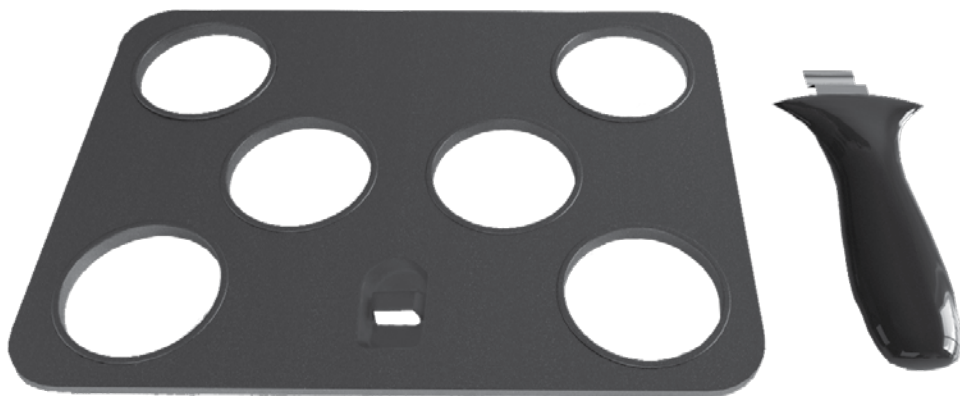


GEORGE FOREMAN®

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto



SLIDER PLATE PLACA PARA MINI-HAMBURGUESAS

EVOLVE™ **GRILL SYSTEM**

Register your product at / Registre su producto a
www.prodprotect.com/applica

? USA/Canada 1-800-231-9786

**Model
Modelo**

GFP84SP

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

1-800-738-0245

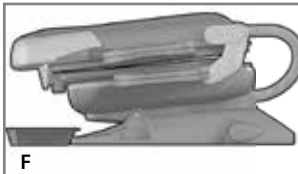
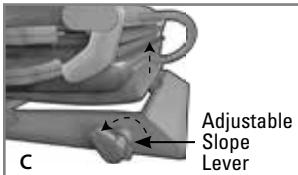
How to use:

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and, if applicable, any stickers from the product; remove and save literature.
- For additional information go to www.georgeforemancooking.com.
- Go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash plate in hot, soapy water, rinse and dry thoroughly.

Note: Although the plate is dishwasher-safe, we recommend hand washing to preserve its appearance.



ATTACHING THE SLIDER PLATE

Important: Your grill should always be used with two plates securely attached. Always attach the grill top plate and the bottom grill plate when using the slider plate.

1. To attach the top plate, pull out on both release handles, set the plate flat against the inside frame and release the handles (A).
2. Repeat with the bottom plate (B).
3. Pull out and rotate the adjustable slope lever on the back right side of the grill forward, so the grill is in the sloped position (C). This allows fat and grease to drain away as you cook.

Tip: Before placing the slider plate, you may wish to use it to shape your mini-burger patties; this will provide better looking patties once cooked. If using the plate to shape, take about 2 ounces of meat per patty, place in the insert and press to shape. Once shaped, remove the patties so you can set the plate on the grilling surface and preheat.

4. Attach the cool-touch handle to the slider plate by sliding the flat end into the indented opening in the plate (D).

Important: Be sure the handle is assembled and fastened properly.

5. Set the slider plate onto the bottom grill plate and then remove the handle (E).

Caution: Remove the cool-touch handle from the slider plate when cooking.

6. Place the drip tray in front of the grill (F)

USING YOUR SLIDER PLATE

1. Plug in the grill and press the power button to turn on.
2. Set temperature at 425° F and allow grill to preheat for at least 5 minutes.
3. Using a pot holder, carefully open the preheated grill.
4. Carefully place about 2 ounces of meat into each of the 6 cutouts on the slider plate.

Note: Do not overload the cooking plate.

5. Close the grill cover.

Important: Do not leave the appliance unattended during use.

6. Set the countdown timer on the top of the grill to 5 minutes. Grill meat 5 to 7 minutes or until internal temperature is at least 160° F.
7. Using a pot holder, carefully open the grill cover.
8. Attach the cool-touch handle to remove the slider plate from the grill plate.
9. Set slider plate on a wire rack or other heat-resistant surface to cool, then remove the sliders from the grill using a plastic spatula or another non-metallic utensil.

Note: Always use heatproof plastic, silicone or wood utensils to avoid scratching the nonstick surface. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.

10. Press the power button and unplug to turn the grill off.

CARE AND CLEANING

CLEANING THE SLIDER PLATE

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

Caution: Do not remove the plates while the appliance is hot. Always allow them to cool to room temperature before removing or cleaning.

2. To remove the plates, pull out on the release handles on plate sides and remove from the grill.
3. The plates and cool-touch handle can be washed in the dishwasher or by hand with hot, soapy water.

Note: Dishwasher detergent may cause oxidation on uncoated side of cooking plates. This is not harmful but may change the appearance of your plates.

4. Always dry thoroughly before reattaching.
5. To remove stubborn buildup, use a nylon or nonmetallic scrubbing pad to clean.

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

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on the 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.

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' 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.

