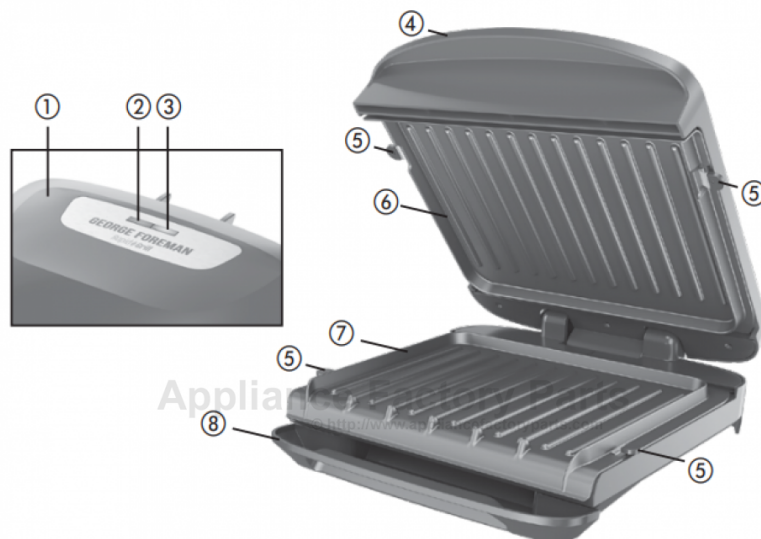


# George Foreman RPGF3602TG Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman  
RPGF3602TG](#)



1. Grill cover
  2. Power indicator light
  3. Preheat indicator light
  4. Handle
  5. Grill plate release tabs (both sides)
  - † 6. Removable grill plate (top) (Part # RPGF3602-01)
  - † 7. Removable grill plate (bottom) (Part # RPGF3602-02)
  - † 8. Nested drip tray (Part # RPGF3602-03)
  9. Dual grill position stand
- Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts.  
Product may vary slightly from what is illustrated.

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

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

# GEORGE FOREMAN®



## 4 serving REMOVABLE-PLATE GRILL porciones PLACA-REMOVIBLE PARRILLA portions PLAQUES-AMOVIBLES GRIL

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

RPGF3602RD, RPGF3602RDC, RPGF3602TG SERIES



[www.georgeforemancooking.com](http://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

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.

### TAMPER-RESISTANT SCREW

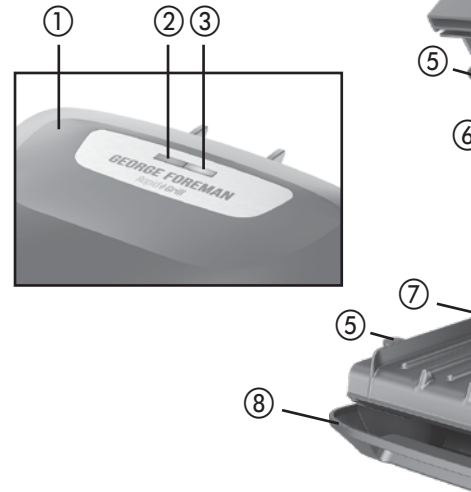
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

### ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used:
  - 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
  - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
  - 3) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

**Note:** If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

## GETTING TO KNOW YOUR APPLIANCE



1. Grill cover
2. Power indicator light
3. Preheat indicator light
4. Handle
5. Grill plate release tabs (both sides)
- † 6. Removable grill plate (top) (Part # RPGF3602-01)



# 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 go to [www.prodprotect.com/georgeforeman](http://www.prodprotect.com/georgeforeman) to register your warranty.

## USING DUAL GRILL POSITION STAND

1. For sloped cooking of foods like burgers or chicken: Flip the Dual Grill Position Stand out away from the grill. (A)
2. For horizontal cooking of foods like paninis or hot dogs: Flip the stand to store underneath the grill.



## ATTACHING THE PLATES

**Important:** This appliance must always be used with both cooking plates securely attached.

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

1. Securely attach top grill plate using the release tabs on each side. To secure the plate, insert the tabs at the bottom of the plate into the slots closest to the hinge. Push the plate onto the grill until the release tabs snap into place.
2. Securely attach bottom grill plate using the release tabs as described in Step 1.

