

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



George Foreman GRP1001BP Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GRP1001BP](#)



[Find Your George Foreman Grill Parts - Select From 307 Models](#)

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

GEORGE FOREMAN®

REMOVABLE PLATE
GRILL FOR 6 SERVINGS

PLACA-REMOVIBLE
PARRILLA DE 6 PORCIONES

PLAQUE AMOVIBLE
GRIL POUR 6 PORTIONS



USE AND CARE MANUAL
MANUAL DE USO Y CUIDADO
GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GRP1001

Register your product at
www.prodprotect.com/applica

Registre su producto a
www.prodprotect.com/applica

Enregistrez le produit en ligne á
www.prodprotect.com/applica



www.georgeforemancooking.com

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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. Contact customer support or call the appropriate toll-free number in this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, remove plug from wall outlet.
- Be sure removable plates are assembled and fastened properly (see ATTACHING THE PLATES).
- Do not use this appliance for other than intended use.
- The appliance is only to be operated in the closed position.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (USA/MEXICO)

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

GROUNDING PLUG (CANADA)

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

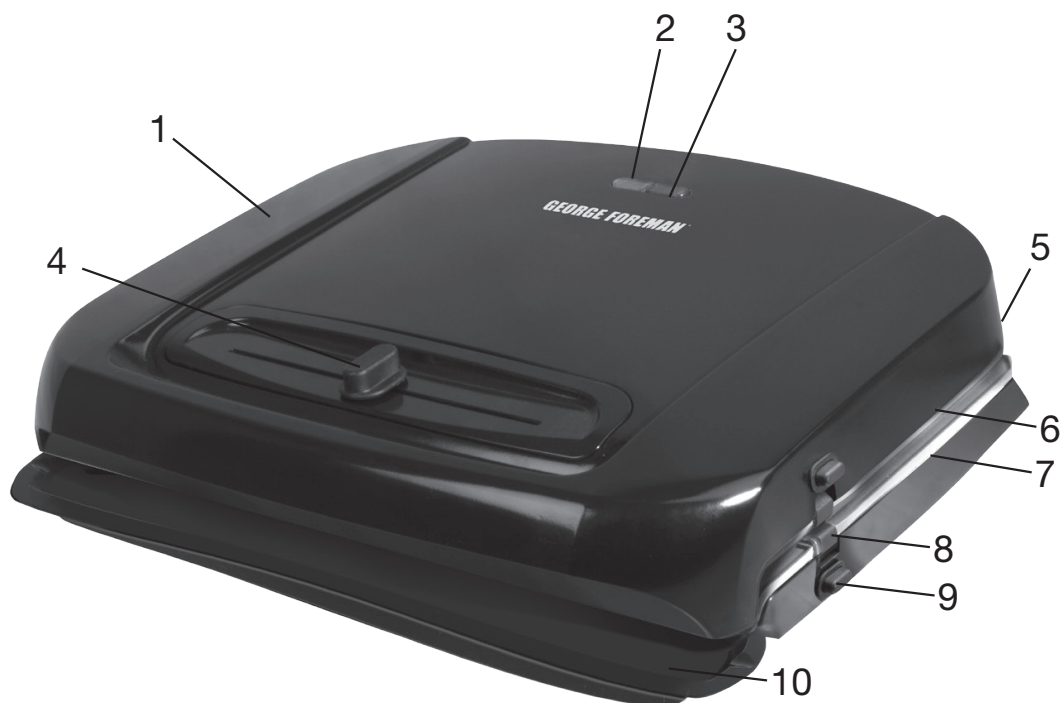
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

1. A short power cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - a) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
 - c) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

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

GETTING TO KNOW YOUR GRILL



1. Lid
 2. Power indicator light
 3. Preheat indicator light
 4. Variable temperature control
 5. Adjustable cooking hinge
 - †6. Ceramic coated removable grill plate (top) (Part # GRP1001-01)
 - †7. Ceramic coated removable grill plate (bottom) (Part # GRP1001-02)
 8. Grill plate release tabs (both sides)
 9. Push-button plate release
 - †10. Drip tray (Part # GRP1001-03)
- Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

HOW TO USE

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please visit www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Before first use, wash grill, plates, and grease tray according to instructions in the CARE AND CLEANING section of this manual.

