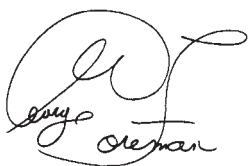


OWNER'S MANUAL
Model No. GGR50

GEORGE FOREMAN™



**Indoor/Outdoor
Electric
Barbeque Grill**



READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING: A risk of fire and electrical shock exists in all electrical appliances and may cause personal injury or death. Please follow all safety instructions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: This appliance produces heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent risk of burns, fire, or other injury to persons or damage to property.

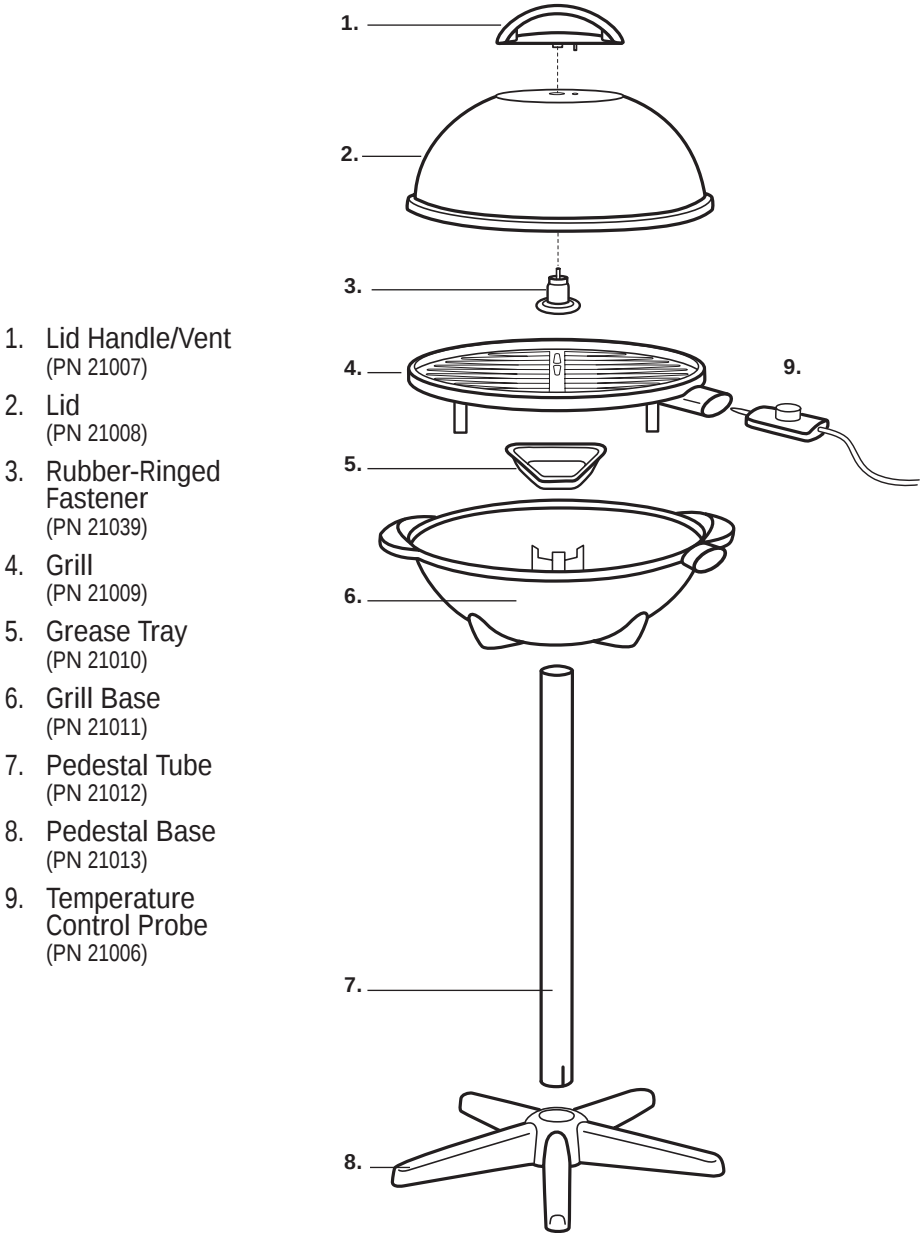
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and injury to persons, including the following:

1. A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance.
2. Never operate the Grill without the Base and Grease Tray in place.
3. If this appliance accidentally falls or becomes immersed in water while plugged in, unplug it from the wall outlet immediately. **DO NOT REACH INTO THE WATER.**
4. To reduce the risk of burns or other injuries, do not touch hot surfaces. Use of protective oven mitts or gloves is recommended.
5. When using this appliance, provide adequate air space above and on the sides of the unit for air circulation. Do not operate this appliance if it is near or touching curtains, wall coverings, clothing or any other flammable materials.
6. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance. Contact Consumer Service for return or repair authorization.
7. Do not use this appliance in an unstable position.
8. Do not place any of the following materials in or on the Grill surface: paper, cardboard, plastic and the like.
9. Do not clean with metal scouring pads or harsh abrasives. To do so will damage the non-stick coating.
10. Read all instructions before using appliance.
11. Do not touch hot surfaces. Use handles.
12. Do not immerse cord, plug, or Temperature Control Probe in water or other liquid. See instructions for cleaning.
13. This appliance is not for use by children.
14. Close supervision is necessary when this appliance is used near children.
15. Unplug from outlet when not in use. Unplug and allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
16. Always attach Temperature Control Probe to Grill before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn Temperature Control Probe to OFF, then remove plug from wall outlet.

17. Do not operate any damaged appliance. Do not operate with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Contact Consumer Service for return authorization.
18. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
19. Do not use while standing in a damp area.
20. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
21. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Do not remove Grill from Base until Grill is cool.
22. Allow grease or oil to cool before disposal.
23. Do not place base on top of hot surface.
24. Use appliance only as indicated in these instructions.
25. Do not attempt to dislodge food or clean the grill when it is plugged in or when it is hot.
26. Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
27. Use only on properly grounded outlet.
28. Do not leave this appliance unattended while in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

Getting To Know Your GGR50 Indoor/Outdoor Electric Barbeque Grill



Extension Cord Use

We do not recommend the use of an extension cord, however if an extension cord is required special care and caution is necessary. The cord must be a 14 Gauge, Three (3) Conductor type marked with an electrical rating of 120V, 15A, 1875W, and arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

Electrical Power

If the electric circuit is over loaded the circuit breaker will trip and your appliance will not operate. It should be operated on a 20amp electrical circuit separate from other appliances.

Assembly Instructions

1. Wash the Base, Grill, Grease Tray, and Lid in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. DO NOT IMMERSE TEMPERATURE CONTROL PROBE. Wipe with a damp cloth and dry thoroughly.
2. Place the Pedestal Base on a flat, level surface.
3. Insert the slotted end of the Pedestal Tube into the hole in the center of the foot and push down firmly.
4. Place the Base on top of the Pedestal Tube, with the hole in the center of the Base engaging with the Tube.
5. Place the Grease Tray securely into position inside the Base. When properly placed, it is held firmly with the pointed end over the center of the Base.
6. Position the Grill securely into the Base, with the probe receptacle fitting through the probe cutout in the top side of the Base.
7. Attach the Lid Handle to the Lid from inside the Lid with the Rubber-Ringed Fastener.
8. Place the Lid over the Grill. Your Barbeque Grill is now ready to use.

How to Use George Foreman's Indoor/Outdoor Electric Barbeque Grill

1. Turn temperature control probe to OFF position and attach securely into the probe receptacle.
2. Plug into 120V~ 60 Hz outlet. Align desired temperature setting with the indicator light. Place Lid securely on Grill. Allow Barbeque Grill to preheat to desired temperature for approximately 10 minutes. See cooking charts or recipes for more details.
3. Carefully remove Lid and place food onto Grill, cover for most foods. Cook until done, turning at least once halfway through cooking time for most food. Adjust temperature as needed.
You can control the moisture of foods to some extent by opening or closing the lid vent. Turn the Lid Handle/Vent clockwise to open the vent for drier cooking. Turn the Lid Handle/Vent counter-clockwise to minimize the vent opening to hold in moisture for moister meats. The light on the Temperature Control Probe will cycle on and off as the thermostat maintains the proper temperature. This is normal operation.
NOTE: Condensation may collect on the inside of the lid when cooking. Use caution when removing lid.
4. When finished cooking, turn temperature control probe to OFF position. The indicator light will go off. Unplug and allow to cool before disassembling and cleaning. See User Maintenance Instructions.
NOTE: The temperature control probe may be turned to setting 1 to keep foods warm for short periods of time.

Hints for Grilling

- Use tender cuts of meat for grilling.
- Marinate tougher cuts of meat to tenderize them before grilling.
- To avoid drying out meat and fish, turn only once and do not pierce.
- To turn meat and fish, use a large flat plastic or wooden spatula to support the food.
- Place meat or chicken to be roasted in a shallow baking pan. Do not cover pan with a lid or foil. Using oven mitts, carefully place pan on preheated Grill, taking care not to scratch the non-stick surface. Place Lid on the Barbeque Grill.
NOTE: Just resting the baking container on top of the non-stick surface will not damage it.
- Use only plastic or wooden utensils on non-stick surface.

CAUTION: Because some countertop finishes are more affected by heat than others, make sure countertop surface can withstand temperatures of 150°F to prevent discoloration or other damage to the countertop surface.

CAUTION: Grill surfaces are hot during use. Allow Grill, Grease Tray, Lid and Base to cool completely before handling and cleaning.

Using Indoors

To use your INDOOR/OUTDOOR BARBEQUE GRILL indoors, simply lift the Base unit off of the Pedestal Tube and place on a heat resistant surface.

NOTE: Never use INDOOR/OUTDOOR BARBEQUE GRILL without the base unit.

User Maintenance Instructions

CAUTION: Do not immerse temperature control probe in water or any other liquid.

1. Unplug and allow to cool before disassembling and cleaning. Thoroughly clean all parts after each use.
2. Remove Temperature Control Probe (DO NOT IMMERSE). Wipe with a damp cloth and dry thoroughly.
3. Remove Grill and empty Grease Tray.
4. Wash the Base, Grill, Grease Tray, and Lid with hot soapy water and a plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.

