

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://www.appliancefactoryparts.com).



# George Foreman G102000BK Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman G102000BK](#)



[Find Your George Foreman Grill Parts - Select From 308 Models](#)

----- Manual continues below part list -----

## Available Replacement Parts for George Foreman G102000BK

<a href="#">22860</a>	CONTROL PROBE W/DIAL
<a href="#">gfo3320-01</a>	Lid Handle
<a href="#">GFO201-01</a>	Pedestal base
<a href="#">GFO3320-07</a>	Pedestal foot
<a href="#">GFO3320-02</a>	Lid
<a href="#">GFO3320-04</a>	Grill base
<a href="#">GFO3320-05</a>	Upper pedestal tube

# GEORGE FOREMAN®

**INDOOR-OUTDOOR**  
GRILL FOR 15 SERVINGS

**INTERIOR-EXTERIOR**  
PARRILLA DE 15 PORCIONES

**INTÉRIEUR-EXTÉRIEUR**  
GRIL POUR 15 PORTIONS



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

GIO2000BK

**Register your product at**  
[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

**Registre su producto a**  
[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

**Enregistrez le produit  
en ligne à**  
[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)



[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.
- 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 consumer support.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 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.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with this appliance.
- Use only on properly grounded outlet.
- 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.
- This product is not intended for outdoor storage
- Be sure the pedestal is assembled and fastened properly.
- See instructions regarding assembly of pedestal under "ASSEMBLY INSTRUCTIONS" on page 4.
- Do not clean this product with a water spray or the like.
- Store product indoors when not in use – out of reach of children.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

### GROUNDING PLUG

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-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 2) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

3) If an extension cord is used:

- a) The marked electrical rating of the 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 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 unintentionally.
- d) Outdoor extension cords should be used with outdoor use products and are surface marked with the suffix letter "W" and with a tag stating, "SUITABLE FOR USE WITH OUTDOOR APPLIANCES".
- e) The extension cord should be kept dry and off the ground.

**Note:** If the power cord is damaged, please call our Customer Service line listed in these instructions.

# GETTING TO KNOW YOUR INDOOR-OUTDOOR GRILL



**Additional tools needed:**  
Phillips screwdriver

- |  |   |
|--|---|
| † 1. Lid handle (Part # GFO3320-01)          | † 8. Pedestal base (Part # GFO3320-06)          |
| † 2. Lid (Part # GFO3320-02)                 | † 9. Pedestal feet (Part # GFO3320-07)          |
| † 3. Grill plate (Part # GFO240-01)          | † 10. Temperature control probe (Part # 21006A) |
| † 4. Removable drip tray (Part # GFO3320-03) | 11. Probe receptacle                            |
| † 5. Grill base (Part # GFO3320-04)          | 12. Probe cutout                                |
| † 6. Upper pedestal tube (Part # GFO3320-05) |   |
| † 7. Lower pedestal tube (Part # 21098B)     |   |

**Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts.

Product may vary slightly from what is illustrated.

## 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](http://www.prodprotect.com/applica) to register your warranty.
- Wash grill plate, drip tray and lid with warm, soapy water. Wipe dry.

**Important:** Do not immerse temperature control probe in water or any other liquid. To clean, wipe with a damp cloth and dry thoroughly.

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Assemble pedestal tube by connecting two halves of tube. Insert the tapered end of the Upper Pedestal Tube into the top of the Lower Pedestal Tube and screw the Tubes together.
2. Insert pedestal feet into pedestal base until they click into place. Place pedestal base on a flat, level surface.
3. Insert slotted end of assembled pedestal tube into center hole of pedestal base and push down firmly.
4. Place grill base on top of pedestal tube assembly, ensuring hole in center of grill base engages with tube.
5. Place drip tray securely into position inside grill base.
6. Rotate grill base until the notch on the bottom of the grill plate is aligned with the slot in the upper pedestal tube. Position grill securely on grill base. Attach clip from upper pedestal tube to grill base.
7. Attach lid handle to lid from the inside using a screwdriver and included screws.
8. Place lid over grill. Your grill is now ready to use!

## GRILLING OUTDOORS

1. Turn temperature control probe to OFF position and attach securely into probe receptacle.
2. Plug into standard electrical outlet. Align desired temperature setting with indicator light. Place lid securely on grill. Allow grill to preheat to desired temperature – for approximately 10 minutes.
3. Carefully remove lid and place food onto grill; cover for most foods. Cook until done, turning at least once halfway through cooking time for most food. Adjust temperature as needed.

**Tip:** Light on temperature control probe will cycle on and off as grill thermostat maintains proper temperature. This is normal operation.

**Note:** Condensation may collect on inside of lid when cooking.

**Important:** Use caution when removing lid.

4. When finished cooking, turn temperature control probe to OFF position. Temperature probe indicator light will go out. Unplug and allow grill to cool before disassembling and cleaning. See CARE AND CLEANING.

**Note:** Temperature control probe may be turned to setting 1 (200°F) to keep foods warm for short periods of time.

**Note:** Use only plastic or wooden utensils on grill surface.

**Caution:** Grill surfaces are hot during use. Allow grill, drip tray, lid and grill base to cool completely before handling and cleaning.

## TEMPERATURE SETTINGS

- 1=200°F
- 2=275°F
- 3=300°F
- 4=400°F
- 5=475°F

## USING INDOORS

- To use your grill indoors, simply unclip grill base from upper pedestal tube, then lift grill base off pedestal tube and place on a heat-resistant surface.

**Important:** Never use grill without the grill base securely in place.

**Caution:** Some countertop finishes are more affected by heat than others; make sure the countertop surface can withstand temperatures of 150°F to prevent discoloration or other damage to countertop surface.

## CARE AND CLEANING



**Caution: To avoid accidental burns, allow your grill to cool completely.**

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

1. Unplug and allow grill to cool before disassembling and cleaning. Thoroughly clean all parts after each use.
2. Remove temperature control probe (DO NOT IMMERSE). Wipe with a damp cloth and dry thoroughly.
3. Remove grill base and empty drip tray.
4. Wash grill plate, drip tray and lid with warm, soapy water. Wipe dry.

**Important:** Do not use metallic scrubbing pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of your grill; use only nylon or nonmetallic scrubbing pads.