ATTACHING THE PLATES

Important: This appliance comes with 2 ceramic coated plates; one upper and one lower grill plate. This appliance must always be used with an upper and lower plate attached.

Caution: Attach grill plates when the appliance is cool.

1. Insert tabs on the bottom of the grill plates into the slots on the back side of the appliance. Gently push plate down until tabs snap in place.
2. Make sure both the upper and lower plates are securely fastened before preheating the grill.

PREHEATING THE GRILL

- Close lid and plug cord into outlet. The red “power” indicator light turns on.
- Set desired temperature using variable temperature control slider. Allow grill to preheat until green ready indicator light illuminates (about 4-6 minutes)

| | |
|-----|------------|
| MIN | 300°-325°F |
| MED | 325°-360°F |
| MAX | 365°-400°F |

GRILLING

- Using a pot holder, carefully open the preheated grill.

Note: Aerosol cooking spray should not be used on grill plates. Chemicals can build up on surface of grill plates and reduce their efficiency.

- Carefully place foods to be cooked on lower grilling plate. Close lid.

Note: Do not overload grill.

- Close cover and allow food to cook for desired time. (see COOKING GUIDE)
- When finished cooking, unplug the appliance to cool.
- Using pot holder or oven mitts carefully open lid and remove food.

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

- Allow the drip tray to cool before removing it from under the grill. Wash and dry the drip tray after each use. Drip tray is dishwasher safe on top rack.

USING ADJUSTABLE COOKING HEIGHT

This grill has a unique hinge that allows the grill cover to adjust to the thickness of food. For even browning and cooking, when grilling more than one sandwich or piece of meat, it is important that the thickness of each be about the same.

COOKING GUIDE

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

| Food | Grill Temperature | Cook Time** | Food Temp | Comments |
|------------------------------------|-------------------|---|---|--|
| Lean steak (NY strip, top sirloin) | MAX | Rare 2-3 min. Med. Rare 3-4 min. Medium 4-5 min. Well Done 6+ min. | 130°-135°F 140°-145°F 150°-155°F 160°F-165°F | Based on a 6 oz. boneless steak ¾-1 inch thick |
| Fresh, ground beef patty | MED-MAX | 4-6 min. | Min of 165°F | Based on a 4 oz. patty 3-inches in diameter, ¾ inch thick |
| Boneless pork chop | MED-MAX | 4-5 min. | Min of 145°F | Based on a 6 oz. boneless chop, ¾-1 inch thick |
| Boneless, skinless chicken breast | MED-MAX | 6-8 min. | Min of 170°F | Based on a 6 oz. Breast, pounded to even thickness -1 inch thick |
| Shrimp | MAX | 2-4 min. or until pink | Min of 145°F | Raw, large, 16-20 count |
| Salmon fillet | MAX | 6-8 min. | Min of 145°F | Based on 5 oz. fillet ¾ inch at thickest part |
| Thin fish fillets | MED | 3-4 min. | Min of 145°F | Pan fish, tilapia, sole, etc. |

CARE AND CLEANING



Caution: To avoid accidental electric shock and burns, unplug from outlet before cleaning, allow your grill to cool completely.

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

1. Empty the drip tray and clean with warm, soapy water. Wipe dry.
2. To remove the plates, press the push-button plate release on the right side of the plates and remove from the grill. The plates can be washed in the dishwasher or by hand with hot, soapy water; always dry plates thoroughly before reattaching.
3. Wipe outside of unit with a warm, wet sponge. Dry with soft, dry cloth.
4. DO NOT use steel wool, scouring pads or abrasive cleaners on any part of the grill.
5. DO NOT immerse the grill in water or any other liquid.
6. Make sure to hold the lid open by hand while cleaning to prevent accidental closing and injury.
7. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by a qualified service personnel.

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

For support or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. 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 our Product Protection Center at www.prodprotect.com/applica .

Three-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does my warranty cover?

- Your warranty covers any defect in material or workmanship provided; however, the liability of Spectrum Brands Inc. will not exceed the purchase price of product.