## PREHEATING THE GRILL

- Slide drip tray under front of grill.
- Close lid and plug cord into outlet.
- Allow grill to preheat. When grilling temperature is reached, the green preheat indicator light turns on.

## GRILLING

- Using a pot holder, carefully open the lid.

**Note:** Aerosol cooking spray should not be used on nonstick surface. Chemicals that allow spray to come out of a 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 chart.)

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

- When finished cooking, unplug the appliance to cool it down.

- Using a potholder or oven mitts, carefully open the lid.
- Allow the drip tray to cool before removing. Wash the drip tray and dry the drip tray after each use. Store in the rack of the dishwasher.

## USING ADJUSTABLE COOKING HEIGHT

This grill has a unique hinge that allows you to adjust the cooking height to the thickness of food. For even browning on one sandwich or piece of meat, it is important to keep the height about the same.

## SUGGESTED COOKING CHART

The cooking times and temperatures in this chart are provided as a guideline only. Cooking time will depend on the thickness of the cut being used. Use a meat thermometer to check for doneness. A thermometer into the thickest portion of the food. If you prefer, you may choose to cook food to your preference.

	<b>Rare</b> 63 °C (145 °F)
Salmon Steak 6 oz	4 min.
Burgers 4 oz	2 - 4 min.
Chicken Breast 6 oz	
Steak 7 oz	4 - 6 min.

## CARE AND CLEANING

**Caution:** To avoid accidental burns, allow the grill to cool before cleaning. This product contains no user serviceable parts. Contact a qualified service personnel.

1. Empty the drip tray, clean with warm water.
2. To remove the plates, press the release tabs on each side to remove from the grill. The plates can be cleaned by hand with hot, soapy water; always dry thoroughly.
3. Wipe outside of unit with a warm, damp cloth.
4. DO NOT use steel wool, scouring pads or abrasive cleaners on the grill.
5. DO NOT immerse in water or any other liquid.
6. Make sure to hold the lid open by hand to avoid accidental closing and injury.
7. Any servicing requiring disassembly should be performed by a qualified service personnel.

# RECIPES

## ASIAN CHICKEN BURGERS

Prep Time: 10 Min | Total Time: 1 hour and 15 min

Servings: 4

### Ingredients

1 lb. lean ground chicken	2 Tbsp. low sodium soy sauce
1 Tbsp. lemon juice	½ tsp. ground ginger
1 clove garlic, minced	1 egg white
2 green onions, finely chopped	4 sesame seed hamburger buns

### Directions

In a large bowl, combine the chicken, lemon juice, garlic, green onions, soy sauce, ginger and egg white. Shape into 4 patties. Refrigerate for 1 hour.

Preheat George Foreman Grill®. Place the burgers in the grill and grill for 5 minutes or until burgers are done (160°F)

Serve on the sesame seed buns with condiments such as low fat peanut butter, hoisin sauce and bean sprouts.

## MEATBALL SLIDERS

Prep Time: 10 minutes | Total Time: 20 minutes

Serving Size: 3

### Ingredients

¾ lbs. lean ground beef	1 cup tomato sauce, divided
2 cloves garlic, finely chopped	1 tsp. dried Italian seasoning
¼ cup chopped onion	6 dinner rolls, heated and sliced
¼ dry breadcrumbs	3 slices Provolone cheese, cut in halves
1 egg	2 Tbsp. grated Parmesan cheese
½ tsp. each salt and pepper	

### Directions

Mix ground beef, garlic, onion, breadcrumbs and HALF the tomato sauce in large bowl.

Form meat mixture into 6 meatballs; set aside.

Attach grill plates to George Foreman® Grill. Preheat grill.

Place slider plate on lower grill plate and place one meatball into each opening. Close grill and cook 6 min. or until done (160°F).

For each slider, place 2 cheese slices on bottom of roll. Top with burgers, sauce and a sprinkle of Parmesan cheese.

Secure sliders with party picks to serve.

## WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

For support or any questions regarding your product, call our toll-free 1-800-947-3745 number listed within this section. Please have your product and place of purchase. Also, please DO NOT mail your product to us. You may also bring it to a service center. You may also visit our Service Center at [www.prodprotect.com/georgeforeman](http://www.prodprotect.com/georgeforeman)

### 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. The liability of Spectrum Brands Inc. will not exceed the purchase price.

