

GEORGE FOREMAN®

THE LEAN MEAN FAT REDUCING GRILLING MACHINE™

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto



USA/Canada

1-800-231-9786

www.prodprotect.com/applica

Accessories/Parts (USA/Canada)
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)

1-800-738-0245

**Model
Modelo**

☐ **GV6S**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ☐ Read all instructions.
- ☐ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ☐ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- ☐ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ☐ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- ☐ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- ☐ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ☐ Do not use outdoors.
- ☐ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ☐ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ☐ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ☐ To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- ☐ Do not use this appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

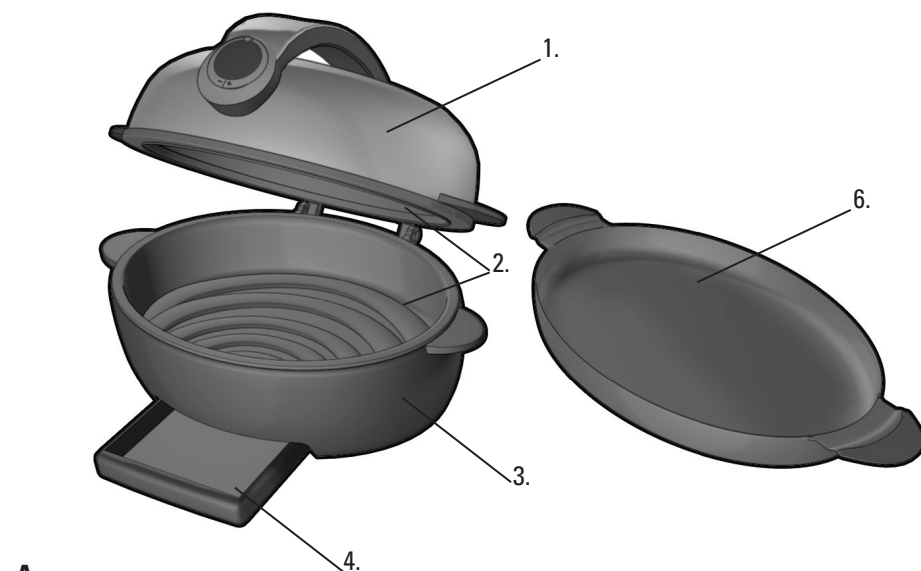
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

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

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



A

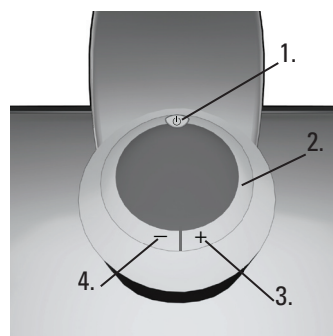
1. Roaster lid with handle
2. Heating plates
3. Roaster body
- † 4. Drip tray (Part # GV6S-01)
5. Cord wrap (behind roaster)
- † 6. Bake pan (Part # GV6S-02)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

CONTROL

1. Power ON/OFF button (⏻)
2. Digital display
3. Timer up button
4. Timer down button

B

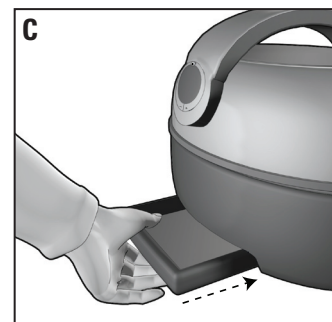


How to use:

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers from the product.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash drip tray as instructed in CARE AND CLEANING.
- Make sure appliance is OFF.
- Wipe inside of Grill & Roast™ and heating plates with a damp cloth to remove all dust.
- Select a location on your countertop where unit is to be used, allowing enough space from back of appliance and wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.



- Place drip tray under front section of bottom heating plate of Grill & Roast™ (C).
- Before first use, if desired, lightly oil bottom heating plate.

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

COOKING

1. Make sure size of meat or poultry to be roasted fits into Grill & Roast™ before preheating.
2. Plug Grill & Roast™ into a standard electrical outlet.
3. Press power ON/OFF button ⏻ above the digital display; “5” will appear in digital display and will alternate with “PH” (preheat). Timer will count down for 5 minutes while preheating occurs.

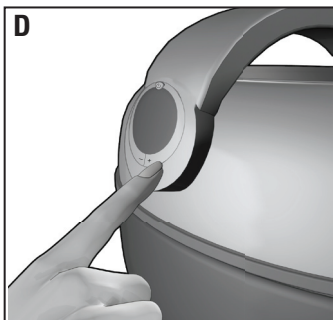
Caution: Do not preheat or cook with lid in an open position.

