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 GRP106BPB Owner's Manual

Shop genuine replacement parts for George Foreman GRP106BPB

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

2 YEAR LIMITED WARRANTY

360 Grill™ GRILL & GRIDDLE

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

Customer *Care* Line:

USA/Canada
1-800-231-9786

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

1-800-738-0245

Models
Modelos
Modèles

- ❑ **GRP106BPB**
- ❑ **GRP106BPG**
- ❑ **GRP106BPBCAN**
- ❑ **GRP106BPR**
- ❑ **GRP106BPP**

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 (except removable plates) 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.
- ❑ Be sure that removable plates are assembled and fastened properly.
- ❑ 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.

ELECTRICAL CORD

a) A short power-supply cord is to be pro becoming entangled in or tripping over

b) Longer extension cords are available a their use.

c) If an extension cord is used,

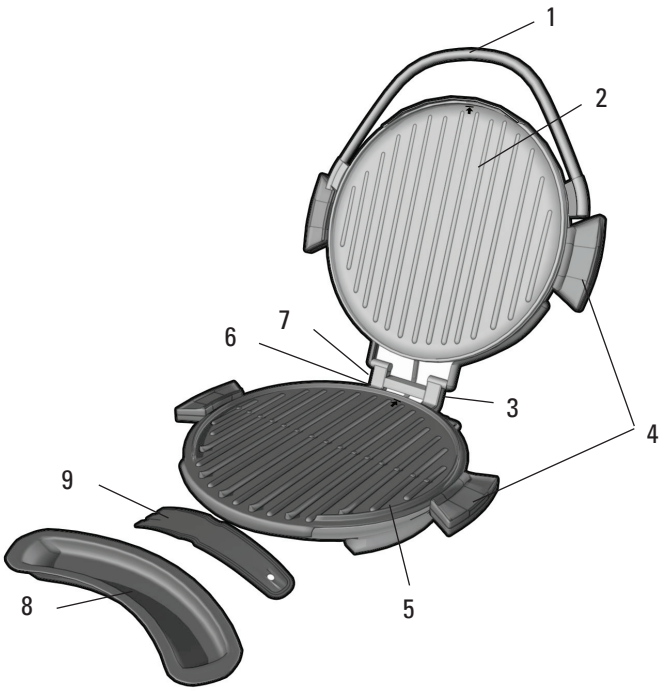
1) The marked electrical rating of the at least as great as the electrical ra
2) The cord should be arranged so tha or tabletop where it can be pulled o unintentionally.
3) If the appliance is of the grounded grounding-type 3-wire cord.

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

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

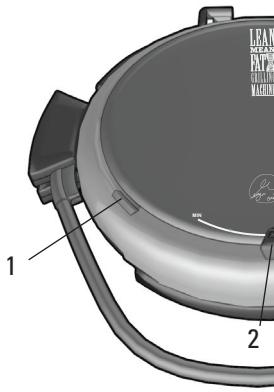
Product may vary slightly from what is illustrated.



A1

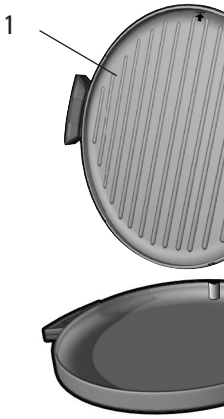
1. Extended metal loop carrying handle
† 2. Removable grill plate (upper) (Part # GRP106-01)
3. Floating hinge
4. Grill plate release handles (both sides)
† 5. Removable grill plate (lower) (Part # GRP106-02)
6. Adjustable grill angle bar (in back)
7. Power cord (in back)
† 8. Drip tray (Part # GRP106-03)
† 9. Spatula (Part # GRP106-04)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts



A2

1. On indicator light (red)
2. Variable temperature dial
3. Ready indicator light (green)



A3

† 1. Removable grill plate (upper) (Part # GRP106-0
† 2. Pizza / bake pan (GRP106-06)

Note: Always use the upper grill plate with this pla

Note: † indicates consumer replaceable/removable

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all removable parts in hot soapy water, rinse and dry thoroughly as directed in the CARE AND CLEANING section of this Use & Care manual.

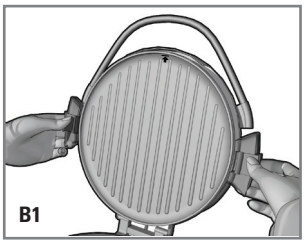
Note: Although the grill plates are dishwasher-safe, we recommend hand washing to preserve their appearance. In dishwashing the metal will get a cloudy film that will not affect the performance but does not look attractive.

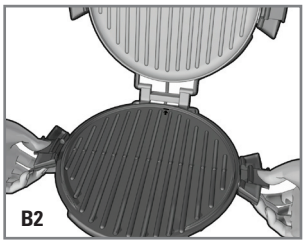
- Select a location where this unit is to be used allowing enough space for back of the unit, cabinets and the wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

ATTACH GRILL PLATES

The removable plates of your 360 Grill™ are designed to fit on the grill one way only. If you are having trouble attaching a plate, do not try to force the plate onto the grill!

- The top plate is the plate with the arrow. To attach the plate correctly, make sure the arrow is pointing up **(B1)**.
- The bottom plate has no arrow and a sloped section along one side of the plate. To attach the plate correctly, make sure the sloped section of the plate is at the front of the grill **(B2)**.


B1

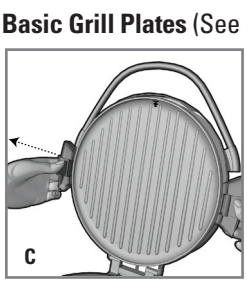

B2

Important: This appliance should always be used with 2 grill plates securely attached.

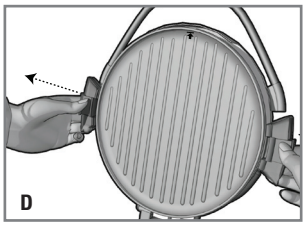
Caution: Attach all grill plates when the appliance is cool.

Important: When attaching the grill plates, be sure they are securely attached using the release handles on each side of the plates.

Basic Grill Plates (See illustration **A1**)

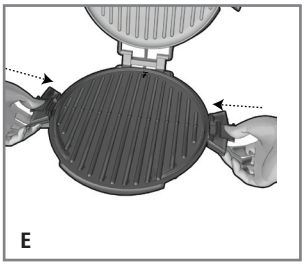

C

1. Holding a plate with both hands, use your thumbs to pull out the release handles **(C)**.


D

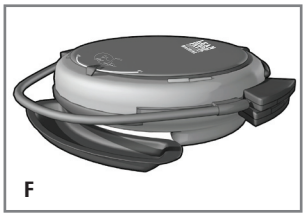
2. Set plate again making sure th on each side c
3. If you are still once, you may other.
4. Once both latc

Note: If you continue to have trouble attaching call toll-free at 1-800-231-9786 and one of our c happy to assist you.


E

Note: When using of the grill to lift th drippings run into

Important: This p


F

5. Place the drip the bottom pla

ATTACHING THE BAKE PAN

(See illustration **A3**)

Important: When using this plate, make sure th horizontal position.

1. If using the baking pan, securely attach the release handles on each side of the plates.

Note: The bake pan has an indentation at the b pan, make sure the indentation is at the back o

2. Set the temperature to Medium High and all 7 minutes.
3. This pan is versatile and allows you to prepa and appetizers, such as mini quiches, chick vegetables.

PREHEATING THE GRILL

1. Close the lid on the grill.
2. Unwind the cord and plug it into a standard
3. Both lights on top of the grill will be illumina
4. Allow the grill to preheat for at least 7 minut timer.

5. The green light will go off when the grill has reached the preset temperature.

GRILLING

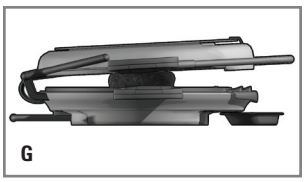
Important: The floating hinge position allows for grilling extra thick foods. In this position the grilling plate rests on top of the food.

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

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

3. Carefully place the foods to be cooked on the bottom grilling plate of the preheated grill. This grill usually accommodates 2 to 4 servings.

Note: Do not overload the cooking plate.



G

4. Close the lid in the floating hinge position **(G)** with the lid closing directly onto the food.
5. Allow the food to cook for the desired time (use of a kitchen timer may be helpful). The chart below may be helpful in determining proper cooking times.

Important: Do not leave the appliance unattended during use.

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

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

7. This feature is especially handy when preparing grilled sandwiches and grilling thick pieces of meat and poultry.
8. After cooking for the suggested time the food should be done. If you would prefer longer cooking, simply follow the steps beginning at step 4.
9. Using a pot holder, carefully open the lid.
10. Remove the cooked food using the plastic spatula provided or a nylon heat resistant spatula.

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

11. Unplug the grill to turn the appliance off.

Important: The heat continues to be ON until the appliance is unplugged.

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

Caution: Do not remove the grill plates while the appliance is hot. Always allow them to cool to room temperature before removing or cleaning.

SUGGESTED GRILLING CH
POULTRY, FISH AND SAN

The following are meant to be used as a guideli
Cooking time will depend upon thickness and c
test for doneness. If food needs longer cooking
food.