**Caution:** Temperature control probe receptacle must always be completely dry before use. Make sure receptacle is dry before inserting control probe.

**Note:** This product is not intended for outdoor storage.

# COOKING CHART

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	Temp Setting	Cook Time <small>turn food halfway through cooking</small>	Comments
<b>MEATS</b>			
Hamburgers, fresh, 5 oz.	#4	8-10 min. per side or until 160°F	Shape into patties no more than ½- inch thick.
Beef Kabobs	#4	4-6 min. per side for medium rare 5-6 min. per side for medium	Cut meat and veggies into 1-inch cubes. Soak wooden skewers to prevent burning.
Lean, boneless steak (NY Strip, Sirloin, Tenderloin)	#5	Medium rare (130-140°F) 3-4 min per side Medium (140-150°F) 4-6 min. per side Medium well (155-160°F) 6-8 min. per side	Based on a 6 oz. chop, ¾-1 inch thick
Hot Dogs	#4	3-4 min or until 145°F	Turn for even grilling.
<b>POULTRY</b>			
Boneless, skinless chicken breast	#4	10-12 min. per side or until a minimum temperature of 165°F at the thickest part.	Pound or cut chicken to an even thickness for more even cooking.
Ground Turkey Burgers	#4	8-10 min. per side or until a minimum of 165°F	Shape patties into ½-inch thickness
<b>PORK</b>			
Boneless pork chops	#4	6-7 min. per side or until a minimum of 145°F	Based on ¾-inch thickness. Let rest 2-3 min.
<b>FISH/SEAFOOD</b>			
Salmon fillets (5 oz.), skinless	#5	3-4 min. per side or until a minimum of 145°F	Brush surface of salmon with oil before grilling to prevent sticking.
Shrimp	#5	2-3 min. per side or until pink	Toss shrimp with a little salt before grilling.
Thin fish fillets (Pan fish, tilapia, sole)	#4	3-4 min. per side or until 145°F	Brush with oil to prevent sticking
<b>VEGETABLES</b> - Toss vegetables in oil to add flavor and keep them from drying out. If needed, start on #4 setting then reduce to a lower temperature and cook until tender.			
Asparagus	#4	6-8 min. or until tender, turning half way through grilling	Grilling time will vary depending on diameter.
Bell peppers, seeded and quartered	#4	3-4 min. per side	
Onion slices	#4	4-6 min. per side	½-inch thick
Summer squash (yellow, zucchini), sliced	#4	4-5 min. per side	
<b>OTHER</b>			
Refrigerated pizza	#4	12-14 min. or until pizza is hot and cheese is melted.	Frozen pizza is not recommended for grilling.



## BUFFALO RANCH CHICKEN SLIDERS

**Prep Time:** 3 minutes, plus 1 hour marinate      **Cook Time:** 6-8 minutes

**Total Time:** 9-11 minutes, plus 1 hour marinate      **Servings:** 8 sliders

### Ingredients:

1.5 lbs. chicken breast	1/3 cup mayonnaise
1 cup buffalo hot sauce	2 Tbsp sour cream
1 packet dry ranch dressing mix, divided	2 Tbsp milk
	8 slider buns

### Directions:

1. In a medium bowl, mix together the hot sauce and 2 Tbsp. of the dry ranch dressing mix.
2. Cut the chicken into eight, 2" chunks and toss in the hot sauce mixture. Cover the bowl with plastic wrap and refrigerate for at least an hour, or overnight.
3. Preheat the Indoor/Outdoor grill on setting 4.
4. Place the chicken on the preheated grill. Place the lid on the grill.
5. Grill the chicken for 6-8 minutes a side.
6. Meanwhile, in a small bowl, mix together the remaining dry ranch dressing mix, mayonnaise, sour cream and milk to create a dressing.
7. Top one bun with a chicken slider and a drizzle of ranch dressing. Serve warm.

## JUICY LUCY (CHEESE STUFFED BURGER)

**Prep Time:** 15 minutes      **Cook Time:** 8 minutes      **Total Time:** 23 minutes

**Servings:** 5

### Ingredients:

2 lbs. ground beef	1 tsp. Worcestershire sauce
1 ½ tsp. salt	3 oz smoked cheddar cheese
1 tsp. onion powder	4 buns, split and toasted
1 tsp garlic powder	

### Directions:

1. In a medium bowl, mix together the ground beef, salt, onion powder, garlic powder and Worcestershire sauce. Divide the mixture into 10 even sized patties.
2. Cut the cheese into 15 strips.
3. Press a small indent in 5 of the patties. Place three slices of cheese in the indent and cover with the other patty. Press the sides together to seal in all of the cheese.
4. Preheat the Indoor/Outdoor grill on setting 4.
5. Place the burgers on the preheated grill. Place the lid on the grill.
6. Grill the burgers for 4-5 minutes per side for medium rare, and 6-7 minutes per side for medium.
7. Top one bun with a burger, lettuce and tomato. Serve immediately for perfectly gooey cheese.

## GRILLED PULL-APART BREAD

**Prep Time:** 10 minutes    **Cooking Time:** 30 minutes    **Total Time:** 40 minutes  
**Servings:** 8

### Ingredients:

- 1 French boule or sourdough loaf
- 3 Tbsp. butter, softened
- 3 Tbsp. pesto
- 2 cups shredded mozzarella

### Directions:

1. Preheat the Indoor/Outdoor Grill on setting 5.
2. Cut the loaf on a diagonal into 2" diamonds, being careful not to cut all the way through the bread.
3. Using your fingers, open each crack and spread the butter and pesto onto the bread coating each piece completely.
4. Stuff the cheese into each crack.
5. Place a large piece of tinfoil under the bread and lightly wrap up the sides of the bread, leaving the top open.
6. Place the foil wrapped bread onto the preheated grill. Place the lid on the grill.
7. Grill the bread for 25–30 minutes, until the cheese is melted.
8. Serve as one large loaf and pull out chunks of bread to enjoy!