4. When preheating is complete, there will be an audible signal and “ON” will appear on the digital display.

Note: If desired cooking time is not entered, there will be a periodic audible signal that Grill & Roast™ is ON and ready to cook.

5. Using pot holders carefully open lid and – using tongs with nylon heat-resistant tips – insert food to be cooked.

Note: Use only heatproof nylon or wooden utensils when placing or removing food from Grill & Roast™ to avoid scratching nonstick surface. Do not use metal tipped tongs, forks or knives; these can damage the nonstick surface.



6. Close lid. Set timer by pressing timer up (+) button until desired time appears on digital display. Timer can be set to a maximum of 199 minutes (D).

Note: Use suggested cooking times found in COOKING CHART on page 7.

7. Timer can be adjusted at any time during cooking by pressing "+" or "-" buttons.
8. Allow food to cook for desired time.

Caution: Do not leave appliance unattended during use.

9. During cooking, digital display will show countdown from initial set time. At end of cooking time, there will be an audible signal. Display will alternately flash "00" and "ON" as a reminder that the power is on. Power ON indicator will remain on until power ON/OFF button  is pressed.
10. There will be an audible signal every 5 minutes until Grill & Roast™ is turned off.
11. At end of preset time, food should be cooked. Check for doneness by using a meat thermometer (see COOKING CHART on page 7). If necessary, reset timer for additional time and check periodically to avoid overcooking.
12. Using a potholder, carefully raise lid to allow steam to escape at the sides before fully opening.
13. When cooking is complete, press power ON/OFF button  and unplug.

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

Important: Heat continues to be ON until power ON/OFF button  is pressed or appliance is unplugged.

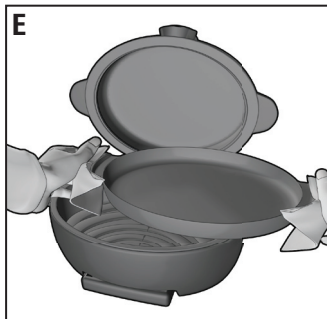
14. Using tongs with nylon heat-resistant tips or wooden spoons, carefully remove food from Grill & Roast™.
15. Allow drip tray to cool before removing from under roaster. Wash and dry drip tray after each use.

Note: Be sure the liquid in the drip tray has cooled.

16. Thoroughly clean interior of roaster after each use, following directions in CARE AND CLEANING.

USING THE BAKE PAN

Note: Use bake pan for foods containing liquids and for baked goods.



1. Follow steps 2 – 14 in COOKING.
2. Fill baking pan about half full and insert into Grill & Roast™ (E).

Caution: Do not overfill bake pan. Always fill half full.

3. Bake according to package directions. Test for doneness. If necessary, reset timer for additional time and check periodically to avoid overcooking.

4. When finished baking, use pot holders to remove pan to wire rack.

Note: Do not place bake pan directly on counter or table top. Use a trivet or heat-resistant table cover.

5. Press power ON/OFF  button and unplug appliance.

BAKE PAN TIPS

- Packaged Brownie mix: bake for 25 minutes or until tests done.
- Packaged Cornbread mix: bake 20 minutes or until tests done.
- Great for baking a frittata or strata: follow recipe indications.
- Chicken or fish in cream sauce: bake for 25 minutes or until tests done.
- Beef with vegetables in gravy: brown onions in bake pan by cooking in 1 tsp. oil or butter for 5 minutes. Add beef, vegetables and sauce and cook until meat and vegetables are tender.

SUGGESTED COOKING CHART

The following are meant to be used as guidelines only. Cooking time will depend upon thickness and cut being used. Use a cooking thermometer to test for doneness. If food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking.

FOOD	COOKING TIME	INTERNAL TEMPERATURE OF FOOD
MEAT		
Beef tenderloin (2 to 3 lbs.)	60 – 90 minutes	Cooked to medium rare (145°F) Cooked to medium (160°F)
Eye roast or bottom round roast (2½ to 3½ lbs.)	1¼ – 1¾ hours	Cooked to medium (160°F)
Pork loin roast, boneless (3 to 3½ lbs.)	60 – 90 minutes	¾-inch thick Cooked to 160°F
Smoked pork loin (2½ to 3 lbs.)	50 – 75 minutes	Cooked to 160°F
Pork tenderloin (1 lb.)	30 minutes	Cooked to 160°F
Leg or lamb (4 to 4½ lbs.)	90 – 120 minutes	Cooked to medium (160°F) Cooked to well done (170°F)
POULTRY		
Whole chicken (3½ lbs.)	60 minutes	170°F breast 180°F thigh
Whole chicken (5 lbs.)	90 minutes	170°F breast 180°F thigh
Turkey breast, boneless (3 lb.)	75 – 90 minutes	170°F breast
Cornish game hens (2) (18 oz, ea.)	60 – 75 minutes	170°F breast 180°F thigh
POTATOES		
Baking potatoes (4) (1¼ lbs total weight)	95 – 120 minutes	Soft when pierced with a sharp knife