FOOD	COOKING TIME
MEAT	
Hamburger (5 oz.)	4 to 6 minutes
Frozen Hamburgers	5 to 6 minutes
Flank steak (2 lb.)	7 to 9 minutes
Skirt steak (½ lb.)	5 to 7 minutes
NY Strip Steak (Shell Steak) (6 oz.)	5 to 7 minutes
Beef Tenderloin (5 oz.)	4 to 6 minutes
Beef Kabobs	5 to 7 minutes
Pork loin chops, boneless	6 to 8 minutes
Pork loin chops, bone in	10 to 12 minutes
Sausage, link or patty	4 to 6 minutes
Hot dogs	4 to 5 minutes
Smoked pork loin chops, boneless	4 to 6 minutes

FOOD	COOKING TIME	SETTING	COMMENTS
Lamb chops, loin	5 to 7 minutes	Medium High (160ºF)	¾-inch thick Cooked to medium
POULTRY			
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 to 13 minutes	Medium	Cooked to 170ºF High
Chicken tenderloins 4 to 6 pieces	4 to 6 minutes	Medium High	Cooked to 170ºF
Turkey burgers (5 oz.)	4 to 6 minutes	Medium High	Cooked to 170ºF
FISH			
Salmon fillet (8 oz. piece)	7 to 8 minutes	Medium High	Cooked to 145ºF
Salmon steak (8 oz.)	7 to 9 minutes	Medium High	Cooked to 145ºF
Shrimp	3 to 4 minutes	Medium High	Cooked to 145ºF
SANDWICHES			
Grilled cheese	2 to 3 minutes	Medium Low	Cook until cheese is melted and sandwich is golden
Grilled cheese with tomato, tuna, ham or bacon	3 to 4 minutes	Medium Low	Cook until cheese is melted and sandwich is golden
BAKING PAN			
Frozen pizzas	Follow package directions	Medium High	Cook until cheese is melted and crust is crisp and browned
Homemade pizza minutes	20 to 24 High	Medium	12 oz. pizza dough spread to cover baking pan with crust formed around the edge
Frittata or Spanish Omelet 4 to 6 eggs	4 to 5 minutes	Medium	Cook until eggs are set
Frozen Snack Foods and Appetizers	Follow package directions	Medium High	Place approximately ¾-inch apart

Please note: To be sure your food is fully cooked the USDA recommends the following guidelines. 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	ME
Chicken Breast	
Chicken Thigh	
Beef / Lamb/ Veal	160ºF
Pork	
Reheated cooked meats and poultry	

GRILLING FRUITS AND VE

The following are meant to be used as a guideli
Cooking time will depend upon thickness of foo
food to test for doneness. (Be careful not to tou
cooking, check periodically to avoid overcookin
grilling plates or on the bake pan.

FOOD	GRIL
Asparagus spears	4 to
Bell peppers, assorted colors cut into ½-inch rings	5 to
Mushrooms , thickly sliced	4 to
Onion slices, ½-inch	5 to
Potato slices, ½-inch	15 to
Portabella mushrooms, 3-inch diameter	4 to
Zucchini slices, ½-inch	3 to
Fresh pineapple slices, ½-inch	2 to

GRILLING TIPS

- To prevent heat loss and for even cooking, do not open the lid frequently.
- Do not overfill the grill; it will hold approximately 4 servings comfortably.
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary adjust the cooking time.
- If cooking more than one piece of food, try to have them similar in size and thickness.
- Remember that since the grill is cooking from both sides cooking time will probably be shorter than expected. Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings or marinate foods before grilling.

SUGGESTED GRILL SETTINGS

LOW: Use to reheat fully cooked foods

MEDIUM LOW: Sandwiches and Wraps

MEDIUM: Vegetables

MEDIUM HIGH: Vegetables, Fish, Pizzas, Pork, Poultry and Lamb

HIGH: Beef

Care and Cleaning

CLEANING

Caution: To avoid accidental burns, allow grill

1. Before cleaning, unplug grill from wall outle

Caution: To avoid sparks at outlet while discon before disconnecting the plug from the outlet.

Important: Heating elements will continue to b

2. Place drip tray under front of grill (see illustr any excess fat and food particles left on the tray. Wipe plates dry with a paper towel or s counter when plates are removed.
3. Remove plates as instructed in HOW TO US plates, wash in warm, soapy water; dry thor
4. Empty drip tray and wash in warm, soapy wa
5. Reinstall grill plates (see illustrations **B1** and attached to grill body.

Note: Removable grill plates are also dishwash dishwasher, wipe uncoated side with a dry tow detergent may cause oxidation on uncoated sid be wiped off with a damp towel.

6. To remove stubborn buildup, use a nylon or plates.

Important: Do not use metallic scrubbing pads, clean any part of your grill; use only nylon or n

7. To clean the grill cover, wipe with a warm, w

Important: Do not immerse body of grill in wate

8. Any servicing requiring disassembly other th by a qualified electrician.

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

STORAGE

- Always make sure grill is clean and dry befo

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Finish on grill plates has cut marks.	Metal utensils have used.	Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching the non-stick surface of the grill plates. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.
The grill marks are very light.	Grill was not fully preheated before use.	Always preheat grill at least 7 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 SUGGESTED GRILLING CHART as a guide and check food at lowest time stated on chart.
Grill does not turn on.	Grill is not plugged in.	Check to be sure appliance is plugged in to a working outlet.
Grill plate has white spots on it.	The water from cleaning has dried on the surface of the grill plates.	Dry grill plates immediately after washing.

RECIPES

HOT & SWEET THAI SHRIMP WITH FRESH

2 medium cloves garlic, minced

¼ tsp. dried red pepper flakes

2 tbsp. Thai fish sauce

1 tbsp. lime juice

1 tbsp. orange juice

2 tsp. honey

1 tsp. peanut oil

1 lb. jumbo shrimp deveined (leave tails on)

1 ripe papaya, peeled, seeded and sliced

1 tbsp. minced green onion

1 tbsp. chopped fresh mint

Place the first 7 ingredients in a 1-quart pla
between your fingers to blend ingredients.
coat shrimp with marinade. Refrigerate for

Place grilling plates on the George Forema
for about 6 minutes (green light will notify y

Remove shrimp from the marinade and disc
minutes until pink and cooked through. Se
with green onion and mint. Place approxim

Serves 4.

For each serving:

CALORIES: 83	TOTAL FAT: 1 g	
PROTEIN: 7 g	CHOL: 43 mg	

BEEF TENDERLOIN CHURRASCO WITH CHIMICHURRI SAUCE

1 cup fresh flat leaf parsley leaves

8 medium cloves garlic, coarsely chopped

1 medium jalapeño pepper, coarsely chopped

1 tsp. dried oregano

½ tsp. salt

½ cup extra-virgin olive oil

¼ cup red wine vinegar

4 boneless beef tenderloin steaks, fat removed (about 6 oz., ea.)

In a blender, combine the parsley, garlic, pepper, oregano, salt, oil and vinegar; blend until smooth. Place the steaks in a large plastic bag; add half of the sauce mixture. Reserve the remaining sauce. Seal the bag and squeeze between your fingers to evenly coat the beef. Refrigerate for at least one hour or up to 8 hours.

Place grilling plates on the George Foreman® Grill and preheat for about 8 minutes on High (green light will notify you that grill is ready).

Remove steaks from the marinade. Place steaks on the grill and discard marinade. Grill for about 3 minutes on High for medium-rare. Remove the steaks and let stand for several minutes. Slice thinly across the grain and fan onto serving plate. Spoon reserved Chimichurri sauce over beef.

Serves 4.

For each serving:

CALORIES: 304	TOTAL FAT: 15 g	SAT FAT: 3 g	CARBS: 3 g
PROTEIN: 38 g	CHOL: 100 mg	SODIUM: 787 mg	

CARIBBEAN JERK CHICKEN WITH SAFFRO

1 tbsp. minced fresh parsley

1 tsp. ground paprika

½ cup fresh lemon juice

2 tbsp. Szechuan chili sauce

2 tbsp. oil

1 tbsp. yellow mustard

4 boneless, skinless chicken breast halves

1 cup long grain white rice

¼ cup chopped yellow onion

¼ tsp. saffron threads, crumbled

½ tsp. salt

¼ tsp. white pepper

2 cups low-sodium, reduced -fat chicken b

Combine parsley, paprika, lemon juice, chil plastic bag. Seal bag and squeeze betwee chicken; reseal bag and shake to coat chic least1 hour.

In a medium saucepan, combine rice, onio broth; bring to boil. Reduce heat to low; co is tender and liquid is absorbed.

Meanwhile, place grilling plates on the Ge about 6 minutes on Medium High (green lig

Remove chicken from marinade. Place chi Grill for 7 minutes until the chicken tests do thermometer. Serve with cooked rice.

Serves 4.

For each serving:

CALORIES: 300	TOTAL FAT: 8 g	
PROTEIN: 30 g	CHOL: 68 mg	

ALL-AMERICAN BEEF & BLUE CHEESE SLIDERS

¼ cup crumbled blue cheese

2 tbsp. minced green onion

1 tsp. salt

½ tsp. black pepper

1 tsp. extra-virgin olive oil

1 lb. extra-lean ground beef (7% fat)

8 small leaves curly-leaf green lettuce

8 small buns or dinner rolls, split

Place grilling plates on the George Foreman® Grill and preheat for about 8 minutes on High (green light will notify you that grill is ready).

In a large bowl, toss together the, cheese, onion, salt, pepper and oil. Add ground beef and blend; do not over mix.

Divide ground beef mixture into 8 equal portions. Lightly flatten each to form ½-inch thick patties. Place patties on the grill and cook for 3 minutes, or until desired doneness.