CAUTION: Temperature Control Probe receptacle must always be completely dry before use.

Suggested Cooking Charts

The following times are meant to be used as guidelines only. Cooking times will vary due to the thickness of the meat being cooked. To be sure that the meat is truly done, use a meat thermometer. If the meat does need more time to cook, simply place the meat back on the Grill for 5 minute increments and check periodically so you don't over cook.

Grill Chart

1. Preheat INDOOR/OUTDOOR BARBEQUE GRILL.
2. Grill food according to recommended time or until desired doneness. Turn halfway through cooking time, or more often if necessary.
3. Boneless cuts of meat will grill more evenly and not scratch the non-stick surface.
4. Leave the Lid on during cooking to decrease cooking time and keep food moist and juicy.

Food	Temperature	Time
bacon	5	10-12 minutes
bratwurst	5	25-35 minutes
chicken breast	4	20-30 minutes
fish, 1 inch thick	4	20 minutes
frankfurters	5	10-20 minutes
hamburgers (4 oz each)	4	5-15 minutes
pork chops, 1 inch thick	5	20-35 minutes
sausage, fresh	4	20-30 minutes
steak, 3/4 inch thick	5	7-14 minutes
steak, 1/2 inch thick	5	5-12 minutes
shish-ka-bobs	5	20-25 minutes
shrimp, large	5	10-15 minutes

Roasting/Baking Chart

- 1. Preheat INDOOR/OUTDOOR BARBEQUE GRILL.
- 2. Place meat or poultry in a baking container, cover baking container with aluminum foil or glass lid. Using oven mitts, carefully place baking container on Grill, cover Grill with Lid to keep in moisture.
- 3. A cooking bag may be used inside a baking container. Follow manufacturers instructions. Food wrapped in aluminum foil may be placed directly on Grill.

Food	Amount	Temperature	Time	Internal Temperature
beef roast	2-4 lbs	5	1-1/2 to 2-1/2 hrs	medium to well 160°-170°F/71°-77°C
chicken, whole fryer	2-1/2 to 4 lbs	5	1-1/4 to 2 hrs	well 180°F/82°C
fresh ham	5-7 lbs	5	1-1/2 to 2-1/2 hrs	well 180°F/82°C
pork roast	2-4 lbs	5	1-1/2 to 3 hrs	medium to well 160°-170°F/71°-77°C
baked potato, wrap in foil	1-10	5	1-1/4 to 1-1/2 hrs	until done

PLEASE NOTE: The USDA recommends that meats such as beef, pork, lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of 160°F and poultry products should be cooked to an internal temperature of 170°F-180°F to be sure any harmful bacteria, Listeria and Ecoli, has been killed. When reheating meat/poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165°F.

Recipes

The Champ's Sausage Without Guilt

Try this sizzling sausage patty that not only tastes good, but is also good for you. Choose ground turkey breast, which is lower in fat than ground turkey containing dark meat and skin. Turkey, especially the light meat is a good source of niacin, which is an important B vitamin needed to maintain a healthy nervous system.

Early symptoms of niacin deficiency that appear in the nervous system are apprehension, irritability, depression, weakness, and loss of memory. To prevent niacin deficiency, include plenty of lean turkey, fish, whole wheat, potatoes, corn four, eggs, broccoli, tomatoes, and carrots.

1 slightly beaten egg white
1/3 cup finely chopped onion
1/4 cup finely snipped dried apples or
1/2 cup finely chopped fresh Red Delicious apple
1/4 cup seasoned bread crumbs
2 tablespoons chopped fresh parsley
1/2 teaspoon sea salt
1/2 teaspoon ground sage
1/4 teaspoon ground nutmeg
1/4 teaspoon black pepper
1/8 teaspoon cayenne pepper
1/2 pound lean ground turkey breast

- In a medium bowl, combine all ingredients except turkey. Add the ground turkey and mix well.
- Shape the mixture into eight or nine 2-inch wide patties.
- Preheat the INDOOR/OUTDOOR BARBEQUE GRILL on Setting 4 for 10 minutes.
- Place sausage on INDOOR/OUTDOOR BARBEQUE GRILL. Cover and cook on Setting 4 for 16-17 minutes. Turn and cook another 16-17 minutes or until the meat is no longer pink and the juices run clear.
- Serves 4

This recipe is from "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) by Cherie Calbom.

George's Sausage Texas Style

A spicy sausage with true Southwestern zip! These breakfast sausages are great with a sauteed vegetable or fresh salsa and egg scramble. Buy 90% lean ground beef for the least-fat sausage. Ninety percent lean beef has 9 grams of fat with 4 of those grams being saturated fat; whereas 73% lean beef has 18 grams of fat with 7 of the grams being saturated.

1 slightly beaten egg white
1/3 cup finely chopped onion
1/4 cup seasoned bread crumbs
1/4 cup diced green chili peppers
1 large clove garlic, finely minced
2 tablespoons snipped fresh cilantro
1 tablespoon apple cider vinegar
1-1/2 teaspoon chili powder
1/4 teaspoon sea salt
1/8 teaspoon cayenne pepper
1/2 pound lean ground beef

- In a medium bowl, combine all ingredients except ground beef. Add the ground beef and mix well.
- Shape the mixture into eight 3-inch wide patties.
- Preheat the INDOOR/OUTDOOR BARBEQUE GRILL on Setting 4 for 10 minutes.
- Place the patties on the INDOOR/OUTDOOR BARBEQUE GRILL. Cover and cook on Setting 4 for 5-6 minutes.
- Cover and cook for 5-6 minutes. Turn and cook for another 5-6 minutes.
- Serves 4

This recipe is from "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) by Cherie Calbom.

George Foreman's Power Burger

A flavorful hamburger that we think tastes even better than its all-meat cousin! It pays to eat meals that minimize meat. To reduce saturated fat in a typical burger, you can cut back on the amount of meat and make up for it with plant-based ingredients. Bread crumbs and chopped vegetables have been added in this recipe. You could also try cooked rice, other grains or cereal. In addition, choose whole wheat buns; they typically contain one less fat gram than regular or even reduced-calorie buns.

If you settle for nothing less than a cheeseburger, Swiss cheese is 1 gram lower in fat than Cheddar, American or Monterey Jack with 8 grams of fat versus 9 in each ounce of cheese. However, reduced fat cheese like Cheddar or Swiss contain half the fat with 4 grams per ounce. Mustard contains 1 gram of fat per tablespoon versus a whopping 11 grams of fat in a tablespoon of mayonnaise.

Top your burger in a healthful style with dark, leafy green lettuce, shredded cabbage, fresh cilantro, basil or spinach.

1/4 cup chopped vegetables such as yellow onions, green onions, zucchini, parsley (can be sauteed)
1/4 cup seasoned bread crumbs
3/4 lb. lean ground beef

- In a medium-size bowl, combine the vegetables and bread crumbs. Add the ground beef and mix well.
- Shape the mixture into four 4-inch patties.
- Preheat the INDOOR/OUTDOOR BARBEQUE GRILL on setting 4 for 10 minutes.
- Place the patties on the INDOOR/OUTDOOR BARBEQUE GRILL.
- Cover and cook 12-13 minutes. Turn and cook another 12-13 minutes or until the meat is no longer pink and the juices run clear.
- Serves 4

This recipe is from "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) by Cherie Calbom.

Grilled Vegetables

6 slices eggplant, (or 4 baby eggplants)
2 small onions
2 small tomatoes
2 small zucchini
4-6 mushrooms
4 large cloves garlic, peeled and sliced 1/4-inch thick
1/3 cup olive oil
2 tablespoons Italian seasoning

- Slice all vegetables 1/2-inch thick.
- Brush vegetables and garlic lightly with olive oil.
- Sprinkle Italian seasoning on both sides of vegetables and garlic.
- Preheat the INDOOR/OUTDOOR BARBEQUE GRILL on Setting 4 for 10 minutes.
- Place vegetables and garlic on grill. Cover and cook on Setting 4 for 7-8 minutes. Turn and cook another 10-15 minutes or until desired doneness is achieved.
- Serves 3-4

Serve as an accompaniment to meat and pasta, or stuff them into a piece of pita or French bread for a grilled vegetable sandwich.

Mustard Lemon Chicken Breasts

2 tablespoons mustard
2 tablespoons balsamic vinegar
3 tablespoons lemon juice
2 cloves garlic, minced
1 teaspoon paprika
4 6-ounce chicken breasts, halved, boneless and skinless

- In a medium bowl, combine all ingredients except chicken.
- Add chicken breast and refrigerate at least one half hour.
- Preheat the INDOOR/OUTDOOR BARBEQUE GRILL on Setting 4 for 10 minutes.
- Place chicken on INDOOR/OUTDOOR BARBEQUE GRILL. Cover and cook on Setting 4 for 7-8 minutes. Turn and cook another 7-8 minutes.
- Serves 4

Rosemary Lamb Chops

8 loin lamb chops

2 teaspoons chopped fresh rosemary

ground black pepper to taste

- Sprinkle chops with rosemary and pepper.
- Preheat INDOOR/OUTDOOR BARBEQUE GRILL on Setting 4 for 10 minutes.
- Place meat on INDOOR/OUTDOOR BARBEQUE GRILL. Cover and cook on Setting 4 for 5-6 minutes for medium or 6-7 minutes for well done. Turn and cook another 5-6 for medium or 6-7 minutes for well done.
- Serves 4

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This Salton, Inc product warranty extends to the original consumer purchaser of the product.

Warranty Duration: This product is warranted to the original consumer purchaser for a period of one (1) year from the original purchase date.

Warranty Coverage: This product is warranted against defective materials or workmanship. This warranty is void if the product has been damaged by accident, in shipment, unreasonable use, misuse, neglect, improper service, commercial use, repairs by unauthorized personnel or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA, and does not extend to any units which have been used in violation of written instructions furnished by Salton, Inc., or to units which have been altered or modified or to damage to products or parts thereof which have had the serial number removed, altered, defaced or rendered illegible.

Warranty Disclaimers: This warranty is in lieu of all warranties expressed or implied and no representative or person is authorized to assume for Salton, Inc. any other liability in connection with the sale of our products. There shall be no claims for defects or failure under any theory of tort, contract, or commercial law including, but not limited to negligence, gross negligence, strict liability, breach of warranty and breach of contract.

