GEORGE FOREMAN®

GRILL & BROIL

PARRILLA Y ASADOR

GRILLAGE ET RÔTISSAGE

USE AND CARE MANUAL

MANUAL DE USO Y CUIDADO

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GBR5750S

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 dropped or damaged in any manner. Contact the consumer service number listed 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, turn any control to OFF then remove plug from wall outlet.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- The appliance is only to be operated in the positions; Contact and Broil (hinge lock).
- 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.
- Do not attempt to put utensils or foreign objects into the infrared heating and broiling element or the heating element protective cage.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDED 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 cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a long detachable power cord or extension cord is used:
   a) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
   b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord,
   c) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
   d) Store product indoors when not in use – out of reach of children.
   e) Do not clean this product with a water spray or the like.

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

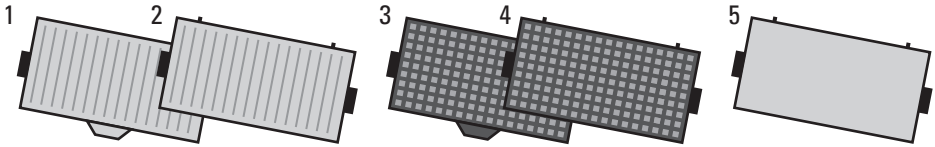
Getting to Know Your Grill & Broil

Product may vary slightly from what is illustrated.

1. Extended handle
† 2. Upper ceramic grill plate (Part # GBR5750S-01)
3. Float and lock hinge
† 4. Lower ceramic grill plate (Part # GBR5750S-02)
† 5. Drip tray (Part # GBR5750S-03)
6. Grill plate push button release (top and bottom)
7. Infrared heating and broiling element
8. Heating element protective cage
9. On/Off switch
10. Power cord (not shown)

Note: † indicates consumer replaceable/ removable parts

Plates Included



Plates Included	Quantity	Part Number
1. Upper ceramic grill plate	1	GBR5750S-01
2. Lower ceramic grill plate	1	GBR5750S-02
3. Upper waffle plate	1	GBR5750S-04
4. Lower waffle plate	1	GBR5750S-05
5. Ceramic griddle plate (lower)	1	GBR5750S-06

CONTROL

1. Hi/Lo broil control button
2. Contact grill variable temperature control dial
3. Indicator lights
   Red: Power On (contact grill mode)
   Blue: Power On (broil mode)
   Green: Preheated (contact grill mode)

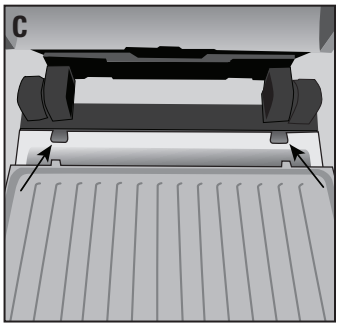
B

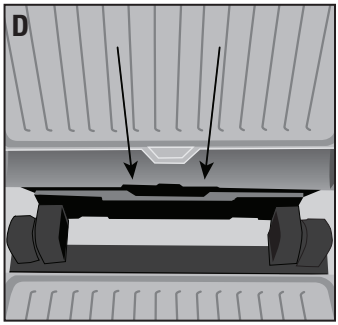
How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

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





ATTACHING THE GRILL PLATES

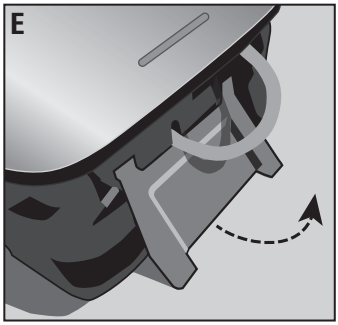
Caution: Attach grill plates when the appliance is cool.

• Insert tabs (on the bottom of the grill plates) into the appliance. Push plates downward until tabs snap into place. Make sure plates are securely fastened before preheating the grill. Lower plate: (C).Upper plate: (D).

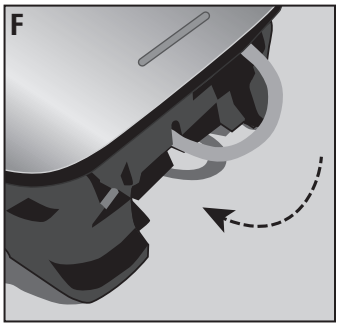
USING THE TILT FLAP

Caution: Adjust the tilt flap when the appliance is cool.

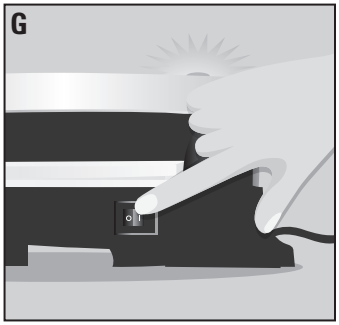
1. For sloped cooking of foods like burgers or chicken: Flip the tilt flap out away from the grill. (E)
2. For horizontal cooking of foods like paninis: Flip the tilt flap to store underneath the grill. (F)



CONTACT GRILLING



1. Securely fasten both grill plates into place and close grill cover.
2. Unwind cord and plug into standard electrical outlet.
3. Press the ON/OFF switch on the back right leg of the grill to the ON position as shown (G).
4. The red Power On indicator light on the top cover of the grill will illuminate.
5. Turn the temperature control dial on the cover of the grill to the desired setting.
6. When the desired temperature is reached, the green preheat indicator light will illuminate.



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

7. Using a pot holder, carefully open the preheated grill and place foods to be cooked on lower grill plate.
8. Close the lid and allow food to cook for desired time.
9. When finished cooking, turn off and unplug the appliance.

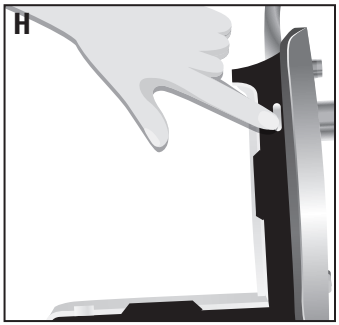
Caution: To avoid sparks at outlet while disconnecting plug, make sure power is off before disconnecting plug from outlet.

10. Using pot holder or oven mitts, carefully open lid and remove food.

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

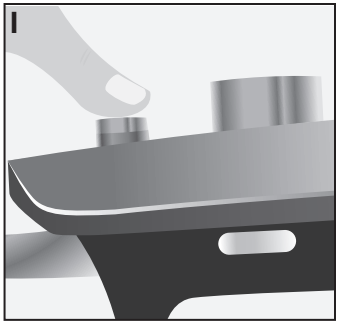
11. Allow the drip tray to cool before removing it from under the grill. Wash and dry the drip tray after each use.

BROILING



1. To broil, open the grill and remove the upper grill plate using the push-button plate release on the right side of the unit. This will expose the infrared heating and broiling element. (H)
2. Ensure that the lower cooking plate is installed.
3. Close the grill cover. When the upper grill plate is removed, the hinge will engage for broil mode and lock the top housing above the lower grill plate.
4. Unwind cord and plug into standard electrical outlet.
5. Press the ON/OFF switch on the back right leg of the grill to the ON position as shown (G).
6. The blue indicator light on the top cover of the grill will illuminate for broil mode.

7. For Hi Broil, push the broil control button on the top housing of the grill until it is depressed. For Lo Broil and top melts, push the broil control button so it is in the elevated position. (I)
8. Allow the lower grill plate to preheat for approximately 5 minutes.



Note: If broiling is to be done directly after contact grilling, no preheat time is necessary. Using oven mitts, carefully remove upper grill plate and place it on a heat resistant surface.

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

9. Using a pot holder, carefully open the preheated grill and place foods to be cooked on lower grill plate.
10. Ensure that food does not contact the heating element protective cage.

Note: Place food directly on cooking plates while using the grill. Do not use foil, parchment, or tray liners on the cooking plates.

11. Close the lid and allow food to cook for desired time.
12. When finished cooking, turn off and unplug the appliance.

Caution: To avoid sparks at outlet while disconnecting plug, make sure power is off before disconnecting plug from outlet.

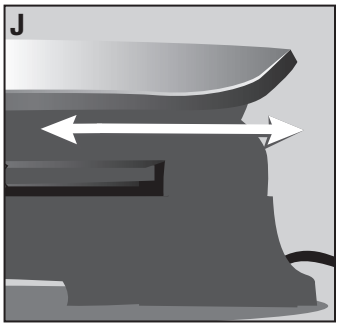
13. Using pot holder or oven mitts, carefully open lid and remove food.

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

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

Broil Setting	Position	Usage
Hi Broil	Depressed	Use for high temperature broiling
Lo Broil	Elevated	Use for low temperature broiling, open faced dishes, and top melts

WAFFLE PLATES



Important: Make sure the unit is in the horizontal position using the tilt flap in the back (bottom) of the grill. (F) (J)

- Attach both waffle plates and set the temperature to 400°F.
- Plug in your grill. Press the ON/OFF switch on the back right leg of the grill to the ON position as shown (G). The red power indicator light will illuminate.
- Once the green preheat indicator light illuminates, pour in the waffle batter. Close the lid.
- Cook 7-9 minutes or until waffles are golden brown.

GRIDDLE PLATE

Important: Make sure the unit is in the horizontal position using the tilt flap in the back (bottom) of the grill. (F) (J)

- Attach griddle plate to bottom of grill.
- Attach the upper grill plate to top of grill, or if desired, remove the upper grill plate to broil while using the griddle plate.

CARE AND CLEANING

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

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

1. Empty the drip tray. Wash in the dishwasher top rack or hand wash with warm, soapy water. Wipe dry.
2. To remove the plates, press the push-button plate release on the right side of the plates and remove from the grill. The plates can be washed in the dishwasher or by hand with warm, soapy water; always dry plates thoroughly before reattaching.
3. Wipe outside of unit with a warm, damp sponge. Dry with soft, dry cloth.
4. DO NOT use steel wool, scouring pads or abrasive cleaners on any part of the grill, including the upper housing reflector.
5. DO NOT immerse the grill in water or any other liquid.
6. Make sure to hold the lid open by hand while cleaning to prevent accidental closing and injury.
7. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by qualified service personnel.
8. After the grill has been cleaned, stand the grill vertically on its back end for space-saving vertical storage.