Assemble each slider by placing one leaf of lettuce on the bottom half of each roll. Place cooked beef patty on lettuce. Top each patty with the remaining half of roll.

Serves 8 as appetizers.

For each serving:

CALORIES: 225	TOTAL FAT: 16 g	SAT FAT: 5 g	CARBS: 13 g
PROTEIN: 15 g	CHOL: 36 mg	SODIUM: 747 mg	

PIAZZA CHICKEN & SPINACH

1 small red pepper, seeded and chopped

1 cup loosely packed fresh spinach without

¼ cup chopped yellow onion

1 tbsp. chopped fresh basil

1 tsp. salt

½ tsp. pepper

1 tbsp. extra-virgin olive oil

6 boneless, skinless chicken breast halves

6 slices low fat mozzarella cheese (1 oz., ea

Place upper grilling plate and baking pan in for about 7 minutes on Medium High (green Add red pepper and onion and cook until on spinach and cook just until the spinach is s a medium bowl. Add basil, salt, pepper and

Create a large pocket in each chicken brea through each breast. Place one slice of ch spinach stuffing over the cheese slices. Cl of the chicken together lightly. If desired, fa

Replace the shallow baking pan with the gr for 7 minutes. Add chicken breasts and gri is done and registers 170ºF on a meat therm serving.

Serves 4.

For each serving:

CALORIES: 224	TOTAL FAT: 10 g
PROTEIN: 36 g	CHOL: 68 mg

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

ENCHUFE POLARIZADO (SOLAMENTE PA

Este aparato cuenta con un enchufe pola
el otro). A fin de reducir el riesgo de un c
en un tomacorriente polarizada en un sol
tomacorriente, inviértalo y si aun así no e
favor no trate de alterar esta medida de s

ENCHUFE DE TIERRA (SOLAMENTE PARA

Como medida de seguridad, este product
tiene tres contactos. No trate de alterar e
inapropiada del conductor de tierra pued
eléctrico. Si tiene alguna duda, consulte
asegurarse de que la toma de corriente s

CABLE ELÉCTRICO

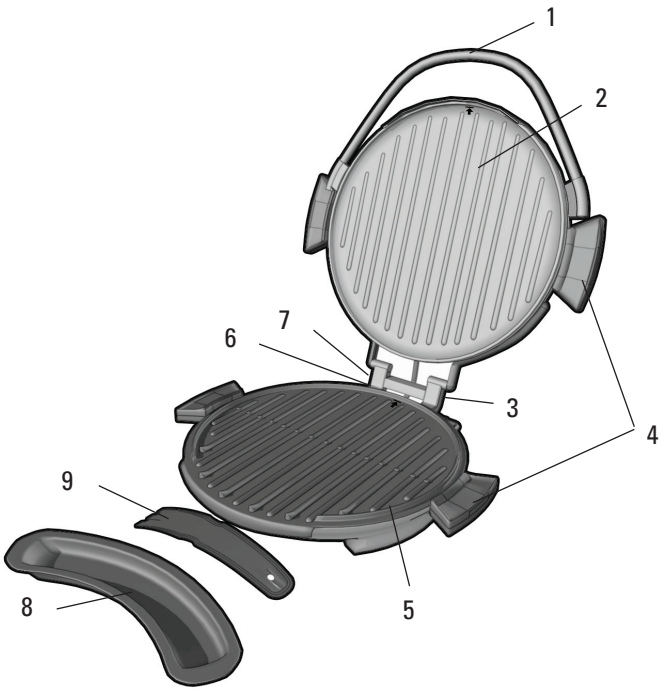
a) El producto debe proporcionarse con u
enredarse o de tropezar con un cable
b) Se encuentran disponibles cables de e
utilizar si se emplea el cuidado debido
c) Si se utiliza un cable de extensión,
   1) El voltaje eléctrico del cable o del
   mínimo, igual al del voltaje del apa
   2) El cable debe acomodarse de mod
   mesa, para evitar que un niño tire
   accidentalmente.
   3) Si el aparato es del tipo que es co
   deberá ser un cable de tres alamb

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un
la remoción de la cubierta exterior del m
incendio o de choque eléctrico, por favo
exterior. Este producto no contiene pieza
Toda reparación se debe llevar a cabo ú
autorizado

Nota: Si el cordón de alimentación es daí
por personal calificado o por el centro de

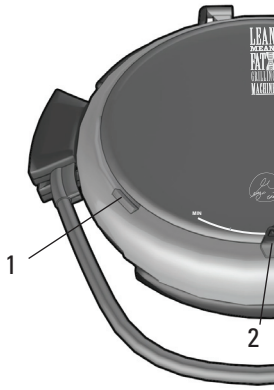
El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



A1

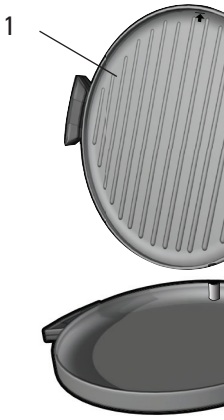
1. Mango alargado de metal para transportar
† 2. Placa de la parrilla desmontable (superior) (Pieza Nº GRP106-01)
3. Bisagra flotante con dispositivo de bloqueo
4. Asas de liberación de la placa de la parrilla (ambos lados)
† 5. Placa de la parrilla desmontable (inferior) (Pieza Nº GRP106-02)
6. Barra de ángulo ajustable de la parrilla (en la parte posterior)
7. Cable de corriente (en la parte posterior)
† 8. Bandeja de recolección (Pieza Nº GRP106-03)
† 9. Espátula (Pieza Nº GRP106-04)

Nota: † Indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor



A2

1. Luz indicadora de encendido (roja)
2. Dial de temperatura variable
3. Luz indicadora de listo (verde)



A3

† 1. Placa de la parrilla desmontable (superior) (P
† 2. Bandeja para hornear/hacer pizza (Pieza nº G
Nota: Siempre use la placa desmontable superior
Nota: † Indica piezas desmontables/reemplazable

Como usar

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.

COMO COMENZAR

- Retire todo el material de envoltorio y todos los adhesivos.
- Retire y guarde todo el material escrito.
- Vaya a www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las partes desmontables con agua caliente y jabón, enjuague y seque bien como se indica en la sección CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual de uso y cuidado.

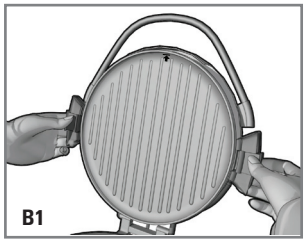
Nota: Aunque las placas de la parrilla pueden lavarse en el lavavajillas, recomendamos el lavado a mano para preservar su apariencia. Al lavarlo en el lavavajillas sobre el metal se formará una película sin brillo que no afectará el rendimiento pero no luce bien.

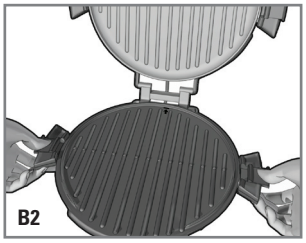
- Seleccione una ubicación para usar esta unidad dejando suficiente espacio para la parte trasera de la unidad, armarios y pared para permitir que el calor fluya sin dañar los armarios y las paredes.

COLOCACIÓN DE LAS PLACAS PARA ASAR

Las placas removibles de su 360 Grill™ fueron diseñadas de modo a calzar sobre la parrilla en una sola dirección. Si está teniendo problemas para sujetar una placa, ¡no intente calzarla a la fuerza!

- La placa superior es la que tiene la flecha. Para colocar la placa correctamente, asegúrese de que la flecha apunte hacia arriba **(B1)**.
- La placa inferior no tiene flecha, tiene una sección inclinada por un lado de la placa. Para colocar la placa correctamente, asegúrese de que la sección inclinada quede en la parte delantera de la placa **(B2)**.



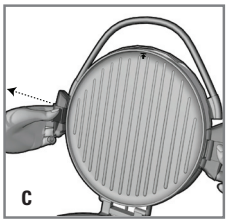


Importante: este electrodoméstico siempre debe ser usado con las 2 placas de la parrilla bien colocadas.

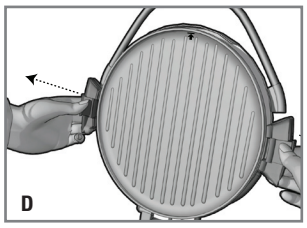
Precaución: Coloque todas las placas cuando el electrodoméstico esté frío.

Importante: Cuando coloque las placas de la parrilla, asegúrese de que estén bien sujetadas con las asas de liberación a cada lado de las placas.

Placas de parrilla básicas (Consulte la figura **A1**)

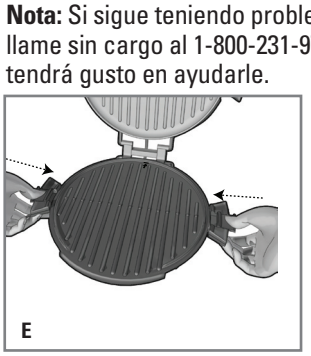


1. Sujetando una placa con ambas manos, use los dedos pulgares para quitar las asas de liberación tirando hacia fuera **(C)**.



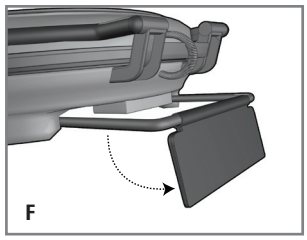
2. Coloque la pla
las asas, aseg
calcen en las
3. Si aún está ter
lados se trabe
luego el otro.
4. Cuando las do
estar bien suje

Nota: Si sigue teniendo problemas para sujetar
llame sin cargo al 1-800-231-9786 y uno de nues
tendrá gusto en ayudarle.



