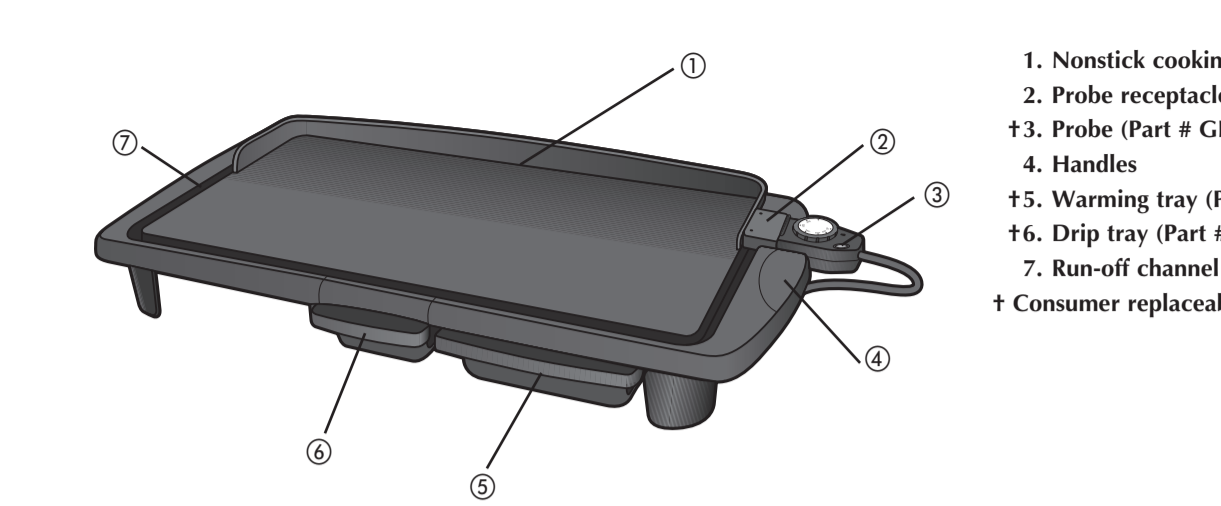




**Product may vary slightly from what is illustrated. / Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado. / Le produit peut différer légèrement de celui illustré.**



- Nonstick cooking surface
- Probe receptacle
- Probe (Part # GR100-01)
- Handles
- Warming tray (Part # GR100-02)
- Drip tray (Part # GR100-03)
- Run-off channel

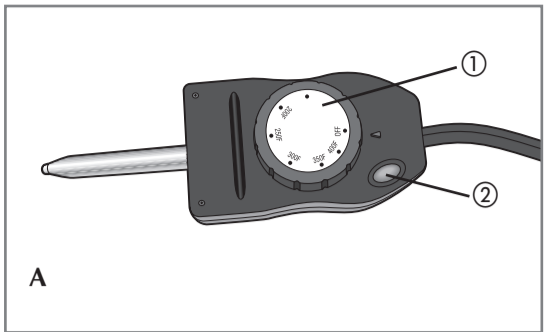
† Consumer replaceable/removable parts

- Superficie antiadherente de cocinar
- Contacto del control de temperatura
- Control de temperatura (Pieza N° GR100-01)
- Asas
- Bandeja de recalentar (Pieza N° GR100-02)
- Bandeja de goteo (Pieza N° GR100-03)
- Conducto de drenaje

† Reemplazable/removable por el consumidor

- Surface de cuisson antiadhésive
- Réceptacle de sonde
- Sonde (pièce n° GR100-01)
- Poignées
- Chauffe-plats (pièce n° GR100-02)
- Bac récepteur (pièce n° GR100-03)
- Rainure d'écoulement

† Pièce amovible e remplaçable par le consommateur



- Temperature settings
- Signal light

- Control de temperatura
- Luz indicadora

- Réglage de température
- Témoin

## How to Use

This appliance is for household use only.

**BEFORE FIRST USE**

- Wash griddle, warming tray and drip tray in hot, sudsy water. Rinse and dry thoroughly. **CAUTION:** Probe receptacle must always be completely dry before use.
- Insert warming tray and drip tray into the rails under the front of the griddle.

**TO OPERATE**

- Insert probe into probe receptacle and plug the cord into a standard electrical outlet.
- Turn the heat setting to the desired temperature. See Time and Temperature Chart for suggestions. The signal light (A) will come on to indicate the unit is heating.
- When the signal light goes out (in about 14 minutes), the unit is ready.
- Signal light will cycle on and off during cooking as the unit operates to maintain the desired temperature.