Warranty Performance: During the above one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a reconditioned comparable model (at Salton, Inc. option) when the product is returned to the Salton facility. The repaired or replacement product will be in warranty for the balance of the one-year warranty period and an additional one-month period. No charge will be made for such repair or replacement.

Service and Repair

Should the appliance malfunction, you should first **call toll-free 1-800-233-9054 between the hours of 8:00 am and 5:00 pm Central Standard Time** and ask for **CONSUMER SERVICE** stating that you are a consumer with a problem. Please refer to Model #GGR50 when you call.

In-Warranty Service: For an appliance covered under the warranty period, no charge is made for service or postage. Call Consumer Service at the above number for return authorization.

Out-of-Warranty-Service: A flat rate charge by model is made for Out-of-Warranty-Service. Please include \$15.00 (U.S.) for return shipping and handling.

Salton, Inc cannot assume responsibility for loss or damage during incoming shipment. For your protection, carefully package the product for shipment and insure it with the carrier. Be sure to enclose the following items with your appliance: any accessories related to your problem; your full name and return address and daytime phone number; a note describing your problem; a copy of your sales receipt or other proof of purchase to determine warranty status. C.O.D. shipments cannot be accepted.

Return the appliance to:

**ATTN: Repair Department, Salton, Inc.
708 South Missouri St. Macon, MO 63552**

For more information on Salton, Inc. products,
visit our website: **www.salton-maxim.com, or you can email us at:
salton@saltonusa.com**

**KEEP DATED SALES RECEIPT
FOR WARRANTY SERVICE.**

Keep this booklet. Record the following for reference:

Date purchased _____

Model number _____

Date code (stamped on bottom of unit) _____

GEORGE FOREMAN

Barbecue Electrique d'Intérieur/Extérieur

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT : Tout appareil électrique présente un risque d'incendie et de choc électrique pouvant provoquer des blessures graves ou mortelles. Veuillez observer toutes les mesures de sécurité.

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

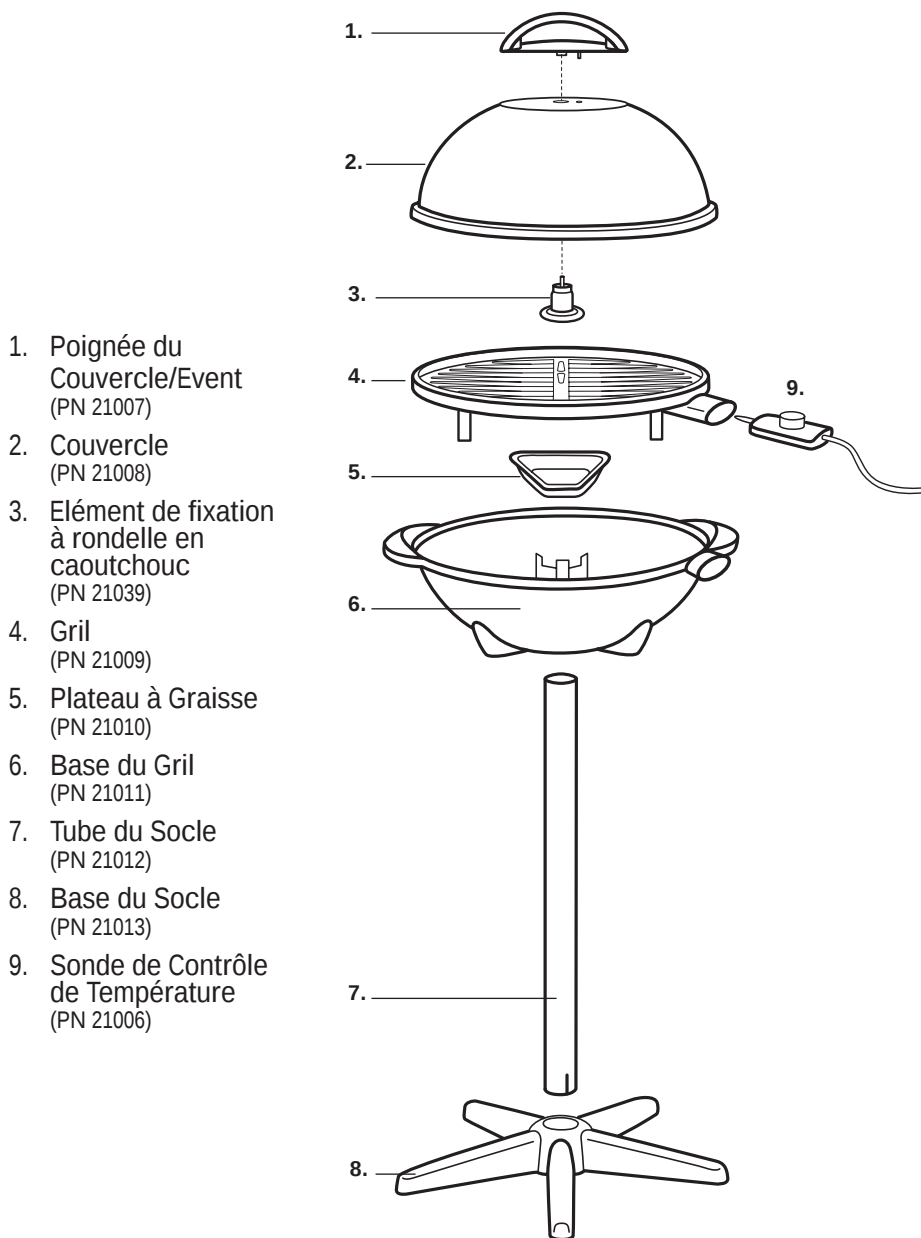
AVERTISSEMENT : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur lorsqu'il fonctionne. Veuillez prendre toutes les précautions nécessaires afin d'éviter tout risque de brûlure, d'incendie, de blessure corporelle ou de dommage matériel. Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures pendant l'utilisation de tout appareil électroménager, toujours observer les précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Une personne n'ayant pas lu et compris toutes les mesures de sécurité et le mode d'emploi n'est pas qualifiée pour faire fonctionner cet appareil.
2. Ne jamais faire fonctionner le Gril sans que la Base et le Plateau à Graisse soient en place.
3. Si cet appareil subit une chute accidentelle ou tombe dans l'eau lorsqu'il est branché, le débrancher immédiatement de la prise de courant. **NE PAS TENTER DE LE SORTIR DE L'EAU.**
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes, afin de réduire les risques de brûlure ou d'autre blessure. L'utilisation de gants de cuisine est recommandée.
5. Lorsque vous utilisez cet appareil, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace au-dessus et de chaque côté de l'appareil, pour laisser circuler l'air. Ne pas faire fonctionner cet appareil s'il se trouve à proximité ou est en contact avec des rideaux, des tentures, des vêtements ou tout autre matériau inflammable.
6. Ne pas utiliser ou tenter de réparer un appareil qui ne fonctionne pas bien. Contacter le Service Clientèle afin d'obtenir une autorisation de retour ou de réparation.
7. Ne pas faire fonctionner cet appareil lorsqu'il se trouve dans une position instable.
8. Ne pas mettre les matériaux suivants dans ou sur la surface du Gril : papier, carton, plastique et autres matériaux similaires.

9. Ne pas nettoyer l'appareil avec un tampon à récurer métallique ou avec des produits nettoyants abrasifs. Cela endommagerait le revêtement antiadhérent.
10. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
11. Ne pas toucher les surfaces brûlantes. Utiliser les poignées.
12. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la Sonde de Contrôle de Température dans l'eau ou tout autre liquide. Se référer aux instructions de nettoyage.
13. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
14. Se montrer particulièrement vigilant lorsqu'un appareil électroménager est utilisé à proximité d'enfants.
15. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de monter ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer.
16. Toujours relier la Sonde de Contrôle de Température au Gril avant de brancher le cordon dans la prise de courant. Pour le débrancher, tourner la Sonde de Contrôle de Température sur "OFF" (ARRET), puis retirer la fiche de la prise de courant.
17. Ne jamais faire fonctionner un appareil endommagé. Ne pas se servir d'un appareil qui a un cordon ou une fiche endommagé(e), qui ne fonctionne pas correctement, qui est tombé ou a été endommagé d'une quelconque manière. Contacter le Service Clientèle afin d'obtenir une autorisation de retour.
18. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure corporelle.
19. Ne pas utiliser l'appareil lorsque l'on se tient dans un endroit humide.
20. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
21. Faire extrêmement attention en déplaçant un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide brûlant. Ne pas ôter le Gril de la Base avant qu'il n'ait refroidi.
22. Laisser la graisse ou l'huile refroidir avant de la jeter.
23. Ne pas mettre la base sur la surface chaude.
24. N'utiliser l'appareil que conformément aux instructions données dans ce guide.
25. Ne pas tenter de nettoyer le gril ou de gratter de la nourriture lorsque le gril est branché ou lorsqu'il est chaud.
26. Aucun combustible (briquettes de charbon, etc.) ne doit être utilisé avec cet appareil.
27. Ne brancher cet appareil que dans une prise correctement reliée à la terre.
28. Ne pas laisser cet appareil hors de surveillance lorsqu'il fonctionne.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
RESERVE A UN USAGE MENAGER**

Apprenez à connaître votre Barbecue Electrique d'Intérieur/Extérieur GGR50



Utilisation d'une Rallonge

Nous déconseillons l'utilisation d'une rallonge électrique. Si toutefois une rallonge est nécessaire, veuillez prendre toutes les précautions requises lors de son utilisation. Le cordon doit être de Calibre 14, de type Trois (3) conducteurs, présenter des caractéristiques nominales de 120 V, 15 A, 1875 W, et être disposé de façon à ne pas retomber du plan de travail ou de la table, où des enfants pourraient le tirer et trébucher dessus par mégarde.

Alimentation Electrique

Si le circuit électrique est surchargé, le coupe-circuit disjonctera et l'appareil ne fonctionnera pas. Dans la mesure du possible, il doit être branché sur un circuit électrique de 20 amp séparé des autres appareils.