PLEASE NOTE: To be sure your food is fully cooked the USDA recommends the following guidelines. Using a meat thermometer cook test for doneness by inserting the meat thermometer into the center of the food being cooked and make sure the thermometer is not touching the bone.

FOOD TO BE COOKED	MEDIUM	WELL DONE OR FULLY COOKED
Roast chicken		Breast temperature 170°F 77°C Thigh temperature 180°F 82°C
Beef / Lamb/Veal	160°F 71°C	170°F 77°C
Pork		160°F 71°C
Reheated cooked meats and poultry		165°F 74°C

GRILL & ROAST™ TIPS

- To prevent heat loss and for even cooking, do not open lid frequently.
- Do not overfill your roaster.
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary, adjust the timer.
- Watch carefully to avoid overcooking.

For added flavor, add dry seasonings before grilling or marinate foods before cooking.

CARE AND CLEANING

CLEANING

Caution: To avoid accidental burns, allow Grill & Roast™ to cool thoroughly before cleaning.

1. Before cleaning, unplug from wall outlet and allow to cool.

Important: Heat continues to be ON until power ON/OFF button  is pressed or appliance is unplugged.

2. Place drip tray under front of roaster. Use plastic spatula to scrape off any excess fat and food particles left on heating plates.

3. Use a warm, soapy sponge to wipe heating plates clean and allow any greasy runoff to drip into drip tray; rinse sponge and wipe again to remove any soapy residue. Dry thoroughly with an absorbent paper towel.

4. Empty drip tray and wash in warm, soapy water; dry thoroughly with a paper towel.

5. To remove stubborn buildup, use a nylon or nonmetallic scrubbing pad to clean interior of your roaster.

Important: Do not use metallic scrubbing pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of Grill & Roast™; use only nylon or nonmetallic scrubbing pads.

Tip: For tougher cleaning of build up, we recommend Soft Scrub® or Bar Keepers Friend® as good cleaners that are nonabrasive and ideal for nonstick surfaces.

6. To clean roaster exterior, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.

Important: Do not immerse body of roaster in water or any other liquid.

7. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be preformed by a qualified electrician.

Caution: Make sure to hold roaster lid while cleaning to prevent accidental closing and injury.

STORAGE

- Always make sure roaster is clean and dry before storing.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Finish on grill plates has cut marks.	Metal utensils have been used.	Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of heating plates. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.
There is food buildup on heating plates.	Roaster not properly cleaned after use.	Use a nylon scrubbing pad and hot soapy water to clean heating plates. Do not use steel wool scrubbing pads or abrasive cleaners to clean heating plates.
Roaster does not turn on.	Roaster is not plugged in.	Check to be sure roaster is plugged into a working outlet and power ON/OFF button  has been engaged.
Heating plate has white spots on it.	Water from cleaning has dried on surface of heating plates.	Dry heating plates immediately after washing.

RECIPES

ORANGE ROASTED CHICKEN

2 tbsp. softened butter
1 tbsp. chopped fresh chives
1 tbsp. diced fresh green onion
1 tbsp. chopped fresh oregano
1 tsp. grated orange peel
1 tsp. salt
¼ tsp coarse ground pepper
1 small orange, quartered
1 green onion, cut in 1-inch pieces
3½ lb. chickens

Preheat Grill & Roast™. Meanwhile in small bowl, combine first 7 ingredients. Using your fingers, lift skin away from meat of chicken. Rub seasoning mixture onto meat and replace skin. Place orange and onion into cavity of chicken. Tie legs of chicken together.

Using oven mitts and 2 wooden spoons, carefully place chicken into Grill & Roast™ and set timer for 60 minutes. At end of cooking cycle, check chicken for doneness. (Internal temperature of breast should be 170°F. If necessary, add additional coking time.)

Makes 3 to 4 servings.