**CAUTION:** Because some countertop finishes are more affected by heat than others, use care not to place griddle on surfaces where heat may cause a problem.

**CAUTION:** Griddle surface is hot during use.

## Care and Cleaning

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

- Unplug, remove probe and allow the unit to COOL completely before cleaning.
- Wipe probe with a damp cloth and dry thoroughly. DO NOT IMMERSE PROBE IN WATER.
- For easier cleaning, clear out the run-off channel by directing any remaining fat or other liquid into the drip tray.
- Remove warming tray and drip tray. Wash the unit and both trays in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Warming tray and drip tray are dishwasher-safe. DO NOT IMMERSE THE UNIT IN WATER UNLESS PROBE HAS BEEN REMOVED.
- Do not use steel wool pads or other abrasive cleaners on the cooking surface as they may damage the non-stick coating. To remove cooked-on food, use a plastic bristle brush or nylon mesh pad.

**Tips**

- To avoid damaging the nonstick surface, do not use sharp utensils or cut food on the cooking surface of the unit. Use silicone, heat-resistant rubber or wooden utensils.
- To keep foods from sticking, you may want to add oil to the cooking surface before each use or use a cooking spray.

TIME AND TEMPERATURE CHART			
FOOD	TEMPERATURE (preheat)	TIME (minutes)	DIRECTIONS
Bacon	190 °C/375°F	8-14	Turn often for even browning.
Sausage links	190 °C/375°F	8-12	Turn often for even browning.
patties, frozen	190 °C/375°F	7-10	Turn often for even browning.
Italian, fresh	190 °C/375°F	13-15	Turn often for even browning and thorough cooking.
French Toast	177 °C/350°F	6-10	Spray surface with nonstick cooking spray; turn halfway through cooking time.
Pancakes	190 °C/375°F	7-10	Spray surface with nonstick cooking spray. Pour 1/4 cup batter onto griddle; turn when bubbles appear on top and edges look dry; brown on second side.
Eggs scrambled	177 °C/350°F	2-3	Spray surface with nonstick cooking spray. Pour eggs onto griddle. When mixture begins to set, stir bottom and sides until eggs are cooked to taste.
fried, sunny-side	177 °C/350°F	2-3	Spray surface with nonstick cooking spray. Fry eggs until done; turn as desired.
Hamburger fresh, 3/4-inch thick	177 °C/350°F	16-20	Turn halfway through cooking time; cook to 55°C/150°F, or done as desired.
frozen, 1/2-inch thick	177 °C/350°F	10-15	Turn halfway through cooking time; cook to 55°C/150°F, or done as desired.
Ham Slices	163 °C/325°F	3-5	Spray surface with nonstick cooking spray; turn halfway through cooking time; cook to 71 °C/160°F.
Sandwiches	177 °C/350°F	6-10	Butter both sides of bread; turn halfway through cooking time, cook until both sides are browned.
Steaks rib/strip, 1/2-inch thick	205 °C/400°F	12-15	Turn halfway through cooking time; cook to 55 °C/150°F, or done as desired.
thin-sliced sandwich	177 °C/350°F	2	Follow package directions.
Pork Chops	177 °C/350°F	15-20	Turn halfway through cooking time; cook to 71 °C/160°F, or done as desired.
Vegetables	190 °C/375°F	15-20	Brush lightly with vegetable oil; turn often for even cooking; cook till fork-tender or done as desired.