CONTACT GRILLING COOKING GUIDE

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

FOOD	GRILL TEMP	COOK TIME	COMMENTS
MEAT			
Lean boneless steak (NY Strip, Top Sirloin, Tenderloin)	400°F	Med. Rare 6-8 min. Medium 8-10 min. Med. Well 10-12 min.	Based on a ¾ to 1-inch thick steak
Hamburgers (5 oz.)	425°F	4-6 min.	Cooked to a min. 165°F
Frozen Hamburgers (5 oz.)	425°F	5-7 min.	Cooked to a min. 165°F
Boneless pork chops	400°F	5-6 min.	Cooked to a min. 150°F
Bacon (raw)	400°F	6-8 min.	To desired crispness
Hot Dogs	425°F	2-3 min.	Cooked to 160°F
POULTRY			
Boneless, skinless chicken breast	400°F	10-12 min.	Cooked to 170°F
Turkey Burgers (5 oz.)	400°F	5-7 min.	Cooked to 170°F
FISH/SEAFOOD			
Fresh tuna steak	425°F	1-2 min.	Rare
Salmon Fillets (5 oz.)	425°F	5-7 min.	Cooked to a min.145°F
VEGETABLES / FRUIT			
Summer Squash (zucchini, yellow)	400°F	3-5 min.	Until hot and tender
Onions (1/2-inch slices	400°F	5-6 min.	Until soft and tender
Bell peppers	400°F	5-6 min.	Until tender crisp
Asparagus spears	425°F	3-5 min.	Until tender crisp
Fresh pineapple rings (3/8-inch thick)	425°F	4-5 min.	For extra caramelization sprinkle with sugar

BROILING COOKING GUIDE

FOOD	BROIL SETTING	COOK TIME	COMMENTS
Lean boneless steak (NY Strip, Top Sirloin, Tenderloin)	HIGH	Med. Rare 8-9 min. Medium 9-10 min. Med. Well 10-12 min.	Based on a ¾ to 1-inch thick steak.
Boneless, skinless chicken breast (5 oz.)	HIGH	8-10 min.	Cooked to minimum 170°F
Bacon	HIGH	7-9 min.	Or to desired crispness
Salmon Fillet	HIGH	7-9 min.	Based on a 6-8 oz. fillet, cooked to 145°F
Shrimp (16-20 ct.)	HIGH	3-4 min.	Until pink (150°F)
Tomatoes (halves)	HIGH	3-4 min.	Sprinkle cut surfaces with salt, pepper, and grated Parmesan cheese
Grapefruit (halves)	HIGH	10-12 min.	Sprinkle cut surface with sugar
Open Face Sandwiches	HIGH/LOW	4-5 min. on HIGH to broil sandwich plus 2-3 min. on LOW for cheese melt	Build sandwich on cold grill then broil

GRILL + BROIL COOKING GUIDE

Use the cooking chart below for foods that cook great when both grilled and broiled. After grilling, use oven mitts to remove the top grill plate and place it on a heat resistant surface. Finish cooking the food in broil mode.

FOOD	GRILL TEMP	GRILL TIME	BROIL SETTING	BROIL TIME	COMMENTS
Lean bone-less steak	425°F	2 min.	HIGH	Med. Rare 3-4 min. Medium 5-6 min. Med. Well 6-8 min.	Based on a ¾ to 1-inch thick steak
Cheese Burgers	425°F	4-6 min.	LOW	2-4 min.	After grilling, broil cheese on LOW until melted
Lamb Chops	425°F	2 min.	HIGH	3-5 min.	Minimum of 145°F

RECIPES

OPEN- FACE REUBEN SANDWICH

Prep Time: 5 min., Cook Time: 10 min.

Servings: 2

Ingredients

2 slices rye bread

1 Tbsp. butter, softened

2 Tbsp. 1000 Island dressing

¼ cup sauerkraut, drained

¼ lb. thinly sliced corned beef

2 slices Swiss cheese

Directions

Butter one side of each bread slice. Place bread slices butter side down onto unheated grill plate.

Top bread slices with dressing, sauerkraut and corned beef. Turn broiler ON and broil on HIGH 4-5 min. or until meat is warm.

Add cheese slices; turn broiler to LOW and broil 2-3 min. or until cheese is melted.

RIB-EYE STEAKS WITH COFFEE RUB

Prep Time: 5 min. plus standing time, Cook Time: 10 min.

Servings: 2

Ingredients

2 Tbsp. fine ground coffee

2 Tbsp. sugar

1 Tbsp. garlic powder

2 tsp. chili powder

2 (8 oz.) boneless Rib-Eye steaks, about ¾ inch thick

1 Tbsp. olive oil

Fresh ground salt and pepper

Directions

Mix sugar, coffee, garlic powder and chili powder in small bowl.

Brush both sides of steaks with olive oil; sprinkle with salt and pepper. Rub steaks with coffee mixture; let stand at room temperature 30 min. to allow flavors to blend.

Attach lower grill plate and preheat broiler on HIGH 5 min.

Broil steaks 10-12 min. or to desired doneness. Let stand 3 to 4 min. before serving.

SEARED FRESH TUNA SALAD WITH LEMON THYME VINAIGRETTE

Prep Time: 5 min. plus refrigeration, Cook Time: 5 min.

Servings: 2

Ingredients

Salad:

½ Tbsp. lemon juice
1 tsp. honey Dijon mustard
1 tsp. fresh thyme
1 Tbsp. olive oil
Salt and pepper
2 cups mixed baby greens

2 (4 oz.) fresh tuna steaks
2 Tbsp. olive oil
2 Tbsp. soy sauce
1 Tbsp. brown sugar

Directions

Mix salad dressing ingredients in small bowl. Toss with baby greens. Refrigerate until ready to serve.

Marinate tuna steaks in olive oil, soy sauce and brown sugar in refrigerator 30 min.

Attach upper and lower grill plates and preheat grill to 425°F. Place tuna on grill and sear 1 to 2 minutes to medium rare. Remove tuna; let stand 1 to 2 min. Slice tuna into strips.

Arrange salad greens on plates. Top with sliced tuna.

SPICED GLAZED SALMON

Prep Time: 5 min., Cook Time: 10 min.

Servings: 2

Ingredients

1 tsp. paprika
1 tsp. brown sugar
½ tsp. hot chili powder
½ tsp. ground cumin
2 (5 oz.) salmon fillets
½ Tbsp. canola oil
1 Tbsp. maple syrup

Directions

Mix brown sugar and spices in a small bowl. Brush tops of salmon fillets with oil. Rub spice mixture onto the surface of the salmon.

Attach lower grill plate and preheat broiler on HIGH 5 min. Place salmon on bottom grill plate and broil 5 to 6 min.

Drizzle maple syrup onto the salmon; broil 1 to 2 min. or until desired doneness.

BACON AND CHEESE NACHOS

Prep Time: 5 min., Cook Time: 6 min.

Servings: 4

Ingredients

4 cups tortilla chips (about 4 oz.)

1 cup cheese sauce

1/4 cup shredded Monterey Jack and Cheddar cheese blend

2 bacon slices, cooked and crumbled

2 Tbsp. thinly sliced green onions

2 Tbsp. diced tomatoes

1 Tbsp. sliced black olives

6-8 pickled jalapeno pepper slices

Directions

Layer half the tortilla chips into the bottom of the griddle plate. Top with half the cheese sauce, shredded cheese and bacon. Repeat for second layer.

Attach filled griddle plate to bottom of grill. Broil on HIGH 6 to 8 min. or until cheese is melted and bubbly. Top with onions, tomatoes, olives and pepper slices.

CINNAMON ROLL "WAFFLES"

Prep Time: 5 minutes, Cook Time: 3 minutes

Servings: 8

Ingredients

1 can refrigerated cinnamon rolls with icing

Directions

Attach upper and lower waffle plates to grill. Preheat grill to 400°F.

Place 2 cinnamon rolls on each half of lower waffle plates. Close lid and bake 3 min. or until "waffles" are baked and golden brown.

Repeat with remaining 4 cinnamon rolls.

Spread cinnamon roll waffles with icing. Serve warm.

GRILLED CHICKEN AND RED ONION FLATBREAD PIZZA

Prep Time: 10 min., Cook Time: 25 min.

Servings: 2

Ingredients

1 (5 oz.) marinated chicken breast

1 red onion, sliced 1/2 inch thick

2 (6-inch) round flatbreads

¼ cup sweet barbecue sauce

½ cup shredded Pepper Jack cheese

Directions

Attach upper and lower grill plates; preheat grill to 400°F.

Grill chicken 10-12 min. or until done (170°F). Remove from grill and cut into ½ inch pieces.

Add onions to grill; grill 5-7 min. Remove from grill and separate into rings.

To assemble pizza, divide and spread barbecue sauce between the 2 flatbreads. Top each flatbread with chicken, onions and cheese.

Remove upper grill plate and preheat broiler on HIGH 5 min. Place pizzas on grill plate and broil 4-5 min. or until pizzas are hot and cheese is melted.

NEED HELP?

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

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

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Spectrum Brands, Inc.'s liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Three years after the date of original purchase.

What will we do to help you?

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

How do you get service?

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

What does your warranty not cover?

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

How does state law relate to this warranty?

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

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 instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No opere ningún aparato que tenga el cable o enchufe dañado o después de ocurrir una falla de funcionamiento o si se ha dejado caer o dañado de cualquier manera. Llame al número de servicio para el consumidor que aparece en este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- Para desconectarlo, coloque los controles en la posicion de apagado (OFF) y luego desconecte el enchufe del tomacorriente de la pared.
- El aparato solo debe ser operado en estas posiciones: Por contacto y Asado (bisagra engranada).
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluído 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.
- No trate de colocar utensilios ni objetos externos en el elemento de calor y asado infrarrojo o en la caja protectora del elemento.