ROAST BEEF WITH POTATOES

2 tsp. Montreal steak seasoning
1 tsp. seasoned salt
½ tsp. lemon pepper
½ tsp. herbs de Provence
½ tsp. dried thyme
¼ tsp. garlic powder
1 tbsp. olive oil
2½ lbs. eye round roast
½ lb. baby Dutch potatoes
½ lb. peeled baby onions

Preheat Grill & Roast™. Meanwhile in small bowl, combine first 7 ingredients. Rub seasoning mixture onto meat.

Using oven mitts and 2 wooden spoons, carefully place the beef into Grill & Roast™ and set timer for 60 minutes. After 40 minutes, add potatoes and onions. At end of cooking cycle, check beef and vegetables for doneness. (Internal temperature of the beef should be 160°F for medium. If necessary, add additional coking time.)

Makes about 6 servings.

BREAKFAST STRATA

3 slices whole wheat French bread, cubed
6 slices bacon, cooked and crumbled
¾ cup reduced fat shredded Cheddar cheese
¾ cup cholesterol free egg product
1 cup skim milk
½ tsp. salt
½ tsp dry mustard
¼ tsp. pepper

Preheat Grill & Roast™. Place bread cubes bake pan. Top with bacon and cheese. In bowl or measuring cup, combine remaining ingredients. Pour evenly over cheese.

Using oven mitts, carefully insert bake pan into Grill & Roast™ and set timer for 30 minutes. At end of cooking cycle, eggs should be set. If necessary, add additional cooking time.

Makes 4 servings.

SAUSAGE AND SAUERKRAUT CASSEROLE

2 tsp. oil
¾ cup chopped purple onion
1 large apple, cored and cubed
1 lb. turkey sausage, cut in 1-inch pieces
1½ cups sauerkraut
1 tsp. caraway seeds

Place bake pan in Grill & Roast™. Add oil. Close lid and preheat Grill & Roast™. Add onions and close lid; set timer for 5 minutes.

Stir in remaining ingredients; close lid and set timer for 30 minutes. At end of cooking cycle, check for doneness. If necessary, add additional cooking time.

Makes 4 servings.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- ☐ Por favor lea todas las instrucciones.
- ☐ No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- ☐ A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato 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 de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- ☐ No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- ☐ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- ☐ No use este aparato a la intemperie.
- ☐ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- ☐ No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- ☐ Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- ☐ Para desconectar, ajuste todo control a la posición de apagado (OFF) y después, retire el enchufe de la toma de corriente.
- ☐ Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

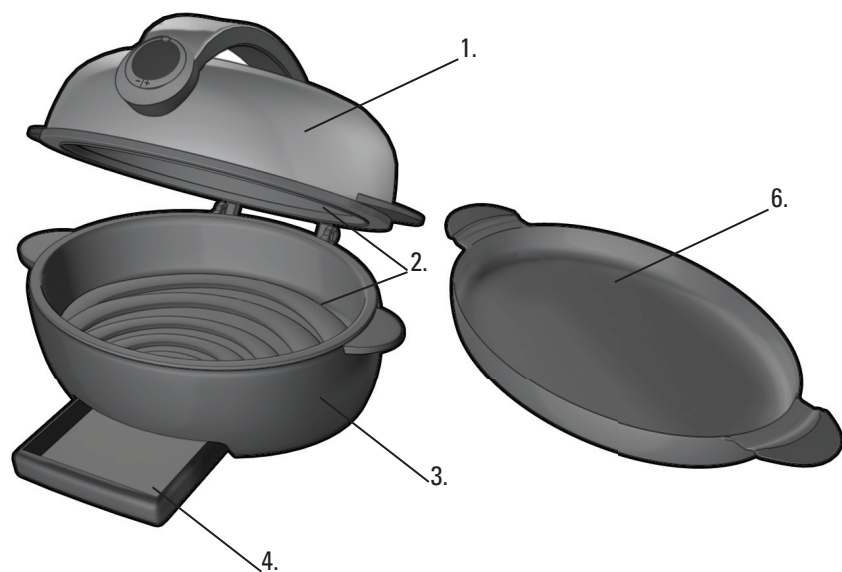
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda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

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - 1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - 3) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

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

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



A

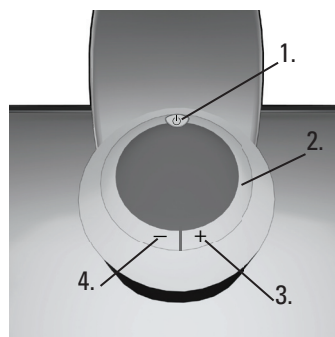
1. Cubierta con asa
2. Placas de calentamiento
3. Cuerpo de la parrilla
- † 4. Bandeja de goteo (Pieza N° GV6S-01)
5. Enrollado del cable (Detrás de la parrilla)
- † 6. Bandeja de hornear (Pieza N° GV6S-02)