#### How long is the warranty period?

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

#### What support does my warranty provide?

- Your warranty provides you with a reasonably priced replacement, 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](http://www.prodprotect.com) or call toll-free 1-800-947-3745, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-947-3745.

#### How does state law affect my warranty?

- This warranty gives you specific legal rights. These rights may vary from state to state or province to province.

#### 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 not included in the warranty
- Shipping and handling costs associated with the warranty
- Consequential or incidental damages (Please note: Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential damages. This limitation may not apply to you.)

#### Are there additional warranty exclusions?

- This warranty shall not be valid where it is prohibited by applicable laws, or where the warranty is restricted by economic sanctions, export control laws, or other measures enforced by the United States or any other country, includes, without limitation, any warranty restrictions otherwise located in, Cuba, Iran, North Korea, and the Crimea region.

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

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

### TORNILLO DE SEGURIDAD

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

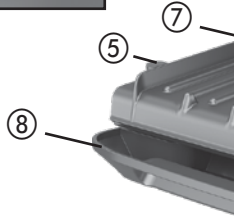
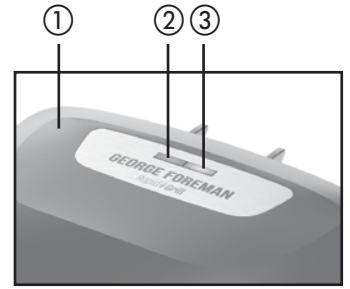
### CABLE ELÉCTRICO

- a) Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- b) Existen cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso.
- c) Si se utiliza un cable de extensión:

- 1) La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato;
- 2) Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra; y
- 3) El cable debe ser acomodado de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.

**Nota:** Si el cable de alimentación está dañado, por favor llame al número del departamento de garantía que aparece en estas instrucciones.

## CONOZCA SU PARRILLA



1. Tapa de la parrilla
2. Luz indicadora de funcionamiento (POWER)
3. Luz indicadora de precalentamiento
4. Asa
5. Tiradores de liberación de la placa de la parrilla (ambos lados)
- † 6. Placa de la parrilla removible superior (Pieza N° RPGF3602-01)



# COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

## PASOS PRELIMINARES

- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adherida al producto.
- Retire y conserve toda literatura.
- Por favor visite el sitio [www.prodprotect.com/georgeforeman](http://www.prodprotect.com/georgeforeman) para registrar su garantía.

## 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.



## INSERTE LAS PLACAS DE LA PARRILLA

**Importante:** Este electrodoméstico siempre debe ser usado con dos placas bien colocadas.

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

1. Inserte la placa superior utilizando las lengüetas de liberación que se encuentran a cada lado de la placa. Para asegurar la placa, inserte las lengüetas localizadas en la parte inferior de la placa dentro de las ranuras situadas más cercanas a la bisagra. Empuje la placa hacia la parrilla hasta que las lengüetas caigan en su lugar.
2. Asegure la placa o la plancha/placa para hornear inferior usando las lengüetas de liberación cómo se describe en paso 1.

## PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA

- Deslice la bandeja de goteo debajo de la parte frontal de la parrilla.
- Cierre la tapa y enchufe el cable en el tomacorriente.
- Permita que la parrilla se precaliente. La luz indicadora de precalentamiento (verde) se enciende cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada.

## 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. (Consulte la tabla de cocción.)

**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, t

- Cuando haya terminado la cocción, d
- Utilizando una agarradera para ollas cuidadosamente la tapa y retire los al
- Permita que la bandeja de goteo se e inferior de la parrilla. Lave y seque la uso. La bandeja de goteo también pu máquina lavaplatos.

## CÓMO UTILIZAR EL SOPORTE PARA LA

1. Para cocinar alimentos de manera in Desdoble el soporte para la parrilla d
2. Para cocinar alimentos de manera ho calientes: Doble el soporte para alma

## TABLA DE COCCIÓN SUGERIDA

Los tiempos de cocción y las temperatura sólo como una guía. El tiempo de cocción y el corte de carne utilizado. Utilice un termómetro para verificar el punto de cocción del alimento, insertando el termómetro en la parte más gruesa de la carne. Por razones de preferencia, cocine los alimentos a una temperatura m

	Medio crudo 63 °C (145 °F)	
Bistec de salmón 170 g	4 min.	
Hamburguesas 113 g	2 - 4 min.	
Pechuga de pollo 170 g		
Bistec 198 g	4 - 6 min.	