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

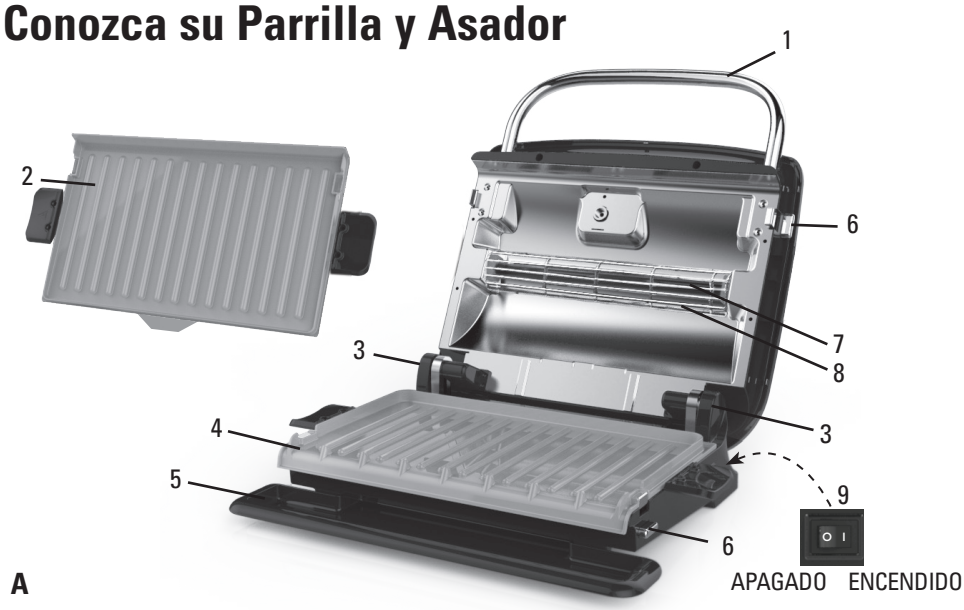
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda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

CABLE ÉLECTRICO

1. El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto, a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
2. Se encuentran disponibles cables de extensión más largos que pueden ser utilizados si se emplea el cuidado debido.
3. Si se utiliza un cable separable o de extensión,
   a) El voltaje eléctrico del cable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato, y
   b) Si el aparato es del tipo que es conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.
   c) El cable debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece accidentalmente.
   d) Cuando los productos no estén en uso, guárdelos adentro, alejados del alcance de os niños.
   e) No limpie este aparato con rociadores de agua ni productos semejantes.

Nota: Si el cordón de alimentación está dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Conozca su Parrilla y Asador

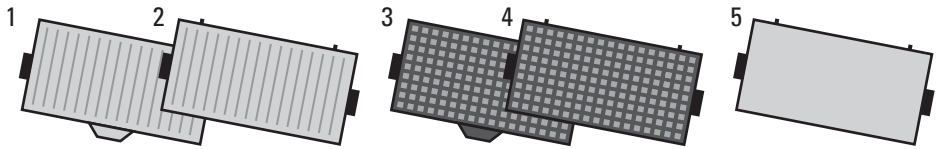


El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

1. Asa extendida
† 2. Placa de parrilla superior de cerámica (pieza no. GBR5750S-01)
3. Bisagra flotante y de cierre
† 4. Placa de parrilla inferior de cerámica (pieza no. GBR5750S-02)
† 5. Bandeja de goteo (pieza no. GBR5750S-03)
6. Botón a presión para liberar la placa de parrilla (superior e inferior)
7. Elemento de calor y para asar, infrarrojo
8. Caja protectora del elemento de calor
9. Interruptor de encendido/apagado (On/Off)
10. Cable de alimentación (no mostrado)

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

Placas incluidas



Placas incluidas	Cantidad	Número
1. Placa de parrilla superior de cerámica	1	GBR5750S-01
2. Placa de parrilla inferior de cerámica	1	GBR5750S-02
3. Placa para wafles, superior	1	GBR5750S-04
4. Placa para wafles, inferior	1	GBR5750S-05
5. Placa de plancha de cerámica (inferior)	1	GBR5750S-06

CONTROL

1. Botón de control para asar a temperatura alta/baja (Hi/Lo)
2. Dial de control de temperatura variable de la parrilla de contacto
3. Luces indicadoras

Rojo: indica que está en funcionamiento (modo de parrilla de contacto)

Azul: indica que está en funcionamiento (modo de asado)

Verde: indica que está precalentado (modo de parrilla de contacto)

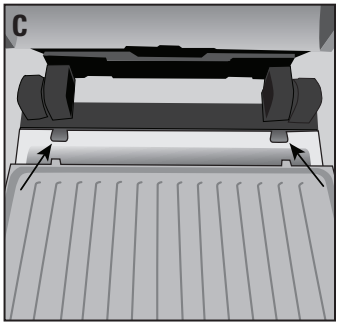
B

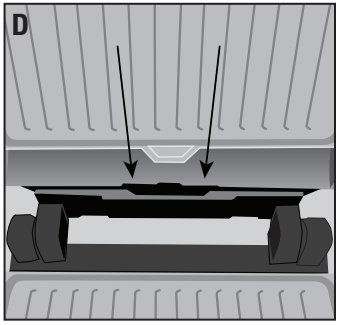
Como Usar

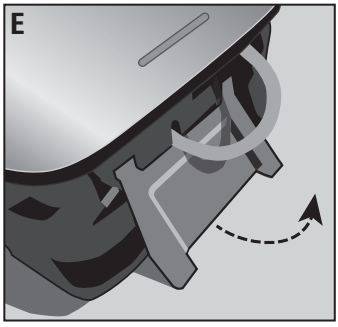
Este producto es para uso doméstico solamente.

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/applica para registrar su garantía.
- Antes del primer uso, lave las placas de cocción y la bandeja de goteo de acuerdo a las instrucciones descritas en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.







COLOCACIÓN DE LAS PLACAS DE LA PARRILLA

Caution: Attach grill plates when the appliance is cool.

- Inserte las lengüetas (en la parte inferior de las placas) dentro del aparato. Empuje las placas hacia abajo hasta que las lengüetas encajen a su lugar. Cerciórese de que las placas estén fijadas antes de precalentar la parrilla. Placa inferior: (C). Placa superior: (D).

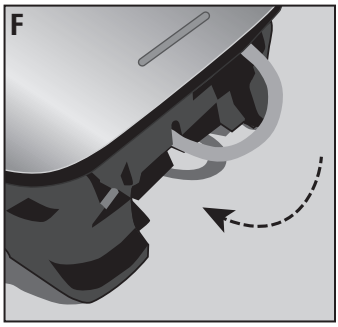
USO DE LA SOLAPA DE INCLINACIÓN

Precaución: Ajuste la solapa de inclinación cuando el aparato este frío.

1. Para cocinar en posición inclinada alimentos

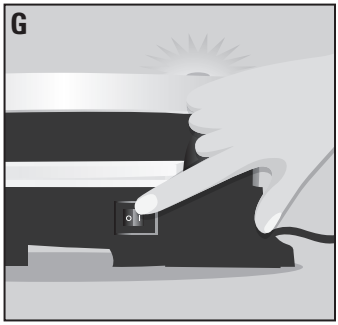
tales como las hamburguesas o el pollo: Mueva la solapa de inclinación lejos de la parrilla. (E)

2. Para cocinar en posición horizontal alimentos tales como los paninis: Mueva la solapa de inclinación debajo de la parrilla. (F)



COCCIÓN A LA PARRILLA POR CONTACTO

1. Fije ambas placas de forma segura en su lugar y cierre la tapa de la parrilla.
2. Desenrolle el cable de alimentación y enchúfelo a un tomacorriente estándar.
3. Presione el interruptor de encendido/apagado (ON/OFF) en la parte posterior de la pata derecha de la parrilla, a la posición de encendido (ON) como es mostrado (G).
4. La luz roja indicadora de funcionamiento en la tapa superior de la parrilla se iluminará.
5. Gire el dial de control de temperatura en la tapa de la parrilla al ajuste deseado.



6. Cuando la temperatura deseada haya sido alcanzada, la luz indicadora verde se iluminará.

Nota: Aceite para cocinar en aerosol no debe ser utilizado en las superficies de las placas de cocción. Las químicas que permiten que el aerosol salga del envase pueden acumularse sobre la superficie de las placas de la parrilla y reducir su eficiencia.

7. Utilizando una agarradera de olla, abra cuidadosamente la parrilla precalentada y coloque los alimentos a ser cocinados sobre la placa inferior.
8. Cierre la tapa y permita que los alimentos se cocinen por el tiempo deseado.
9. Cuando la cocción termine, apgaue el aparato y desenchúfelo.

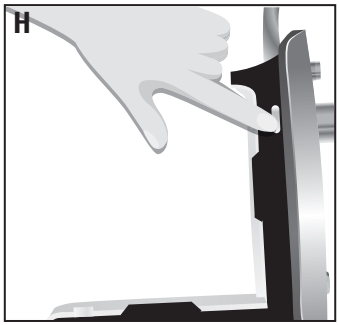
Precaución: Para evitar que se formen chispas en el tomacorriente mientras retira el enchufe, asegúrese de que el aparato esté apagado antes de desconectar el enchufe del tomacorriente.

10. Utilizando una agarradera de olla o guantes de cocina, abra la tapa cuidadosamente y retire los alimentos.

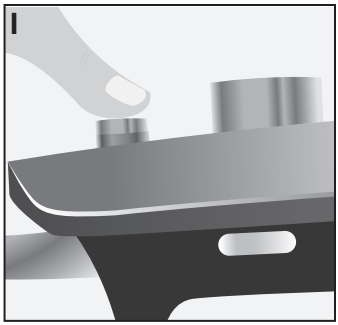
Nota: Siempre utilice utensilios de plástico, nylon o madera resistentes al calor para evitar rayones en la superfcie de cocción de las placas. Nunca utilice pinchos , pinzas, tenedores ni cuchillos de metal.