Nota: † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor

CONTROL

1. Interruptor de encendido/apagado ⏻
2. Pantalla digital
3. Botón para aumentar el tiempo
4. Botón para disminuir el tiempo

B

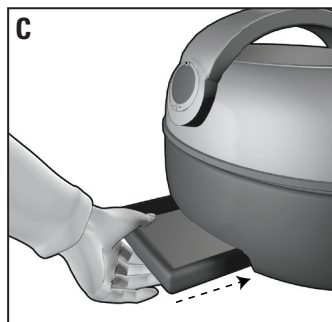


Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

PASOS PRELIMINARES

- Retire del producto todo el material de empaque y calcomanías.
- Retire y conserve toda literatura.
- Por favor visite el sitio www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave la bandeja de goteo según las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado.
- Para remover todo el polvo, limpie el interior de la parrilla Grill & Roast™ y las placas de calentamiento con un paño humedecido.
- Escoja un lugar sobre el mostrador donde quiera usar el aparato, dejando suficiente espacio entre la parte trasera del aparato y la pared, a fin de permitir que el calor circule libremente sin dañar los gabinetes ni las paredes.



C

- Coloque la bandeja de goteo debajo de la parte delantera de la placa inferior de la parrilla Grill & Roast™ (C).
- Antes del primer uso, se puede engrasar ligeramente la superficie de la placa inferior de calentamiento.

Nota: Los rociadores tipo aerosol no se deben usar sobre las superficies antiadherentes del aparato. Los químicos que permiten la emisión de los rociadores, podrían acumularse en la superficie de

las placas de calentamiento y reducir su eficiencia.

COMO COCINAR

1. Asegúrese de que las piezas de carne o de ave se puedan acomodar en la parrilla Grill & Roast™ antes de precalentarla.
2. Enchufe la parrilla Grill & Roast™ en una toma de corriente estándar.
3. Presione el botón de encendido / apagado ⏻ situado sobre la pantalla digital; la pantalla digital exhibe alternativamente el número "5" y "PH" (precalentar). El cronómetro lleva una cuenta regresiva de 5 minutos mientras el aparato se precalienta.

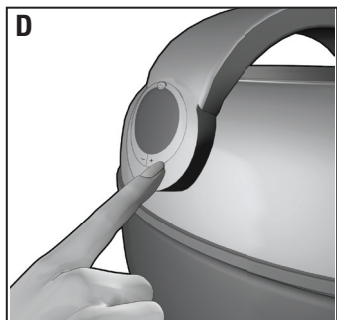
Advertencia: No precaliente el aparato ni cocine los alimentos con la tapa en posición abierta.

4. El aparato produce una señal audible después de precalentarse y la pantalla digital indica encendido.

Nota: Si uno no introduce el tiempo de cocción deseado, el aparato produce una señal audible periódicamente, indicando que la parrilla Grill & Roast™ esta ENCENDIDA y lista para usar.

5. Use agarraderas de cocina para abrir la tapa de la parrilla y para introducir los alimentos, use tenazas de puntas recubiertas con nailon refractario.

Nota: Para evitar rayar la superficie antiadherente de la parrilla Grill & Roast™, use solamente utensilios de madera o de nailon refractario. No use tenazas de punta metálica, cuchillos ni tenedores; estos pueden dañar la superficie antiadherente.



6. Cierre la tapa. Presione el botón (+) del cronómetro hasta que la pantalla digital indique el tiempo de cocción deseado. El cronómetro se puede ajustar hasta un tiempo máximo de 199 minutos (D).

Nota: Use los tiempos de cocción sugeridos en la TABLA de COCCIÓN en la página 19.

7. El cronómetro se puede ajustar en cualquier momento con sólo presionar los botones "+" o "-".

8. Permita que los alimentos se cocinen por el tiempo programado.

Advertencia: Nunca desatienda el aparato mientras está en uso.

9. Durante el ciclo de cocción, la pantalla digital exhibe una cuenta regresiva del tiempo programado inicialmente. Al finalizar este ciclo, el aparato produce una señal audible. La pantalla exhibe "00" y "ON" intermitentemente como recordatorio de que el aparato continúa encendido. La luz indicadora de funcionamiento permanece encendida hasta que uno presiona el botón de encendido / apagado .
10. El aparato produce una señal audible cada 5 minutos hasta que uno apaga la parrilla Grill & Roast™.
11. Al finalizar el ciclo de tiempo programado, los alimentos deberían estar cocidos. Use un termómetro de cocina para verificar el término de cocción (consulte la TABLA de COCCIÓN en la página 19). Si es necesario, programe el cronómetro nuevamente y supervise los alimentos para no sobre cocinarlos.
12. Use una agarradera de cocina para abrir con cuidado la tapa del aparato y permitir que escape el vapor por los costados antes de abrir la tapa del todo.
13. Al finalizar el ciclo de cocción, presione el botón de encendido/apagado ON/OFF  y desenchufe el aparato.