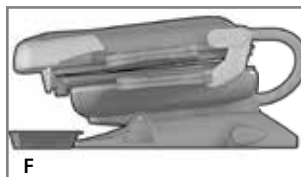
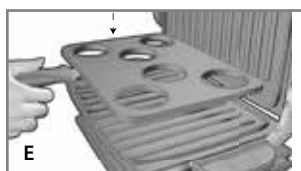
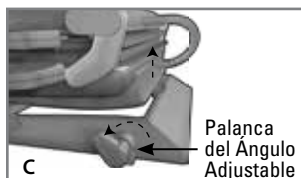
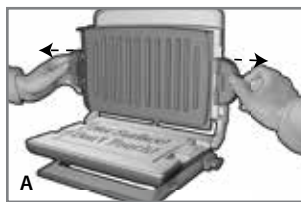
Como Usar:

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.

PARA COMENZAR

- Retire todo el material de empaque y cualquier etiqueta que tenga el producto; retire y guarde el material de lectura.
- Por favor, ir a www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía; para información adicional, ir a www.georgeforemancooking.com.
- Lave la placa para mini-hamburguesas con agua caliente jabonada y séquelo bien.

Nota: Aunque la placa es lavable en la máquina lavaplatos, le recomendamos fregarla a mano para que conserven su apariencia.



COLOCACIÓN DE LA PLACA PARA MINI-HAMBURGUESAS

Importante: Este aparato debe utilizarse siempre con 2 placas firmemente aseguradas. Al usar la placa para mini-hamburguesas, adjunte la parrilla superior y la placa inferior de la parrilla.

1. Para colocar la placa superior de la parrilla, hale ambas asas hacia afuera, coloque la placa plana contra el marco interior y suelte las asas. (A).
2. Repita con la placa inferior de la parrilla (B).
3. Hale hacia afuera y gire la palanca del ángulo ajustable en la parte de atrás derecha de la parrilla, de forma que la parrilla quede en la posición inclinada (C). Esto permite que la grasa se escurra mientras cocina.

Consejo: Antes de colocar la placa para mini-hamburguesas, puede que usted desee darle forma a la carne; así logrará hamburguesas que luzcan mejor una vez que las cocine. Si usa la placa para darle forma a la carne, tome alrededor de 2 onzas de carne por hamburguesa, colóquelas en la placa y presione para darles forma. Una vez que tengan forma, retire las hamburguesas para que pueda colocar la placa en la superficie de la parrilla y que se precaliente.

4. Colóquelo el asa fría al tacto al placa para mini-hamburguesas corriendo la punta plana dentro de la hendidura en la placa (D).

Importante: Asegúrese de que el asa esté bien armada y colocada correctamente.

5. Coloque la placa para mini-hamburguesas sobre la placa inferior de la parrilla y luego retire el asa (E).

Precaución: Retire el asa fría al tacto de la placa para mini-hamburguesas para cocinar.

6. Coloque la bandeja de goteo al frente de la parrilla (F).

USO DE LA PLACA PARA MINI-HAMBURGUESAS

1. Enchufe la parrilla y presione el botón de funcionamiento para encenderla.
2. Configure la temperatura a 425° F y permita que la parrilla se caliente durante al menos 5 minutos.
3. Usando un agarrador, abra con cuidado la parrilla precalentada.
4. Coloque con cuidado aproximadamente 2 onzas de carne dentro de cada una de las 6 aberturas en la placa para mini-hamburguesas.

Nota: No sobrecargue la placa de cocción.

5. Cierre la tapa.

Importante: No deje el electrodoméstico sin supervisión durante su uso.

6. Ajuste el reloj automático en la parte superior de la parrilla, a 5 minutos. Ase la carne por 5 a 7 minutos o hasta que la temperatura interna marque por lo menos 160° F.
7. Usando un agarrador, abra con cuidado la tapa.
8. Conecte el asa fría al tacto para poder retirar la placa para mini-hamburguesas de la parrilla.
9. Coloque la placa para mini-hamburguesas en una rejilla de metal u otra superficie resistente al calor para enfriar, luego retire las mini-hamburguesas de la parrilla utilizando un espátula plástica u otro utensilio que no sea de metal.

Nota: Siempre utilice utensilios de plástico, silicona o madera resistentes al calor para evitar rayar la superficie antiadherente de las planchas para asar. Nunca use pinchos, pinzas, tenedores o cuchillos de metal.

10. Presione el botón de funcionamiento y desenchufe la parrilla para apagar.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA DE LA PLACA PARA MINI-HAMBURGUESAS

1. Antes de limpiar, desenchufe la parrilla del tomacorriente de la pared y deje que se enfríe.
Precaución: No retire las placas mientras el electrodoméstico esté caliente. Siempre permita que se enfríen hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de retirarlas o limpiarlas.
2. Para retirar la placa de la plancha y la placa superior de la parrilla, hale las asas a cada lado hacia afuera y retírelas de la parrilla.
3. Las placas se pueden lavar en la máquina lavaplatos o a mano con agua caliente jabonada.
Nota: El detergente de fregar platos puede oxidar la parte de las placas sin capa protectora. Esto no es dañino.
4. Siempre séquelas completamente antes de colocarlas en la parrilla nuevamente.
5. Para eliminar las acumulaciones difíciles, use una esponjilla de nailon o no metálica para limpiar las placas de la parrilla.
Importante: No use esponjillas metálicas, lana de acero ni limpiadores abrasivos para limpiar ninguna parte de su plancha; use únicamente esponjillas de nailon o no metálicas.

¿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 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.

© 2014 Spectrum Brands, Inc.
Middleton, WI 53562

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

2014/8/21/105 E/S
T22-5001385