11. Permita que la bandeja de goteo se enfríe antes de removerla de la parte inferior de la parrilla. Lave y seque la bandeja de goteo después de cada uso.

COCCIÓN EN EL MODO DE ASADO



1. Para asar, abra la parrilla y remueva la placa superior utilizando el botón a presión para liberar la placa, localizado en el lado derecho de la unidad. Esto dejará al descubierto el elemento de calor y de asado infrarrojo. (H)
2. Asegúrese de que la placa de cocción inferior esté instalada.
3. Cierre la tapa de la parrilla. Cuando la placa superior esté removida, la bisagra se engranará para el modo de asado y asegurará la parte superior del aparato arriba de la placa de cocción inferior.
4. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente estándar.
5. Presione el interruptor de encendido/apagado (ON/OFF) en la parte posterior de la pata derecha de la parrilla, a la posición de encendido (ON) como es mostrado (G).
6. La luz indicadora azul en la tapa superior de la parrilla se iluminará para el modo de asado.



7. Para asar a temperatura alta (Hi), presione el botón de control en la parte superior de la parrilla hasta que quede presionado. Para asar a temperatura baja (Lo Broil) y derretir la parte de arriba de los alimentos, presione el botón de control de asado de manera que quede en posición elevada. (I)
8. Deje que la placa inferior se precaliente por aproximadamente 5 minutos.

Nota: Si el asado se lleva a cabo inmediatamente después de la cocción por contacto, no es necesario precalentar el aparato. Utilizando guantes de cocina, con cuidado remueva la placa superior y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Nota: Aceite para cocinar en aerosol no debe ser utilizado en la superficie antiadherente. Las químicas que permiten que el aerosol salga del envase pueden acumularse sobre la superficie de las placas de la parrilla y reducir su eficiencia.

9. Utilizando una agarradera de olla, abra cuidadosamente la parrilla precalentada y coloque los alimentos a ser cocinados sobre la placa inferior.
10. Asegúrese de que los alimentos no estén en contacto con la caja protectora del elemento de calor.

Nota: Coloque los alimentos directo sobre las placas de cocción mientras utiliza la parrilla. No utilice papel de aluminio, papel para reposteria o forros para bandejas en las placas de cocción.

11. Cierre la tapa y permita que los alimentos se cocinen por el tiempo deseado.
12. Cuando la cocción termine, apague el aparato y desenchúfelo.

Precaución: Para evitar que se formen chispas en el tomacorriente mientras retira el enchufe, asegúrese de que el aparato esté apagado antes de desconectar el enchufe del tomacorriente.

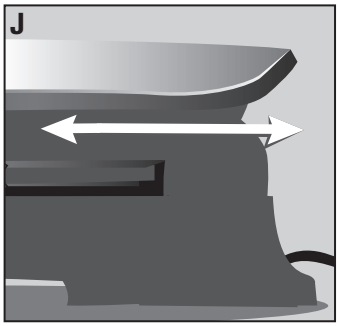
13. Utilizando una agarradera de olla o guantes de cocina, abra la tapa cuidadosamente y retire los alimentos.

Nota: Siempre utilice utensilios de plástico, nylon o madera resistentes al calor para evitar rayones en la superfcie de cocción de las placas. Nunca utilice pinchos , pinzas, tenedores ni cuchillos de metal.

14. Permita que la bandeja de goteo se enfríe antes de removerla de la parte inferior de la parrilla. Lave y seque la bandeja de goteo después de cada uso.

Ajuste para asar	Posición	Uso
Hi Broil (Asar a temperatura alta)	Presionado	Utilice para asar a temperatura alta.
Lo Broil (Asar a temperatura baja)	Elevado	Utilice para asar a temperatura baja, platos de una sola rebanada de pan y para derretir la parte superior de los alimentos.

PLACAS PARA WAFLES



Importante: Asegúrese de que la unidad esté en posición horizontal, utilizando la solapa de inclinación en la parte posterior (inferior) de la parrilla. (F) (J)

- Coloque ambas placas para wafles y ajuste la temperatura a 400°F.
- Enchufe su parrilla. Presione el interruptor de encendido/apagado (ON/OFF) en la parte posterior de la pata derecha de la parrilla, a la posición de encendido (ON) como es mostrado (G). La luz roja indicadora de funcionamiento se iluminará.
- Una vez que la luz verde indicadora se ilumine, vierta la mezcla para wafles. Cierre la tapa.
- Cocine por 7 a 9 minutos o hasta que los wafles estén dorados.

PLACA DE PLANCHA

Importante: Asegúrese de que la unidad esté en posición horizontal, utilizando la solapa de inclinación en la parte posterior (inferior) de la parrilla. (F) (J)

- Coloque la placa de plancha en la parte inferior de la parrilla.
- Coloque la placa superior de parrilla en la parte superior de la parrilla, o si lo desea, retire la placa de parrilla superior para asar mientras utiliza la placa de plancha.

Cuidado y Limpieza

Precaución: Para evitar quemaduras por accidente, permita que el Asador de Contacto se enfríe completamente antes de limpiarlo.

Este producto no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Para servicio, consulte con personal calificado.

1. Vacíe la bandeja de goteo. Lávela en la rejilla superior de la máquina lavaplatos o lave a mano en agua caliente jabonosa. Séquela bien.
2. Para remover las placas, presione el botón a presión para liberar la placa, localizado en el lado derecho de las placas y remuévalas de la parrilla. Las placas pueden ser lavadas en la máquina lavaplatos o a mano con agua caliente, jabonosa; siempre seque bien las placas antes de colocarlas de nuevo en el aparato.
3. Limpie el exterior de la unidad con una esponja tibia, húmeda. Seque con un paño suave y seco.
4. NO utilice lana de acero, almohadillas de fregrar ni limpiadores abrasivos en ninguna parte de la parrilla, incluyendo la caja superior del reflector.
5. NO sumerja la parrilla en agua ni en ningún otro líquido.
6. Asegúrese de sujetar la tapa abierta con la mano mientras limpia para prevenir que se cierre accidentalmente y ocasione lesiones.
7. Cualquier servicio que requiera desensamblaje a no ser que sea para la limpieza mencionada arriba, debe ser realizado por personal de servicio calificado.
8. Después de terminar de limpiar la parrilla, colóquela en posición vertical sobre el extremo posterior para ahorrar espacio al almacenar.

GUÍA DE COCCIÓN A LA PARRILLA POR CONTACTO

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 esté cocinado adecuadamente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) recomienda utilizar un termómetro para carnes para comprobar el punto de cocción del alimento. Inserte el termómetro para carnes en la parte más gruesa de la carne hasta que la temperatura se estabilice.

ALIMENTO	TEMPERATURA DE COCCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
CARNE			
Bistec sin grasa y sin hueso (filete de lomo, cortado tipo NY, tipo sirloin)	400°F	Término medio a crudo 6 a 8 minutos Término medio 8 a 10 minutos Término medio a bien cocinado 10 a 12 minutos	Basado en un bistec de ¾ a 1 pulgada de grosor

ALIMENTO	TEMPERATURA DE COCCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
Hamburguesas (5 onzas)	425°F	4 a 6 minutos	Cocinado a temperatura mínima de 165°F
Hamburguesas congeladas (5 onzas)	425°F	5 a 7 minutos	Cocinado a temperatura mínima de 165°F
Chuletas de puerco sin hueso	400°F	5-6 min.	Cocinado a temperatura mínima de 150°F
Tocino (crudo)	400°F	6 a 8 minutos	O hasta alcanzar el nivel de textura crujiente deseado
Perros calientes	425°F	2 a 3 minutos	Cocinados a 160°F
AVES			
Pechuga de pollo sin hueso y sin piel	400°F	10 a 12 minutos	Cocinada a 170°F
Hamburguesas de pavo (5 oz.)	400°F	5 a 7 minutos	Cocinadas a 170°F
PESCADO/MARISCOS			
Bistec de atún fresco	425°F	1 a 2 minutos	Crudo
Filetes de salmón (5 oz.)	425°F	5 a 7 minutos	Cocinado a temperatura mínima de 145°F
VEGETALES / FRUTAS			
Calabacín de verano (verde, amarillo)	400°F	3 a 5 minutos	Hasta que esté caliente y tierno
Cebollas (rebanadas de 1/2 pulgada)	400°F	5 a 6 minutos	Hasta que estén blandas y tierno
Pimientos	400°F	5 a 6 minutos	Hasta que estén tiernos y crujientes
Espárragos	425°F	3 a 5 minutos	Hasta que estén tiernos y crujientes
Rodajas de piña fresca (3/8 de pulgada de grosor)	425°F	4-5 min.	Para caramelización extra, espolvoree con azúcar

GUIA DE COCCIÓN PARA COCCIÓN EN MODO DE ASAR

ALIMENTO	AJUSTE DE TEMPERATURA PARA ASAR	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
Bistec sin grasa y sin hueso (filete de lomo, cortado tipo NY, tipo sirloin)	ALTA (HIGH)	Término medio a crudo 8 a 9 minutos Término medio 9 a 10 minutos Término medio a bien cocinado 10 a 12 minutos	Basado en un bistec de ¾ a 1 pulgada de grosor
Pechuga de pollo sin hueso y sin piel (5 onzas)	ALTA (HIGH)	8 a10 minutos	Cocinada a temperatura mínima de 160°F
Tocino	ALTA (HIGH)	7a 9 minutos	O hasta alcanzar el nivel de textura crujiente deseado
Filete de salmón	ALTA (HIGH)	7 a 9 minutos	Basado en un filete de 6 a 8 onzas, cocinado a 145°F
Camarones (16 a 20 ct.)	ALTA (HIGH)	3 a 4 minutos	Hasta que esten rosados (150°F)
Tomates (mitades)	ALTA (HIGH)	3 a 4 minutos	Espolvoree las superficies cortadas con sal, pimienta y queso parmesano rallado
Toronja (mitades)	ALTA (HIGH)	10 a 12 minutos	Espolveree la superficie cortada con azúcar
Sándwiches de una sola rebanada de pan	ALTA/BAJA (HIGH/LOW)	4 a 5 minutas en temperatura alta (HIGH) para asar broil sandwich plus 2-3 min. on LOW for cheese melt	Construya el sandwich en parrilla fria y luego áselo

GUÍA PARA COCINAR A LA PARRILLA Y PARA ASAR

Utilice la guía de cocción a continuación para alimentos que se cocinan bien a la parrilla y también asados. Después de cocinar a la parrilla, utilice guantes de cocina para remover la placa superior y colocarla sobre una superficie resistente al calor. Termine de cocinar los alimentos en el modo de asado.