How long is the warranty period?

- Your warranty extends three years from the date of original purchase with proof of purchase.

What support does my warranty provide?

- Your warranty provides you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get support?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does my 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 affect my warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

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

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un reloj automático externo o con un sistema de control remoto separado.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que este dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten. O bien, llame al número gratuito apropiado que aparece en la portada 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.
- Asegúrese de que las placas removibles estén colocadas y ajustadas correctamente (INSERTE LAS PLACAS DE LA PARRILLA).
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- Este aparato se debe ser utilizado cerrado solamente.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (EE.UU/Mexico)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

ENCHUFE DE TIERRA (CANADA)

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate

de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

1. El producto se debe proporcionar con un cable eléctrico corto, a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
2. Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - c) 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 está dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

CONOZCA SU PARRILLA



1. Tapa
 2. Luz indicadora de funcionamiento
 3. Luz indicadora de precalentamiento
 4. Control de temperatura variable
 5. Bisagra ajustable de altura de cocción
 - †6. Placa de parrilla revestida en cerámica, removible (superior) (Pieza N° GRP1001-01)
 - †7. Placa de parrilla revestida en cerámica, removible (inferior) (Pieza N° GRP1001-02)
 8. Asas de liberación
 9. Botón a presión para soltar la placa
 - †10. Bandeja de grasa (Pieza N° GRP1001-03)
- Nota:** † indica piezas reemplazables/removibles por el consumidor

COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adherida al producto.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Antes del primer uso, lave la parrilla, las placas de cocción y la bandeja de goteo de acuerdo a las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

COLOCACIÓN DE LAS PLACAS DE COCCIÓN

Importante: Este aparato viene con 2 placas de cocción revestidas en cerámica, una placa de parrilla superior y una inferior más una placa de plancha superior.

Precaución: Coloque las placas de parrilla sólo cuando el aparato esté frío.

- Inserte las lengüetas (en la parte de abajo de las placas de parrilla o placa de plancha) en ambos lados del aparato. Empuje las placas hacia abajo hasta que las lengüetas encajen en su lugar. Asegúrese de que ambas placas, superior e inferior, estén aseguradas firmemente antes de precalentar la parrilla.

PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA

- Cierre la tapa y enchufe el cable en el tomacorriente.
- Permita que la parrilla se precaliente 4-6 minutos antes de asar. La luz indicadora de precalentamiento (verde) se enciende cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada.

| | |
|------|------------|
| MIN | 300°-325°F |
| MED | 325°-360°F |
| ALTA | 365°-400°F |

ALIMENTOS A LA PARRILLA

- Con un agarrador de cocina, abra cuidadosamente la parrilla precalentada.

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.

- Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la placa inferior de la parrilla precalentada. Cierre la tapa.

Nota: No sobrecargue la placa de cocción.

- Cierre la tapa y permita que los alimentos se cocinen el tiempo deseado.
- Al terminar de cocinar, desconecte el aparato.
- Abra la tapa cuidadosamente con la ayuda de un guante de cocina.

Nota: Utilice siempre utensilios de plástico, nailon o madera que sean resistentes al calor para no rayar la superficie antiadherente de las placas. Nunca utilice pinchos de metal, pinzas, tenedores o cuchillos.

- Deje que la bandeja de grasa se enfríe antes de retirarla de la parte de abajo de la parrilla. Lave y seque la bandeja de grasa después de cada uso. La bandeja de goteo es apta para lavarse en máquina lavaplatos en la rejilla superior.

USO DE LA ALTURA DE COCCIÓN AJUSTABLE

Esta parrilla tiene una bisagra exclusiva que permite que la tapa de la parrilla se ajuste según el grosor del alimento. Para dorar y cocinar de manera uniforme, cuando asa a la parrilla más de un sándwich o trozo de carne, es importante que el grosor de cada uno sea aproximadamente el mismo.