Instructions de Montage

1. Lavez la Base, le Gril, le Plateau à Graisse et le Couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et essuyez complètement. **NE PAS IMMERGER LA SONDE DE CONTROLE DE TEMPERATURE DANS L'EAU.** Essuyez soigneusement à l'aide d'un tissu humide et séchez complètement.
2. Placez la Base du Socle sur une surface plate et lisse.
3. Insérez l'extrémité à rainure du Tube du Socle dans le trou qui se trouve au centre du pied, et enfoncez-le complètement.
4. Placez la Base sur le Tube du Socle, de manière à ce que le trou qui est au centre de la Base se loge dans le Tube.
5. Placez le Plateau à Graisse dans la Base, à l'endroit prévu. Lorsque celui-ci est dans la position correcte, il est retenu fermement et l'extrémité pointue est au centre de la Base.
6. Mettez le Gril bien en position dans la Base. Le logement de la sonde doit s'adapter dans l'échancrure, dans la paroi supérieure de la Base.
7. Attachez la Poignée au Couvercle, en vous y prenant de l'intérieur du Couvercle, à l'aide de l'Elément de Fixation à Rondelle en Caoutchouc.
8. Placez le Couvercle sur le Gril. Votre Barbecue est maintenant prêt à l'emploi.

Comment utiliser le Barbecue Electrique d'Intérieur/Extérieur George Foreman

1. Tournez la sonde de contrôle de température sur la position "OFF" (ARRET) et attachez-la dans le logement de sonde.
2. Branchez l'appareil dans une prise secteur 120 V ~ 60 Hz. Alignez la température souhaitée avec le voyant lumineux. Mettez le Couvercle sur le Gril. Faites préchauffer le Barbecue à la température désirée pendant environ 10 minutes. Pour plus de détails, voir les tableaux de cuisson ou les recettes.
3. Otez soigneusement le Couvercle et placez les aliments sur le Gril. La plupart des aliments doivent être couverts lors de la cuisson. Faites cuire les aliments jusqu'au degré de cuisson désiré, en les retournant au-moins une fois à mi-cuisson. Ajustez la température le cas échéant.
Vous pouvez contrôler le degré d'humidité des aliments en ouvrant ou en fermant l'évent du couvercle. Pour des aliments un peu plus secs, tournez l'Event/la Poignée du Couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour maintenir l'humidité à l'intérieur du barbecue, tournez l'Event/la Poignée du Couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, afin de réduire l'ouverture. Le voyant lumineux de la Sonde de Contrôle de Température s'allumera et s'éteindra régulièrement au cours de la cuisson, signifiant que le thermostat maintient la température correcte. Ceci est tout à fait normal.
REMARQUE : Il se peut que de la condensation s'accumule à l'intérieur du couvercle, lors de la cuisson. Prenez les précautions nécessaires lorsque vous retirez le couvercle.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tournez la sonde de contrôle de température sur la position "OFF" (ARRET). Le témoin lumineux s'éteindra. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le démonter et de le nettoyer. Voir les Instructions d'Entretien.
REMARQUE : Vous pouvez tourner la sonde de contrôle de température sur " 1 " pour maintenir des aliments au chaud pendant de courtes durées.

Conseils d'Utilisation

- Faites griller des morceaux de viande plutôt tendres.
- Faites mariner les morceaux coriaces, afin de les attendrir avant la cuisson.
- Pour éviter d'assécher les viandes et les poissons, ne les retournez qu'une seule fois et ne les percez pas.
- Pour retourner les morceaux de viande et de poisson, utilisez une grande spatule plate en bois ou en plastique.

- Placez les morceaux de viande ou de volaille à rôtir dans un plat à cuisson peu profond. Ne recouvrez pas le plat de papier aluminium, ni d'un couvercle. A l'aide de gants de cuisine, placez doucement le plat sur le gril préchauffé, en faisant attention de ne pas érafler la surface antiadhérente. Placez le Couvercle sur le Gril.
REMARQUE : Si vous faites simplement reposer le récipient de cuisson sur la surface antiadhérente, celle-ci ne sera pas endommagée.
- N'utilisez que des ustensiles en bois ou en plastique avec la surface antiadhérente.

ATTENTION : Certaines finitions de plan de travail résistant moins bien à la chaleur que d'autres, veillez à ce que la surface du plan de travail puisse résister à des températures de 150°F/65°C, afin de prévenir toute décoloration ou autre dommage.

ATTENTION : Les surfaces du gril sont chaudes pendant l'utilisation. Laissez refroidir complètement le Gril, le Plateau à Graisse, le Couvercle et la Base avant de les manipuler et de les nettoyer.

Utilisation à l'intérieur

Pour utiliser votre BARBECUE ELECTRIQUE à l'intérieur, ôtez simplement la Base du Tube du Socle et posez-la sur une surface résistant à la chaleur.

REMARQUE : Ne jamais utiliser le BARBECUE ELECTRIQUE sans la base de l'appareil.

Instructions d'Entretien

ATTENTION : Ne pas immerger la sonde de contrôle de température dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le démonter et de le nettoyer. Nettoyez complètement toutes les pièces après chaque utilisation.
2. Retirez la Sonde de Contrôle de Température (NE PAS L'IMMERGER DANS L'EAU). Essuyez soigneusement à l'aide d'un tissu humide et séchez complètement.
3. Retirez le Gril et videz le Plateau à Graisse.
4. Lavez la Base, le Gril, le Plateau à Graisse et le Couvercle dans de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un tampon à récurer en plastique. Rincez et essuyez complètement.

ATTENTION : Le logement de la Sonde de Contrôle de Température doit être complètement sec avant chaque utilisation.

Tableaux de Cuisson

Les durées données dans la liste ci-dessous doivent être utilisées à titre indicatif. Les durées de cuisson varieront selon l'épaisseur de la viande. Pour être certain que la viande est bien cuite, utilisez un thermomètre à viande. Si la viande n'est pas assez cuite, remettez-la simplement sur le Gril et vérifiez-la toutes les 5 minutes, afin de ne pas la laisser trop cuire.

Tableau de cuisson (Gril)

1. Faites préchauffer le BARBECUE ELECTRIQUE.
2. Faites griller les aliments selon la durée recommandée, ou jusqu'à obtenir le degré de cuisson souhaité. Retournez-les à mi-cuisson, ou plus souvent si nécessaire.
3. Les morceaux de viande sans os grilleront plus également et n'érafleront pas la surface antiadhérente.
4. Laissez le Couverture en place durant la cuisson ; ceci permet de réduire le temps de cuisson et de maintenir les aliments juteux.

Aliments	Température	Durée
bacon	5	10-12 minutes
saucisse "bratwurst"	5	25-35 minutes
blanc de poulet	4	20-30 minutes
poisson, 2,5 cm d'épaisseur	4	20 minutes
saucisses de Francfort	5	10-20 minutes
hamburgers (115 g chacun)	4	5-15 minutes
côtes de porc, 2,5 cm d'épaisseur	5	20-35 minutes
saucisse, fraîche	4	20-30 minutes
steak, 2 cm d'épaisseur	5	7-14 minutes
steak, 1,25 cm d'épaisseur	5	5-12 minutes
chiche-kebab	5	20-25 minutes
crevette, grande	5	10-15 minutes

Tableau de Cuisson/Rôtisserie

1. Faites préchauffer le BARBECUE ELECTRIQUE.
2. Placez la viande ou la volaille dans un plat à cuisson, recouvrez le plat de papier aluminium ou d'un couvercle en verre. A l'aide de gants de cuisine, placez doucement le plat sur le Gril et recouvrez-le avec le Couvercle afin de conserver l'humidité.
3. Vous pouvez utiliser un sachet de cuisson à l'intérieur du plat. Suivez les instructions fournies par le fabricant. Les aliments enveloppés dans du papier aluminium peuvent être placés directement sur le Gril.

Aliments	Quantité	Température	Durée	Température Interne
rôti de bœuf	900 g-1,80 kg	5	1 hr 1/2 à 2 hrs 1/2	à point 160°-170°F / 71°-77°C
poulet entier	1,13 kg -1,80 kg	5	1 hr 1/4 à 2 hrs	bien cuit 180°F / 82°C
jambon frais	2,3 kg-3 kg	5	1 hr 1/2 à 2 hrs 1/2	bien cuit 180°F / 82°C
rôti de porc	900 g-1,80 kg	5	1 hr 1/2 à 3 hrs	à point 160°-170°F / 71°-77°C
pomme de terre en robe des champs, enveloppée dans du papier alu.	450 g-4,50 kg	5	1 hr 1/4 à 1 hrs 1/2	jusqu'à ce qu'elle soit cuite

REMARQUE : L'USDA recommande de faire cuire les viandes telles que le bœuf, le porc, l'agneau, etc. jusqu'à une température interne de 160°F / 71°C, et la volaille jusqu'à une température interne de 170°F-180°F / 77°C-82°C. Ceci afin de garantir l'élimination de toute bactérie dangereuse pour la santé (listeria, virus du hamburger). Lorsque de la viande ou de la volaille est réchauffée, elle doit également être cuite jusqu'à une température interne de 165°F / 73°C.

Recettes

La Saucisse du Champion

Laissez-vous tenter par ces délicieux petits pâtés. Non seulement ils sont excellents, mais en plus ils sont bons pour la santé. Choisissez du blanc de dinde haché, moins gras que la dinde hachée qui contient de la peau et de la viande brune. La dinde, surtout la viande légère, est une bonne source de niacine, qui est une vitamine B importante et nécessaire au maintien d'un système nerveux en bonne santé.

Les symptômes précoces d'une carence en niacine sont les suivants : appréhension, irritabilité, dépression, faiblesse et perte de mémoire. Pour prévenir toute carence en niacine, mangez beaucoup de dinde tendre, de poisson, de blé entier, de pommes de terre, de farine de maïs, de brocolis, de tomates et de carottes.