ALIMENTO	TEMPERATURA PARA COCINAR A LA PARRILLA	TIEMPO DE COCCIÓN A LA PARRILLA	AJUSTE DE TEMPERATURA PARA EL MODO DE ASADO	TIEMPO DE COCCIÓN PARA EL MODO DE ASADO	COMENTARIOS
Bistec sin grasa y sin hueso	425°F	2 minutos	ALTA (HIGH)	Término medio a crudo, 3 a 4 minutos Término medio, 5 a 6 minutos Término medio a bien cocinado 6 a 8 minutos	Basado en un bistec de ¾ a 1 pulgada de grosor
Hamburguesas con queso	425°F	4 a 6 minutos	BAJA (LOW)	2 a 4 minutos	Después de cocinar a la parrilla, cocine el queso en modo de asado a temperatura baja (LOW) hasta que esté derretido.
Chuletas de ternera	425°F	2 minutos	ALTA (HIGH)	3 a 5 minutos	Temperatura mínima de 145°F

RECETAS

SANDWICH "REUBEN" ABIERTO

Tiempo de preparación: 5 minutos, Tiempo de cocción: 10 minutos

Porciones: 2

Ingredientes:

2 rebanadas de pan de centeno

1 cucharada de mantequilla, ablandada

2 cucharadas de aderezo para ensalada “Thousand Island”

¼ taza de col fermentada (sauerkraut), bien escurrida

¼ libra de “corned beef”, cortada en rebanadas finitas

2 rebanadas de queso suizo

Preparación:

Unte mantequilla en un lado de cada rebanada de pan. Coloque las rebanadas de pan en la placa de parrilla sin precalentar, con el lado que tiene la mantequilla hacia abajo.

Cubra las rebanadas de pan con el aderezo, la col fermentada y la carne “corned beef”. Encienda el asador y ase en el ajuste de temperatura alta (HIGH) por 4 a 5 minutos o hasta que la carne esté caliente.

Añada las rebanadas de pan; gire el control de temperatura del asador a temperatura baja (LOW) y ase por 2 a 3 minutes o hasta que el queso se haya derretido.

BISTECS DE ENTRAÑA CON MEZCLA DE CAFÉ

Tiempo de preparación: 5 minutos, más el tiempo de reposo

Tiempo de cocción: 10 minutos

Porciones: 2

Ingredientes:

2 cucharadas de café molido fino

2 cucharadas de azúcar

1 cucharada de ajo en polvo

2 cucharaditas de chile en polvo

2 (8 onzas) de bistecs de entraña sin hueso, aproximadamente 3/4 de pulgada de ancho

1 cucharada de aceite de oliva

Pimienta y sal molida frescas

Preparación:

Mezcle el azúcar, el café, el ajo en polvo y el chile en polvo en un recipiente pequeño.

Utilizando un cepillo, unte aceite de oliva en ambos lados de los bistecs; espolvoree con sal y pimienta. Frote los bistecs con la mezcla de café; deje reposar a temperatura ambiente por 30 minutos para permitir que los sabores se incorporen.

Coloque la placa de parrilla inferior y precaliente el asador a temperatura alta (HIGH) por 5 minutos.

Cocine los bistecs por 10 a 12 minutos o hasta alcanzar el punto de cocción deseado. Deje reposar por 3 a 4 minutos antes de servir.

ENSALADA DE ATÚN FRESCO CON VINAGRETA DE LIMÓN Y TOMILLO

Tiempo de preparación: 5 minutos, más el tiempo de refrigeración

Tiempo de cocción: 5 minutos

Porciones: 2

Ingredientes:

Ensalada:

1/2 cucharada de jugo de limón

1 cucharadita de mostaza con miel Dijon

1 cucharadita de tomillo fresco

1 cucharada de aceite de oliva

Sal y pimienta

2 tazas de lechugas tiernas mezcladas

2 (4 onzas) de bistecs de atún fresco

2 cucharadas de aceite de oliva

2 cucharadas de salsa de soja

1 cucharada de azúcar moreno

Preparación:

Mezcle los ingredientes del aderezo para la ensalada en un recipiente pequeño. Mézclelos con las lechugas tiernas. Refrigere hasta que esté listo para servir.

Adobe los bistecs de atún con el aceite oliva, la salsa de soja y la azúcar moreno en el refrigerador por 30 minutos.

Coloque las placas de parrilla superior e inferior y precaliente la parrilla a 425°F. Coloque los bisects de atún en la placa y selle por 1 a 2 minutos de término medio a crudo. Retire el atún; deje reposar 1 a 2 mintuos. Corte el atún en tiras.

Arregle las lechugas sobre los platos de servir. Colque el atún cortado en tiras por encima.

SALMÓN GLASEADO CON ESPECIAS

Tiempo de preparación: 5 minutos, Tiempo de cocción: 10 minutos

Porciones: 2

Ingredientes:

1 cucharadita de pimentón

1 cucharadita de azúcar moreno

½ cucharadita de chile en polvo

½ cucharadita de comino molido

2 (5 onzas) de filetes de salmón

½ cucharada de aceite canola

1 cucharada de sirope de arce

Preparación:

Mezcle el azúcar moreno y las especias en un recipiente pequeño. Utilizando un cepillo, unte aceite en la parte de arriba de los filetes de salmón. Frote la mezcla de especias sobre la superficie del salmón.

Coloque la placa de parrilla inferior y precaliente el asador a temperatura alta (HIGH) por 5 minutos. Coloque el salmón en la placa inferior y ase durante 5 a 6 minutos.

Eche un poco del sirope de arce por encima del salmón; ase por 1 a 2 minutos o hasta que alcance el punto de cocción deseado.

NACHOS CON TOCINO Y QUESO

Tiempo de preparación: 5 minutos, Tiempo de cocción: 10 minutos

Porciones: 4

Ingredientes:

4 tazas de chips de tortilla o totopos (aproximadamente 4 onzas)

1 taza de salsa de queso

1/4 taza de mezcla de queso Monterrey Jack y cheddar rallado

2 tiras de tocino, cocinadas y desmoronadas

2 cucharadas de cebollas verdes, cortadas en rebanadas finas

2 cucharadas de tomates, cortados en cubos

1 cucharada de aceitunas negras, cortadas en rebanadas

6 a 8 rebanadas de pimiento jalapeño encurtido

Preparación:

Coloque una capa de la mitad de las chips de tortilla en el fondo de la placa de plancha. Cubra con la mitad de la salsa de queso, el queso ralldo y el tocino. Repita para una segunda capa.

Coloque la placa de plancha rellena en el fondo de la parrilla. Ase a temperatura alta (HIGH) por 6 a 8 minutos o hasta que el quese esté derretido y burbujeante. Cubra con las cebollas, los tomates, las aceitunas y las tiras de pimiento.

"WAFLES" DE PANECILLOS DE CANELA

Tiempo de preparación: 5 minutos, Tiempo de cocción: 5 minutos

Porciones: 8

Ingredientes:

1 lata de panecillos de canela con glaseado refrigerados

Preparación:

Coloque las placas para wafles inferior e inferior en la parrilla. Precaliente la parrilla a 400°F.

Coloque 2 panecillos de canela en cada mitad de la placa para wafles inferior. Cierre la tapa y cocine por 3 minutos o hasta que los "wafles" estén cocinados y dorados.

Repita con los 4 panecillos de canela restantes.

Esparza glaseado sobre los wafles de panecilloss de canela. Sírvalos caliente.

POLLO A LA PARRILLA Y PIZZA DE PAN PLANO (FLATBREAD) CON CEBOLLA ROJA

Tiempo de preparación:10 minutos, Tiempo de cocción: 25 minutos

Porciones: 2

Ingredientes:

1 (5 onzas) de pechuga de pollo adobada

1 cebolla roja, cortada en rebanadas de 1/2 pulgada de ancho

2 (6 pulgadas) de pan plano (flatbread) redondo

1/4 taza de salsa barbacoa dulce

1/2 taza de queso Pepper Jack rallado

Preparación:

Coloque las placas de parrilla superior e inferior; precaliente la parrilla a 400°F.

Cocine el pollo por 10 a 12 minutos o hasta que alcance su punto de cocción (170°F). Retírelo de la parrilla y corte en trozos de 1/2 pulgada.

Añada las cebolla a la parrilla; cocine por 5 a 7 minutos. Retire de la parrilla y sepárelas en forma de aros.

Para armar la pizza, divida y esparza la salsa barbacoa entre los dos panes planos. Cubra cada pan plano con el pollo, las cebollas y el queso.

Remueva la placa de parrilla superior y precaliente el asador a temperatura alta (HIGH) por 5 minutos. Coloque las pizzas en la placa de parrilla y ase por 4 a 5 minutos o hasta que las pizzas estén calientes y el queso se haya derretido.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame gratis al número “800” que aparece en la cubierta de este manual. No devuelva el producto al establecimiento de compra. No envíe el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web que aparece en la cubierta de este manual.

Tres años de garantía limitada

(Aplica solamente en Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Spectrum Brands, Inc. no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por tres años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?