Nota: Cuando use
se encuentra en
la parte posterior
que lo que gotee
recolección **(E)**.

Importante: Esta



Coloque la bande
frontal inclinada

COLOCACIÓN DE LA BANDEJA PARA HORNEA

(Ver ilustración **A3**)

Importante: Cuando use esta placa asegúrese posición completamente horizontal.

1. Cuando use la bandeja para hornear, sujete
hornear usando las asas de liberación que

Nota: La bandeja para hornear tiene una hendi
montar la bandeja para hornear a la parte de a
esté ajustada correctamente.

2. Ponga la temperatura en Media Alta y perm
por 7 minutos.
3. Esta bandeja es versátil y le permite prepara
y aperitivos, tales como mini quiches, nugge
picantes y sofrito de vegetales.

PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA

1. Cierre la tapa de la parrilla.
2. Desenrosque el cable y enchúfelo en un ton

3. Ambas luces en la parte superior de la parrilla se iluminarán.
4. Permita que la parrilla se precaliente al lo menos por 7 minutos antes de asar. Si lo desea, use un reloj programador de cocina.
5. La luz verde se apagará cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura programada.

PARA ASAR

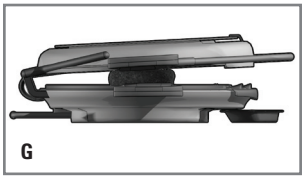
Importante: La posición de la bisagra flotante permite asar alimentos extra gruesos. En esta posición la placa de la parrilla se apoya sobre la parte superior de la comida.

1. Usando un agarrador, abra con cuidado la parrilla precalentada.
2. Antes del primer uso, si lo desea, coloque un poco de aceite en las placas de cocción.

Nota: No se debe usar aerosol de cocina en la superficie antiadherente. Los químicos que permiten que el aerosol salga de la lata pueden acumularse en la superficie de las placas de parrilla y reducir su eficiencia.

3. Coloque con cuidado los alimentos que cocinará en la placa inferior de la parrilla precalentada. En esta parrilla por lo general caben de 2 a 4 porciones.

Nota: No sobrecargue la placa de cocción.



G

4. Cierre la tapa en la posición de bisagra flotante **(G)** con la tapa directamente sobre la comida.
5. Permita que la comida se cocine durante el tiempo deseado (el uso de un reloj programador de cocina puede ser útil). La tabla que aparece más abajo puede ser de utilidad para determinar los tiempos adecuados de cocción.

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

6. Puede aplicarse una leve presión en el mango para apretar y calentar la comida a su gusto.

Precaución: No ejerza presión excesiva sobre la tapa de la parrilla en ningún momento.

7. Esta función es especialmente útil en la preparación de sándwiches y cuando se asan piezas gruesas de carne y de ave.
8. Luego de cocinar durante el tiempo sugerido la comida debe estar lista. Si prefiere prolongar la cocción, simplemente siga los pasos comenzando por el paso 4.
9. Usando un agarrador, abra con cuidado la tapa.
10. Retire los alimentos cocidos usando la espátula de plástico que se proporciona o una espátula de nylon resistente al calor.

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

11. Desenchufe la parrilla para apagar el electrodoméstico.

Importante: El calor continúa estando encendido hasta que se desenchufe el electrodoméstico.

12. Permita que la bandeja de recolección se enfríe antes de retirarla de debajo de la parrilla. Lave y seque la bandeja de recolección luego de cada uso.

Nota: Asegúrese de que el líquido de la bandeja de recolección se haya enfriado antes de quitarla de debajo de la parrilla.

Precaución: No retire las placas de la parrilla caliente. Siempre permita que se enfríen hasta de retirarlas o limpiarlas.

GUÍA PARA ASAR A LA PLANCHA SUGERIDO PARA CARNES, AVES, PESCADOS Y SÁNDWICHES

Los datos que aparecen a continuación están destinados a servir como guía únicamente. Los tiempos son para una parrilla completa de comida. El tiempo de cocción dependerá del espesor y el corte que se use. Use un termómetro de cocina para probar si terminó la cocción. Si la comida necesita más cocción, contrólela periódicamente para evitar la sobrecocción de los alimentos.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	POTENCIA	COMENTARIOS
CARNE			
Hamburguesa (5 oz.)	4 a 6 minutos	Alta	¾ pulg. de espesor Cocido a término medio (160ºF)
Hamburguesas	5 a 6 minutos	Alta	¾ pulg. de espesor (5 oz.) Cocido a término medio congeladas (160ºF)
Filete de falda (2 lb.)	7 a 9 minutos	Alta	1 pulg. de espesor Cocido a término medio, poco hecho (145ºF)
Filete de matambre	5 a 7 minutos	Alta	1 pulg. de espesor (1/2 lb.) Cocido a término medio (160ºF)
NY Strip Steak (filete de lomo) (6 oz.)	5 a 7 minutos	Alta	¾ pulg. de espesor Cocido a término medio, poco hecho (145ºF)
Lomo de novillo (5 oz.)	4 a 6 minutos	Alta	¾ pulg. de espesor Cocido a término medio, poco hecho (145ºF)
Brochetas de res	5 a 7 minutos	Alta	Cocido a término medio (160ºF)
Chuletas de cerdo, sin hueso	6 a 8 minutos	Media alta	¾ pulg. de espesor Cocido a (160ºF)
Chuletas de cerdo, con hueso	10 a 12 minutos	Media alta	¾ pulg. de espesor Cocido a (160ºF)

Chorizo embutido o patty	4 a 6 minutos
Perros calientes	4 a 5 minutos
Chuletas de cerdo ahumadas, sin hueso	4 a 6 minutos
Chuletas de cordero	5 a 7 minutos
CARNE DE AVE	
Pechuga de pollo, sin hueso y sin piel (8 oz.)	11 a 13 minutos
Pulpa de pechuga de pollo 4 a 6 trozos	4 a 6 minutos
Hamburguesas de pavo (5 oz.)	4 a 6 minutos
PESCADO	
Filete de salmón (trozo de 8 oz.)	7 a 8 minutos
Bistec de salmón (8 oz.)	7 a 9 minutos
Camarones	3 a 4 minutos
SÁNDWICHES	
Queso derretido	2 a 3 minutos
Queso derretido con tomate, atún, jamón o tocino	3 a 4 minutos
BANDEJA PARA HORNEAR	
Pizza congelada	Siga las instrucciones del paquete
Pizza casera	20 a 24 minutos
Tortilla de papas o tortilla española 4 a 6 huevos	4 a 5 minutos
Bocadillos y aperitivos congelados	Siga las instrucciones del paquete

Tenga en cuenta: Para verificar que su comida está completamente cocida el USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos) recomienda usar un termómetro para carnes introduciendo el termómetro en el centro de los alimentos sin que toque el hueso.

ALIMENTOS QUE COCINARÁ	A TÉRMINO MEDIO		BIEN COCIDO O COMPLETAMENTE COCIDO	
Pechuga de pollo			170ºF	77ºC
Pata de pollo			180ºF	82ºC
Res/cordero/ternera	160ºF	71ºC	170ºF	77ºC
Cerdo			160ºF	71ºC
Carnes y carne de ave cocidas y recalentadas			165ºF	73ºC

FRUTAS Y VERDURAS ASA

Los siguientes valores se deben usar como guía una parrilla completa de comida. El tiempo de c alimentos. Inserte un tenedor en el centro de la cuidado de no tocar la placa de la parrilla) Si la periódicamente para evitar la sobrecocción de cocidos en las placas de la parrilla o en la banc

ALIMENTO	TIEM
Tallos de espárrago	4 a
Pimiento morrón o de bonete, colores surtidos cortados en aros de ½ pulg.	5 a
Hongos, cortados gruesos	4 a
Rebanadas de cebolla, ½ pulg.	5 a
Rebanadas de papa, ½ pulg.	15 a
Hongos portobello, 3 pulg. de diámetro	4 a
Rebanadas de calabacín, ½ pulg.	3 a
Rodajas de piña fresca, ½ pulg.	2 a

CONSEJOS PARA ASAR

- Para evitar la pérdida de calor y para una co frecuentemente.
- No llene demasiado el electrodoméstico, ca
- La primera vez que cocine una comida en pa minutos antes del tiempo sugerido; si es nec
- Si cocina más de un trozo de comida intente
- Recuerde que dado que la parrilla cocina de probablemente será menor de lo previsto. V de cocción.
- Para mayor sabor, agregue aderezos secos marinar los alimentos antes de cocinarlos.

POTENCIAS SUGERIDAS DE LA PARRILLA

BAJA: Úsela para recalentar alimentos completamente cocidos.

MEDIA BAJA: Sándwiches y tortillas

MEDIA: Verduras

MEDIA ALTA: Verduras, pescado, pizzas, carne de cerdo, ave y cordero

ALTA: Carne de res

Cuidado y limpieza

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.

Precaución: Para evitar que se produzcan chispas en la toma de corriente al desconectar el enchufe, asegúrese de que la alimentación eléctrica esté apagada antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente.

Importante: Las resistencias seguirán estando encendidas hasta presionar el interruptor de encendido/apagado o hasta desenchufar el electrodoméstico.