## MINI QUESADILLAS

**Prep Time:** 13 minutes    **Cooking Time:** 12 minutes    **Total Time:** 25 minutes  
**Servings:** 4

### Ingredients:

- |                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| 8 fajita sized tortillas      | ¼ cup diced tomatoes |
| 4 Tbsp. nacho cheese sauce    | 4 oz. diced chicken  |
| ¼ cup black beans, drained    | Butter               |
| ½ cup shredded Mexican cheese |                      |

### Directions:

1. Preheat the Indoor/Outdoor Grill on setting 4.
2. Butter the outside of 2 tortillas. Spread ½ Tbsp. nacho cheese sauce on the inside of each tortilla.
3. Top one tortilla with 1 Tbsp. black beans, 2 Tbsp. shredded cheese, 1 Tbsp. tomatoes, and 1 oz. chicken.
4. Place the remaining tortilla with the nacho cheese on top of the chicken and lightly press down. The buttered sides should be facing out.
5. Repeat with the remaining 6 tortillas
6. Place the quesadillas on the preheated grill. Place the lid on the grill.
7. Grill the quesadillas for 6 minutes per side, until cheese is melted.
8. Serve warm with tortilla chips and salsa.

# 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](http://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](http://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.
- 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 instalarlo 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. Contactar al departamento de apoyo para el cliente.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- 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.
- Siempre conecte primero el cable al aparato y después, enchúfelo al tomacorriente. Para desconectar, ajuste todo control a la posición de apagado (OFF) y después, retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- El combustible, tal como las briquetas de carbón, jamás se debe usar con este aparato.
- Este aparato sólo puede ser enchufado a una toma de conexión a tierra.
- 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.
- Este producto no debe ser almacenado al aire libre.
- Asegúrese de que el pedestal está ensambladas y aseguradas correctamente.
- Consulte las instrucciones de montaje del pedestal bajo la sección de "INSTRUCCIONES DE MONTAJE" en la página 13.
- No limpie este aparato con rociadores de agua ni productos semejantes.
- Cuando los productos no estén en uso, guárdelos adentro, alejados del alcance de los niños.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

### ENCHUFE DE TIERRA

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

3) Si se utiliza un cable de extensión:

- a) La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato.
- b) 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.
- c) 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.
- d) Para los productos de uso exterior, se debe usar cables de extensión apropiados para uso externo, y estos cables deben estar marcados con la letra "W" y deben traer etiquetas especificando que son aptos para uso con aparatos para uso exterior.
- e) Los cables de extensión se deben mantener secos y retirados del piso.

**Nota:** Si el cable de alimentación está dañado, por favor llame al número de Servicios para el Cliente que aparece en estas instrucciones.

## CONOZCA SU PARRILLA DE ASAR



**Herramientas  
adicionales necesarias:**  
Destornillador Phillips

- |  |  |
|--|--|
| † 1. Asa de la tapa<br>(Pieza N° GFO3320-01)             | † 8. Base del pedestal<br>(Pieza N° GFO3320-06)        |
| † 2. Tapa (Pieza N° GFO3320-02)                          | † 9. Pies de la base pedestal<br>(Pieza N° GFO3320-07) |
| † 3. Placas (Pieza N° GFO240-01)                         | † 10. Control de temperatura<br>(Pieza N° 21006A)      |
| † 4. Bandeja de goteo<br>(Pieza N° GFO3320-03)           | 11. Enchufe del control<br>de temperatura              |
| † 5. Base de la parrilla<br>(Pieza N° GFO3320-04)        | 12. Interruptor del control<br>de temperatura          |
| † 6. Tubo superior del pedestal<br>(Pieza N° GFO3320-05) |  |
| † 7. Tubo inferior del pedestal<br>(Pieza N° 21098B)     |  |

**Nota:** † indica piezas desmontables/  
reemplazables por el consumidor.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.

## 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](http://www.prodprotect.com/applica) para registrar su garantía.
- Lave la base de la parrilla, la parrilla, la bandeja para la grasa y la tapa en agua tibia jabonada. Enjuague y seque bien.

**Importante:** No sumerja el control de temperatura en agua ni en ningún otro líquido. Para limpiarlo, use un paño húmedo y séquelo bien.

## INSTRUCCIONES DE MONTAJE

1. Conecte las dos piezas del tubo del pedestal. Inserte el extremo estrecho del tubo superior del pedestal dentro de la parte de arriba del tubo inferior del pedestal.
2. Inserte los pies del pedestal en la base del pedestal hasta que escuche un clic al encajar en su lugar. Coloque la base del pedestal sobre una superficie plana, nivelada.
3. Inserte el extremo dentado del tubo ensamblado del pedestal en el orificio central de la base y empuje firmemente para abajo.
4. Coloque la base de la parrilla encima del montaje del tubo, asegurándose de que el orificio en el centro de la base encaje con el tubo.
5. Asegure la bandeja de goteo adentro de la base de la parrilla.
6. Rote la base de la parrilla hasta que la muesca en la parte inferior de la placa de a parrilla esté alineada con la ranura en la parte superior del tubo del pedestal. Coloque la parrilla firmemente en la base de la parrilla. Conecte el clip sujetador del tubo superior del pedestal a la base de la parrilla.
7. Conecte el asa de la tapa desde el interior, utilizando un destornillador y los tornillos incluidos.
8. Coloque la tapa sobre la parrilla. ¡Su parrilla está lista para usar!

## PARA COCINAR AL AIRE LIBRE

1. Ajuste el control de temperatura a la posición de apagado (OFF) y conecte seguramente en su lugar.
2. Enchufe la parrilla a una toma de corriente estándar. Ajuste la temperatura según la luz indicadora y coloque la tapa seguramente sobre la parrilla. Permita que la parrilla se caliente a la temperatura deseada por unos 10 minutos.
3. Retire la tapa con cuidado y coloque los alimentos en la parrilla; cubra para la mayoría de alimentos. Cocine bien, volteando los alimentos durante el ciclo de cocción hasta quedar bien cocidos. Ajuste la temperatura conforme sea necesario.

**Sugerencia:** La luz indicadora del control de temperatura se ilumina intermitentemente indicando que la temperatura se mantiene constante. Esto es normal.

**Nota:** Se puede acumular condensación adentro de la tapa al cocinar.

**Importante:** Tenga cuidado al retirar la tapa.

4. Cuando termine de cocinar, gire el control de temperatura a la posición de apagado (OFF). La luz indicadora del control de temperatura se apaga. Desenchufe y espere que la parrilla se enfríe antes de desarmar y limpiarla. Consulte la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA.