1 blanc d'œuf légèrement battu
1/3 de tasse d'oignon finement haché
1/4 de tasse de pommes déshydratées finement coupées ou
1/2 de tasse de pommes Red Delicious finement coupées
1/4 de tasse de miettes de pain assaisonnées
2 c. à soupe de persil frais haché
1/2 c. à café de sel de mer
1/2 c. à café de sauge haché
1/4 de c. à café de muscade en poudre
1/4 de c. à café de poivre noir
1/8 de c. à café de poivre de Cayenne
250 g de blanc de dinde tendre haché

- Dans un saladier moyen, mélangez tous les ingrédients sauf la dinde. Ajoutez la dinde hachée et mélangez bien.
- Formez huit ou neuf petits pâtés de 5 cm de largeur.
- Faites préchauffer le BARBECUE ELECTRIQUE sur la position 4 pendant 10 minutes.
- Placez la viande sur le BARBECUE ELECTRIQUE. Couvrez et faites cuire sur la position 4 pendant 16-17 minutes. Retournez et faites cuire pendant encore 16-17 minutes, ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée et que le jus soit évacué.
- Pour 4 personnes

Cette recette est extraite du livre "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) de Cherie Calbom.

La Saucisse de George, Style Texas

Une saucisse épicée, avec le goût du sud-ouest ! Ces saucisses sont excellentes avec des légumes sautés ou une salsa fraîche et des œufs brouillés. Pour des saucisses à faible teneur en graisse, achetez du bœuf haché tendre à 90%. Le bœuf tendre à 90% ne possède que 9 grammes de graisse, dont 4 sont de la graisse saturée. Le bœuf tendre à 73%, lui, a 18 grammes de graisse dont 7 sont de la graisse saturée.

1 blanc d'œuf légèrement battu
1/3 de tasse d'oignon finement haché
1/4 de tasse de miettes de pain assaisonnées
1/4 de tasse de poivrons verts coupés en dés
1 grande gousse d'ail, finement hachée
2 c. à soupe de coriandre fraîche hachée
1 c. à soupe de vinaigre de cidre
1 c. à 1 c. à café 1/2 de poudre de piment
1/4 c. à café de sel de mer
1/8 de c. à café de poivre de Cayenne
250 g de bœuf tendre haché

- Dans un saladier moyen, mélangez tous les ingrédients sauf le bœuf haché. Ajoutez le bœuf haché et mélangez bien.
- Formez huit petits pâtés de 7,5 cm de largeur.
- Faites préchauffer le BARBECUE ELECTRIQUE sur la position 4 pendant 10 minutes.
- Placez les petits pâtés sur le BARBECUE ELECTRIQUE. Couvrez et faites cuire sur la position 4 pendant 5-6 minutes.
- Couvrez et faites cuire pendant 5-6 minutes. Retournez et faites cuire pendant encore 5-6 minutes.
- Pour 4 personnes

Cette recette est extraite du livre " The Healthy Gourmet " (Clarkson Potter) de Cherie Calbom.

Le " Power Burger " de George Foreman

Un hamburger extrêmement goûteux, encore meilleur (selon nous) que son cousin à la viande ! C'est très bénéfique pour la santé de manger des repas qui ne contiennent pas trop de viande. Pour réduire la teneur en graisse saturée d'un hamburger normal, vous pouvez diminuer la quantité de viande et ajoutez des ingrédients végétaux. Dans cette recette, ce sont des miettes de pain et des légumes hachés qui ont été ajoutés. Vous pourriez également essayer avec du ris cuit, d'autres graines ou des céréales. En plus de cela, choisissez des petits pains au blé entier ; ils contiennent généralement 1 gramme de graisse de moins que les petits pains ordinaires ou allégés.

Si vous ne pouvez pas vous passer d'un cheeseburger, sachez que les fromages suisses (Gruyère, etc.) contiennent 1 gramme de graisse de moins que le Cheddar, l'American ou le Monterey Jack (8 grammes de graisse par gramme, contre 9 grammes pour ces trois fromages). Toutefois, les fromages allégés (Cheddar ou fromages suisses) contiennent deux fois moins de graisse (4 grammes par gramme). Une cuillère à soupe de moutarde contient 1 gramme de graisse, alors qu'une cuillère à soupe de mayonnaise en contient 11 grammes !

Pour garnir votre burger, choisissez des aliments sains tels que de la salade verte, du chou râpé, ou de la coriandre, du basilic ou de l'épinard frais.

1/4 de tasse de légumes coupés, par exemple des oignons jaunes,
des oignons verts, des courgettes, du persil (peut être sauté)
1/4 de tasse de miettes de pain assaisonnées
340 g de bœuf tendre haché

- Dans un saladier moyen, mélangez les légumes et les miettes de pain. Ajoutez le bœuf haché et mélangez bien.
- Formez quatre petits pâtés de 10 cm de largeur.
- Faites préchauffer le BARBECUE ELECTRIQUE sur la position 4 pendant 10 minutes.
- Placez les petits pâtés sur le BARBECUE ELECTRIQUE.
- Couvrez et faites cuire pendant 12-13 minutes. Retournez et faites cuire pendant encore 12-13 minutes, ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée et que le jus soit évacué.
- Pour 4 personnes

Cette recette est extraite du livre " The Healthy Gourmet " (Clarkson Potter) de Cherie Calbom.

Légumes Grillés

6 tranches d'aubergine (ou 4 petites aubergines)
2 petits oignons
2 petites tomates
2 petites courgettes
4-6 champignons
4 grandes gousses d'ail, épluchées et découpées en morceaux de 6 mm d'épaisseur
1/3 de tasse d'huile d'olive
2 c. à soupe d'herbes italiennes

- Découpez tous les légumes en dés de 1,25 cm.
- Badigeonnez légèrement les légumes et l'ail d'huile d'olive, à l'aide d'un pinceau.
- Saupoudrez des herbes italiennes sur les deux côtés des légumes et de l'ail.
- Faites préchauffer le BARBECUE ELECTRIQUE sur la position 4 pendant 10 minutes.
- Placez les légumes et l'ail sur le gril. Couvrez et faites cuire sur la position 4 pendant 7-8 minutes. Retournez et faites cuire pendant encore 10-15 minutes, ou jusqu'à obtenir le degré de cuisson désirée.
- Pour 3-4 personnes

Servir comme accompagnement, avec de la viande et des pâtes, ou en garnir une tranche de pain français ou pita, pour un délicieux sandwich aux légumes grillés.

Blancs de Poulet au Citron et à la Moutarde

2 c. à soupe de moutarde
2 c. à soupe de vinaigre de baumier
3 cuillères à soupe de jus de citron
2 gousses d'ail, hachées
1 c. à café de paprika
4-6 onces de blancs de poulet, coupés en deux, sans peau ni os

- Dans un saladier moyen, mélangez tous les ingrédients sauf le poulet.
- Ajoutez le poulet et réfrigérez pendant au moins une demi-heure.
- Faites préchauffer le BARBECUE ELECTRIQUE sur la position 4 pendant 10 minutes.
- Placez le poulet sur le BARBECUE ELECTRIQUE. Couvrez et faites cuire sur la position 4 pendant 7-8 minutes. Retournez et faites cuire pendant encore 7-8 minutes.
- Pour 4 personnes

Côtes d'Agneau au Romarin

8 côtes premières d'agneau

2 c. à café de romarin frais haché

poivre, selon votre goût

- Saupoudrez les côtes de romarin et de poivre.
- Faites préchauffer le BARBECUE ELECTRIQUE sur la position 4 pendant 10 minutes.
- Placez la viande sur le BARBECUE ELECTRIQUE. Couvrez et laissez cuire sur la position 4 pendant 5-6 minutes (à point) ou 6-7 minutes (bien cuit). Retournez et faites cuire pendant encore 5-6 minutes (à point) ou 6-7 minutes (bien cuit).
- Pour 4 personnes

GARANTIE LIMITEE DE UN AN

La garantie de ce produit Salton, Inc. s'applique à l'acheteur initial du produit.

Durée de la garantie : Ce produit est garanti, à l'acheteur initial, pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat.

Application de la garantie : Ce produit est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication. Cette garantie est nulle si le produit a été endommagé par accident, pendant le transport, par un usage excessif, un usage abusif, une négligence, un usage incorrect, un usage commercial, des réparations faites par un personnel non agréé ou toute autre cause ne relevant pas d'un défaut de matériaux ou de fabrication. Cette garantie n'est valable que si le produit a été acheté et utilisé aux États-Unis et elle ne s'applique pas à tout appareil qui n'aurait pas été utilisé conformément aux instructions écrites fournies par Salton, Inc. ou à tout appareil qui aurait subi des modifications. La garantie ne s'applique pas non plus aux dommages subis par des appareils ou éléments dont le numéro de série serait enlevé, modifié, effacé ou rendu illisible.

Exclusions de la garantie : Cette garantie tient en lieu et place de toute autre garantie expresse ou tacite et nul représentant ou personne n'est autorisé à assumer à la place de Salton, Inc. toute autre responsabilité en rapport avec la vente de nos produits. Il ne peut y avoir aucune réclamation pour des défauts ou défaillances dans tous les cas de lois délictuelles, contractuelles ou commerciales y compris, mais non limités à, la négligence, la négligence flagrante, la stricte responsabilité, la rupture de garantie et la rupture de contrat.

Exécution de la garantie : Pendant la période de garantie d'un an décrite ci-dessus, tout produit présentant un défaut sera soit réparé soit remplacé par un modèle équivalent reconditionné (selon le choix de Salton, Inc.) si le produit est renvoyé dans les locaux de Salton, Inc. Le produit réparé ou remplacé sera sous garantie pendant le restant de l'année de garantie d'origine, plus un mois supplémentaire. Il ne sera prélevé aucun frais pour ce type de réparation ou de remplacement.

Service Après-vente et Réparations

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez tout d'abord appeler le **numéro gratuit 1-800-233-9054 entre 08h00 et 17h00, Heure du Centre**, et demander le **SERVICE CLIENTELE** en précisant que vous avez un problème. Veuillez préciser le numéro du modèle (GGR50) lors de votre appel.

Service Après-vente lors de la Période de Garantie : Il n'y a aucun frais de service après-vente et d'expédition pour les appareils couverts par la garantie. Appelez le Service Clientèle au numéro mentionné ci-dessus pour obtenir une autorisation de retour de produit.

Service Après-vente Hors Garantie : Des frais forfaitaires de service après-vente hors garantie sont établis pour chaque modèle. Ils comprennent 15,00 dollars US pour l'expédition et la manutention.