2. Coloque una bandeja de goteo debajo del frente de la plancha (vea la ilustración **E**). 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. Seque las placas con una toalla de papel o esponja para evitar que la grasa gotee sobre la superficie de trabajo al retirar las placas.
3. Retire las placas según se indica en la sección MODO DE EMPLEO (vea las ilustraciones **B1 y B2**). Para limpiar las placas de la plancha, lávelas con agua templada en jabón; séquela bien con una toalla de papel.
4. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua templada en jabón; séquela bien con una toalla de papel.
5. Vuelva a instalar las placas de la plancha (vea las ilustraciones **B1 y B2**), y asegúrese de que estén firmemente sujetas a la estructura de la plancha.

Nota: Las placas desmontables de la plancha se pueden lavar en un lavavajillas. Si lava las placas de la plancha en un lavavajillas, limpie el lado no recubierto con una toalla de papel para evitar que se decolore. El detergente del lavavajillas puede provocar oxidación del lado no recubierto de la placa de la plancha. Esto no es nocivo y puede retirarse con una toalla húmeda.

6. 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.

7. 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 pla

8. Cualquier servicio técnico que requiera des mencionada, debe ser realizado por un elec

Precaución: Asegúrese de sujetar la tapa de la evitar que se cierre accidentalmente y provoq

ALMACENAMIENTO

- Siempre asegúrese de que la plancha esté

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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, 7 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. controle el alimento cuando cuadro.	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 haya pasado el tiempo más bajo establecido en el
La plancha no enciende.	La plancha no está enchufada funcione.	Compruebe que el electrodoméstico esté enchufado en un tomacorriente que

RECETAS

CAMARONES TAILANDESES AGRIDULCES

2 dientes de ajo medianos, picados.

¼ cta. de hojuelas de pimiento rojo seco

2 cdas. de salsa de pescado tailandesa

1 cda. de jugo de lima

1 cda. de jugo de naranja

2 ctas. de miel

1 cta. de aceite de maní

1 lb. de camarones grandes pelados (dejar

1 papaya madura, pelada, sin semillas, en r

1 cda. de cebolla verde bien picada

1 cda. de menta fresca picada

Coloque los primeros 7 ingredientes en una la bolsa y apriétela con los dedos para mez camarones, vuelva a sellar la bolsa y agítel adobo. Refrigere por 1 hora.

Coloque las placas de la parrilla en la parri temperatura Media Alta unos 7 minutos. (la lista).

Retire los camarones del adobo y deseche 3-4 minutos hasta que queden rosados y se camarones sobre una cama de papaya; de Colóquelos separados aproximadamente a

Rinde 4 porciones.

Por cada porción:

CALORÍAS: 83	GRASA TOTAL: 1 g	GR
PROTEÍNAS: 7 g	COLESTEROL: 43 mg	SO

CHURRASCO DE LOMO CON SALSA CHIMICHURRI

1 taza de hojas de perejil fresco de hoja plana

8 dientes de ajo medianos, picados en trozos grandes

1 pimiento jalapeño mediano, picado en trozos grandes

1 cta. de orégano seco

½ cta. sal

½ taza de aceite de oliva extra-virgen

¼ taza de vinagre de vino tinto

4 bifes de lomo sin hueso, sin grasa (aproximadamente 6 oz. cada uno)

En una licuadora, combine el perejil, el ajo, el pimiento, el orégano, la sal, el aceite y el vinagre; mezcle hasta que quede suave. Coloque los bifes en una bolsa de plástico grande; agregue la mitad de la mezcla de la salsa. Reserve la salsa restante. Selle la bolsa y apriétela entre sus dedos para cubrir los bifes en forma pareja. Refrigere durante al menos una hora o hasta un máximo de 8 horas.

Coloque las placas de la parrilla en la Parrilla George Foreman® y precaliente unos 8 minutos a temperatura Alta (la luz verde le avisará cuando la parrilla esté lista).

Retire los bifes del adobo. Coloque los bifes sobre la parrilla y deseche el adobo. Ase durante aproximadamente 3 minutos a temperatura Alta para que queden jugosos. Retire los bifes y déjelos reposar por varios minutos. Córtelos en rebanadas delgadas transversalmente a la fibra y póngalos en abanico sobre la fuente para servir. Con una cuchara ponga sobre los bifes la salsa chimichurri que había reservado.

Rinde 4 porciones.

Por cada porción:

CALORÍAS: 304	GRASA TOTAL: 15 g	GRASAS SAT.: 3 g	CARBOHIDRATOS: 3 g
PROTEÍNAS: 38 g	COLESTEROL: 100 mg	SODIO: 787 mg	

POLLO ESTILO JERK (PICANTE) CARIBEÑO

1 cda. de perejil fresco bien picado

1 cta. de pimentón dulce molido (páprika)

½ taza de jugo de limón fresco

2 cdas. de salsa chile de Szechuan

2 cdas. de aceite

1 cda. de mostaza amarilla

4 mitades de pechuga de pollo deshuesada

1 taza de arroz blanco de grano largo

¼ taza de cebolla amarilla picada

¼ cta. de hebras de azafrán, desmenuzada

½ cta. de sal

¼ cta. de pimienta blanca

2 tazas de caldo de pollo reducido en grasa

Combine el perejil, el pimentón, el jugo de l mostaza en una bolsa de plástico de 1 cua dedos para mezclar los ingredientes. Agre agítela para cubrir el pollo con el adobo. R

En una cacerola mediana, combine el arro pimienta y el caldo de pollo; lleve a ebullici baja; tape y mantenga a fuego lento por 25 y haya absorbido el líquido.

Mientras tanto, coloque las placas de la pa y precaliente unos 7 minutos a temperatura cuando la parrilla esté lista).

Retire el pollo del adobo. Coloque el pollo Ase durante 8 minutos hasta que el pollo e termómetro para carnes. Sirva con el arro

Rinde 4 porciones.

Por cada porción:

CALORÍAS: 300	GRASA TOTAL: 8 g	
PROTEÍNAS: 30 g	COLESTEROL: 68 mg	

SLIDERS DE CARNE Y QUESO ROQUEFORT TÍPICAMENTE AMERICANOS

¼ taza de queso Roquefort desmenuzado

2 cdas. de cebolla verde bien picada

1 cta. de sal

½ cta. de pimienta negra

1 cta. de aceite de oliva extra-virgen

1 lb de carne molida extra magra (7% de grasa)

8 hojas pequeñas de lechuga crespa verde

8 panecillos pequeños cortados a la mitad

Coloque las placas de la parrilla en la Parrilla George Foreman® y precaliente a temperatura Alta unos 8 minutos (la luz verde le avisará que la parilla está lista).

En un tazón grande, mezcle el queso, la cebolla, la sal, la pimienta y el aceite. Agregue la carne molida y mezcle; no mezcle en exceso.

Divida la mezcla de carne molida en 8 porciones iguales. Aplane un poco cada una para formar hamburguesas gruesas de ½ pulg. Coloque las hamburguesas en la parrilla y cocínelas durante 3 minutos, o hasta el punto deseado.

Arme cada slider colocando una hoja de lechuga en la mitad inferior de cada panecillo. Coloque la hamburguesa de carne cocida sobre la lechuga. Ponga la otra mitad del panecillo encima de cada hamburguesa.

Rinde 8 porciones como aperitivo.

Por cada porción:

CALORÍAS: 225 g	GRASA TOTAL: 16 g	GRASAS SAT.: 5 g	CARBOHIDRATOS: 13 g
PROTEÍNAS: 15 g	COLESTEROL: 36 mg	SODIO: 747 mg	

POLLO PIAZZA Y ESPINACA

1 pimiento rojo pequeño, sin semillas y pica

1 taza de espinaca fresca sin apretar, sin lo

¼ taza de cebolla amarilla picada

1 cda. de albahaca fresca picada

1 cta. de sal

½ cta. de pimienta

1 cda. de aceite de oliva extra-virgen

6 mitades de pechuga de pollo deshuesada

6 rebanadas de queso mozzarella con bajo

Coloque la placa de la parrilla y la bandeja Foreman®. Precaliente unos 7 minutos a te avisará que la parrilla está lista). Agregue hasta que la cebolla se ablande, unos 3 mi justo hasta que la espinaca se ablande. Pa mediano. Agregue la albahaca, la sal, la pi

Forme un bolsillo grande en cada pechuga hasta la mitad a través de cada pechuga. C dentro de cada bolsillo y con una cuchara rebanadas de queso. Cierre cada bolsillo p pollo entre sí. Si lo desea fíjelos con un mo

Vuelva a colocar la bandeja panda de horn precaliente en Medio Alto durante 7 minut y ase por unos 6 minutos hasta que el pollo termómetro para carnes. Quite los mondad

Rinde 4 porciones.