- El consumidor recibe un producto de reemplazo nuevo o restaurado de fábrica, parecido al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor www.prodprotect.com/applica, o se puede llamar gratis al número 1-800-231-9786, para obtener información relacionada al servicio de garantía.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame gratis al 1-800-738-0245.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los daños al producto ocasionados por el uso comercial
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de cualquier manera
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque relacionados con el reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (sin embargo, por favor observe que algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de los daños y perjuicios indirectos ni incidentales, de manera que esta restricción podría no aplicar a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

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

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, qui a été échappé ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle en composant le numéro indiqué dans le présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique ou près d'un tel appareil, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour debrancher, mettre l'appareil hors tension en tournant tous les boutons a « OFF », puis retirer la fiche de la prise murale.
- L'appareil ne doit être utilisé fonction qu'en mode Contact ou Rôtissage (verrou à charnière).
- 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.
- Ne pas tenter d'introduire des ustensiles ou des corps étrangers dans l'élément chauffant et de rôtissage à infrarouge ou dans le boîtier protecteur de l'élément chauffant.

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

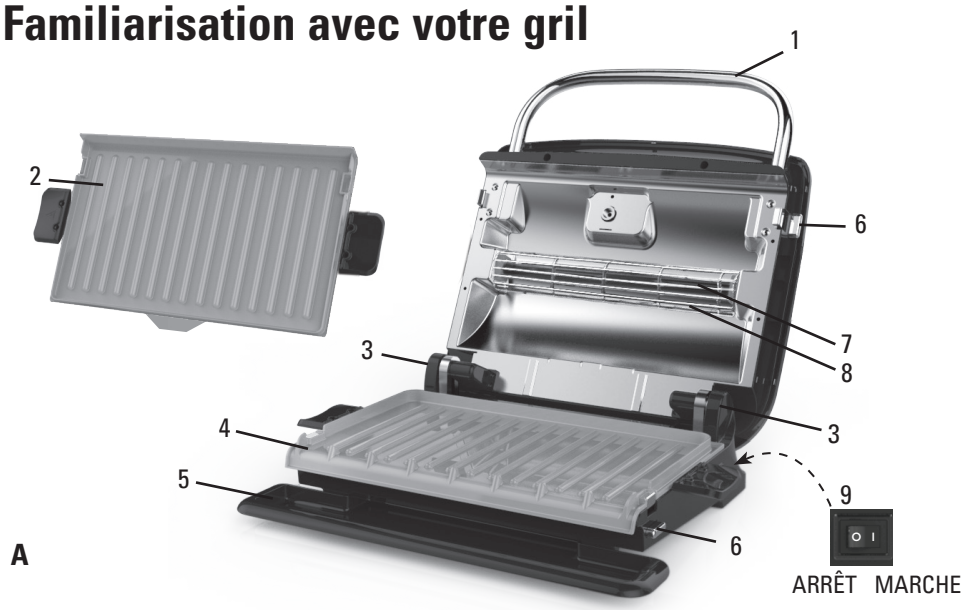
AVERTISSEMENT: L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation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

CORDON

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler les pieds ou de trébucher avec un cordon plus long.
2. Des rallonges électriques plus longues sont offertes et peuvent être utilisées avec prudence.
3. Si vous utilisez un cordon d'alimentation amovible long ou une rallonge :
   a) le calibre indiqué du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil;
   b) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches;
   c) le cordon 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) le produit doit être rangé à l'intérieur et hors de portée des enfants lorsqu'il ne sert pas; et
   e) ce produit ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau ou d'une méthode similaire.

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

Familiarisation avec votre gril

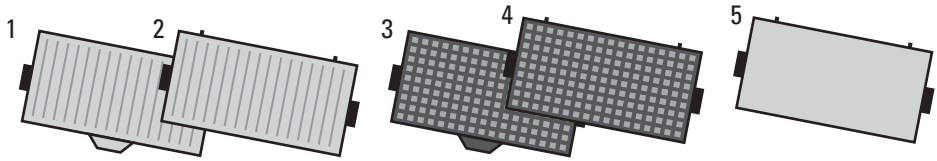


Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

1. Poignée allongée
† 2. Plaque supérieure du gril en céramique (pièce nº GBR5750S-01)
3. Charnière ajustable et verrouillable
† 4. Plaque inférieure du gril en céramique (pièce nº GBR5750S-02)
† 5. Plateau d'égouttage (pièce nº GBR5750S-03)
6. Dégagement à bouton-poussoir de la plaque du gril (supérieure et inférieure)
7. Élément chauffant et de grillage à l'infrarouge
8. Boîtier protecteur de l'élément chauffant
9. Interrupteur marche/arrêt
10. Cordon d'alimentation (non illustré)

Remarque : Le symbole « † » indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur.

Plaques incluses



Plaques incluses	Quantité	Numéro
1. Plaque supérieure du gril en céramique	1	GBR5750S-01
2. Plaque inférieure du gril en céramique	1	GBR5750S-02
3. Plaque à gaufres supérieure	1	GBR5750S-04
4. Plaques à gaufres inférieure	1	GBR5750S-05
5. Plaque chauffante en céramique (inférieure)	1	GBR5750S-06

COMMANDES

1. Bouton de commande de rôtissage (température élevée/basse)
2. Cadran de réglage de température variable du gril double face
3. Témoins lumineux

Rouge : Témoin de fonctionnement (mode de cuisson par contact)

Bleu : Témoin de fonctionnement (mode de rôtissage)

Vert : Témoin de préchauffage (mode de cuisson par contact)

B

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

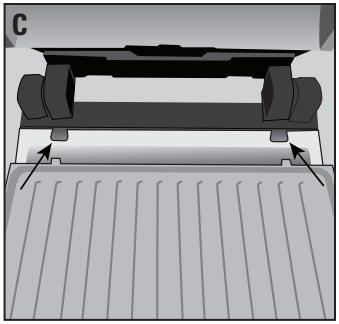
POUR COMMENCER

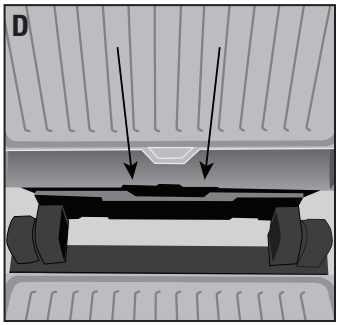
- Retirer tout materiau d'emballage, tout autocollant appose sur le produit, et la bande de plastique entourant la fiche.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Avant la première utilisation, nettoyer les plaques de cuisson et le plateau d'égouttage en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.

FIXATION DES PLAQUES DU GRIL

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

•Insérer les pattes (au bas des plaques du gril) dans l'appareil. Appuyer sur les plaques jusqu'à ce que les pattes se fixent en place. S'assurer que les plaques sont bien fixées avant de préchauffer le gril. Plaque inférieure : (C). Plaque supérieure : (D).

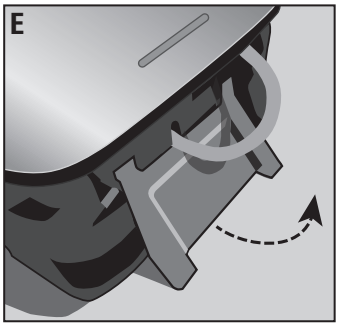


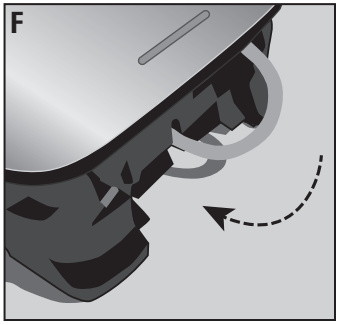


UTILISATION DU RABAT INCLINABLE

Mise en garde : Régler le rabat inclinable lorsque l'appareil est froid.

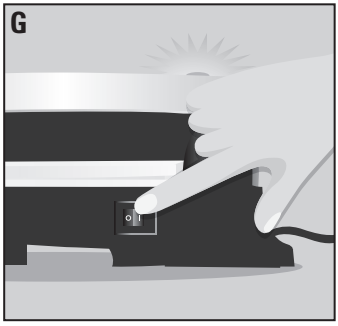
1. Pour la cuisson en angle d'aliments tels que des galettes de viande ou du poulet : Basculer le rabat de manière à l'éloigner du gril. (E)
2. Pour la cuisson à l'horizontale d'aliments tels que des paninis : Basculer le rabat de manière à le ranger sous le gril. (F)





GRIL DOUBLE FACE

1. Bien fixer en place les deux plaques du gril puis fermer le couvercle du gril.
2. Dérouler le cordon et le brancher dans une prise de courant standard.
3. Appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) se trouvant sur la patte arrière droite du gril pour le mettre en marche (ON) (G).
4. Le témoin de fonctionnement rouge sur le dessus du gril s'allumera.
5. Tourner le sélecteur de température sur le dessus du gril à la position désirée.
6. Lorsque la température voulue est atteinte, le témoin de préchauffage vert s'allumera.



Remarque : Éviter l'emploi d'aérosol de cuisson sur les surfaces des plaques. Les produits chimiques permettant la vaporisation peuvent s'accumuler sur la surface des plaques du gril et réduire leur efficacité.

7. Ouvrir le gril préchauffé avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four et placer les aliments à cuire sur la plaque inférieure du gril.
8. Fermer le couvercle et laisser les aliments cuire pendant le temps de cuisson désiré.
9. La cuisson terminée, éteindre et débrancher l'appareil.

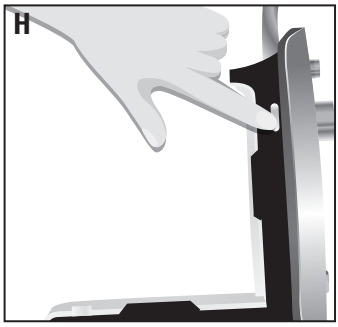
Mise en garde : Pour éviter toute étincelle à proximité de la prise au moment du débranchement, s'assurer que l'appareil est éteint avant de débrancher le cordon de la prise de courant.