GUIA DE TIEMPO DE COCCIÓN Y TEMPERATURA			
ALIMENTO	TEMPERATURA (precalentará)	TIEMPO DE COCCIÓN (minutos)	DIRECCIONES
Tocino	190 °C/375°F	8-14	Voltear con frecuencia para dorar uniformemente.
Chorizo salchichas,	190 °C/375°F	8-12	Voltear con frecuencia para dorar uniformemente.
empanadas, congeladas	190 °C/375°F	7-10	Voltear con frecuencia para dorar uniformemente.
italianas, frescas	190 °C/375°F	13-15	Voltear con frecuencia para cocinar bien y dorar uniformemente.
Torreas	177 °C/350°F	6-10	Rociar la superficie con aceite de cocinar; voltear a medio ciclo de cocción.
Panqueques	190 °C/375°F	7-10	Rociar la superficie con aceite de cocinar. Verter 1/4 taza de la mezcla sobre la plancha; voltear en cuanto se formen burbujas por encima y los costados tengan apariencia seca; dorar por el otro lado.
Huevos revueltos	177 °C/350°F	2-3	Rociar la superficie con aceite de cocinar. Verter los huevos sobre la plancha. Cuando la mezcla empiece a espesar, revuelva el inferior y los costados hasta cocinar los huevos al gusto.
fritos, fritos por un solo lado	177 °C/350°F	2-3	Rociar la superficie con aceite de cocinar. Freír los huevos hasta cocinarlos; voltear al gusto.
Hamburguesas frescas, grosor de 19 mm (3/4 pulg)	177 °C/350°F	16-20	Voltear a medio ciclo de cocción; cocinar a 55 °C/150°F o al gusto.
congeladas, grosor de 13 mm (1/2 pulg)	177 °C/350°F	10-15	Voltear a medio ciclo de cocción; cocinar a 55 °C/150°F o al gusto.
Rebanadas de jamón	163 °C/325°F	3-5	Rociar la superficie con aceite de cocinar; voltear a medio ciclo de cocción; cocinar a 71 °C/160°F.
Sándwiches	177 °C/350°F	6-10	Untar ambos lados del pan con mantequilla; voltear a medio ciclo de cocción hasta dorar el pan por ambos costados.
Bistec costilla/filete, grosor de 13 mm (1/2 pulg)	205 °C/400°F	12-15	Voltear a medio ciclo de cocción; cocinar a 55 °C/150°F o al gusto.
rebanadas finas para sándwich	177 °C/350°F	2	Seguir las indicaciones del paquete.
Chuletas de cerdo	177 °C/350°F	15-20	Voltear a medio ciclo de cocción; cocinar a 71 °C/160°F o al gusto.
Vegetales	190 °C/375°F	15-20	Frotar ligeramente con aceite vegetal; voltear con frecuencia para dorar uniformemente; cocinar al gusto o hasta poder pinchar con un tenedor.

TABLEAU DE DURÉES ET DE TEMPÉRATURES			
ALIMENT	TEMPÉRATURE (préchauffage)	DURÉE (minutes)	INSTRUCTIONS
Bacon	190 °C/375 °F	8-14	Tourner souvent pour brunir partout de la même façon.
Chair à saucisse saucisses,	190 °C/375 °F	8-12	Tourner souvent pour brunir partout de la même façon.
boulettes, congelées	190 °C/375 °F	7-10	Tourner souvent pour brunir partout de la même façon.
Italiennes, fraîches	190 °C/375 °F	13-15	Tourner souvent pour brunir partout de la même façon et bien cuire entièrement.
Pain doré	177 °C/350 °F	6-10	Utiliser un enduit antiadhésif sur la surface et tourner à moitié du temps de cuisson.
Crêpes tasse apparaissent sur	190 °C/375 °F	7-10	Utiliser un enduit antiadhésif sur la surface. Verser 1/4 de de pâte sur la plaque, tourner quand des bulles sur le dessus et que les bords semblent secs; faire brunir l'autre côté.
Œufs brouillés œufs sur remuer le	177 °C/350 °F	2-3	Utiliser un enduit antiadhésif sur la surface. Verser les la plaque. Quand le mélange commence à prendre, fond et les côtés jusqu'à ce que les œufs soient cuits au goût.
sur le plat œufs	177 °C/350 °F	2-3	Utiliser un enduit antiadhésif sur la surface. Faire frire les jusqu'à ce qu'ils soient cuits, les tourner au goût.
Hambourgeois frais, 19mm (3/4") d'épaisseur	177 °C/350 °F	16-20	Tourner à la moitié du temps de cuisson, faire cuire à 55 °C/150 °F au goût.
congelé, 13mm (1/2") d'épaisseur	177 °C/350 °F	10-15	Tourner à la moitié du temps de cuisson, faire cuire à 55 °C/150 °F au goût.
Tranches de Jambon	163 °C/325 °F	3-5	Utiliser un enduit antiadhésif sur la surface et tourner à la moitié du temps de cuisson, faire cuire à 71 °C/160 °F.
Sandwichs	177 °C/350 °F	6-10	Beurrer les deux côtés du pain, tourner à la moitié du temps de cuisson jusqu'à ce que les deux côtés soient brunis.
Steaks côte/aloiau, 13 mm (1/2") d'épaisseur	205 °C/400 °F	12-15	Tourner à la moitié du temps de cuisson, faire cuire à 55 °C/150 °F au goût.
sandwich, tranches fines	177 °C/350 °F	2	Suivre les instructions sur l'emballage.
Côtelettes de porc	177 °C/350 °F	15-20	Tourner à la moitié du temps de cuisson, faire cuire à 71 °C/160 °F au goût.
Légumes	190 °C/375 °F	15-20	Badigeonner légèrement avec de l'huile végétale, tourner souvent pour cuisson uniforme, faire cuire jusqu'à ce qu'on puisse couper à la fourchette au goût.