**Nota:** Ajuste el control de temperatura al nivel “1” para mantener tibios los alimentos por períodos cortos de tiempo.

**Nota:** Use utensilios de plástico o de madera solamente.

**Precaución:** Las superficies de la parrilla permanecen calientes mientras en uso. Permita que la parrilla, la bandeja de goteo, la tapa y la base de la parrilla se enfríen por completo antes de manejar el aparato y limpiarlo.

## AJUSTES DE TEMPERATURA

- 1=200°F
- 2=275°F
- 3=300°F
- 4=400°F
- 5=475°F

## PARA USO EN CASA

- Para utilizar su parrilla en el interior, simplemente desenganche la base de la parrilla del tubo superior del pedestal, luego alce la base fuera del tubo del pedestal y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

**Importante:** Nunca use la parrilla sin la base colocada en su lugar.

**Precaución:** Ciertos acabados de superficies de mostradores son más susceptibles al calor; asegúrese de que la superficie del mostrador pueda resistir una temperatura de 150° F para evitar decoloración o cualquier otro daño a la superficie del mostrador.

## CUIDADO Y LIMPIEZA



**Precaución:** Para evitar quemaduras, deje que la parrilla se enfríe por completo antes de limpiarla.

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

1. Desconecte la parrilla y permita que se enfríe por completo antes de desarmarla y limpiarla. Limpie bien todas las piezas después de cada uso.
2. Desconecte el control de temperatura y NO LO SUMERJA. Límpielo con un paño humedecido y séquelo bien.
3. Retire la parrilla y limpie la bandeja de goteo.
4. Lave la base de la parrilla, la parrilla, la bandeja de goteo y la tapa con agua tibia jabonada. Puede usar una almohadilla plástica de restregar para remover las manchas persistentes. Enjuague y seque bien.

**Importante:** No limpie ninguna parte de la parrilla con almohadillas de fibras metálicas ni limpiadores abrasivos; use almohadillas no metálicas o de nailon solamente.

**Precaución:** Asegúrese de que el control de temperatura esté completamente seco antes de conectarlo a la parrilla.

**Nota:** Este producto no debe ser almacenado al aire libre.

## TABLA DE COCCIÓN

La siguiente tabla se debe utilizar solamente como una guía. El tiempo de cocción dependerá 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 en la parte más gruesa de la carne hasta que la temperatura se estabilice.

ALIMENTO	AJUSTE DE TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN <small>Voltee el alimento a mitad del tiempo de cocción</small>	COMENTARIOS
<b>CARNES</b>			
Hamburguesas, de carne fresca, 5 onzas	#4	8 a 10 minutos por cada lado o hasta alcanzar 160°F	Forme en hamburguesas de no más de ½ pulgada de grosor.
Carne al pincho	#4	4 a 6 minutos por cada lado para un término medio crudo 5 a 6 minutos por cada lado para término medio	Corte la carne y los vegetales en cubitos de 1 pulgada. Remoje los pinchos de madera para evitar quemaduras.
Bistec sin grasa ni hueso (filete de lomo, cortado tipo NY, tipo sirloin)	#5	Medio crudo (130 a 140°F) 3 a 4 minutos por cada lado Término medio (140 a 150°F) 4 a 6 minutos por cada lado Término medio cocinado (155 a 160°F) 6 a 8 minutos por cada lado	Basado en un grosor de ¾ de pulgada. Para lograr un bistec más jugoso, deje reposar de 2 a 3 minutos.
Perros calientes	#4	3 a 4 minutos o hasta alcanzar 145°F	Voltee para cocinar de manera uniforme.
<b>AVES</b>			
Pechuga de pollo sin hueso ni piel	#4	10 a 12 minutos por cada lado o hasta alcanzar una temperatura mínima de 165°F en la parte más gruesa	Golpee o corte el pollo a un grosor uniforme para cocinar de manera más uniforme.
Hamburguesas de carne molida de pavo	#4	8 a 10 minutos por cada lado o hasta alcanzar una temperatura mínima de 165°F	Forme en hamburguesas de ½ pulgada de grosor.
<b>CERDO</b>			
Chuletas de cerdo sin hueso	#4	6 a 7 minutos por cada lado o hasta alcanzar una temperatura mínima de 145°F	Basado en un grosor de ¾ de pulgada. Deje reposar por 2 a 3 minutos.
<b>PESCADO/MARISCOS</b>			
Filetes de salmón (5 onzas), sin piel	#5	3 a 4 minutos por cada lado o hasta alcanzar una temperatura mínima de 145°F	Utilizando un cepillo, úntele aceite a la superficie del salmón antes de cocinarlo para evitar que se pegue.
Camarones	#5	2 a 3 minutos o hasta que tenga un color rosado	Mezcle los camarones con un poco de sal antes de cocinarlos.
Filetes de pescado finitos (pescado de bandeja, tilapia, lenguado)	#4	3 a 4 minutos por cada lado o hasta alcanzar 145°F	Úntele aceite con un cepillo para evitar que se pegue.



ALIMENTO	AJUSTE DE TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN <small>Voltee el alimento a mitad del tiempo de cocción</small>	COMENTARIOS
<b>VEGETALES</b> - Mezcle los vegetales en aceite para añadir sabor y evitar que se sequen. Si es necesario, comience con el ajuste de temperatura #4 y luego reduzca a una temperatura más baja y cocínelos hasta que se ablanden.			
Espárragos	#4	6 a 8 minutos o hasta se ablanden, volteándolos a mitad del tiempo de cocción.	El tiempo de cocción variará de acuerdo al diámetro que tengan.
Pimientos, sin semillas y cortados en cuartos	#4	3 a 4 minutos por cada lado	
Cebollas en rebanadas	#4	4 a 6 minutos por cada lado	½-inch thick
Calabacines de verano (calabacín amarillo, verde) en rebanadas	#4	4 a 5 minutos por cada lado	
<b>OTROS ALIMENTOS</b>			
Pizza refrigerada	#4	12 a 14 minutos o hasta que la pizza esté caliente y el queso se haya derretido	No se recomienda asar una pizza congelada.