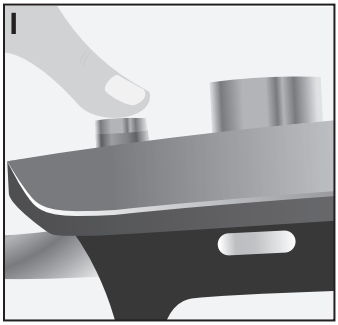
10. Ouvrir le gril avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four et retirer les aliments.

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

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

GRILLAGE





1. Pour rôtir, ouvrir le gril et retirer la plaque supérieure en appuyant sur le bouton de dégagement se trouvant sur le côté droit de l'appareil pour exposer l'élément chauffant et de grillage à l'infrarouge. (H)
2. S'assurer que la plaque de cuisson inférieure est installée.
3. Fermer le couvercle du gril. Lorsque la plaque supérieure est retirée, la charnière s'adapte au mode de rôtissage et verrouille le boîtier supérieur au-dessus de la plaque inférieure.
4. Dérouler le cordon et le brancher dans une prise de courant standard.
5. Appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) se trouvant sur la patte arrière droite du gril pour le mettre en marche (ON) (G).
6. Le témoin de fonctionnement bleu sur le dessus du gril s'allumera pour indiquer le mode de rôtissage.
7. Pour griller à haute température, appuyer sur le bouton de commande de grillage se trouvant sur le boîtier supérieur du gril jusqu'à ce qu'il soit en position enfoncée. Pour griller à basse température et faire fondre une garniture, appuyer sur le bouton de commande de grillage de façon à ce qu'il soit en position relevée. (I)
8. Préchauffer la plaque inférieure pendant environ 5 minutes.

Remarque : Si le grillage est fait directement après avoir utilisé l'appareil comme gril double face, il ne sera pas nécessaire de préchauffer le gril. À l'aide de gants de cuisine, retirer délicatement la plaque supérieure et la déposer sur une surface résistant à la chaleur.

Remarque : Éviter l'emploi d'aérosol de cuisson sur les surfaces antiadhésives. Les produits chimiques permettant la vaporisation peuvent s'accumuler sur la surface des plaques du gril et réduire leur efficacité.

9. Ouvrir le gril préchauffé avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four et placer les aliments à cuire sur la plaque inférieure du gril.
10. S'assurer que les aliments n'entrent pas en contact avec le boîtier protecteur de l'élément chauffant.

Remarque : Placer les aliments directement sur les plaques de cuisson pendant l'utilisation. Ne pas utiliser de papier d'aluminium, de papier parchemin ou de couvre-plateaux sur les plaques de cuisson.

11. Fermer le couvercle et laisser les aliments cuire pendant le temps de cuisson désiré.
12. La cuisson terminée, éteindre et débrancher l'appareil.

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

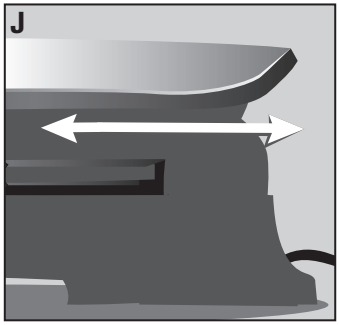
13. Ouvrir le gril avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four ou de gants de cuisine et retirer les aliments.

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

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

Réglage pour le grillage	Position du bouton	Utilisation
Grillage à haute température	Enfoncée	Pour griller à haute température
Grillage à basse température	Relevée	Pour griller des canapés ou des sandwiches ouverts ou faire fondre une garniture à basse température

PLAQUES À GAUFRES



Important : S'assurer que l'appareil est en position horizontale en utilisant le rabat à l'arrière (fond) du gril. (F) (J)

- Installer les deux plaques à gaufres et régler la température à 200 °C (400 °F).
- Brancher le gril. Appuyer sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT (ON/OFF) se trouvant sur la patte arrière droite du gril pour le mettre en marche (ON) (G). Le témoin de fonctionnement rouge s'allumera.
- Une fois que le témoin de préchauffage vert s'allume, verser la pâte à gaufre. Fermer le couvercle.
- Cuire pendant 7 à 9 minutes ou jusqu'à ce que les gaufres soient brun doré.

PLAQUE CHAUFFANTE

Important : S'assurer que l'appareil est en position horizontale en utilisant le rabat à l'arrière (fond) du gril. (F) (J)

- Fixer la plaque chauffante à la partie inférieure du gril.
- Fixer la plaque supérieure à la partie supérieure du gril, ou si vous le désirez, retirer la plaque supérieure pour pouvoir griller tout en utilisant la plaque chauffante.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Mise en garde : Pour éviter les chocs électriques et les brûlures accidentels, débrancher l'appareil de la prise de courant avant le nettoyage et laisser refroidir le gril complètement.

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

1. Vider le plateau d'égouttage. Laver au lave-vaisselle dans le panier supérieur ou à la main à l'eau tiède savonneuse. Bien sécher.
2. Pour retirer les plaques du gril, appuyer sur le bouton de dégagement sur le côté droit des plaques. Les plaques peuvent être lavées au lave-vaisselle ou à la main à l'eau tiède savonneuse; toujours bien sécher les plaques avant de les remettre en place.
3. Essuyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'une éponge humide tiède. Sécher à l'aide d'un linge sec doux.
4. NE PAS utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer les pièces du gril, y compris le réflecteur du boîtier supérieur.
5. NE PAS immerger le gril dans l'eau ou dans un autre liquide.
6. S'assurer de tenir le couvercle ouvert pendant le nettoyage pour éviter tout risque de fermeture accidentelle et de blessure.
7. Tout entretien, autre que le nettoyage ci-dessus, requérant un démontage doit être effectué par un technicien qualifié.
8. Une fois que le grille est nettoyé, le mettre à la verticale sur son dos pour économiser de l'espace de rangement

GUIDE DE CUISSON POUR LE GRIL DOUBLE FACE

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, le département américain de l'Agriculture recommande d'utiliser un thermomètre à viande pour vérifier si les aliments ont atteint leur degré de cuisson. Insérer le thermomètre dans la partie la plus épaisse de la viande et attendre que la température se stabilise.

ALIMENT	TEMPÉRATURE DU GRIL	TEMPS DE CUISSON	REMARQUES
VIANDE			
Lean boneless steak (NY Strip, Top Sirloin, Tenderloin)	200 °C (400 °F)	Mi-saignant de 6 à 8 min À point de 8 à 10 min À point-bien cuit de 10 à 12 min.	En fonction d'une épaisseur de 2 à 2,5 cm (3/4 à 1 po).
Hamburger (227 g (5 oz))	220 °C (425 °F)	De 4 à 6 min	Cuit à une température minimale de 74 °C (165 °F)

ALIMENT	TEMPÉRATURE DU GRIL	TEMPS DE CUISSON	REMARQUES
Hamburger congelé (115 g (5 oz))	220 °C (425 °F)	De 5 à 7 min	Cuit à une température minimale de 74 °C (165 °F)
Côtelettes de porc désossées	200 °C (400 °F)	5 ou 6 min	Cuit à une température minimale de 66 °C (150 °F)
Bacon (cru)	200 °C (400 °F)	De 6 à 8 min	Jusqu'à la consistance croustillante désirée
Hot-dogs	220 °C (425 °F)	2 ou 3 min	Cuits à 71 °C (160 °F).
VOLAILLE			
Poitrine de poulet désossée, sans la peau	200 °C (400 °F)	De 10 à 12 min	Cuite à 77 °C (170 °F).
Hamburger à la dinde (115 g (5 oz))	200 °C (400 °F)	De 5 à 7 min	Cuite à 77 °C (170 °F).
POISSONS/FRUITS DE MER			
Darne de thon frais	220 °C (425 °F)	1 ou 2 minute(s)	Saignant
Filets de saumon (115 g (5 oz))	220 °C (425 °F)	De 5 à 7 min	63 °C (145 °F)
LÉGUMES / FRUITS			
Courges d'été (jaunes, courgettes)	200 °C (400 °F)	De 3 à 5 min	Jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et tendres
Oignons (en tranches de 1,5 cm (1/2 po))	200 °C (400 °F)	5 ou 6 min	Jusqu'à ce qu'ils soient mous et tendres
Poivrons	200 °C (400 °F)	5 ou 6 min	Jusqu'à ce qu'ils soient tendres et croustillants
Tiges d'asperges	220 °C (425 °F)	De 3 à 5 min	Jusqu'à ce qu'elles soient tendres et croustillantes
Rondelles d'ananas frais	220 °C (425 °F)	4 ou 5 min	Pour une meilleure caramélisation, saupoudrer de sucre

TABLEAU DE CUISSON POUR LE GRILLAGE

ALIMENT	RÉGLAGE POUR LE GRILLAGE	TEMPS DE CUISSON	REMARQUES
Bifteck maigre, désossé (Bifteck de coquille d'aloyau, haut de surlonge, filet mignon)	À HAUTE TEMPÉRATURE (HIGH)	Mi-saignant 8 ou 9 min À point 9 ou 10 min À point-bien cuit de 10 à 12 min	En fonction d'une épaisseur de 2 à 2,5 cm (3/4 à 1 po)
Poitrine de poulet désossée, sans la peau (115 g (5 oz))	À HAUTE TEMPÉRATURE (HIGH)	De 8 à 10 min	Cuite à une température minimale de 74 °C (160 °F)
Bacon	À HAUTE TEMPÉRATURE (HIGH)	De 7 à 9 min	Ou jusqu'à la consistance croustillante désirée
Filet de saumon	À HAUTE TEMPÉRATURE (HIGH)	De 7 à 9 min	Pour un filet de de 170 à 225 g (6 à 8 oz), cuit à 63 °C (145 °F)
Crevettes (de 16 à 20)	À HAUTE TEMPÉRATURE (HIGH)	3 ou 4 min	Jusqu'à ce que la chair soit rose (65 °C (150 °F))
Tomates (moitiés)	À HAUTE TEMPÉRATURE (HIGH)	3 ou 4 min	Saupoudrer le côté coupé de sel, de poivre et de parmesan râpé
Pamplemousse (moitiés)	À HAUTE TEMPÉRATURE (HIGH)	De 10 à 12 min	Saupoudrer le côté coupé de sucre
Sandwiches ouverts	À HAUTE/BASSE TEMPÉRATURE (HIGH/LOW)	4 ou 5 min à HAUTE TEMPÉRATURE (HIGH) pour griller le sandwich en plus de 2 ou 3 min à BASSE TEMPÉRATURE (LOW) pour faire fondre le fromage	Assembler le sandwich sur le gril froid puis le griller

GUIDE DE CUISSON - GRILLAGE + RÔTISSAGE

Utiliser le guide de cuisson ci-dessous pour les aliments idéals pour le grillage et rôtissage. Après la cuisson, utiliser des gants de cuisine pour retirer la plaque supérieure et la déposer sur une surface résistant à la chaleur. Terminer la cuisson des aliments en mode de rôtissage.