Advertencia: Para evitar chispa al desenchufar, asegúrese de que el interruptor esté ajustado a la posición de apagado antes de desconectarlo de la toma de corriente.

Importante: El aparato permanece ENCENDIDO hasta que uno presiona el interruptor de encendido / apagado  o desconecta el aparato.

17. Use tenazas de puntas recubiertas con nailon refractario o cucharas de madera para retirar los alimentos cuidadosamente de la parrilla Grill & Roast™.

18. Espere que la bandeja de goteo se enfríe antes de retirarla de debajo de la parrilla. Lave y seque la bandeja de goteo después de cada uso.

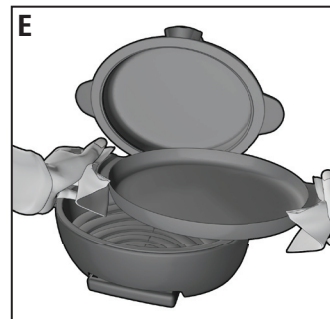
Nota: Asegúrese de que el líquido en la bandeja se haya enfriado.

19. Limpie cuidadosamente el interior de la parrilla después de cada uso, siguiendo las instrucciones en el manual de USO y CUIDADO.

COMO USAR EL MOLDE DE HORNEAR

Nota: Use el molde de hornear para los alimentos que tengan líquido y para los alimentos horneados.

1. Siga los pasos del 2 – 14 en la sección COMO COCINAR.



2. Llene el molde de hornear hasta la mitad e introdúzcalo en la parrilla Grill & Roast™ (E).

Precaución: No sobrellene la bandeja para hornear. Siempre llénela hasta la mitad solamente.

3. Cocine según las instrucciones del paquete. Supervise el término de cocción. Para más tiempo de cocción, programe el cronómetro nuevamente y supervise los alimentos para que no se sobre cocinen.

4. Al finalizar el ciclo de cocción, use agarraderas de cocina para retirar el molde y colocarlo sobre la parrilla de alambre.

Nota: No coloque el molde de hornear directamente sobre el mostrador o la mesa. Use un trébede para proteger el mantel o un mantel resistente al calor.

5. Presione el interruptor de encendido / apagado  y desconecte el aparato.

CONSEJOS PARA HORNEAR

- Brownies de paquete: Hornear 25 minutos o hasta quedar bien cocidas.
- Pan de maíz de paquete: Hornear 20 minutos o hasta quedar bien cocido.
- Estupenda para hornear frittata (tortilla de huevo) o strata (plato en capas): Seguir las instrucciones de la receta.
- Pollo o pescado en salsa de crema: Hornear 25 minutos o hasta quedar bien cocidos.
- Carne de res y vegetales en salsa: Dorar las cebollas en 1 cdta de aceite o mantequilla por 5 minutos en el molde de hornear. Agregar la carne, vegetales y la salsa y cocinar hasta que la carne y los vegetales estén blandos.

TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN RECOMENDADOS

Los tiempos a continuación se deben usar como pautas solamente. El tiempo de cocción varía según el corte o grosor de los alimentos. Para asegurarse de que los alimentos estén bien cocidos, use un termómetro de cocina. Si los alimentos requieren más tiempo de cocción, supervíselos periódicamente a fin de no sobre cocinarlos.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	TEMPERATURA INTERNA DE LOS ALIMENTOS
CARNE		
Filete de res (de 2 a 3 lb)	60 – 90 minutos	Término medio crudo (145° F) Término medio (160° F)
Mano de piedra (de 2½ to 3½ lb)	1¼ – 1¾ horas	Término medio (160° F)
Lomo de cerdo, sin hueso (de 3 a 3½ lb)	60 – 90 minutos	Grosor de ¾ pulg Cocido a 160° F
Lomo de cerdo, ahumado (de 2½ a 3 lb)	50 – 75 minutos	Cocido a 160° F
Filete de cerdo (1 lb)	30 minutos	Cocido a 160° F
Pierna de cordero (4 to 4½ lb)	90 – 120 minutos	Término medio (160° F) Bien cocido (170° F)
AVES		
Pollo entero (3½ lb)	60 minutos	Pechuga 170° F Muslo 180° F
Pollo entero (5 lb)	90 minutos	Pechuga 170° F Muslo 180° F
Pechuga de pavo, sin hueso (3 lb)	75 – 90 minutos	Pechuga 170° F
Codornices (2) (18 oz, cada una)	60 – 75 minutos	Pechuga 170° F Muslo 180° F
PAPAS		
Papas de hornear (4) (peso neto de 1¾ lb)	95 – 120 minutos	Blandas al pincharlas con un cuchillo puntiagudo