## CUIDADO Y LIMPIEZA

**Precaución:** Para evitar quemaduras, desenchufe el producto antes de limpiarla.

Este producto no contiene piezas reparables. Si necesita reparaciones, por favor acuda a personal calificado.

1. Vacíe la bandeja de grasa y lávela con agua caliente y una toalla de papel.
2. Para retirar las placas, presione las lengüetas de liberación de la parrilla y sepárelas de la parrilla. Las placas se pueden lavar a mano con agua caliente y jabón; siempre seque y coloque 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.
6. Cualquier servicio técnico que requiera desarmar la parrilla, además de la limpieza mencionada, debe ser realizado por un electricista calificado.

## RECETAS

### HAMBURGUESAS DE POLLO ASIÁTICAS

Prep Time: 10 Min | Total Time: 1 hora y 15 minutos

Porciones: 4

#### Ingredientes

1 libra de carne de pollo molido sin grasa	2 cucharadas de salsa de soya baja en sal
1 cucharada de jugo de limón	½ cucharadita de jengibre molido
1 diente de ajo, picadito	1 clara de huevo
2 cebollas verdes, picadas finamente	4 panecillos para hamburguesas con semillas de sésamo

#### Preparación

En un recipiente grande, combine el pollo, el jugo de limón, el ajo, las cebollas verdes, la salsa de soya, el jengibre y la clara de huevo. Forme en 4 hamburguesas. Refrigere por 1 hora.

Precalente la Parrilla George Foreman®. Coloque las hamburguesas en la parrilla y cocine 5 minutos o hasta que las hamburguesas estén cocinadas (160°F).

Sirva en los panecillos con semillas de sésamo con condimentos como mantequilla de maní baja en grasa, salsa hoisin y germinado de soja.

### MINI HAMBURGUESAS DE ALBONDIGAS

Tiempo de preparación: 10 minutos | Total Time: 1 hora y 15 minutos

Porciones: 3

#### Ingredientes

¾ libra de carne de res molida sin grasa  
 2 dientes de ajo, picados finamente  
 ¼ taza de cebolla picada  
 ¼ taza de migas de pan  
 1 huevo  
 ½ cucharadita de sal y otra de pimienta  
 1 taza de salsa de tomate, dividida  
 1 cucharadita sazón italiana en seco  
 5 panecillos, calentados y rebanados  
 3 rebanadas de queso Provolone, cortadas en triángulos  
 2 cucharadas de queso Parmesano rallado

#### Preparación

Mezcle la carne de res molida, el ajo, la cebolla, el huevo y la salsa de tomate en un recipiente grande.

Forme la mezcla en 6 albondigas, reserve.

Instale las placas de parrilla en la Parrilla George Foreman®.

Coloque la placa para mini hamburguesas en la parrilla y cocine 1 albondiga dentro de cada abertura. Cierre la parrilla y cocine hasta que estén cocinadas (160°F).

Para cada hamburguesa, coloque 2 rebanadas de queso Provolone y queso Parmesano en el panecillo. Cubra con las hamburguesas y queso Parmesano.

Asegure las hamburguesas con palillos de dientes.

## 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 devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado. Usted también puede consultar a nuestro Centro de Protección del Producto en [www.prodprotect.com/georgeforeman](http://www.prodprotect.com/georgeforeman).

### Tres Años de Garantía Limitada

(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

#### ¿Qué cubre mi garantía?

- Su garantía cubre cualquier defecto de material o de mano de obra, siempre y cuando la responsabilidad de Spectrum Brands, Inc. no exceda el precio de compra del producto.

#### ¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Su garantía se extiende por tres años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

#### ¿Qué tipo de asistencia provee mi garantía?

- Su garantía le brinda un producto de reemplazo similar que sea nuevo o que ha sido restaurado de fábrica.
- ¿Cómo se puede obtener asistencia?
- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite [www.prodprotect.com/georgeforeman](http://www.prodprotect.com/georgeforeman), o llame al número 1-800-947-3745, para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. 1-800-738-0245.