GUÍA DE TEMPERATURA PARA COCINAR CON LA PARRILLA CERRADA

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

| ALIMENTO | TEMPERATURA DE LA PARRILLA | TIEMPO DE COCCIÓN** | TEMPERATURA DEL ALIMENTO | COMENTARIOS |
|--|----------------------------|--|---|--|
| Bistec sin grasa (filete de lomo, cortado tipo NY, tipo sirloin) | ALTA | Poco cocinado - 2 a 3 min Medio crudo - 3 a 4 min Término medio - 4 a 5 min Bien cocinado - 6 + min | 130° a 135°F 140° a 145°F 150° a 155°F 160°F a 165°F | Basado en un bistec sin hueso de 6 oz. de ¾ a 1 pulg. de grosor |
| Hamburguesa de carne de res molida, fresca | MED-ALTA | 4 a 6 min. | Mín.de 165°F | Basado en una hamburguesa de 5 oz., ¾ de pulg. de grosor |
| Chuleta de puerco, sin hueso | MED-ALTA | 4 a 5 min. | Mín.de 145°F | Basado en una chuleta de 6 oz. de ¾ a 1 pulg. de grosor |
| Pechuga de pollo sin hueso y sin piel | MED-ALTA | 6 a 8 min. | Mín.de 170°F | Basado en una pechuga de 6 oz., golpeada para lograr un grosor uniforme de aproximadamente 1 pulg. |
| Camarón | ALTA | 2 a 4 min o hasta que tenga un color rosado | Mín.de 145°F | Crudo, grande, contando de 16 a 20 camarones |
| Filete de salmón | ALTA | 6 a 8 min. | Mín.de 145°F | Basado en un filete de 5 oz. de ¾ de pulg. en la parte más gruesa del filete |
| Filetes de pescado finitos | MEDIANA | 3 a 4 min. | Mín.de 145°F | Pescado de bandeja, tilapia, lenguado, etc. |

CUIDADO Y LIMPIEZA



Precaucion: Para evitar descarga electrica y quemaduras, desenchufe su parilla y permita que se enfrie antes de limpiarla

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor acuda a personal calificado.

1. Vacíe la bandeja de grasa y lávela con agua tibia y jabón; séquela bien con una toalla de papel.
2. Para retirar las placas, presione las asas de liberación a ambos lados de la parrilla y sepárelas de la parrilla. Las placas se pueden lavar en el lavaplatos o a mano con agua caliente y jabón; siempre séquelas completamente antes de colocarlas en la parrilla.
3. Limpie el exterior de la parrilla con una esponja humedecida en agua tibia y seque con un paño suave y seco.
4. NO USE estropajos de aluminio, esponjillas para fregar o limpiadores abrasivos en ninguna parte de la parrilla.
5. NO la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
6. Asegúrese de sujetar la tapa de la parrilla al limpiarla para evitar que se cierre accidentalmente y provoque lesiones.
7. Cualquier servicio técnico que requiera desarmar la parrilla, además de la limpieza mencionada, debe ser realizado por un electricista calificado.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

Tres Años de Garantía Limitada

(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por tres años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite www.prodprotect.com/applica, o llame al número 1-800-231-9786, para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. 1-800-738-0245.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- 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 asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿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.

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

DURACIÓN

Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina

Servicio Técnico
Monroe 3351
CABA Argentina
Tel: 0800 - 444 - 7296
servicios@rayovac.com.ar

Chile

SERVICIO DE MAQUINAS Y
HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal N° 644
Santiago - Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia

Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
018000510012

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas
Calle 22 y 24 en Avenida 3 BLV de la
torre Mercedes Benz
200 mts norte y 50 mts este
San José, Costa Rica
Tel. (506) 2257-5716

Ecuador

Servicio Master
Dirección: Capitán Rafael
Ramos OE 1-85 y Galo plaza Iasso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador

Sedeblock
Calle San Antonio Abad, Colonia Lisboa
No 2936
San Salvador, Depto. de San Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

Kinal
17 avenida 26-75, zona 11 Centro
comercial Novicentro,
Local 37 - Ciudad
Guatemala
Tel. (502)-2476-7367

Honduras

Serviteca
San Pedro Sula, B Los Andes, 2 calle
-entre 11-12 Avenida
Honduras
Tel. (504) 2550-1074