Por cada porción:

CALORÍAS: 225 g	GRASA TOTAL: 10 g	
PROTEÍNAS: 36 g	COLESTEROL: 68 mg	

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.
- ❑ 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 « arrêt » (O/OFF) et retirer la fiche de la prise.
- ❑ Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- ❑ S'assurer que les plaques amovibles sont correctement montees et fixees.
- ❑ 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

L'appareil est muni d'une fiche polarisée de minimiser les risques de secousses él d'une façon dans une prise polarisée. Lor dans la prise, il faut tenter de le faire apr fiche n'entre toujours pas dans la prise, il certifié. Il ne faut pas tenter de modifier l

FICHE MISE À LA TERRE (POUR MODÈLE

Par mesure de sécurité, le produit compo que dans une prise à trois trous. Il ne fau sécurité. La mauvaise connexion du cond de secousses électriques. Communiquer demande si la prise est bien mise à la ter

CORDON

a) Le cordon d'alimentation de l'appareil minimiser les risques d'enchevêtrement d

b) Il existe des cordons d'alimentation ar longs et il faut s'en servir avec prudence.

c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimenta plus long, il faut s'assurer que :

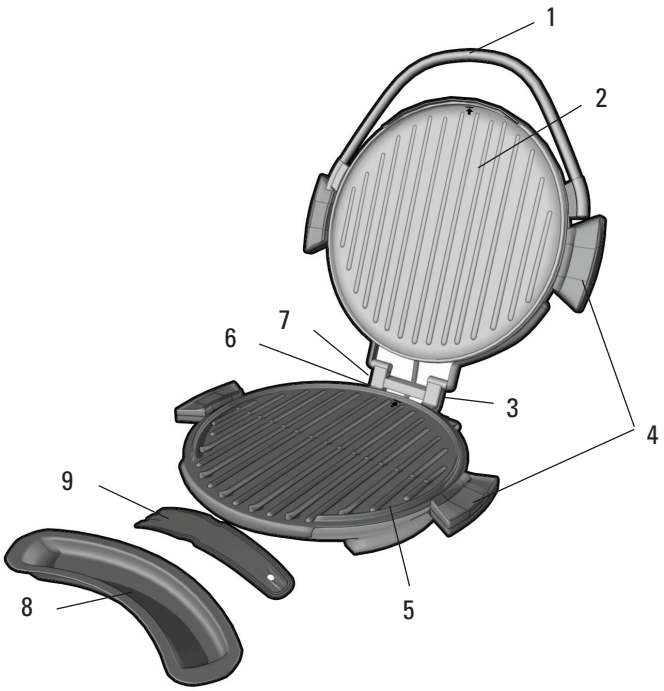
1) La tension nominale du cordon d'a soit au moins égale à celle de l'ap
2) Lorsque l'appareil est de type mis rallonge mis à la terre à trois broc
3) Le cordon plus long soit placé de s comptoir ou la table d'où des enfa de manière à provoquer un trébuc

VIS INDESSERRABLE

Avertissement : L'appareil est doté d'une l'enlèvement du couvercle extérieur. Pou de secousses électriques, ne pas tenter L'utilisateur ne peut pas remplacer les pi réparation seulement au personnel des c

Note: Lorsque le cordon d'alimentation es par du personnel qualifié ou, en Amériqu service autorisé.

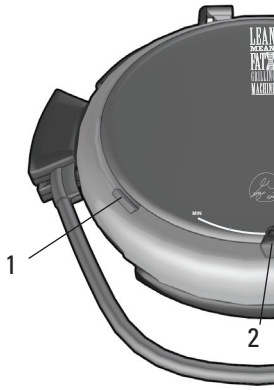
Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



A1

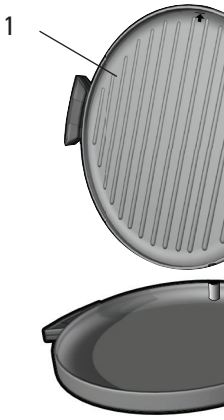
1. Poignée de transport métallique en boucle allongée
† 2. Plaque supérieure amovible du gril (n° de pièce GRP106-01)
3. Charnière flottante et verrouillable
4. Poignées de dégagement des plaques du gril (sur les deux côtés)
† 5. Plaque inférieure amovible du gril (n° de pièce GRP106-02)
6. Barre à angle réglable du gril (à l'arrière)
7. Cordon d'alimentation (à l'arrière)
† 8. Plateau d'égouttage (n° de pièce GRP106-03)
† 9. Spatule (n° de pièce GRP106-04)

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



A2

1. Témoin de fonctionnement (rouge)
2. Cadran de réglage de la température
3. Témoin de température (vert)



A3

† 1. Plaque supérieure amovible du gril (n° de p
† 2. Plaque à pizza / de cuisson (n° de pièce GR

Note : toujours utiliser la plaque supérieure du gri

Remarque : † indique que la pièce est remplaçabl

Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les étiquettes.
- Retirer et conserver la documentation
- Veuillez aller à l'adresse www.prodprotect.com/applica pour enregistrer votre garantie.
- Laver toutes les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse, les rincer et les faire sécher complètement, tel qu'indiqué à la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide d'utilisation.

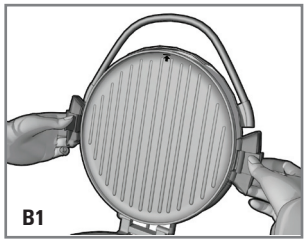
Remarque : Bien que les plaques du gril puissent être lavées au lave-vaisselle, nous vous recommandons de les laver à la main pour préserver leur apparence. Si vous les lavez au lave-vaisselle, le métal se couvrira d'un film voilé qui ne nuira pas au rendement des plaques, mais leur donnera moins belle apparence.

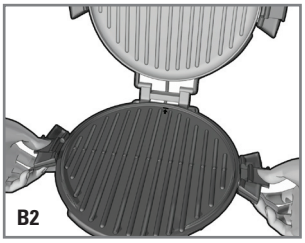
- Choisir un endroit où placer l'appareil en laissant suffisamment d'espace entre l'arrière de l'appareil, les armoires et le mur pour permettre à la chaleur de circuler sans endommager les armoires ou les murs

FIXATION DES PLAQUES DU GRIL

Les plaques amovibles du 360 Grill[MC] sont conçues pour être fixées au gril dans un seul sens. Si une des plaques se fixe difficilement, ne pas la forcer en place.

- La plaque supérieure est celle qui comporte une flèche. Pour fixer cette plaque correctement, s'assurer que la flèche pointe vers le haut **(B1)**.
- Il n'y a pas de flèche sur la plaque inférieure. Cette plaque comporte une partie inclinée. Pour fixer cette plaque correctement, s'assurer que la partie inclinée de la plaque soit placée à l'avant du gril **(B2)**.



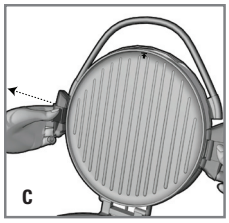


Important : Cet appareil doit toujours être utilisé avec deux plaques de gril en s'assurant que celles-ci sont bien fixées en place.

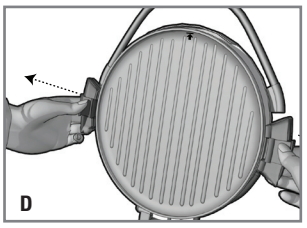
Mise en garde : Fixer les plaques du gril lorsque l'appareil est refroidi.

Important : S'assurer de bien fixer les plaques du gril à l'aide des poignées de dégagement situées de chaque côté des plaques.

Plaques de base du gril (voir l'illustration **A1**).

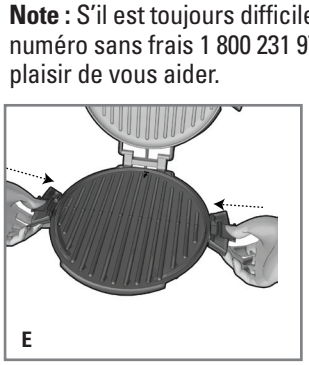


1. En tenant la plaque des deux mains, tirer les poignées de dégagement à l'aide des pouces **(C)**.

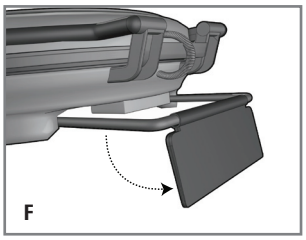


2. Poser la plaqu
poignées en s'
côté s'insèren
3. S'il est difficile
temps, comme
ensuite.
4. Une fois que le
fixée.

Note : S'il est toujours difficile de fixer les plaqu
numéro sans frais 1 800 231 9786. Un représent
plaisir de vous aider.



Remarque : Lors d
la barre située à l
de la plaque infér
gouttes s'écoulen
**Important : Procé
cuisson.**



1. Placer le plate
partie inclinée de

FIXATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

(Voir l'illustration **A3**)

**Important : Lors de l'utilisation de cette plaque
parfaitement horizontale.**

1. Lors de l'utilisation de la plaque de cuisson,
supérieure et la plaque de cuisson à l'aide d
chaque côté des plaques.

Note: La plaque de cuisson comporte une enco
cuisson correctement, s'assurer que l'encoche

2. Régler la température à intensité moyennem
moins 7 minutes.
3. Cette plaque peut être utilisée de différentes
de faire cuire de la pizza, des grignotines et
quiches, des pépites de poulet et des ailes d
sautés et des garnitures pour quesadillas.

PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

1. Fermer le couvercle du gril.

2. Dérouler le cordon d'alimentation et le brancher dans une prise de courant standard.
3. Les deux témoins situés sur le dessus de l'appareil s'allumeront.
4. Préchauffer le gril pendant au moins 7 minutes avant de commencer la cuisson. Utiliser une minuterie de cuisine au besoin.
5. Le témoin de fonctionnement vert s'éteint quand le gril atteint la température sélectionnée.

CUISSON SUR LE GRIL

Important : La charnière flottante permet de griller les aliments très épais. Dans cette position, la plaque du gril repose sur le dessus des aliments.

1. Ouvrir le gril préchauffé avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four.
2. Huiler légèrement les plaques de cuisson 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 prudemment les aliments à cuire sur la plaque inférieure du gril préchauffé. Le gril a une capacité d'environ 2 à 4 portions.