#### ¿Cómo afecta a mi garantía la ley estatal?

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

#### ¿Qué no cubre mi 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.

#### ¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

- Esta garantía no será válida donde exista oposición a EE.UU. y otras leyes aplicables, o donde la garantía sería prohibida bajo cualquier sanción económica, ley de control de exportación, embargo u otra medida comercial impuesta por los Estados Unidos u otras jurisdicciones aplicables. Esto incluye, sin limitación, cualquier reclamo de garantía que implique partes de, u de otro modo localizadas en, Cuba, Irán, Corea del Norte, Siria y la región disputada de Crimea.

## PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

### Duración

Spectrum Brands de México SA de CV garantiza el producto a partir de la fecha original de compra.

### ¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que afecte a los componentes y la mano de obra contenidos en el producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar la póliza sellada por el establecimiento en el que la tiene, podrá presentar el comprobante de compra.

### ¿Dónde hago válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2345. Autorizado más cercano a su domicilio en el que se encuentren partes, componentes, consumibles y accesorios.

### Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con la Garantía sellada o el comprobante de compra original. Cualquier pieza o componente defectuoso será reemplazado final. Esta Garantía incluye los gastos de transporte y cumplimiento.

### Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto haya sido:

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

**Nota:** Usted podrá encontrar partes, componentes y accesorios en los centros de servicios autorizados. Es responsabilidad del cliente de transportación que se deriven de sus costos de envío al servicio.

### ¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

- Esta garantía no será válida donde exista oposición a EE.UU. y otras leyes aplicables, o donde la garantía sería prohibida bajo cualquier sanción económica, ley de control de exportación, embargo u otra medida comercial impuesta por los Estados Unidos u otras jurisdicciones aplicables. Esto incluye, sin limitación, cualquier reclamo de garantía que implique partes de, u de otro modo localizadas en, Cuba, Irán, Corea del Norte, Siria y la región disputada de Crimea.

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**

Atención al consumidor  
0800 444 7296  
Horario de atención:  
Lunes a viernes de 9 a 13 hs  
y de 14.30 a 17 hs.  
email: servicios@spectrumbrands.com  
Humboldt 2495 piso 3  
C.A.B.A. - Argentina

#### **Chile**

Servicios Tecnico Hernandez.  
Av. Providencia 2529, Local 26.  
Santiago-Chile.  
Tlf: 56 222333271  
Email:  
servicioblackanddecker@gmail.com

#### **Colombia**

Spectrum Brands Corp, S.A.S.  
Transversal 23 #97-73  
Oficinas 403-404-405,  
Bogotá, Colombia  
Línea Servicio al Cliente: 018000510012

#### **Costa Rica**

Aplicaciones Electromecanicas  
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**

Sedeblack  
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**

Kepler #168 Col.  
Anzures,  
Miguel Hidalgo  
México, CDMX  
Tel: 800-714-25-03

#### **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

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE G

## **IMPORTANTES CONS**

Lorsqu'on utilise des appareils électriques certaines règles de sécurité fondamentales