México

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

LRM ELECTRONICA
Managua - Sinsa Altamira 1.5
kilómetros al norte
Nicaragua
Tel. (505) 2270-2684

Panamá

Supermarcas
Centro comercial El dorado, Plaza
Dorado, Local 2.
Panama
Tel. (507) 392-6231

Perú

Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Prolongación Av. Rómulo Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela

Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION,
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

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

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou lorsqu'un enfant s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le Service de soutien à la clientèle.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique ou près d'un tel appareil, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant murale.
- S'assurer que les plaques amovibles sont assemblées et fixées correctement (consulter la section UTILISATION : FIXATION DES PLAQUES).
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Faire fonctionner l'appareil uniquement lorsqu'il est fermé.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE POLARISÉE (ÉTATS-UNIS/MEXIQUE)

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, la fiche se branche dans une prise polarisée dans un sens seulement. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, tourner la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

FICHE DE MISE À LA TERRE (CANADA)

Aux fins de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche de mise à la terre qui ne s'insère que dans une prise à trois fentes. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité. La connexion inappropriée du conducteur de mise à la terre peut causer des chocs électriques. En cas de doutes sur la mise à la terre adéquate de la prise, consulter un électricien qualifié.

VIS INVOLABLE

Avertissement : Cet appareil comporte une vis inviolable prévenant le retrait du boîtier externe. Pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas tenter de retirer le boîtier externe. L'appareil ne contient aucune

pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées par un technicien autorisé seulement.

CORDON D'ALIMENTATION

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.
2. Si vous utilisez un cordon d'alimentation amovible long ou une rallonge :
 - a) le calibre indiqué du cordon d'alimentation amovible ou de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil;
 - b) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches;
 - c) le cordon d'alimentation long doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

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

FAMILIARISATION AVEC VOTRE GRIL



1. Poignée
 2. Témoin de fonctionnement
 3. Témoin de préchauffage
 4. Réglage de la température
 5. Charnière réglable
 - †6. Plaque de grillage amovible à revêtement de céramique (supérieure) (pièce no GRP1001-01)
 - †7. Plaque de grillage amovible à revêtement de céramique (inférieure) (pièce no GRP1001-02)
 8. Languettes de dégagement de la plaque (de chaque côté)
 9. Bouton de dégagement de la plaque
 - †10. Drip tray (Part # GRP1001-03)
- Remarque :** Le symbole † indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Avant la première utilisation, nettoyer le gril, les plaques et le plateau à graisse en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.

FIXATION DES PLAQUES

Important: Cet appareil doit toujours être utilisé avec deux plaques bien fixées en place.

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

1. Fixer fermement la plaque supérieure du gril à l'aide des pattes de dégagement de chaque côté. Pour fixer la plaque, insérer les pattes au bas de la plaque dans les fentes les plus rapprochées de la charnière. Pousser la plaque dans le gril jusqu'à ce que les pattes de dégagement se fixent en place.
2. S'assurer de bien fixer la plaque du gril inférieure à l'aide des pattes de dégagement, tel qu'il est décrit à l'étape 1.

PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

- Fermer le couvercle et brancher le gril. Le témoin de fonctionnement rouge s'allume.
- Régler la température désirée à l'aide du dispositif de commande coulissant. Laisser le gril préchauffer jusqu'à ce que le témoin de température s'allume (e 4 à 6 minutes environ)

| | |
|-----|-------------------------|
| MIN | 150-162 °C (300-325 °F) |
| MOY | 162-182 °C (325-360 °F) |
| MAX | 185-205 °C (365-400 °F) |

CUISSON SUR LE GRIL

- Ouvrir le gril préchauffé avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four.

Remarque: Antiadhésifs en aérosol ne devraient jamais être utilisés; les produits chimiques permettant la vaporisation peuvent s'accumuler sur la surface des plaques du gril et réduire leur efficacité

- Placer délicatement les aliments à cuire sur la plaque inférieure du gril.

Remarque : Ne pas surcharger la plaque du gril.

- Fermer le couvercle et laisser les aliments cuire pendant le temps de cuisson désiré. (Voir le GUIDE DE CUISSON.)
- La cuisson terminée, débrancher l'appareil.
- Ouvrir le gril avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four ou de gants de cuisine.