POR FAVOR TOME NOTA: Para asegurar que sus alimentos queden bien cocidos, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) recomienda seguir la siguiente pauta. Para verificar el término de cocción, inserte un termómetro para carne en el centro del alimento que está cocinando, asegurándose de no tocar el hueso.

ALIMENTO	MEDIO	BIEN COCIDO O COCIDO POR COMPLETO
Pollo asado		Temperatura para pechugas 170° F 77° C Temperatura para muslos 180° F 82° C
Res / cordero/ ternero	160° F 71° C	170° F 77° C
Cerdo		160° F 71° C
Calentar carne de res o aves ya cocida		165° F 74° C

CONSEJOS PARA EL USO DE LA PARRILLA GRILL & ROAST™

- Para evitar pérdida de calor y lograr una cocción uniforme, evite abrir la tapa con frecuencia.
- No llene la parrilla excesivamente.
- Cuando cocine un alimento en particular por primera vez, supervise el grado de cocción unos minutos antes del tiempo recomendado; si es necesario, ajuste el cronómetro.
- Supervise de cerca para no sobre cocinar.
- Para más sabor, agregue las especias secas antes de asar o marinar los alimentos.

Cuidado y limpieza

LIMPIEZA

Advertencia: Para evitar quemaduras accidentales, espere que la parrilla Grill & Roast™ se enfríe bien antes de limpiarla.

1. Antes de limpiar la parrilla, desconéctela de la toma de corriente y espere que se enfríe bien.

Importante: El aparato permanece **ENCENDIDO** hasta que uno presiona el interruptor de encendido / apagado  o desconecta el aparato.

2. Coloque la bandeja de goteo debajo de la parte delantera de la parrilla. Use una espátula plástica para raspar el exceso de grasa o partículas de comida adheridas a las placas de calentamiento.
3. Use una esponja tibia, jabonada para limpiar las placas de calentamiento y permita que la grasa corra a la bandeja de goteo; enjuague la esponja y limpie las placas nuevamente hasta remover todo residuo jabonoso. Seque bien con una toalla de papel absorbente.
4. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua tibia jabonada; seque bien con papel toalla.
5. Para remover las acumulaciones persistentes, use una almohadilla de nailon o una no metálica para limpiar el interior de su parrilla.

Importante: No use almohadillas de fibra metálica, almohadillas ásperas ni limpiadores abrasivos en ninguna parte de la parrilla Grill & Roast™; use solamente almohadillas de nailon o no metálicas.

Sugerencia: Para una limpieza más fuerte o para eliminar las acumulaciones persistentes, se recomienda usar los limpiadores no abrasivos Soft Scrub® o Bar Keepers Friend® que son ideales para las superficies de acabado antiadherente.

6. Para limpiar el exterior de la parrilla, use una esponja humedecida con agua tibia y seque bien con un paño seco, suave.

Importante: No sumerja el cuerpo de la parrilla en agua ni en ningún otro líquido.

7. Aparte de la limpieza mencionada anteriormente, todo servicio que requiera desarmar este aparato debe ser efectuado por un electricista calificado.

Advertencia: Asegúrese de sujetar con la mano la cubierta superior de la parrilla mientras limpia el aparato, a fin de evitar un cierre accidental o lesiones.

ALMACENAMIENTO

- Siempre asegúrese de que la parrilla esté limpia y seca antes de guardarla.

DETECCIÓN DE FALLAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El acabado en las placas de la parrilla tiene marcas de cortaduras.	Se han usado utensilios de metal.	Para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas de calentamiento, siempre use utensilios de plástico refractario, nailon o madera. Nunca use brochetas, tenazas, tenedores ni cuchillos de metal.
Las placas de calentamiento tienen comida acumulada.	La parrilla no ha sido limpiada debidamente después de usarla.	Limpie las placas de calentamiento con una almohadilla jabonada y agua caliente. No use almohadillas de fibra metálica ni limpiadores abrasivos.
La parrilla no enciende.	La parrilla no está enchufada.	Asegúrese de haber enchufado la parrilla a una toma de corriente activa y de haber presionado el interruptor de encendido / apagado  .
Las placas de calentamiento tienen manchas blancas.	El agua con que se lavaron las placas de calentamiento se ha secado en la superficie.	Seque las placas de calentamiento inmediatamente después de lavarlas.