Remarque : Ne pas surcharger la plaque de cuisson.

G

4. Fermer le couvercle du gril en position charnière flottante **(G),** en l'appuyant directement sur les aliments.
5. Laisser cuire les aliments le temps désiré (l'utilisation d'une minuterie de cuisine peut s'avérer utile). Le tableau ci-dessous vous permet de déterminer les temps de cuisson appropriés.

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.

Mise en garde : Ne jamais exercer de forte pression sur le couvercle du gril.

7. Cette méthode est particulièrement pratique pour la préparation de sandwichs grillés et la cuisson de pièces de viande ou de volaille épaisses.
8. Une fois écoulé le temps de cuisson suggéré, les aliments devraient être cuits. Pour prolonger le temps de cuisson, suivre les instructions de cette section en débutant à l'étape 4.
9. Ouvrir le couvercle avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four.
10. Retirer les aliments cuits à l'aide de la spatule en plastique fournie ou à l'aide d'une spatule en nylon résistant à la chaleur.

Remarque : 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. Débrancher le gril pour arrêter l'appareil.

Important : L'appareil continue de chauffer jusqu'à ce qu'il soit débranché.

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

Mise en garde : Ne pas retirer les plaques du g
laisser les plaques du gril refroidir à la tempér
les nettoyer.

TABLEAU DE CUISSON SUGGÉRÉE POUR LE GRILLAGE DES VIANDES, DE LA VOLAILLE, DU POISSON ET DES SANDWICHS

Les temps de cuisson suivants sont fournis uniquement à titre indicatif, pour une cuisson complète. Ils varieront selon la coupe ou l'épaisseur de l'aliment à cuire. Pour s'assurer que l'aliment est bien cuit, utiliser un thermomètre à cuisson. Si l'aliment doit cuire plus longtemps, le replacer sur le gril et le vérifier régulièrement pour éviter qu'il ne soit trop cuit.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	RÉGLAGE	COMMENTAIRES
Hamburger (142 g)	4 à 6 minutes	Élevé	Épaisseur de 19 mm Cuisson à point (71 ºC)
Hamburgers surgelés (142 g)	5 à 6 minutes	Élevé	Épaisseur de 19 mm Cuisson à point (71 ºC)
Bavette à bifteck (340 g)	7 à 9 minutes	Élevé	Épaisseur de 25 mm Cuisson mi-saignant (63 ºC)
Bifteck de hampe (227 g)	5 à 7 minutes	Élevé	Épaisseur de 25 mm Cuisson à point (71 ºC)
Coquille d'aloyau (170 g)	5 à 7 minutes	Élevé	Épaisseur de 19 mm Cuisson mi-saignant (63 ºC)
Filet mignon (142 g)	4 à 6 minutes	Élevé	Épaisseur de 19 mm Cuisson mi-saignant (63 ºC)
Kebabs de bœuf	5 à 7 minutes	Élevé	Cuisson à point (71 ºC)
Côtelette de filet de porc désossée	6 à 8 minutes	Moyen-élevé	Épaisseur de 19 mm Cuisson à 71 ºC
Côtelette de filet de porc non désossée	10 à 12 minutes	Moyen-élevé	Épaisseur de 19 mm Cuisson à 71 ºC

Saucisse en chapelet ou en boulette	4 à 6 minutes
Hot dogs	4 à 5 minutes
Côtelette de filet de porc fumé désossée	4 à 6 minutes
Côtelette de filet d'agneau	5 à 7 minutes
VOLAILLE	
Poitrine de poulet désossée, sans peau (227 g)	11 à 13 minutes
Filets de poulet (4 à 6 morceaux)	4 à 6 minutes
Hamburgers à la dinde (142 g)	4 à 6 minutes
POISSON	
Filet de saumon (morceau de 227 g)	7 à 8 minutes
Darne de saumon (227 g)	7 à 9 minutes
Crevettes	3 à 4 minutes
SANDWICHS	
Sandwich grillé au fromage	2 à 3 minutes
Sandwich grillé au fromage avec tomates et thon, jambon ou bacon	3 à 4 minutes
Quesadillas	3 à 5 minutes

PLAQUE DE CUISSON			
Pizza surgelée	Suivre les instructions sur l'emballage	Moyen-élevé	Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la croûte soit croustillante et brunie
Pizza préparée à la maison	20 à 24 minutes	Moyen-élevé	340 g de pâte à pizza étendue de façon à recouvrir toute la plaque de cuisson et en formant une croûte sur tout le rebord.
Frittata ou omelette espagnole 4 à 6 œufs	4 à 5 minutes	Moyen	Cuire jusqu'à ce que les œufs soient pris
Grignotines surgelées et amuse-geules	Suivre les instructions sur l'emballage	Moyen-élevé	Laisser environ 19 mm entre chaque morceau

Remarque : Pour assurer la cuisson complète des aliments, le United States Department of Agriculture (ministère américain de l'Agriculture) recommande que la viande et la volaille soient cuites aux températures internes suivantes. Pour s'assurer que la viande est bien cuite, utiliser un thermomètre à cuisson et l'insérer au centre du morceau de viande, en s'assurant qu'il ne touche pas à l'os.

ALIMENT À CUIRE	À POINT CUIT		BIEN CUIT OU COMPLÈTEMENT	
Poitrine de poulet			170°F	77°C
Cuisse de poulet			180°F	82°C
Bœuf / agneau / veau	160°F	71°C	170°F	77°C
Porc			160°F	71°C
Viandes et volailles cuites, réchauffées			165°F	73°C

GRILLAGE DE FRUITS ET D

Les temps de cuisson suivants sont fournis unic
complète. Ils varieront selon l'épaisseur de l'ali
est bien cuit, insérer une fourchette au centre d
plaque du gril). Si l'aliment doit cuire plus longte
de trop le cuire. Les aliments ci-après peuvent
plaque de cuisson peu profonde.

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

CONSEILS POUR LE GRILLAGE

- Pour éviter la perte de chaleur et favoriser l
couvercle souvent.
- Ne pas surcharger l'appareil; il est conçu po
- Lors de la cuisson d'un aliment pour la prem
plusieurs minutes avant la fin du temps de c
cuisson au besoin.
- Pour la cuisson de plusieurs morceaux d'ali
et d'une épaisseur similaires.
- Comme la cuisson s'effectue des deux côté
habituellement plus court que prévu. Survei
- Pour rehausser le goût, ajouter des épices s
aliments avant de les cuire.

RÉGLAGES DE CUISSON SUGGÉRÉS

FAIBLE : Utiliser pour réchauffer des aliments déjà cuits

MOYEN-FAIBLE : Sandwichs et roulés

MOYEN : Légumes

MOYEN-ÉLEVÉ : Légumes, poisson, pizza, quesadillas, porc, volaille et agneau

ÉLEVÉ : Bœuf

Entretien et 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.

Mise en garde : Pour éviter toute étincelle à proximité de la prise au moment du débranchement, s'assurer que l'appareil est arrêté avant de débrancher le cordon de la prise de courant.

2. Placer le plateau d'égouttage sous l'avant de l'appareil (voir l'image **E**). 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. Essuyer les plaques à l'aide de papier absorbant ou d'une éponge pour éviter que la graisse tombe sur le comptoir lors du retrait des plaques.
3. Retirer les plaques tel qu'il est indiqué dans la section UTILISATION (voir les images **B1** et **B2**). Laver les plaques avec de l'eau tiède savonneuse et bien les assécher à l'aide d'une serviette en papier.
4. Vider le plateau d'égouttage et le nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse et bien l'assécher à l'aide d'une serviette en papier.
5. Réinstaller les plaques du gril (voir les images **B1** et **B2**) en s'assurant qu'elles sont solidement fixées à l'appareil.

Note : Les plaques du gril amovibles vont aussi au lave-vaisselle. Après avoir lavé les plaques au lave-vaisselle, essuyer le côté sans revêtement avec un linge sec pour prévenir la décoloration. En effet, les détergents pour lave-vaisselle peuvent causer de l'oxydation sur le côté sans revêtement des plaques de cuisson. Ce phénomène n'est pas néfaste et les traces d'oxydation peuvent être essuyées avec un linge humide.

6. 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.

7. Pour nettoyer le couvercle du gril, l'essuyer avec une éponge humidifiée à l'eau tiède, et sécher avec un linge doux et sec.

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

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

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

RANGEMENT

- S'assurer que le gril est toujours propre et s

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le fini des plaques du gril 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 gril. Ne jamais utiliser de broches, de pinces, de fourchettes ou de couteaux métalliques.
Les marques de grillage sur les aliments sont très pâles.	Le gril n'a pas été préchauffé complètement avant l'utilisation.	Toujours préchauffer le gril 7 minutes avant d'y cuire des aliments.
Il y a des résidus d'aliments sur les plaques du gril.	Le gril 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 gril. Ne pas utiliser de tampons à récurer en laine d'acier ou d'autres nettoyants abrasifs pour nettoyer le gril.
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 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.

RECETTES

CREVETTES THAÏ AUX ÉPICES ET À LA PA

2 gousses d'ail moyennes, émincées

1,2 g de flocons de piment rouge séché

30 ml de sauce au poisson Thaï

15 ml de jus de lime

15 ml de jus d'orange

10 ml de miel

5 ml d'huile d'arachides

455 g de crevettes géantes déveinées (ne p

1 papaye mûre, pelée, épépinée et coupée

14 g d'oignon vert, émincé

14 g de menthe fraîche, hachée

Placer les 7 premiers ingrédients dans un s
litres/40 oz). Fermer le sac hermétiquement
mélanger les ingrédients. Ajouter les creve
enrober les crevettes de la marinade. Réfri

Placer les plaques du gril sur le gril George
élevé pendant environ 6 minutes. (Le témoi
prêt.)