## MINI HAMBURGUESAS DE POLLO PICANTES ESTILO BÚFALO CON ADEREZO RANCH

**Tiempo de preparación:** 3 minutos, más 1 hora para adobarse

**Tiempo de cocción:** 6 a 8 minutos

**Tiempo total:** 9 a 11 minutos, más 1 hora para adobarse

**Porciones:** 8 mini hamburguesas

### Ingredients:

1 ½ libra de pechuga de pollo	1/3 taza de mayonesa
1 taza de salsa picante estilo Búfalo	2 cucharadas de crema agria
1 paquete de mezcla seca para aderezo Ranch, dividido	2 cucharadas de leche
	8 panes para mini hamburguesas

### Preparación:

1. En un recipiente mediano, mezcle la salsa picante y 2 cucharadas de la mezcla seca para aderezo ranch.
2. Corte el pollo en ocho pedazos de 2" y mézclelos en la mezcla de la salsa caliente. Cubra el recipiente con papel plástico y coloque en el refrigerador por un mínimo de 1 hora, o durante toda la noche.
3. Precaliente la parrilla para interior/externo en el ajuste 4.
4. Coloque el pollo en la parrilla precalentada. Coloque la tapa sobre la parrilla.
5. Cocine el pollo de 6 a 8 minutos por cada lado.
6. Mientras tanto, en un recipiente pequeño, mezcle el resto de la mezcla seca para aderezo Ranch, la mayonesa, la crema agria y la leche para preparar un aderezo.
7. Cubra un pan con la mini hamburguesa de pollo y rocíe el aderezo Ranch por encima. Sirva caliente.

# HAMBURGUESA JUICY LUCY (HAMBURGUESA RELLENADA CON QUESO)

**Tiempo de preparación:** 15 minutos    **Tiempo de cocción:** 8 minutos  
**Tiempo total:** 23 minutos    **Porciones:** 5

## Ingredients:

2 libras de carne de res molida	1 cucharadita de salsa Worcestershire
1 ½ cucharadita de sal	3 onzas de queso cheddar ahumado
1 cucharadita de cebolla en polvo	4 panes, separados y tostados
1 cucharadita de ajo en polvo	

## Preparación:

1. En un recipiente mediano, mezcle la carne molida, la sal, la cebolla en polvo, el ajo en polvo y la salsa Worcestershire. Divida la mezcla para formar 10 hamburguesas de tamaño uniforme.
2. Corte el queso en 15 tiras.
3. Haga una pequeña hendidura en 5 de las hamburguesas. Coloque tres tiras de queso en la hendidura y cubra con la otra hamburguesa. Presione los lados de la hamburguesa para juntarlos bien y así sellar todo el queso.
4. Precaliente la parrilla para interior/externo en el ajuste 4.
5. Coloque las hamburguesas en la parrilla precalentada. Coloque la tapa sobre la parrilla.
6. Cocine las hamburguesas de 4 a 5 minutos por cada lado para término medio crudo y 6 a 7 minutos para término medio.
7. Cubra un pan con una hamburguesa, lechuga y tomate. Sirva inmediatamente para que el queso quede perfectamente derretido.

# PAN QUE SE DESARMA, A LA PARRILLA

**Tiempo de preparación:** 10 minutos    **Tiempo de cocción:** 30 minutos  
**Tiempo total:** 40 minutos    **Porciones:** 8

## Ingredients:

1 barra de pan miche francés (boule) o pan de masa fermentada (sourdough)	3 cucharadas de salsa pesto
3 cucharadas de mantequilla suavizada	2 tazas de queso mozzarella, rallado en tiras gruesas

## Preparación:

1. Precaliente la parrilla interior/externo en el ajuste 5.
2. Corte la barra de pan en forma diagonal de dos diamantes de 2 pulgadas, teniendo cuidado de no cortarla a través del pan.
3. Usando sus dedos, abra cada grieta y unte la mantequilla y la salsa pesto sobre el pan, cubriendo completamente cada pieza.
4. Rellene cada grieta con el queso.
5. Coloque una pieza grande de papel de aluminio debajo del pan y envuelva holgadamente los lados del pan, dejando la parte superior abierta.

6. Coloque el pan envuelto en la parrilla precalentada. Coloque la tapa sobre la parrilla.
7. Cocine el pan for 25 a 30 minutos, hasta que el queso esté derretido.
8. Sirva como una barra grande y vaya halando hacia afuera pedazos grandes de pan ¡para disfrutar!

## MINI QUESADILLAS

**Tiempo de preparación:** 13 minutos    **Tiempo de cocción:** 12 minutos

**Tiempo total:** 25 minutos    **Porciones:** 4

### Ingredients:

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| 8 tortillas de tamaño para fajitas                 | ¼ taza de tomates cortados en cubitos |
| 4 cucharadas de salsa de nacho con queso           | 4 onzas de pollo cortado en cubitos   |
| ¼ taza de frijoles negros, escurridos              | Mantequilla                           |
| ½ taza de queso mejicano, rallado en tiras gruesas |                                       |

### Preparación:

1. Precaliente la parrilla interior/externa en el ajuste 4.
2. Unte mantequilla en la parte de afuera de 2 tortillas. Esparza ½ cucharada de salsa de nacho con queso en la parte de adentro de cada tortilla.
3. Cubra una tortilla con 1 cucharada de frijoles negros, 2 cucharadas de queso rallado, 1 cucharada de tomates y 1 onza de pollo.
4. Coloque el resto de la tortilla con la salsa de nacho con queso encima del pollo y presione ligeramente. Los lados con la mantequilla deben mirar hacia afuera.
5. Repita con las 6 tortillas restantes.
6. Coloque las quesadillas en la parrilla precalentada. Coloque la tapa sobre la parrilla.
7. Cocine las quesadillas 6 minutos por cada lado hasta que el queso esté derretido.
8. Sirva caliente con chips de tortilla o totopos y salsa.

# 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. Usted también puede consultar a nuestro Centro de Protección del Producto en [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica).

## **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/applica](http://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 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.