Salton, Inc. ne peut être tenue responsable en cas de perte ou de dommages lors du transport à l'arrivée. Pour plus de sûreté, nous vous conseillons d'emballer soigneusement le produit pour le transport et de l'assurer auprès du transporteur. Assurez-vous de joindre à votre appareil les éléments suivants : tous les accessoires en rapport avec votre problème, votre nom et votre adresse pour le retour, un numéro de téléphone où vous êtes joignable dans la journée, une note décrivant le problème que vous avez rencontré et une copie de votre ticket de caisse ou toute autre preuve d'achat nous permettant de déterminer les conditions de garantie. Les envois en contre remboursement ne seront pas acceptés.

Veuillez renvoyer l'appareil à :

**ATTN : Repair Department, Salton, Inc.
708 South Missouri St. Macon, MO 63552**

Pour plus d'informations sur les produits Salton, Inc., connectez-vous sur notre site Web : **www.salton-maxim.com**,
ou envoyez-nous un message électronique
à l'adresse suivante : **salton@saltonusa.com**

**CONSERVEZ VOTRE REÇU DATE
POUR LE SERVICE APRES-VENTE SOUS GARANTIE.**

Conservez ce livret. Notez les renseignements suivants pour référence ultérieure :

Date d'achat _____

Numéro du modèle _____

Code de date (estampillé sur le dessous de l'appareil) _____

GEORGE FOREMAN

Asador Eléctrico para Exteriores/Interiores

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA: Todos los electrodomésticos presentan el riesgo de incendio y de electrocución, con la capacidad de provocar lesiones importantes o incluso la muerte. Por favor siga todas las instrucciones de seguridad.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Este electrodoméstico produce un escape de calor y vapor durante su uso. Deben ser tomadas las precauciones necesarias para prevenir el riesgo de quemaduras, incendio, u otras lesiones a personas o daños a la propiedad.

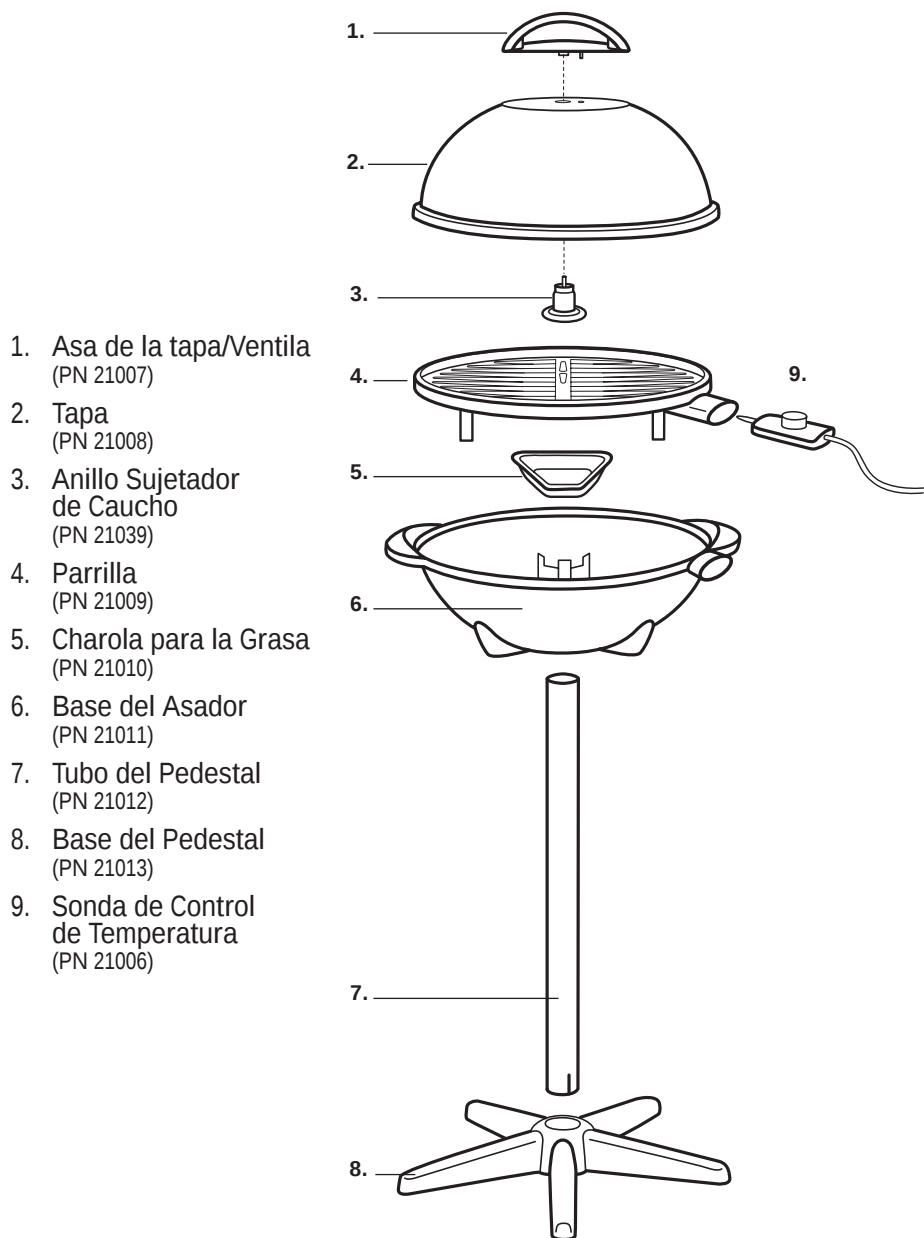
Cuando use aparatos eléctricos, siempre debe seguir las precauciones de seguridad básicas para así reducir el riesgo de incendio, electrocución y lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Una persona que no haya leído y entendido todas las instrucciones de seguridad y funcionamiento no está calificada para operar este aparato.
2. Nunca opere el Asador sin la Base y la Charola para la Grasa en su lugar.
3. Si este electrodoméstico se cae accidentalmente o se sumerge en agua mientras está enchufado, desenchúfelo del tomacorriente inmediatamente. **NO ENTRE EN CONTACTO CON EL AGUA.**
4. Para reducir el riesgo de quemaduras u otras lesiones, no toque las superficies calientes. Se recomienda el uso de guantes protectores para el horno.
5. Cuando utilice este electrodoméstico, proporcione un espacio adecuado por encima y por todos los lados de la unidad para la circulación del aire. No opere este electrodoméstico si está cerca o tocando cortinas, ropa u otros materiales inflamables.
6. No use o trate de reparar un electrodoméstico defectuoso. Contacte el Servicio al Consumidor para la autorización de devolución o reparación.
7. No use este aparato en una posición inestable.
8. No coloque ninguno de los siguientes materiales dentro o sobre la superficie del asador: papel, cartón, plástico y materiales similares.

9. No lo limpie con estropajos de metal o abrasivos. El hacerlo dañará la cubierta antiadherente.
10. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
11. No toque las superficies calientes. Use las asas
12. No sumerja el cable, la clavija o la Sonda de Control de Temperatura en agua u otro líquido. Vea las instrucciones de limpieza.
13. Este aparato no debe ser utilizado por niños.
14. Una estricta supervisión es necesaria cuando este electrodoméstico se utilice cerca de los niños.
15. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso. Desenchufe y permita que el aparato se enfríe antes de quitarle o ponerle piezas y antes de limpiarlo.
16. Siempre conecte la Sonda de Control de Temperatura a la parrilla antes de conectar el cable al tomacorriente. Para desconectar, apague la Sonda de Control de Temperatura, después desconecte la clavija del tomacorriente en la pared.
17. No opere ningún aparato dañado. No opere el electrodoméstico con un cable o clavija dañada, o después que el electrodoméstico funcione mal o si se ha dejado caer o ha resultado dañado de alguna manera. Contacte al centro de Servicio al Consumidor para la autorización de la devolución.
18. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar fuego, descarga eléctrica o lesiones.
19. No lo utilice mientras se encuentre en un área húmeda.
20. No lo coloque encima o cerca de quemadores calientes, eléctricos o de gas, o en un horno caliente.
21. Es necesario que ejerza un cuidado extremo durante el traslado de un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes. No retire el asador de la base hasta que el asador se haya enfriado.
22. Permita que la grasa o el aceite se enfríe antes de desecharlo.
23. No coloque la base encima de una superficie caliente.
24. Utilice el aparato solo como se indica en estas instrucciones.
25. No intente desalojar comida o limpiar el asador cuando esté conectado o cuando esté caliente.
26. Combustibles tales el carbón, no deben de ser usados con este asador.
27. Use el aparato solamente con un tomacorriente propiamente conectado a tierra.
28. No deje este aparato desatendido mientras esté en uso.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE**

Conociendo su Asador Eléctrico para Interiores/Exteriores GGR50



Uso de un Cable de Extensión

No recomendamos el uso de cables de extensión, sin embargo si se requiere un cable de extensión, se necesita tener cuidados y atenciones especiales. El cable deberá ser calibre 14, de tres (3) vías, estar marcado con una clasificación eléctrica de 120 V, 15 A y 1.875 W, y estar colocado de tal manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa donde los niños puedan jalarlo o tropezar con el accidentalmente.

Corriente Eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobre cargado el cortacircuitos se botará y su aparato no funcionará. Este deberá ser operado en un circuito eléctrico de 20 amperes separado del resto de los demás electrodomésticos.

Instrucciones de Ensamblaje

1. Lave la Base, la Parrilla, la Charola para la Grasa y la Tapa en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque completamente. **NO SUMERJA LA Sonda de CONTROL DE TEMPERATURA.** Limpie con un trapo húmedo y seque completamente.
2. Coloque la Base del Pedestal en una superficie plana nivelada.
3. Inserte la parte enmuescada del Tubo de Pedestal en el orificio en el centro del pie y empújelo hacia abajo firmemente.
4. Coloque la Base encima del Tubo del Pedestal con el orificio en el centro de la Base conectando con el Tubo.
5. Coloque la Charola para la Grasa en su posición dentro de la Base. Cuando está colocada correctamente, está sujeta firmemente con el lado en forma de punta sobre el centro de la base.
6. Coloque el Asador de forma segura en la Base, con el receptáculo de la sonda a través del recorte de la sonda en el lado superior de la Base.
7. Fije el Asa de la Tapa desde la parte de adentro de la Tapa con el Anillo Sujetador de Caucho.
8. Coloque la Tapa encima del Asador. Su Asador está ahora listo para ser usado.

