minutes
Turkey tenderloin (½ lb.)	9 – 11 minute
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. 1piece)	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		170ºF 77ºC
Chicken Thigh		180ºF 82ºC
Beef / Lamb/Veal	160ºF 71ºC	170ºF 77ºC
Pork		160ºF 71ºC
Reheated cooked meats and poultry		165ºF 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 TO BE COOKED	MEDIUM	WELL DONE OR FULLY COOKED
Chicken Breast		170ºF 77ºC
Chicken Thigh		180ºF 82ºC
Beef / Lamb/Veal	160ºF 71ºC	170ºF 77ºC
Pork		160ºF 71ºC
Reheated cooked meats and poultry		165ºF 74°C

GRILLING TIPS

- To prevent heat loss and for even cooking, do not open the lid frequently.
- For best results, do not overload the grill.
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary adjust time.
- When cooking several pieces of food, try to have them similar in size and thickness.
- Remember that since grill is cooking from both sides, cooking time will typically be shorter than expected. Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings or marinate foods before grilling.

Important: Use only silicone, heatproof pla
on the grill. Silicone utensils are especiall
or melt with the high temperature.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable
personnel

CLEANING

Caution: To avoid accidental burns, allow
cleaning.

1. Before cleaning, unplug grill from wall

Important: Heat continues to be ON until

2. Place drip tray under front of grill. Use
   fat and food particles left on the grill pl
3. Use a warm, soapy sponge to wipe pla
   again to remove any soapy residue. Dr
   towel.
4. To remove stubborn buildup, use a nylo
   the grill plates.

Important: Do not use metallic scrubbing
cleaners to clean any part of your grill; us
pads.

5. Empty drip tray and wash in warm, soa
   towel.
6. To clean the grill cover, wipe with a wa
   dry cloth.

Important: Do not immerse body of grill in

7. Any servicing requiring disassembly ot
   preformed by a qualified electrician.

Caution: Make sure to hold grill cover by
accidental closing and injury.

STORAGE

Always make sure grill is clean and dry be

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 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.

INSTRUCCIONES I
DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siem
medidas básicas de seguridad:

- ❑ Por favor lea todas las instrucciones.
- ❑ No toque las superficies calientes. Use
- ❑ A fin de protegerse contra un choque e
  sumerja el cable, los enchufes ni el ap
- ❑ Todo aparato eléctrico usado en la pre
  requiere la supervisión de un adulto.
- ❑ Desconecte el aparato del tomacorrien
  limpiarlo. Espere que el aparato se enf
  y antes de limpiarlo.
- ❑ No use ningún aparato eléctrico que te
  que presente un problema de funciona
  centro de servicio autorizado para que
  gratis al número correspondiente en la
- ❑ El uso de accesorios no recomendados
  ocasionar incendio, choque eléctrico o
- ❑ No use este aparato a la intemperie.
- ❑ No permita que el cable cuelgue del bo
  entre en contacto con superficies calie
- ❑ No coloque el aparato sobre ni cerca d
  adentro de un horno caliente.
- ❑ Tome mucha precaución al mover de u
  aceite u otros líquidos calientes.
- ❑ Para desconectar, retire el enchufe de
- ❑ Este aparato se debe usar únicamente
- ❑ Este aparato solo debe dejarse funcion

CONSERVE ESTAS

Este aparato eléctrico es para uso do

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 ÉLECTRICO

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.

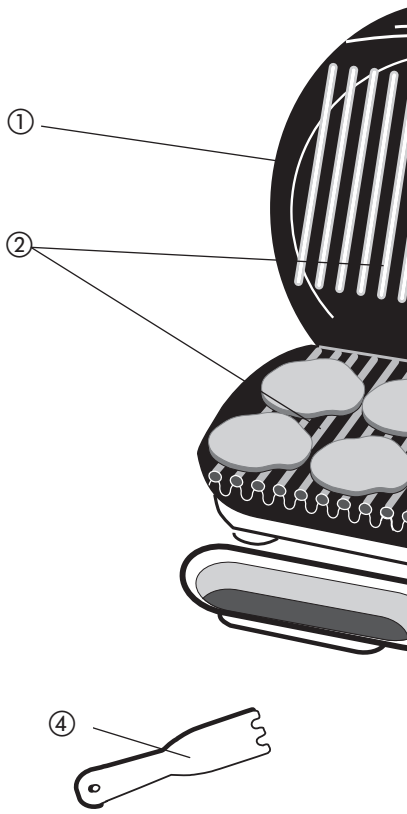
b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.

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° 21274)

† 4. Espátula (Pieza N° 20147)

5. Luz indicadora de precalentamiento (no most
6. Cable de corriente

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 8 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 alimento a su agrado.