### **¿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.

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.
- 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 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.
- Toujours fixer la fiche à l'appareil d'abord, puis brancher le cordon dans la prise de courant. Pour débrancher l'appareil, mettre tout bouton de commande en position d'arrêt (OFF), puis débrancher l'appareil de la prise de courant.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Ne pas utiliser de combustible, tel que des briquettes de charbon, avec cet appareil.
- Utiliser l'appareil seulement s'il est branché dans une prise de courant correctement mise à la terre.
- 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.
- Cet appareil ne doit pas être entreposé à l'extérieur.
- S'assurer que le support est bien assemblé et fixé.
- Voir les instructions au sujet de l'assemblage du support dans la rubrique « INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE » de la page 22.
- Ne pas nettoyer ce produit à l'aide d'un jet d'eau ou d'une méthode similaire.
- Le produit doit être rangé à l'intérieur et hors de portée des enfants lorsqu'il ne sert pas.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

### 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 chocs électriques, 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 INDESSERRABLE

**AVERTISSEMENT :** L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

### CORDON

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.

2. Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
3. En cas d'utilisation d'une rallonge :
  - a. Le calibre indiqué 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 électrique 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.
  - d. La rallonge utilisée avec un appareil d'extérieur doit être conçue pour l'extérieur. Ce type de rallonge comporte le suffixe « W » inscrit sur sa surface et une étiquette mentionnant que la rallonge CONVIENT À L'UTILISATION AVEC UN APPAREIL D'EXTÉRIEUR.
  - e. La rallonge doit demeurer sèche et ne pas être en contact avec le sol.

**Remarque :** Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle dont le numéro figure dans les présentes instructions.

## FAMILIARISATION AVEC VOTRE GRIL INTÉRIEUR-EXTÉRIEUR



**Outils supplémentaires requis :** Tournevis crucifo

- |  |   |
|--|---|
| † 1. Poignée du couvercle<br>(pièce n° GFO3320-01)         | † 7. Tube inférieur du support<br>(pièce n° 21098B)         |
| † 2. Couvercle<br>(pièce n° GFO3320-02)                    | † 8. Base du support<br>(pièce n° GFO3320-06)               |
| † 3. Plaque du grill<br>(pièce n° GFO240-01)               | † 9. Pieds du support<br>(pièce n° GFO3320-07)              |
| † 4. Plateau d'égouttage amovible<br>(pièce n° GFO3320-03) | † 10. Sonde de commande de la température (pièce n° 21006A) |
| † 5. Base du grill<br>(pièce n° GFO3320-04)                | 11. Logement de la sonde                                    |
| † 6. Tube supérieur du support<br>(pièce n° GFO3320-05)    | 12. Découpe de la sonde                                     |
- Remarque :** Le symbole † indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur.

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

## UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

### POUR COMMENCER

- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) pour enregistrer la garantie.
- Laver la plaque du gril, le plateau d'égouttage et le couvercle avec de l'eau chaude savonneuse. Bien sécher.

**Important:** Ne pas immerger la sonde de commande de la température dans l'eau ou dans un autre liquide. Pour la nettoyer, l'essuyer à l'aide d'un linge humide et bien la sécher.

### INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

1. Assembler le tube du support en joignant les deux moitiés du tube. Insérer l'extrémité fuselée du tube supérieur du support dans le haut du tube inférieur du support, puis visser les tubes ensemble.
2. Insérer le pied du support dans la base du support jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre. Placer le support sur une surface plane et de niveau.
3. Insérer l'extrémité fendue du tube du support assemblé dans le trou au centre de la base du support, puis pousser fermement vers le bas.
4. Placer la base du gril au dessus du tube du support, et s'assurer que le trou situé au centre de la base du gril est aligné avec le tube.
5. Placer le plateau d'égouttage solidement dans la base du gril.
6. Faire pivoter la base du gril jusqu'à ce que l'encoche sur la base de la plaque du gril soit alignée avec la fente du tube supérieur du support. Placer le gril solidement sur la base du gril. Fixer l'attache du tube supérieur du support à la base du gril.
7. Fixer la poignée du couvercle au couvercle, à partir de l'intérieur, à l'aide d'un tournevis et des vis incluses.
8. Placer le couvercle sur le gril. Le gril est prêt à être utilisé!

### UTILISATION À L'EXTÉRIEUR

1. Tourner la sonde de commande de la température à la position d'arrêt (OFF) et la fixer solidement dans son logement.
2. Brancher l'appareil dans une prise de courant standard. Aligner le réglage de température voulu avec le témoin. Placer le couvercle solidement sur le gril. Laisser le gril préchauffer à la température voulue, soit pendant environ 10 minutes.
3. Soulever le couvercle soigneusement et placer les aliments sur le gril; pour la plupart des aliments, vous devrez remettre le couvercle sur le gril. Cuire jusqu'à ce que les aliments soient cuits, en prenant soin de les retourner au moins une fois à la mi-cuisson pour ce qui est de la plupart des aliments. Ajuster la température selon le besoin.

**Conseil :** Le témoin situé sur la sonde de commande de la température s'allumera et s'éteindra en alternance pendant que le thermostat du gril maintient la bonne température. Cela est normal.

**Remarque :** Pendant la cuisson, de la condensation pourrait se former à l'intérieur du couvercle.

**Important:** Faire preuve de prudence lors du retrait du couvercle.

- Après la cuisson, tourner la sonde de commande de la température à la position d'arrêt (OFF). Le témoin de la sonde de commande de température s'éteindra. Débrancher le gril et le laisser refroidir avant de le désassembler et de le nettoyer. Voir la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE.

**Remarque :** Il est possible de régler la sonde de commande de la température à la position 1 pour garder les aliments chauds pendant une courte période de temps.

**Remarque :** Se servir uniquement d'ustensiles en plastique ou en bois sur la surface antiadhésive.

**Mise en garde :** Les surfaces du gril sont très chaudes durant l'utilisation. Laisser le gril, le plateau d'égouttage, le couvercle et la base du gril refroidir complètement avant de les manipuler et de les nettoyer.

## RÉGLAGES DE TEMPÉRATURE

1 = 100 °C (200 °F)

2 = 140 °C (275°F)

3 = 150 °C (300 °F)

4 = 200 °C (400 °F)

5 = 240 °C (475°F)

## UTILISATION À L'INTÉRIEUR

- Pour utiliser le gril à l'intérieur, détacher puis retirer la base du gril du tube supérieur du support, et placer la base sur une surface résistante à la chaleur.