- 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

## **CONSERVER CES**

L'appareil est conçu pour une ut

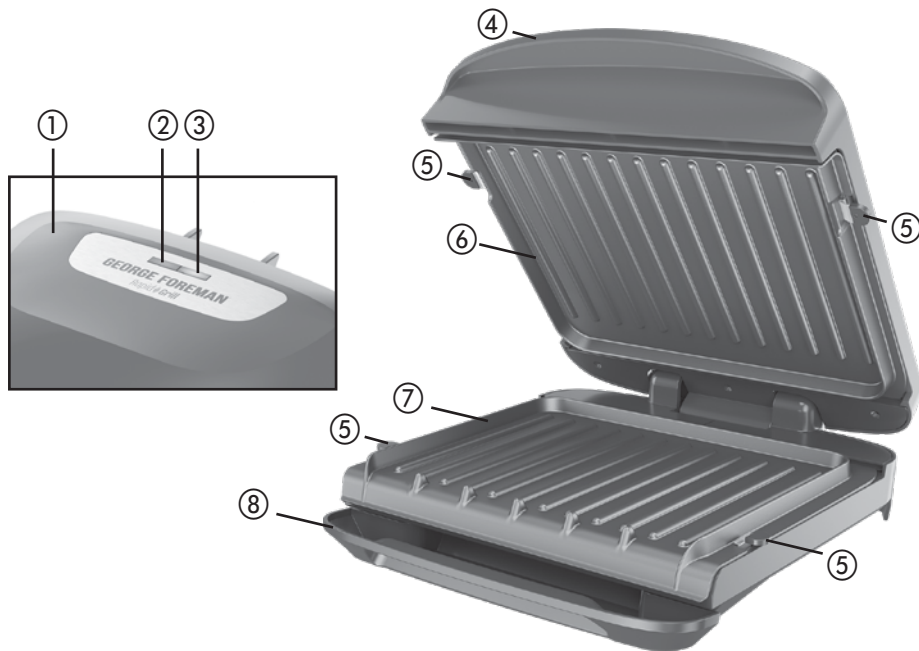
### **FICHE POLARISÉE**

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.

### **VIS INVOLABLE**

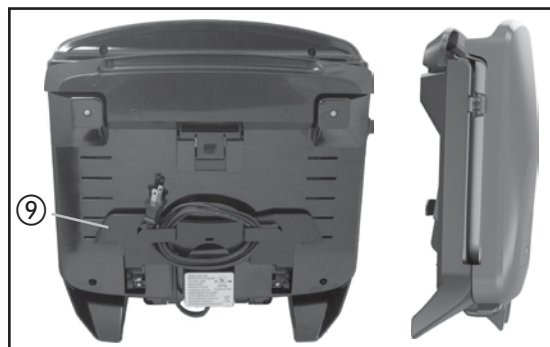
Avertissement : Cet appareil comporte une vis inviolable prévenant le retrait du boîtier externe. Pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas tenter de retirer le boîtier externe. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées par un technicien autorisé seulement.

## FAMILIARISATION AVEC VOTRE GRIL



1. Couvercle du grill
2. Voyant de l'alimentation
3. Témoin de préchauffage
4. Poignée
5. Poignées de dégagement des plaques du grill (sur les deux côtés)
- † 6. Plaque de supérieure amovible du grill (n° de pièce RPGF3602-01)
- † 7. Plaque de inférieure amovible du grill (n° de pièce RPGF3602-02)
- † 8. Plateau d'égouttage intégré (n° de pièce RPGF3602-03)
9. Support du grill à deux positions

**Remarque:** † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible. Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.



### Rangement

Rabattre le support du grill à deux positions sous le grill. Ensuite, enrouler le cordon autour des crochets pour le maintenir en place.

Mettre le grill à la verticale pour économiser de l'espace de rangement.

## UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage de

### POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, tout et la bande de plastique entourant la
- Retirer et conserver la documentation
- Visiter le [www.prodprotect.com/georgeforeman](http://www.prodprotect.com/georgeforeman) pour la garantie.

### UTILISATION DU SUPPORT DU GRIL À DEUX POSITIONS

1. Pour la cuisson en angle d'aliments tels que les galettes de viande ou du poulet : déplier le grill à deux positions de manière à l'élever.
2. Pour la cuisson à l'horizontale d'aliments tels que des paninis ou des hot dogs : rabattre le support de manière à le ranger sous le grill.

### FIXATION DES PLAQUES

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

**Mise en garde :** Fixer les plaques du grill.

1. Fixer fermement la plaque supérieure en exerçant un dégagement de chaque côté. Pour fixer la plaque au bas de la plaque dans les fentes les poignées. Pousser la plaque dans le grill jusqu'à ce qu'elle se fixe en place.
2. S'assurer de bien fixer la plaque du grill en exerçant un dégagement, tel qu'il est décrit à l'étape 1.

### PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

- Insérer le plateau d'égouttage sous le grill.
- Fermer le couvercle et brancher le grill.
- Préchauffer le grill. Une fois la température de préchauffage de température vert allume.

### CUISSON SUR LE GRIL

- À l'aide d'une poignée pour le four ou le couvercle avec précaution et retirer le produit.

**Remarque :** Antiadhésifs en aérosol ne sont pas recommandés sur les produits chimiques permettant la vaporisation sur la surface des plaques du grill et réduire le risque de brûlure.

- Placer délicatement les aliments à cuire sur le grill. Fermer le couvercle.