Retirer les crevettes de la marinade et jete
à 4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient roses
un lit de papaye, garnir d'oignon vert et de
entre chaque morceau.

Donne 4 portions

Pour chaque portion :

CALORIES : 83	LIPIDES : 1 g
PROTÉINES : 7 g	CHOLESTÉROL : 43 mg

FILET MIGNON CHURRASCO AVEC SAUCE CHIMICHURRI

227 g de feuilles de persil italien frais

8 gousses d'ail moyennes, hachées grossièrement

1 piment jalapeno de grosseur moyenne, haché grossièrement

4,6 g d'origan séché

2,3 g de sel

120 ml d'huile d'olive extra vierge

60 ml de vinaigre de vin rouge

4 filets mignons désossés, le gras enlevé (environ 170 g chacun)

Placer dans un mélangeur le persil, l'ail, le piment jalapeno, l'origan, le sel, l'huile et le vinaigre; mélanger jusqu'à consistance uniforme. Placer les filets mignons dans un grand sac de plastique; y verser la moitié du mélange de sauce. Mettre de côté le reste de la sauce. Fermer le sac hermétiquement et le presser dans les mains pour enrober complètement le bœuf. Réfrigérer pendant au moins une heure ou jusqu'à 8 heures.

Placer les plaques du gril sur le gril George Foreman[MD] et préchauffer à intensité élevée pendant environ 8 minutes. (Le témoin vert vous indiquera que le gril est prêt.)

Retirer les filets mignons de la marinade. Placer les morceaux de viande sur le grill et jeter la marinade. Griller pendant environ 3 minutes à intensité forte pour une cuisson mi-saignant. Retirer les filets mignons et les laisser reposer pendant plusieurs minutes. Trancher finement les filets dans le sens contraire du grain de la viande et disposer les tranches en éventail dans une assiette de service. Déposer à la cuillère le reste de la sauce chimichurri sur les filets mignons.

Donne 4 portions.

Pour chaque portion :

CALORIES : 304	LIPIDES : 15 g	GRAS SATURÉS : 3 g	GLUCIDES : 3 g
PROTÉINES : 38 g	CHOLESTÉROL : 100 mg	SODIUM : 787 mg	

POULET CHARQUI DES CARAÏBES AVEC R

14 g de persil frais, émincé

4,6 g de paprika moulu

120 ml de jus de citron frais

30 ml de sauce chili Sichuan

30 ml d'huile

15 ml de moutarde blanche

4 moitiés de poitrines de poulet désossées,

227 g de riz blanc à long grain

57 g d'oignon jaune, haché

1,2 g de filaments de safran, émiettés

2,3 g de sel

1,2 g de poivre blanc

475 ml de bouillon de poulet faible en sodiu

Placer le persil, le paprika, le jus de citron, dans un sac de plastique de 1 pinte (1,136 l hermétiquement et le presser entre les ma Ajouter les morceaux de poulet, refermer l pour enrober les morceaux de poulet de la 1 heure.

Dans une casserole de format moyen, com le poivre et le bouillon de poulet. Amener à couvrir et laisser mijoter 25 minutes ou jusq soit absorbé.

Pendant ce temps, placer les plaques du g préchauffer à moyen-élevé pendant enviro indiquera que le gril est prêt.)

Retirer le poulet de la marinade. Placer le p Griller 8 minutes jusqu'à ce que le poulet so inséré en son centre indique 77 ºC. Servir a

Donne 4 portions

Pour chaque portion :

CALORIES : 300	LIPIDES : 8 g
PROTÉINES : 30 g	CHOLESTÉROL : 68 mg

SANDWICHS À L'AMÉRICAINE AU BŒUF ET AU FROMAGE BLEU

57 g de fromage bleu, émietté

28 g d'oignon vert, émincé.

4,6 g de sel

2,3 g de poivre noir

5 ml d'huile d'olive extra vierge

455 g de bœuf haché très maigre (7 % de gras)

8 petites feuilles de laitue frisée verte

8 petits pains, tranchés en deux

Placer les plaques du gril sur le gril George Foreman[MD] et préchauffer à intensité élevée pendant environ 8 minutes. (Le témoin vert vous indiquera que le gril est prêt.)

Dans un grand bol, combiner le fromage, l'oignon, le sel, le poivre et l'huile. Ajouter le bœuf haché et mélanger. Ne pas trop mélanger.

Répartir le mélange de bœuf haché en 8 portions égales. Aplatir légèrement chaque portion pour former des galettes de 1,25 cm d'épaisseur. Placer les galettes sur le grill et faire cuire pendant 3 minutes, ou jusqu'à la cuisson désirée.

Préparer chaque sandwich en plaçant une feuille de laitue sur la moitié inférieure de chaque petit pain. Placer une galette de bœuf cuite sur la laitue. Déposer dessus l'autre moitié du petit pain.

Donne 8 amuse-geules

Pour chaque portion :

CALORIES : 225	LIPIDES : 16 g	GRAS SATURÉS : 5 g	GLUCIDES : 13 g
PROTÉINES : 15 g	CHOLESTÉROL : 36 mg	SODIUM : 747 mg	

POULET PIAZZA À L'ÉPINARD

1 petit poivron rouge, épépiné et haché

227 g de feuilles d'épinards, légèrement tas

57 g d'oignon jaune haché

14 g de basilic frais, haché

4,6 g de sel

2,3 g de poivre

15 ml d'huile d'olive extra vierge

6 moitiés de poitrines de poulet désossées

6 tranches de fromage mozzarelle à teneur chaque)

Placer la plaque du gril supérieure et la pla Foreman[MD] et préchauffer à moyen-élevé p vert vous indiquera que le gril est prêt.)

Ajouter le poivron rouge et l'oignon et cuire environ 3 minutes. Ajouter l'épinard et cuir le mélange de légumes dans un bol de form poivre et l'huile. Mélanger légèrement.

Former une grande pochette dans chaque horizontalement jusqu'à la moitié de la poit dans chaque pochette et déposer à la cuill de fromage. Fermer chaque pochette de po de la pochette. Fixer à l'aide de cure-dents

Remplacer la plaque de cuisson par la plac pendant 5 minutes. Déposer les poitrines d minutes jusqu'à ce que le poulet soit cuit e son centre indique 77 °C. Retirer les cure-d

Donne 4 portions

Pour chaque portion :

CALORIES : 224	LIPIDES : 10 g	
PROTÉINES : 36 g	CHOLESTÉROL : 68 mg	

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

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

What does it cover?
- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?
- Two years after the date of original purchase.

What will we do to help you?
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?
- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

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

How does state law relate to this warranty?
- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relac
al número "800" que aparece en la cubierta d
establecimiento de compra. No envíe el produ
centro de servicio. También puede consultar e
este manual.

Dos años de garantía limitada
(Aplica solamente en Estados Unidos o Canad

¿Qué cubre la garantía?
- La garantía cubre cualquier defecto de ma
responsabiliza por ningún costo que exce

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?
- Por dos años a partir de la fecha original

¿Qué clase de asistencia recibe el consumi
- El consumidor recibe un producto de reem
parecido al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?
- Conserve el recibo original como comprob
- Se puede visitar el sitio web de asistencia
www.prodprotect.com/applica, o se puede
1-800-231-9786, para obtener información
- Si necesita piezas o accesorios, por favor

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?
- Los daños al producto ocasionados por el
- Los daños ocasionados por el mal uso, ab
- Los productos que han sido alterados de
- Los productos utilizados o reparados fuer
- Las piezas de vidrio y demás accesorios e
- Los gastos de tramitación y embarque rel
- Los daños y perjuicios indirectos o incide
algunos estados no permiten la exclusión
indirectos ni incidentales, de manera que

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta g
- Esta garantía le otorga derechos legales e
otros derechos que varían de una región

C

Applica®

Applica Consumer Products, Inc.

R22008/11-24-78E/S/F

GEORGE FOREMAN®

THE LEAN MEAN FAT REDUCING GRILLING MACHINE®

Quesadilla plates let you get creative with these delicious southwest favorites, to make 6 deep-dish cantina-style quesadillas in a snap!

¡Las placas para quesadillas le permiten crear estos deliciosos platos de origen sureño occidental, para hacer 6 quesadillas de base gruesa, estilo cantina, en un dos por tres!

Grâce aux plaques à quesadillas profondes, vous pouvez laisser aller votre imagination pour préparer 6 délicieuses et authentiques quesadillas mexicaines en un clin d'œil!

Adorable heart-shaped waffle plates create 4, full-sized, pre-cut waffle hearts – for a perfect morning meal for your whole family!

¡Placa encantadora en forma de corazón para hacer waffles puede crear 4 porciones de tamaño completo – para una perfecta comida mañanera con toda su familia!

D'adorables plaques à gaufres en forme de cœur vous permettent de préparer 4 gaufres pleine grandeur idéales pour un déjeuner en famille!

To upgrade your 360 Grill™ with these additional plates, simply visit our website:
Para optimizar su parrilla 360 Grill™ con estas placas adicionales, simplemente visite nuestro sitio Web:
Pour équiper le 360 Grill™ de ces plaques additionnelles, il suffit de visiter notre site Web :

www.georgeforemancooking.com