**Important:** Ne jamais utiliser le gril si sa base n'est pas solidement en place.

**Mise en garde :** Certains finis de comptoir sont plus sensibles à la chaleur; s'assurer que la surface du comptoir peut résister à une température de 65 °C (150 °F) pour éviter de la décolorer ou de l'endommager.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE



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

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Confier la réparation à un technicien qualifié.

- Débrancher le gril et le laisser refroidir avant de le désassembler et de le nettoyer. Nettoyer toutes les pièces à fond après chaque utilisation.
- Retirer la sonde de commande de la température (NE PAS IMMERGER DANS L'EAU). Essuyer à l'aide d'un linge humide et bien sécher.
- Enlever la base du gril et vider le plateau d'égouttage.
- Laver la plaque du gril, le plateau d'égouttage et le couvercle avec de l'eau chaude savonneuse. Bien sécher.

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

**Mise en garde :** Le logement de la sonde de commande de la température doit toujours être complètement sec avant l'utilisation. S'assurer que le logement de la sonde est sec avant d'y insérer la sonde de commande.

**Remarque :** Cet appareil ne doit pas être entreposé à l'extérieur.



## TABLEAU 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 dans la partie la plus épaisse de la viande et attendre que la température se stabilise.

ALIMENT	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON <small>Tourner les aliments à mi-cuisson</small>	CONSEILS/ REMARQUES
<b>VIANDE</b>			
Hamburgers, frais, 115 g (5 oz)	#4	8-10 min par côté ou jusqu'à 71 °C (160 °F)	Former des galettes de 1,3 cm (1/2 po) au plus
Brochettes de bœuf	#4	4-6 min par côté pour mi-saignant 5-6 min par côté pour à point	Découper la viande et les légumes en cubes de 2,5 cm (1 po). Faire tremper les broches en bois pour éviter qu'elles ne brûlent.
Bifteck maigre, désossé (contre-filet, surlonge, filet)	#5	Mi-saignant (55-60 °C/130-140 °F) 3-4 min par côté À point (60-65 °C/140-150 °F) 4-6 min par côté À point/bien cuit (68-71 °C/155-160 °F) 6-8 min par côté	Fondé sur une épaisseur de 1,9 cm (3/4 po). Pour un bifteck plus saignant, laisser reposer 2-3 min avant de servir.
Hot Dogs	#4	3-4 min ou jusqu'à 62 °C (145 °F)	Tourner pour un grillage uniforme.
<b>VOLAILLE</b>			
Poitrine de poulet désossée, sans la peau	#4	10-12 min par côté ou jusqu'à température minimale de 74 °C (165 °F) dans la partie la plus épaisse.	Aplatir la viande au maillet ou couper le poulet en morceaux de même épaisseur pour une cuisson plus uniforme.
Burgers de dinde hachée	#4	8-10 min par côté ou jusqu'à température minimale de 74 °C (165 °F)	Former des galettes de 1,3 cm (1/2 po) d'épaisseur
<b>PORC</b>			
Côtelettes de porc désossé	#4	6-7 min par côté ou jusqu'à température minimale de 62 °C (145 °F)	Fondé sur une épaisseur de 1,9 cm (3/4 po). Laisser reposer 2-3 min
<b>POISSON / FRUITS DE MER</b>			
Filets de saumon 140 g/5 oz), sans peau	#5	3-4 min par côté ou jusqu'à température minimale de 62 °C (145 °F)	Brosser la surface du saumon avec de l'huile avant le grillage pour éviter qu'il ne colle.
Crevettes	#5	2-3 min par côté ou jusqu'à rose	Remuer les crevettes dans un peu de sel avant le grillage.
Minces filets de poisson (perche, tilapia, sole)	#4	3-4 min par côté ou jusqu'à 62 °C (145 °F)	Brosser d'huile pour éviter qu'ils ne collent
<b>LÉGUMES</b> - <i>Tremper les légumes dans l'huile pour ajouter de la saveur et éviter qu'ils ne sèchent. Au besoin, commencer la cuisson à 4, puis réduire la température et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.</i>			
Asperges	#4	6-8 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres; tourner à mi-cuisson pendant le grillage.	Le temps de grillage varie selon le diamètre des aliments.

ALIMENT	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON Tourner les aliments à mi-cuisson	CONSEILS/ REMARQUES
Poivrons, épépinés et en quartiers	#4	3-4 min par côté	
Oignons tranchés	#4	4-6 min par côté	1,2 cm (1/2 po) d'épaisseur
Courges d'été (jaunes, zucchini), tranchées	#4	4-5 min par côté	
<b>AUTRE</b>			
Pizza réfrigérée	#4	12-14 min ou jusqu'à ce que la pizza soit chaude et que le fromage ait fondu.	Il n'est pas recommandé de griller une pizza surgelée.

## MINI QUESADILLAS

**Temps de préparation :** 13 minutes

**Temps de cuisson :** 12 minutes

**Temps total :** 25 minutes

**Portions :** 4

### Ingrédients :

8 tortillas pour fajitas	125 ml (1/2 tasse) de fromage mexicain râpé
60 ml (4 c. à table) de sauce au fromage à nachos	60 ml (1/4 tasse) de tomates en dés
60 ml (1/4 tasse) de haricots noirs en conserve égouttés	115 g (4 oz) de poulet en dés
	Beurre

### Directives :

1. Préchauffer le gril d'intérieur/extérieur au réglage 4.
2. Beurrer le côté extérieur de 2 tortillas. Étendre 8 ml (1/2 c. à table) de sauce au fromage à nachos à l'intérieur de chaque tortilla.
3. Sur une tortilla, ajouter 15 ml (1 c. à table) de haricots noirs, 30 ml (2 c. à table) de fromage râpé en filaments, 15 ml (1 c. à table) de tomates et 30 g (1 oz) de poulet.
4. Placer l'autre tortilla avec de la sauce au fromage sur le dessus du poulet et appuyez légèrement sur elle. Les côtés beurrés doivent être à l'extérieur.
5. Répéter avec les 6 autres tortillas.
6. Placer les quesadillas sur le gril préchauffé. Placer le couvercle sur le gril.
7. Faire griller les quesadillas pendant 6 minutes par côté, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
8. Servir chaud avec des croustilles tortillas et de la salsa