**Remarque :** Ne pas surcharger la plaque du grill.

- Fermer le couvercle et laisser les aliments cuire pendant le temps de cuisson désiré. (Voir le tableau de cuisson.)

**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.

- Une fois la cuisson terminée, débrancher l'appareil pour le laisser refroidir.
- À l'aide d'un poignée pour le four ou de gants de cuisine, ouvrir le couvercle avec précaution et retirer les aliments.
- Laisser le plateau d'égouttage refroidir avant de le retirer de sous le grill. Nettoyer et sécher le plateau d'égouttage après chaque utilisation. Il peut aussi être lavé dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

#### UTILISATION DU COUVERCLE À CHARNIÈRES RÉGLABLE

Le grill 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.

#### TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN RECOMENDADOS

La siguiente tabla debe ser utilizada 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.

	<b>Saignant</b> 63 °C (145 °F)	<b>À point</b> 71 °C (160 °F)	<b>Bien cuit</b> 74 °C (165 °F)
Darne de saumon 6 oz	4 min.		
Galettes de bœuf 4 oz (burgers)	2 - 4 min.	5 - 7 min.	6 - 8 min.
Poitrine de poulet 6 oz			6 - 8 min.
Steak 7 oz	4 - 6 min.	5 - 7 min.	6 - 8 min.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**Mise en garde :** Pour éviter les brûlures, nettoyez le grill complètement avant de le nettoyer.

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien de l'appareil. Confier l'entretien à un technicien qualifié.

1. Vider le plateau d'égouttage et le laver avec un détergent doux et sécher.
2. Pour retirer les plaques, appuyer sur les boutons de libération des deux côtés des plaques, puis les enlever et les nettoyer au lave vaisselle ou à la main à l'eau chaude. Sécher complètement les plaques avant de les remettre en place.
3. Pour nettoyer le couvercle du grill, l'élever avec précaution, et sécher avec un linge doux et propre.
4. Ne pas utiliser de laine d'acier, de tampons abrasifs pour nettoyer les pièces du grill.
5. Ne pas immerger le grill dans l'eau.
6. S'assurer de tenir le couvercle du grill fermement pour éviter tout risque de fermeture accidentelle.
7. Tout entretien autre que le nettoyage doit être effectué par un électricien qualifié.

## RECETTES

### HAMBURGERS ASIATIQUES AU POULET

Temps de préparation : 10 Min, Temps de cuisson : 10 Min

#### Ingrédients

- 455 g (1 lb) de poulet haché maigre
- 15 ml (1 c. à table) de jus de citron
- 1 gousse d'ail émincée
- 2 oignons verts, finement hachés

#### Directives

Dans un grand bol, combiner le poulet, l'ail, les oignons verts, la sauce de soja, le gingembre et le jus de citron. Réfrigérer pendant 1 heure.

Préchauffer le grill George Foreman. Disposer les hamburgers et griller durant 5 min ou jusqu'à ce que le grill indique qu'ils sont prêts.

Servir sur les pains à graines de sésame à faible teneur en gras, de la sauce

## MINI-HAMBURGERS AUX BOULETTES DE VIANDE

Temps de préparation : 10 minutes, Temps total : 20 minutes, Portions : 3

### Ingrédients

- 340 g (¾ lb) de bœuf haché maigre
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 60 ml (¼ tasse) d'oignon haché
- 60 ml (¼ tasse) de chapelure
- 1 œuf
- 2,5 ml (½ c. à thé) de sel et de poivre
- 250 ml (1 tasse) de sauce tomate, divisée en deux
- 5 ml (1 c. à thé) d'assaisonnement à l'italienne sec
- 6 petits pains mollets, chauffés et tranchés
- 3 tranches de provolone coupées en deux
- 30 ml (2 c. à table) de parmesan râpé

### Directives

Dans un grand bol, mélanger le bœuf haché, l'ail, l'oignon, la chapelure et la MOITIÉ de la sauce tomate.

Former 6 boulettes avec la préparation de viande, puis réserver.

Fixer les plaques de gril au gril George ForemanMD EvolveMC. Préchauffer le gril à 200 °C (400 °F).

Placer la plaque à mini-hamburgers sur la plaque inférieure, et placer une boulette de viande dans chaque ouverture. Fermer le gril et cuire 6 minutes ou jusque les mini-hamburgers soient cuits (71 °C/160 °F).