Remarque : Toujours utiliser des ustensiles en silicone, en plastique résistant à la chaleur ou en bois pour éviter d'égratigner la surface antiadhésive des plaques. Ne jamais utiliser de spatules, de brochettes, de pinces, de fourchettes ni de couteaux métalliques.

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

UTILISATION DU COUVERCLE À CHARNIÈRES RÉGLABLE

Le gril est doté d'un système de charnières unique permettant au couvercle de s'ajuster à l'épaisseur des aliments. Si vous grillez plus d'un sandwich ou morceau de viande à la fois, il est important que l'épaisseur soit la même pour assurer une cuisson et un grillage uniformes.

GUIDE DE CUISSON

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

| Aliment | Température du gril | Temps de cuisson** | Température des aliments | Remarques |
|---|---------------------|---|---|--|
| Bifteck maigre Contre-filet, haut de surlonge | MAX | Saignant 2-3 min. À point-saignant 3-4 min. À point 4-5 min. Bien cuit 6+ min. | 55-57 °C (130-135 °F) 60-663 °C (140-145 °F) 60-63 °C (140-145 °F) 71-74 °C (160-165 °F) | En fonction d'un bifteck désossé de 170 g (6 oz) / 2-2,5 cm (3/4-1 po) d'épaisseur |
| Galette de bœuf maigre frais | MOY-MAX | 4-6 min. | 74 °C (165 °F) min | En fonction d'une galette de 115 g (4 oz) / 2-2,5 cm (3/4-1 po) d'épaisseur |
| Côtelette de porc désossée | MOY-MAX | 4-5 min. | 63 °C (145 °F) min | En fonction d'une côtelette de 170 g (6 oz) / 2-2,5 cm (3/4-1 po) d'épaisseur |
| Poitrine de poulet désossée, sans peau | MOY-MAX | 6-8 min. | Min. de 76 °C (170 °F) | En fonction d'une poitrine de 170 g (6 oz) / épaisseur uniforme de 2,5 cm (1 po) |
| Crevettes | MAX | 2-4 min. ou jusqu'à rose | 63 °C (145 °F) min | Crues, grosses, emballage 16-20 |
| Filet de saumon | MAX | 6-8 min. | 63 °C (145 °F) min | En fonction d'un filet de 143 g (5 oz) / 2 cm (3/4 po) d'épaisseur |
| Filets de poisson minces | MOY | 3-4 min. | 63 °C (145 °F) min | Poisson à friture, tilapia, sole, etc. |

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



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

- 1 L'utilisateur ne peut effectuer lui même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. Confier l'entretien à un technicien qualifié.
2. Pour retirer les plaques du gril, appuyer sur le bouton de dégagement sur le côté droit des plaques. Les plaques peuvent être lavées au lave-vaisselle ou à la main à l'eau chaude savonneuse; toujours bien sécher les plaques avant de les remettre en place.
3. Pour nettoyer le couvercle du gril, l'essuyer avec une éponge humide et tiède, et sécher avec un linge doux et sec.
4. Ne pas utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer les pièces du gril.
5. Ne pas immerger le gril dans l'eau ou dans un autre liquide.
6. S'assurer de tenir le couvercle du gril pendant le nettoyage pour éviter tout risque de fermeture accidentelle et de blessure.
7. Tout entretien autre que le nettoyage ci dessus et requérant un démontage doit être effectué par un électricien qualifié.

RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE ET SERVICE À LA CLIENTÈLE

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie Limitée De 3 Ans (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société. Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- 3 année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le **1-800 231-9786**, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au **1-800 738-0245**.

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

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Sello del Distribuidor:
Fecha de compra:
Modelo:

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

GRP1001- 1500 W 120 V ~ 60 HZ

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

Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503
Importado por / Imported by:
RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.
C.U.I.T No. 30-70706168-1
Importado por / Imported by:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.

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

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

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

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

Made and Printed in China.

Fabricado e Impreso en China.

Fabriqué et Imprimé en Chine.

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

T22-5001562
11074-01