## MINI-HAMBURGERS AU POULET BUFFALO RANCH

**Temps de préparation :** 3 minutes, plus 1 heure pour le marinage

**Temps de cuisson :** De 6 à 8 minutes

**Temps total :** De 9 à 11 minutes, plus 1 heure pour le marinage

**Portions :** 8 mini-hamburgers

### Ingrédients :

- 0,7 kg (1,5 lb) de poitrine de poulet
- 250 ml (1 tasse) de sauce piquante Buffalo
- 1 paquet de mélange sec de vinaigrette ranch, séparé
- 80 ml (1/3 tasse) de mayonnaise
- 30 ml (2 c. à table) de crème sure
- 30 ml (2 c. à table) de lait
- 8 pains à mini-hamburgers

### Directives :

1. Dans un bol moyen, mélanger la sauce piquante et 30 ml (2 c. à table) du mélange sec à vinaigrette ranch.
2. Couper le poulet en huit morceaux de 5 cm (2 po) et incorporer au mélange de sauce piquante. Couvrir le bol à l'aide d'une pellicule plastique et réfrigérer au moins une heure, ou toute la nuit.
3. Préchauffer le gril d'intérieur/extérieur au réglage 4.
4. Placer le poulet sur le gril préchauffé. Placer le couvercle sur le gril.
5. Faire griller le poulet de 6 à 8 minutes de chaque côté.
6. Pendant ce temps, dans un petit bol, mélanger le reste du mélange sec à vinaigrette ranch, la mayonnaise, la crème sure et le lait pour préparer une vinaigrette.
7. Placer une galette de poulet sur un pain et verser un filet de vinaigrette ranch. Servir chaud.

## HAMBURGER AU FROMAGE « JUICY LUCY »

**Temps de préparation :** 15 minutes

**Temps de cuisson :** 8 minutes

**Temps total :** 23 minutes

**Portions :** 5

### **Ingrédients :**

- 0,9 kg (2 lb) de bœuf haché
- 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de sel
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre d'oignon
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre d'ail
- 5 ml (1 c. à thé) de sauce Worcestershire
- 85 g (3 oz) de cheddar fumé
- 4 pains, séparés et grillés

### **Directives :**

1. Dans un bol moyen, mélanger le bœuf haché, le sel, la poudre d'oignon, la poudre d'ail et la sauce Worcestershire. Séparer le mélange en 10 galettes de taille égale.
2. Couper le fromage en 15 lanières.
3. Faire une petite incision dans 5 galettes. Placer trois lanières de fromage dans l'incision et recouvrir d'une autre galette. Presser les côtés afin d'emprisonner le fromage à l'intérieur.
4. Préchauffer le gril d'intérieur/extérieur au réglage 4.
5. Placer les galettes sur le gril préchauffé. Placer le couvercle sur le gril.
6. Faire griller les galettes de 4 à 5 minutes par côté pour qu'elles soient mi-saignantes, et de 6 à 7 minutes pour qu'elles soient à point.
7. Placer une galette, de la laitue et une tranche de tomate sur un pain. Servir immédiatement pendant que le fromage est bien fondant.

# PAIN À DÉCHIRER CUIT SUR LE GRIL

**Temps de préparation :** 10 minutes

**Temps de cuisson :** 30 minutes

**Temps total :** 40 minutes

**Portions :** 8

## **Ingrédients :**

- 1 miche française ou une miche au levain
- 45 ml (3 c. à table) de beurre, ramolli
- 45 ml (3 c. à table) de pesto
- 500 ml (2 tasses) de mozzarella râpé en filaments

## **Directives :**

1. Préchauffer le gril d'intérieur/extérieur au réglage 5.
2. Couper la miche en diagonale, en pointes de 5 cm (2 po), en prenant soin de ne pas traverser la miche au complet.
3. Avec les doigts, ouvrir chaque fente et étendre le beurre et le pesto sur le pain, en recouvrant chaque morceau entièrement.
4. Placer le fromage dans chaque fente.
5. Placer un grand morceau de papier d'aluminium sous le pain et envelopper légèrement les côtés de la miche, en laissant le dessus découvert.
6. Placer le pain enveloppé dans le papier d'aluminium sur le gril préchauffé. Placer le couvercle sur le gril.
7. Faire griller le pain pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
8. Servir la miche entière et déchirer des morceaux de pain.

## 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](http://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.

# PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

## DURACIÓN

Spectrum Brands de México SA de CV garantiza este producto por 3 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**

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**

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 lasso.  
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**

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



**1600 W    120V~    60 Hz**

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

Comercializado por:  
SPECTRUM BRANDS DE MÉXICO,  
SA de C.V Autopista México Querétaro  
No 3069-C Oficina 004  
Colonia San Andrés  
Atenco, Tlalnepantla  
Estado de México,  
C.P. 54040 Mexico.  
Teléfono: (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 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  
Autopista México Querétaro No 3069-C Oficina 004  
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla  
Estado de México, C.P. 54040  
Mexico.  
Teléfono: (55) 5831 – 7070  
Para atención de garantía marque:  
01 (800) 714 2503

Importado por / Imported by:  
Spectrum Brands En Chile,  
Household Products Chile Ltda  
Av. Del Valle 570, Ofic. 704  
Ciudad Empresarial, Huechuraba  
Santiago - Chile  
Fono: (562) 2571 3700

Importado por / Imported by:  
Spectrum Brands Colombia S.A.  
Carrera 17 No.89-40  
Bogotá, Colombia  
Línea de atención al cliente: 018000510012

USA/Canada 1-800-231-9786  
Accessories/Parts 1-800-738-0245  
Register your product at [www.prodprotect.com/applica](http://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](http://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](http://www.prodprotect.com/applica)

**Made in China.**

**Fabricado en China.**

**Fabriqué en Chine.**

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

Los símbolos ® y ™, respectivamente, indican 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.

© 2017 Spectrum Brands, Inc.  
Middleton, WI 53562

T22-5003780  
17676\_00 E/S/F