Pour chaque mini-hamburger, placer 2 tranches de fromage sur le petit pain. Garnir de boulettes et de sauce, puis saupoudrer de fromage parmesan.

Servir avec des pique-fruits.

## RENSEIGNEMENTS DE G SERVICE À LA CLIENTÈL

Pour communiquer avec les services d'ent  
toute question relative au produit, compos  
indiqué sur la page couverture. Ne pas ret  
pas poster le produit au fabricant ni le por  
également consulter le site web indiqué su

**Garantie Limitée De 3 Ans**  
**(Valable seulement aux États-Unis et au C**

### Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau  
Applica se limite au prix d'achat du produit.

### Quelle est la durée?

- 3 année(s) à compter de la date d'achat initi

### Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablem

### Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve
- Visiter notre site web au [www.prodprotect.c](http://www.prodprotect.c)  
le **1-800 947-3745**, pour obtenir des renseig
- On peut également communiquer avec le se  
**1-800 738-0245**.

### Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donne  
peut également se prévaloir d'autres droits

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

- Des dommages dus à une utilisation comme
- Des dommages causés par une mauvaise ut
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du p
- Des pièces en verre et tout autre accessoire
- Les frais de transport et de manutention reli
- Des dommages indirects (il faut toutefois pr  
pas l'exclusion ni la limitation des damage

### Existe-t-il d'autres exclusions à la garanti

- **La présente garantie n'est pas valable**  
**aux États-Unis ou autres lois applicables**  
**en raison de sanctions économiques, d**  
**d'embargos ou d'autres mesures de res**  
**États-Unis ou d'autres juridictions appl**  
**toutes réclamations au titre de la garan**  
**Cuba, en Iran, en Corée du Nord, en Sy**  
**de la Crimée, ou provenant de ces end**

Sello del Distribuidor:  
Fecha de compra:  
Modelo:

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

1150W 120 V ~ 60 Hz

**Comercializado por:**

Spectrum Brands de México, SA de C.V  
Avenida 1° de Mayo No. 120  
Piso 7, Oficina 702.  
Colonia San Andres Atoto, C.P. 53500  
Naucalpan de Juárez, Estado de México, México

**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 y Distribuido por:**

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:**

Spectrum Brands de México, SA de C.V  
Avenida 1° de Mayo No. 120  
Piso 7, Oficina 702.  
Colonia San Andres Atoto, C.P. 53500  
Naucalpan de Juárez, Estado de México, México

**Para atención de garantía marque:**

01 (800) 714 2503

**Importado por / Imported by:**

Household Products Chile Commercial Ltda  
Av. Del Valle 570, Ofic. 704  
Ciudad Empresarial, Huechuraba  
Santiago - Chile  
Fono: (562) 2571 3700

**Importado por / Imported by:**

Spectrum Brands Corp, S.A.S.  
Transversal 23 #97-73  
Oficinas 403-404-405,  
Bogotá, Colombia  
Línea Servicio al Cliente: 018000510012

USA/Canada 1-800-947-3745  
Accessories/Parts 1-800-738-0245  
Register your product at [www.prodprotect.com/georgeforeman](http://www.prodprotect.com/georgeforeman)

EE.UU./Canadá 1-800-947-3745  
Accesorios/Partes 1-800-738-0245  
Registre su producto a [www.prodprotect.com/georgeforeman](http://www.prodprotect.com/georgeforeman)

EE.UU./Canadá 1-800-947-3745  
Accessoires/Pièces 1-800-738-0245  
inscrire votre produit en ligne, [www.prodprotect.com/georgeforeman](http://www.prodprotect.com/georgeforeman)

Made in China.

Fabricado en China.

Fabriqué en Chine.

® Registered Trademark and ™ Trademark of Spectrum Brands, Inc.

Los símbolos ® y ™, respectivamente, indicant una marca registrada  
y una marca comercial de Spectrum Brands, Inc.

Les symboles ® et ™ indiquent respectivement une marque déposée  
et une marque de commerce de Spectrum Brands, Inc.

© 2020 Spectrum Brands, Inc.  
Middleton, WI 53562

T22-5003796-D  
27919 E/S/F