ALIMENT	TEMP-ÉRATURE DU GRIL	TEMPS DE GRILLAGE	RÉGLAGE POUR LE RÔTISSAGE	TEMPS DE RÔTISSAGE	REMARQUES
Bifteck maigre, désossé	220 °C (425 °F)	2 min	ÉLEVÉE	Mi-saignant 3-4 min À point 5-6 min À point-bien cuit 6-8 min	En fonction d'une épaisseur de 2 cm (3/4 po).
Hamburgers au fromage	220 °C (425 °F)	4 à 6 min	BASSE	2-4 min	Après le grillage, faire rôtir le fromage à BASSE température jusqu'à ce qu'il soit fondu
Côtelettes d'agneau	220 °C (425 °F)	2 min	ÉLEVÉE	3-5 min	Minimale de 63 °C (145 °F)

RECETTES

SANDWICH REUBEN OUVERT

Temps de préparation : 5 min Temps de cuisson : 10 min

Portions : 2

Ingrédients

2 tranches de pain de seigle

15 ml (1 c. à table) de beurre, ramolli

30 ml (2 c. à table) de vinaigrette Mille-Îles

60 ml (1/4 tasse) de choucroute, égouttée

125 g (1/4 lb) de bœuf salé, coupé en fines tranches

2 tranches de fromage suisse

Directives

Beurrer un côté de chaque tranche de pain. Placer les tranches de pain, côté beurré vers le bas, sur la plaque du gril non chauffée.

Ajouter la vinaigrette, la choucroute et le bœuf salé sur les tranches de pain. Mettre le gril en marche (ON) et griller à haute température (HIGH) 4 ou 5 min ou jusqu'à ce que la viande soit chaude.

Ajouter les tranches de fromage, baisser le gril à basse température (LOW) et griller 2 ou 3 min ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

BIFTECKS DE FAUX-FILET AU PARFUM DE CAFÉ

Temps de préparation : 5 min plus temps de repos, Temps de cuisson : 10 min

Portions : 2

Ingrédients

30 ml (2 c. à table) de café moulu finement

30 ml (2 c. à table) de sucre

15 ml (1 c. à table) de poudre d'ail

10 ml (2 c. à thé) de poudre de chili

2 biftecks de faux-filet de 225 g (8 oz), d'une épaisseur d'environ 2 cm (3/4 po)

15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive

Sel et poivre fraîchement moulus

Directives

Dans un petit bol, mélanger le sucre, le café, la poudre d'ail et la poudre de chili.

Badigeonner les deux côtés des steaks d'huile d'olive; saler et poivrer. Enduire les steaks du mélange de café; laisser reposer à la température ambiante pendant 30 minutes pour permettre aux saveurs de se mélanger.

Fixer la plaque inférieure au gril et préchauffer le gril à haute température (HIGH) pendant 5 min.

Faire griller les steaks pendant 10 à 12 min, ou jusqu'à la cuisson désirée. Laisser reposer 3 ou 4 minutes avant de servir.

SALADE DE THON FRAIS AVEC VINAIGRETTE AU CITRON ET AU THYM

Temps de préparation : 5 min, plus temps de réfrigération, Temps de cuisson : 5 min

Portions : 2

Ingrédients

Salade :

8 ml (1/2 c. à table) de jus de citron

5 ml (1 c. à thé) de moutarde de Dijon au miel

5 ml (1 c. à thé) de thym frais

15 ml (1 c. à table) d'huile d'olive

Sel et poivre

500 ml (2 tasses) de jeune laitue mélangée

2 darnes de thon frais (115 g (4 oz))

30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive

30 ml (2 c. à table) de sauce de soja

15 ml (1 c. à table) de cassonade

Directives

Combiner tous les ingrédients de la vinaigrette dans un petit bol. Y ajouter la jeune laitue et mélanger. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Faire mariner les darnes de thon dans le mélange d'huile d'olive, de sauce de soja et de cassonade pendant 30 minutes au réfrigérateur.

Installer les plaques inférieure et supérieure du gril et préchauffer le gril à 220 °C (425 °F). Déposer le thon sur le gril et saisir 1 ou 2 minutes pour obtenir une cuisson rosée. Retirer le thon et le laisser reposer 1 ou 2 minute(s). Couper le thon en languettes.

Déposer la salade sur les assiettes et garnir de languettes de thon.

SAUMON GLACÉ ÉPICÉ

Temps de préparation : 5 min Temps de cuisson : 10 min

Portions : 2

Ingrédients

5 ml (1 c. à thé) de paprika

5 ml (1 c. à thé) de cassonade

2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre de chili fort

2,5 ml (1/2 c. à thé) de cumin moulu

2 filets de saumon de 115 g (5 oz)

8 ml (1/2 c. à table) d'huile de canola

15 ml (1 c. à table) de sirop d'érable

Directives

Mélanger la cassonade et les épices dans un petit bol. Badigeonner d'huile le dessus des filets de saumon. Enduire la surface du saumon avec le mélange d'épices.

Fixer la plaque inférieure au gril et préchauffer le gril à haute température (HIGH) pendant 5 min. Déposer le saumon sur la plaque inférieure et griller pendant 5 ou 6 minutes.

Verser le sirop d'érable sur le saumon; griller 1 ou 2 minute(s) ou jusqu'au degré de cuisson voulu.

NACHOS AU BACON ET AU FROMAGE

Temps de préparation : 5 min Temps de cuisson : 10 min

Portions : 4

Ingrédients

1 l (4 tasses) de croustilles au maïs (soit environ 115 g (4 oz))

250 ml (1 tasse) de sauce au fromage

60 ml (1/4 tasse) d'un mélange de fromage Monterey Jack et cheddar râpé

2 tranches de bacon, cuites et émiettées

30 ml (2 c. à table) d'oignon vert tranché finement

30 ml (2 c. à table) de tomates en dés

15 ml (1 c. à table) d'olives noires tranchées

6 à 8 tranches de piment jalapeno mariné

Directives

Déposer un rang de croustilles au maïs sur la plaque chauffante inférieure du gril. Garnir de la moitié de la sauce au fromage, du fromage râpé et du bacon. Répéter pour le deuxième rang.

Fixer la plaque chauffante garnie à la partie inférieure du gril. Griller à haute température (HIGH) de 6 à 8 min ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et forme des bulles. Garnir d'oignons, de tomates, d'olives et de tranches de piment.

GAUFRES ROULÉES À LA CANNELLE

Temps de préparation : 5 min, Temps de cuisson : 5 min

Portions : 8

Ingrédients

1 boîte de roulés à la cannelle réfrigérés avec glaçage

Directives

Fixer les plaques à gaufres supérieure et inférieure au gril. Préchauffer le gril à 200 °C (400 °F).

Déposer 2 roulés à la cannelle sur chaque moitié de la plaque à gaufres inférieure. Fermer le couvercle et faire cuire 3 minutes ou jusqu'à ce que les gaufres soient cuites et d'un brun doré.

Répéter pour les 4 autres roulés à la cannelle.

Répartir le glaçage sur les roulés à la cannelle. Servir chaud.

PIZZA AU POULET ET À L'OIGNON ROUGE GRILLÉS SUR PAIN PLAT

Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson : 25 min

Portions : 2

Ingrédients

1 poitrine de poulet marinée de 115 g (5 oz)

1 oignon rouge, en tranches de 1,5 cm (1/2 po)

2 pains plats ronds de 15 cm (6 po)

60 ml (1/4 tasse) de sauce barbecue sucrée

125 ml (1/2 tasse) de fromage pepper jack râpé

Directives

Installer les plaques inférieure et supérieure du gril; préchauffer le gril à 220 °C (400 °F).

Faire griller le poulet pendant 10 à 12 min ou jusqu'à ce qu'il soit cuit (77 °C (170 °F). Retirer du feu et couper en morceaux de 1,3 cm (1/2 po).

Mettre les tranches d'oignon sur le gril et les faire griller pendant 5 à 7 min. Retirer du gril et séparer en rondelles.

Pour assembler la pizza, diviser la sauce barbecue et l'étendre sur les deux pains plats. Garnir chaque pain plat de poulet, d'oignons et de fromage.

Retirer la plaque supérieure du gril et préchauffer le gril à haute température (HIGH) pendant 5 min. Déposer les pizzas sur la plaque du gril et faire griller pendant 4 ou 5 minutes ou jusqu'à ce que les pizzas soient chaudes et que le fromage soit fondu.

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. Spectrum Brands, Inc. se limite au prix d'achat du produit.

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

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

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

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

Quelles lois régissent la garantie?

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

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

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

GBR5750S - 1200 W 120 V ~ 60 HZ

Comercializado por:
Rayovac de México S.A de C.V
Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.
Tel: (55) 5831 – 7070
Servicio y Reparación

Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios

01 800 714 2503

Importado por / Imported by:

RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.
C.U.I.T No. 30-70706168-1

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

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

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

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

Made and Printed in China.

Fabricado e Impreso en China.

Fabriqué et Imprimé en Chine.

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

T22-5002244

12620-00