RECETAS

POLLO ASADO CON NARANJA

2 cdtas mantequilla ablandada
1 cda cebollinos picados
1 cda cebolla verde cortada en cuadritos
1 cda oregano fresco picado
1 cda ralladura de naranja
1 cda salt
¼ cda pimienta gorda molida
1 naranja pequeña, cuarteada
1 cebolla verde, cortada en pedazos de 1 pulg
3½ lb pollo

Precaliente la parrilla Grill & Roast™. Entretanto en un tazón pequeño, combine los primeros 7 ingredientes. Con los dedos, levante la piel del pollo. Frote la carne con la mezcla de la sazón y coloque la piel nuevamente. Introduzca la naranja y la cebolla en la cavidad del pollo. Amarre las piernas del pollo juntas. Use guantes de cocina y 2 cucharas de madera para colocar el pollo cuidadosamente en la parrilla Grill & Roast™. Ajuste el cronómetro para 60 minutos. Al finalizar el ciclo de cocción, verifique que el pollo esté bien cocido. (La temperatura interna debe registrar 170° F. Si es necesario, aumente el tiempo de cocción.)
Rinde de 3 a 4 porciones.

ROSBIF CON PAPAS

2 cdtas sazón "Montreal Steak Seasoning" para carne
1 cda salazonada
½ cda pimienta con limón
½ cda hierbas de Provincia
½ cda tomillo seco
¼ cda ajo en polvo
1 cda aceite de oliva
2½ lb mano de piedra
½ lb papas pequeñas tipo danés
½ lb cebollitas peladas

Precaliente la parrilla Grill & Roast™. Entretanto en un tazón pequeño, combine los primeros 7 ingredientes. Frote la carne con la mezcla de la sazón. Use guantes de cocina y 2 cucharas de madera para colocar la carne

cuidadosamente en la parrilla Grill & Roast™. Ajuste el cronómetro para 60 minutos. Después de 40 minutos, agregue las papas y las cebollas. Al finalizar el ciclo de cocción, verifique que la carne y los vegetales estén bien cocidos. (La temperatura interna de la carne debe registrar 160° F. Si es necesario, aumente el tiempo de cocción.)
Rinde aproximadamente 6 porciones.

DESAYUNO STRATA (EN CAPAS)

3 rebanadas de pan francés cortada en cubitos
6 tiras de tocino, frito y desecho
¾ taza queso Cheddar bajo en grasa y desmenuzado
¾ taza producto de huevo bajo en colesterol
1 taza leche sin grasa
½ cda sal
½ cda mostaza en polvo
¼ cda pimienta

Precaliente la parrilla Grill & Roast™. Coloque los cubitos de pan en el molde hornear. Corone con el tocino y el queso. En un tazón o taza de medir, combine los demás ingredientes. Vierta de manera uniforme sobre el queso. Use guantes de cocina para introducir el molde de hornear en la parrilla Grill & Roast™ y ajuste el cronómetro para 30 minutos. Al finalizar el ciclo de cocción, el huevo debería estar bien cuajado. Si es necesario, aumente el tiempo de cocción.
Rinde 4 porciones.

CACEROLA DE SALCHICHA CON REPOLLO AGRIO

2 cdtas aceite
¾ taza cebolla morada picada
1 manzana grande sin corazón, cortada en cubos
1 lb salchicha de pavo, cortada en pedazos de 1 pulgada
1½ tazas repollo agrio
1 cda semilla de alcaravea

Coloque el molde de hornear en la parrilla Grill & Roast™. Agregue el aceite. Cierre la tapa y precaliente la parrilla Grill & Roast™. Agregue la cebolla y cierre la tapa; ajuste el cronómetro para 5 minutos.
Revuelva los demás ingredientes; cierre la tapa y ajuste el cronómetro para 30 minutos. Al finalizar el ciclo, verifique el punto de cocción. Si es necesario, aumente el tiempo de cocción.
Rinde 4 porciones.

NEED HELP?

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

You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

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

What does it cover?

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

For how long?

- Two years after the date of original purchase.

What will we do to help you?

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

How do you get service?

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

What does your warranty not cover?

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

How does state law relate to this warranty?

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

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas 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.

Dos 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. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos 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.