Como usar el Asador Eléctrico para Interiores/Exteriores de George Foreman

1. Gire el control de temperatura en la sonda a la posición de "OFF" (APAGADO) y fíjelo firmemente en el receptáculo de la sonda.
2. Conecte en un tomacorriente de 120 Volts ~ 60 Hz. Alinee la temperatura deseada con el indicador de luz. Coloque la Tapa firmemente sobre el Asador. Permita que el Asador se precaliente a la temperatura deseada durante aproximadamente 10 minutos. Vea las gráficas de cocción o las recetas para más detalles.
3. Cuidadosamente quite la Tapa y coloque la comida encima de la Parrilla, cubra la mayoría de la comida. Cocine hasta que esté cocinado, volteando la comida por lo menos una vez a la mitad del tiempo de cocción para la mayoría de la comida. Ajuste la temperatura como sea necesario. Usted puede controlar la humedad de los alimentos hasta cierto punto abriendo o cerrando la ventila de la tapa. Gire la Asa de la Tapa/Ventila en sentido de las manecillas del reloj para abrir la ventila para una cocción más seca. Gire la Asa de la Tapa/Ventila en sentido contrario de las manecillas del reloj para minimizar la abertura de la ventila y así retener la humedad para alimentos más hidratados. La luz en la Sonda de Control de Temperatura se encenderá y apagará mientras el termostato mantiene la temperatura adecuada. Esto es un funcionamiento normal.
NOTA: Puede que la condensación se acumule en la tapa mientras cocina. Tenga cuidado cuando retire la tapa.
4. Cuando termine de cocinar, coloque la sonda de control de temperatura en la posición de "OFF" (APAGADO). La luz indicadora se apagará. Desconecte y permita que se enfríe antes de desarmar o limpiar la unidad. Vea las Instrucciones de Mantenimiento del Usuario.
NOTA: La sonda de control de temperatura puede colocarse en la posición "1" para mantener los alimentos calientes por periodos de tiempo cortos.

Sugerencias para Asar a la Parrilla

- Use cortes tiernos de carne para asar a la parrilla.
- Marine los cortes de carne más duros para suavizarlos antes de asarlos a la parrilla.
- Para evitar deshidratar la carne y el pescado, voltéela una vez solamente y no la perfore.
- Para voltear la carne o pescado, use una espátula larga de plástico o de madera para apoyar la comida.

- Coloque la carne de res o pollo que quiera asar en un recipiente poco profundo. No cubra el recipiente con una tapa o con aluminio. Usando guantes para cocina, coloque cuidadosamente el recipiente en la Parrilla precalentada, cuidando de no rayar la superficie antiadherente. Coloque la Tapa sobre el Asador.
NOTA: El recipiente no se dañará si solamente lo deja descansar sobre la superficie antiadherente.
- Use solamente utensilios de plástico o madera en la superficie antiadherente.

PRECAUCION: Ya que algunos de los acabados de mostradores son más afectados por el calor que otros, asegúrese que la superficie del mostrador pueda aguantar temperaturas de 150°F / 65°C para prevenir decoloración o algún otro daño a la superficie del mostrador.

PRECAUCION: Las superficies del asador están calientes durante el uso. Permita que el Asador, la Charola para la Grasa, la Tapa y la Base se enfríen completamente antes de manejarlos o limpiarlos.

Uso en Interiores

Para usar su ASADOR PARA INTERIORES / EXTERIORES en interiores, simplemente separe la Base sacándola del Tubo del Pedestal y colóquela en una superficie resistente al calor.

NOTA: Nunca use el ASADOR PARA INTERIORES / EXTERIORES sin la base de la unidad.

Instrucciones de Mantenimiento del Usuario

PRECAUCION: No sumerja la sonda de control de temperatura en agua o cualquier otro líquido.

1. Desconecte y permita que se enfríe antes de desarmar o limpiar la unidad. Limpie a fondo todas las partes después de cada uso.
2. Retire la Sonda de Control de Temperatura (NO LA SUMERJA). Limpie con un trapo húmedo y seque completamente.
3. Retire la Parrilla y vacíe la Charola de la Grasa.
4. Lave la Base, la Parrilla, la Charola para la Grasa y la Tapa con agua caliente jabonosa y un estropajo de plástico. Enjuague y seque completamente.

PRECAUCION: El receptáculo de la Sonda de Control de Temperatura debe de estar siempre seco antes de usarlo.

Gráficas Recomendadas de Cocción

Los siguientes tiempos deben ser usados como guías solamente. Los tiempos de cocción variarán dependiendo del grosor de la carne que vaya a ser cocinada. Para asegurarse que la carne esté realmente cocida, use un termómetro para carne. Si la carne necesita más tiempo para cocinarse, simplemente vuelva a colocar la carne en la Parrilla durante incrementos de 5 minutos y revise periódicamente para que no se cocine demasiado.

Gráfica de Asado

1. Precaliente el ASADOR PARA INTERIORES / EXTERIORES.
2. Ase la comida de acuerdo al tiempo recomendado y hasta el tiempo que usted desee. Voltee la comida a la mitad del tiempo de cocción o más seguido si es necesario.
3. Los cortes sin huesos se asarán mas uniformemente y no rayarán la superficie antiadherente.
4. Deje la Tapa puesta durante el cocinado para reducir el tiempo de cocción y mantener la comida hidratada y jugosa.

Alimento	Temperatura	Tiempo
tocino	5	10-12 minutos
salchicha tipo "bratwurst"	5	25-35 minutos
pechuga de pollo	4	20-30 minutos
pescado, un grosor de 2,5 cm	4	20 minutos
salchichas tipo frankfurter	5	10-20 minutos
hamburguesas (115 g c/u)	4	5-15 minutos
chuletas de puerco, un grosor de 2,5 cm	5	20-35 minutos
salchicha para asar, fresca	4	20-30 minutos
bistec, un grosor de 2 cm	5	7-14 minutos
bistec, un grosor de 1,25 cm	5	5-12 minutos
brochetas	5	20-25 minutos
camarones grandes	5	10-15 minutos

Gráfica de Asado/Horneado

1. Precaliente el ASADOR PARA INTERIORES / EXTERIORES.
2. Coloque la carne de res o ave en un recipiente para hornear. Cubra el recipiente con papel de aluminio o tapa de cristal. Usando guantes para cocina, cuidadosamente coloque el recipiente sobre el Asador, cubra el Asador con la Tapa para mantener la humedad adentro.
3. Se puede utilizar una bolsa para cocinar dentro del recipiente para hornear. Siga las instrucciones del fabricante. La comida envuelta en aluminio puede ser colocada directamente en el Asador.

Alimento	Cantidad	Temperatura	Tiempo	Temperatura Interior
asado de carne	900 g - 1,80 kg	5	1 1/2 a 2 1/2 h	termino medio a bien cocido 160°-170°F / 71°-77°C
pollo, entero	1,13 kg a 1,80 kg	5	1 1/4 a 2 h	bien cocido 180°F / 82°C
jamón fresco	2,3 kg - 3 kg	5	1 1/2 a 2 1/2 h	bien cocido 180°F / 82°F
asado de puerco	900 g 1,80 kg	5	1 1/2 a 3 h	termino medio a bien cocido 160°-170°F / 71°-77°C
papa horneada, envuelta en aluminio	450 g-4,5 kg	5	1 1/4 a 1 1/2 h	hasta que esté cocida

TENGA EN CUENTA POR FAVOR: La USDA recomienda que las carnes como la de res, puerco, cordero, etc. deben ser cocinadas a una temperatura interna de 160°F / 71°C y los productos de carne de aves deben ser cocinados a una temperatura interna de 170°F-180°F / 77°C-82°C para asegurarse de que cualquier bacteria dañina, Listeria y Ecoli, haya sido aniquilada. Cuando recaliente carne/productos de aves, deben también ser cocinados a una temperatura interna de 165°F / 73°C.

Recetas

Consuma la Salchicha Champ sin Remordimientos

Pruebe esta deliciosa ruedita de salchicha que no solo sabe rico, sino que también es buena para usted. Escoja la pechuga de pavo molida, la cual es más baja en grasa que el pavo molido que contiene cuero y carne oscura. El pavo, especialmente la carne blanca es una buena fuente de niacina, la cual es una importante vitamina B necesaria para mantener un sistema nervioso saludable.

Los primeros síntomas de la deficiencia de la niacina que aparecen en el sistema nervioso son la aprensión, irritabilidad, depresión, debilidad y pérdida de la memoria. Para prevenir la deficiencia de la niacina, incluya en su dieta suficiente pavo magro, pescado, trigo entero, papas, harina de maíz, huevos, brócoli, tomates y zanahorias.

1 clara de huevo ligeramente batida
1/3 de taza de cebolla finamente picada
1/4 de taza de manzana seca finamente fragmentada o
1/2 taza de manzana roja finamente picada
1/4 de taza de grumos de pan sazonados
2 cucharadas de perejil fresco picado
1/2 cucharadita de sal marina
1/2 cucharadita de salvia picada
1/4 de cucharadita de nuez moscada
1/4 de cucharadita de pimienta negra
1/8 de cucharadita de pimienta cayena
250 g de pechuga magra molida de pavo

- En un tazón mediano, combine todos los ingredientes excepto el pavo. Añada la carne de pavo molida y mezcle bien.
- Forme la mezcla en ocho o nueve rueditas de 5 cm de ancho.
- Precaliente el ASADOR PARA INTERIOR / EXTERIOR en la temperatura número 4 por 10 minutos.
- Coloque una ruedita en el ASADOR PARA INTERIOR / EXTERIOR. Cúbralas y cocine en la Temperatura 4 por 16-17 minutos. Voltéela y cocine durante otros 16-17 minutos o hasta que la carne no este rosada y los jugos escurran transparentes.
- Sirve 4 porciones

Esta receta es de "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) por Cherie Calbom.