Importante: Nunca utilice demasiada pres

6. Después del tiempo seleccionado, el ali Si prefiere cocinar sus alimentos por ma 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	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	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 COCCI
CARNE	
Tocino	6 – 8 minut
Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas	4 – 6 minut
Chuletas de cordero, lomo	5 – 7 minut
AVES	
Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel 226,8 g (8 oz)	11 – 13 min
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	4 – 6 minut
Lomo de pavo 340,19 g (¾ lb)	9 – 11 minu
Hamburguesas de pavo 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minut
PESCADO	
Filetes de tilapia 170,1 g (6 oz) c/u	5 – 7 minut
Filete de trucha 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minut
Filete de salmón 226,8 g (8 oz) por pieza	5 – 7 minut
Bistec de salmón 226,8 g (8 oz)	7 – 9 minut
Bistec de atún 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minut
Langostinos	3 – 4 minut

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

CONSEJOS PARA ASAR A LA PLANCHA

- Para impedir la pérdida de calor y gene
de la plancha frecuentemente durante l
- No llene la plancha en exceso.
- Al cocinar por primera vez un alimento
listo varios minutos antes del tiempo su
temporizador con el botón de control.
- Si cocina más de un trozo de alimento, i
similares.
- Recuerde que, dado que la plancha coc
cocción será típicamente más corto qu
evitar cocinar en exceso.
- Para obtener un sabor más intenso, agr
asar a la plancha o marine los alimento

Importante: Para cocinar en esta parrilla
plástico o madera. Se recomienda espec
que no se descoloran ni se derriten a tem

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 de la toma de corriente de la pared y deje que se enfríe

Importante: La parrilla permanece encendida (ON) 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.

DETECCIÓN DE FALLAS

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

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 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.

IMPORTANTES CO
DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électrique
règles de sécurité fondamentales, notam

- ❑ Lire toutes les directives.
- ❑ Ne pas toucher aux surfaces chaudes
- ❑ Afin d'éviter les risques de choc électr
  fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout a
- ❑ Exercer une étroite surveillance lorsqu
  près d'un enfant.
- ❑ Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert
  l'appareil refroidir avant d'y placer ou
- ❑ Ne pas utiliser un appareil dont la fich
  mal ou qui a été endommagé de quelq
  une réparation ou un réglage, rapporte
  autorisé. Ou composer le numéro sans
  présent guide.
- ❑ L'utilisation d'accessoires non recomm
  peut occasionner des blessures.
- ❑ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- ❑ Ne pas laisser pendre le cordon sur le
  laisser entrer en contact avec une sur
- ❑ Ne pas placer l'appareil sur le dessus
  électrique ou à gaz ni dans un four cha
- ❑ Faire preuve de grande prudence pour
  l'huile brûlante ou autre liquide chaud.
- ❑ Pour débrancher l'appareil, retirer la fi
- ❑ Utiliser l'appareil uniquement aux fins
- ❑ Faire fonctionner l'appareil uniquemen

CONSERVER CES I

L'appareil est conçu pour une utilisat

FICHE POLARISÉE (Pour modelés 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 modelés 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

a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.

b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.

c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :

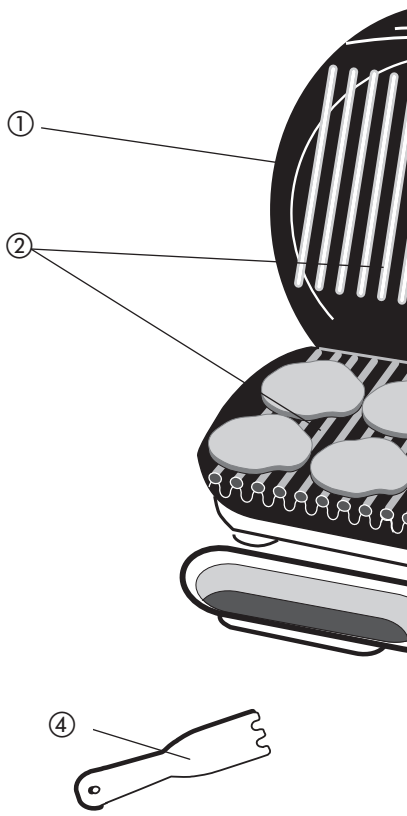
1) La tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;

2) 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;

3) 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 c



1. Couvercle du gril
2. Plaques du gril

† 3. Plateau d'égouttage (pièce n° 21274)

† 4. Spatule (pièce n° 20147)

5. Témoin de préchauffage (non illustré)
6. Cordon d'alimentation

Remarque : † indique que la pièce est remplaçable

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 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 huit 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 pres
chauffer les aliments de la façon désiré

Important : Ne jamais exercer de forte pre

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

Remarque : Toujours utiliser des ustensiles
à la chaleur ou en bois pour éviter d'égrati
plaques. Ne jamais utiliser de broches, de
métalliques.

Important : L'appareil continue de CHAUFF

9. Laisser le plateau d'égouttage refroidir
et sécher le plateau d'égouttage après

TABLEAU DE CUISSON SUGGÉRÉE

Les temps de cuisson suivants sont fournis
une cuisson complète. Ils varieront selon l
à cuire. Pour s'assurer que l'aliment est bi
cuisson. Si l'aliment doit cuire plus longten
régulièrement pour éviter qu'il ne soit trop

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON
VIANDE	
Galette de bœuf (145 g / 5 oz) Fraîche Surgelée	 De 4 à 6 mi De 5 à 6 mi
Bavette à bifteck (340 g / ¾ lb) Bifteck de hampe (227 g / ½ lb)	De 6 à 8 mi De 4 à 6 mi
Coquille d'aloyau (170 g / 6 oz)	De 6 à 8 mi
Filet mignon (145 g / 5 oz)	De 4 à 6 mi
Kebabs de bœuf	De 5 à 7 mi

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	COMMENTAIRES
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	
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 com
Agriculture des États-Unis recommande qu
aux températures internes suivantes. Utilis
viande est bien cuite, utiliser un thermomè
morceau de viande, en s'assurant qu'il ne t
du gril.

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

NEEDS FRENCH HEADING

Les temps de cuisson suivants sont fournis
cuisson complète. Ils varieront selon l'épa
cuisson en insérant une fourchette au cen
toucher la plaque de cuisson.) Si l'aliment
sur le gril et le vérifier régulièrement pour

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

CONSEILS POUR LA CUISSON SUR LE GR

- Pour éviter la perte de chaleur et favoris le couvercle fréquemment.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, ne p
- Lors de la cuisson d'un aliment pour la p plusieurs minutes avant la fin du temps de cuisson au besoin.
- Pour la cuisson de plusieurs morceaux morceaux de taille et d'épaisseur simila

- 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.1
- 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 gril. Les ustensiles en silicone sont excellents, car ils ne perdent pas leur couleur et ne fondent pas au contact d'objets dont la température est élevée.

Entretien et nettoyage

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

NETTOYAGE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RANGEMENT

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

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POS
Le fini des plaques comporte des égratignures.	Des ustensil de métal ont utilisés.
Le témoin s'allume et s'éteint.	Les éléments chauffants s un cycle.
Les marques de grillage sur les aliments sont très pâles.	Le gril n'a pa été suffisam préchauffé a l'utilisation.
Il y a des résidus d'aliments sur les plaques du gril.	Le gril n'a pa été nettoyé correctemen utilisation.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Les aliments sont secs et brûlés.	Les aliments sont trop cuits.	Comme la cuisson s'effectue des deux côtés, elle sera plus rapide que dans une poêle ou sous le gril du four. Utiliser le tableau de cuisson comme référence et vérifier la cuisson au temps le plus court indiqué.
Le gril ne se met pas en marche.	Le gril n'est pas branché.	S'assurer que l'appareil est branché à une prise de courant fonctionnelle.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regard
800 number on cover of this book. Please
of purchase. Also, please DO NOT mail pr
to a service center.
You may also want to consult the website

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

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship p
  not exceed the purchase price of produ

For how long?

- Two years after the date of original purc

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar re
  or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sa
- Check our on-line service site at www.p
  toll-free number, 1-800-231-9786, for gen
- If you need parts or accessories, please

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any
- Products used or serviced outside the c
- Glass parts and other accessory items t
- Shipping and handling costs associated
- Consequential or incidental damages (P
  not allow the exclusion or limitation of c
  this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warrant

- This warranty gives you specific legal ri
  that vary from state to state or 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'er
adresser toute question relative au produ
approprié indiqué sur la page couverture.
été acheté. Ne pas poster le produit au fa
service. On peut également consulter le s

Garantie limitée de deux ans

(Valable seulement aux États-Unis et au

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de ma
société Applica se limite au prix d'acha

Quelle est la durée?

- Deux ans après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonna

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme
- Visiter notre site web au www.prodpro
frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des
garantie.
- On peut également communiquer avec
accessoires au 1 800 738-0245.

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

- Des dommages dus à une utilisation co
- Des dommages causés par une mauva
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hor
- Des pièces en verre et tout autre acces
- Les frais de transport et de manutentio
- Des dommages indirects (il faut toutefo
permettent pas l'exclusion ni la limitati

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie
L'utilisateur peut également se prévalo
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

Applica®
Applica Consumer Products, Inc.

R12008/7-18-50E/S/F