Salchicha George estilo Texas

¡Una salchicha picante con el verdadero sabor del Suroeste! Estas salchichas para el desayuno son excelentes con vegetales salteados o salsa recién hecha y huevos batidos. Compre carne molida de res 90% magra para una salchicha para asar con el mínimo de grasa. La carne de res de noventa por ciento magra contiene 9 gramos de grasa de los cuales 4 de esos gramos son de grasa saturada; mientras que la carne de res 73% magra contiene 18 gramos de grasa y 7 de los cuales es grasa saturada.

1 clara de huevo ligeramente batida
1/3 de taza de cebolla finamente picada
1/4 de taza de grumos de pan sazonados
1/4 de taza de chile verde en cubos
1 diente de ajo grande, finamente picado
2 cucharadas de cilantro fresco picado
1 cucharada de vinagre de cidra de manzana
1-1/2 cucharada de chile en polvo
1/4 de cucharadita de sal marina
1/8 de cucharadita de pimienta cayena
250 g de carne de res molida

- En un tazón mediano, combine todos los ingredientes, excepto la carne molida. Agregue la carne molida y mezcle bien.
- Forme la mezcla en ocho rueditas de 7,5 cm de ancho.
- Precaliente el ASADOR PARA INTERIOR / EXTERIOR en la temperatura número 4 por 10 minutos.
- Coloque las rueditas en el ASADOR PARA INTERIOR / EXTERIOR. Cúbralas y cocine en la Temperatura 4 por 5-6 minutos.
- Cúbralas y cocine por otros 5-6 minutos. Cúbralas y cocine por otros 5-6 minutos.
- Sirve 4 porciones

Esta receta es de "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) por Cherie Calbom.

Hamburguesa Poderosa de George Foreman

¡Una sabrosa hamburguesa que creemos sabe mejor que la hamburguesa de pura carne! Vale la pena comer comidas con un contenido mínimo de carne. Para reducir la grasa saturada en una hamburguesa típica, usted puede reducir el contenido de carne y compensarlo con ingredientes vegetales. Grumos de pan y vegetales han sido añadidos a esta receta. También puede probar arroz cocido, otros granos y cereales. Además, escoja pan de trigo entero; éste generalmente contiene un gramo menos de grasa que el pan regular o aún que el pan bajo en colesterol.

Si te conformas con nada menos que una hamburguesa, el queso Suizo contiene un gramo de grasa menos que el Cheddar, Americano o Monterrey Jack con 8 gramos de grasa contra 9 en cada onza (28 g) de queso. Sin embargo, el queso bajo en grasa como el Cheddar o Suizo contienen la mitad de grasa con 4 gramos de grasa por 28 g. La mostaza contiene 1 gramo de grasa por cucharada contra enormes 11 gramos de grasa en una cucharada de mayonesa.

De a su hamburguesa un toque saludable con lechuga bien verde, repollo rallado, cilantro fresco, albahaca o espinacas.

1/4 de taza de vegetales picados como cebollas amarillas, cebollas verdes, calabacitas, perejil (pueden saltearse)

1/4 de taza de grumos de pan sazonados

340 g de carne de res molida

- En un tazón mediano, combine los vegetales y los grumos de pan. Agregue la carne molida y mezcle bien.
- Forme la mezcla en ocho rueditas de 10 cm de ancho.
- Precaliente el ASADOR PARA INTERIOR / EXTERIOR en la temperatura número 4 por 10 minutos.
- Coloque las rueditas en el ASADOR PARA INTERIOR / EXTERIOR.
- Cúbralas y cocine por otros 12-13 minutos. Voltéela y cocine durante otros 12-13 minutos o hasta que la carne no esté rosada y los jugos se escurran transparentes.
- Sirve 4 porciones

Esta receta es de "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) por Cherie Calbom.

Vegetales Asados

6 rodajas de berenjena, (o cuatro berenjenas pequeñas)
2 cebollas pequeñas
2 tomates pequeños
2 calabacitas
4-6 hongos
4 dientes de ajo grandes, pelados y rebanados a un grosor de aproximadamente 6 mm
1/3 de taza de aceite de oliva
2 cucharadas de condimento italiano

- Rebane todos los vegetales a un grosor de aproximadamente 1 cm.
- Unte ligeramente los vegetales y el ajo con aceite de oliva.
- Espolvoree condimento italiano en ambos lados de los vegetales y el ajo.
- Precaliente el ASADOR PARA INTERIOR / EXTERIOR en la temperatura número 4 por 10 minutos.
- Coloque los vegetales y el ajo sobre la parrilla. Cúbralos y cocine en la Temperatura 4 por 7-8 minutos. Voltee y cocine otros 10-15 minutos o hasta que alcance la cocción deseada.
- Para 3-4 porciones

Sírvalo como acompañamiento para carne o pasta, o como relleno de un pedazo de pan griego o pan francés para hacer un sándwich de vegetales asados.

Pechuga de Pollo con Mostaza y Limón

2 cucharadas de mostaza
2 cucharadas de vinagre balsámico
3 cucharadas de zumo de limón
2 dientes de ajo, picado
1 cucharada de paprika
113-170 g de mitades de pechuga de pollo deshuesadas y sin piel

- En un tazón mediano, combine todos los ingredientes excepto el pollo.
- Añada la pechuga de pollo y refrigere durante al menos una media hora.
- Precaliente el ASADOR PARA INTERIOR / EXTERIOR en la temperatura número 4 por 10 minutos.
- Coloque el pollo en el ASADOR PARA INTERIOR / EXTERIOR. Cúbralo y cocine en la Temperatura 4 por 7-8 minutos. Cúbralo y cocine por otros 7-8 minutos.
- Sirve 4 porciones

Chuletas de Cordero con Romero

8 chuletas de lomo de cordero
2 cucharaditas de romero fresco picado
pimienta negra molida al gusto

- Espolvoree las chuletas con romero y pimienta.
- Precaliente el ASADOR PARA INTERIOR / EXTERIOR en la Temperatura 4 por 10 minutos.
- Coloque la carne en el ASADOR PARA INTERIOR / EXTERIOR. Cubra y cocínela en la Temperatura 4 por 5-6 minutos para un termino medio o de 6-7 minutos bien cocido. Cubra y cocínela por otros 5-6 minutos para un termino medio o 6-7 minutos bien cocido.
- Sirve 4 porciones

GARANTIA LIMITADA DE UN AÑO

Esta garantía del producto de Salton, Inc. se extiende al consumidor original del producto.

Duración de la Garantía: Este producto está garantizado al consumidor original durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra original.

Cobertura de la Garantía: Este producto está garantizado contra materiales o fabricación defectuosos. Esta garantía es nula si el producto ha sido dañado accidentalmente, durante su envío, uso irrazonable, uso inadecuado, negligencia, reparación incorrecta, uso comercial, reparaciones hechas por personal no autorizado u otras causas no causados por defectos en materiales o su fabricación. Esta garantía es efectiva solo si el producto es adquirido y operado en los E.U.A., y no se extiende a ninguna unidad que haya sido usada en violación de las instrucciones escritas proporcionadas por Salton, Inc., o a unidades que hayan sido alteradas o modificadas o a daños a productos o partes o a esos productos a los cuales se les a quitado, alterado, borrado o devuelto ilegible el numero de serie.

Exclusiones de la Garantía: Esta garantía está en lugar de todas las garantías expresadas o implícitas y ningún representante o persona está autorizada a asumir en nombre de Salton, Inc. cualquier otra responsabilidad en conexión con la venta de nuestros productos. No debe haber reclamaciones por defectos o fallas bajo ninguna teoría de daño indemnizable, contrato, o ley comercial incluyendo, pero no limitada a negligencia, negligencia total, estricta responsabilidad, violación de la garantía y violación del contrato.

Ejecución de la Garantía: Durante el periodo de la garantía de un año antes mencionada, un producto defectuoso será reparado o reemplazado con un modelo reacondicionado comparable (según el criterio de Salton, Inc.) cuando el producto sea devuelto a una instalación de Salton. El producto reparado o de reemplazo estará garantizado bajo el resto del periodo original de la garantía de un año y bajo un periodo adicional de un mes. No habrá cargos por tal reparación o reemplazo.

Servicio y Reparación

Si el aparato funciona mal, deberá primero llamar sin costo alguno al **1-800-233-9054 de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. hora del Centro** y contactar al **SERVICIO AL CONSUMIDOR** informándoles que usted es un consumidor con un problema. Por favor refiérase al número de Modelo GGR50 cuando llame.

Servicio Cubierto Bajo el Periodo de la Garantía: No se aplican cargos por el servicio o las estampillas en un aparato cubierto bajo el periodo de la garantía. Llame al número de Servicio al Consumidor antes mencionado para la autorización de la devolución.

Servicio No Cubierto Bajo el Periodo de la Garantía: Se incluye un cargo de tarifa única por modelo durante Servicio No Cubierto Bajo el Periodo de la Garantía. Por favor incluya \$15.00 (USD) para gastos de envío y manejo.

Salton, Inc. no se responsabiliza por pérdida o daños durante su envío. Para su protección, empaque cuidadosamente el producto y certifíquelo para su envío. Asegúrese de incluir los siguientes artículos con su electrodoméstico: cualquier accesorio relacionado con su problema; su nombre completo, el remitente y número telefónico; una nota describiendo su problema; una copia de su recibo de venta u otra prueba de compra que determine la vigencia de la garantía. No se aceptan envíos contra reembolso.

Devuelva el aparato a:

**ATTN: Repair Department, Salton, Inc.
708 South Missouri St. Macon, MO 63552**

Para más información de productos de Salton, Inc.,
visite nuestra página en internet: **www.salton-maxim.com,**
o escríbanos por correo electrónico a: **salton@saltonusa.com**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Potencia Nominal (Watts)

1792 W

Tension de Alimentacion o Tension Nominal (Volts)

127 V ~

Frecuencia de Operacion o Frecuencia Nominal (Hertz)

60 Hz

CONSERVE EL RECIBO DE VENTAS FECHADO PARA EL SERVICIO DE GARANTIA.

Guarde este folleto. Apunte lo siguiente como referencia:

Fecha de compra _____

Número del modelo _____

Fecha de código (estampado en la base de la unidad) _____

PART NO. 60522

PIECE N°60522

PARTE No. 60522