

GEORGE FOREMAN®



BEYOND GRILL™

**8-IN-1 INDOOR GRILL & AIR FRY
PARRILLA Y FREIDORA DE AIRE
PARA USO INTERIOR 8 EN 1**

**USE AND CARE MANUAL
MANUAL DE USO Y CUIDADO**

MCAFD900D



www.georgeforemancooking.com

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles, knobs, or gloves/mittens designed for hot surfaces.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Contact the consumer service number listed in this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- To disconnect, remove plug from wall outlet.
- Risk of Electric Shock. Cook only in removable container.
- CAUTION - Do not use for deep frying. This appliance is not intended for deep frying food.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- The appliance is only to be operated in the closed position.
- The appliance is intended for countertop use only.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (USA/MEXICO)

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

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

ELECTRICAL CORD

A short power-supply cord is used to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord, or being grabbed by children.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR GRILL



1. Handle
2. Hood
3. Heating elements (bottom element located under cooking pot)
4. Removable Grill Plate
5. Removable Cooking Pot
6. Digital Control Panel
7. Integrated handles

Product may vary slightly from what is illustrated.

HOW TO USE

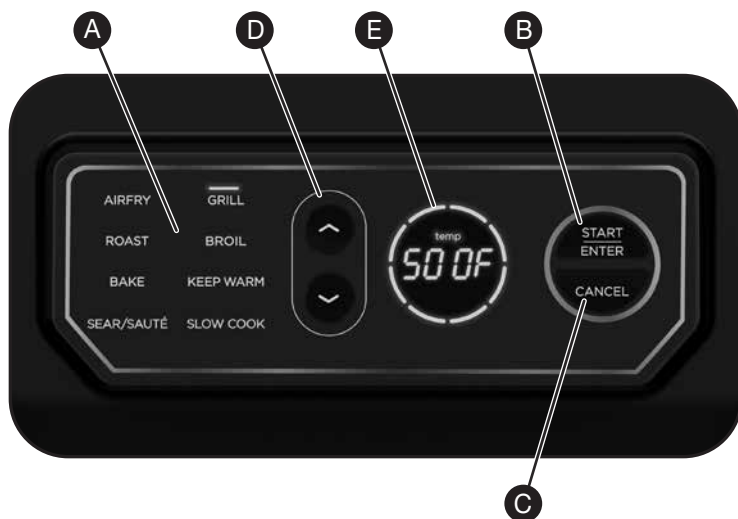
This product is for household use only.

GETTING STARTED

1. Remove all packaging material, promotional labels, any tape from the unit, and the plastic band around the power plug.
2. Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
3. Wash the removable grill plate and cooking pot in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The grill plate and cooking pot are also dishwasher safe. NEVER clean the main unit in the dishwasher.
4. Please visit www.prodprotect.com/georgeforeman to register your warranty.

NOTE: The cooking pot must be in place in order for the unit to work. "ERR" will display on control panel if cooking pot is not inserted.

NOTE: The unit could create smoke during the cooking process. For less smoke, we recommend using canola, coconut, avocado, grapeseed, or vegetable oil instead of olive oil. The unit may also produce smoke when cooking meats on high temperature (500°F / 260°C). For more cooking recipes, visit www.georgeforemancooking.com.



USING THE DIGITAL CONTROL PANEL

1. When the unit is not plugged in, the digital control panel display will be blank. To start, plug the power cord into the wall outlet and the display will illuminate. If the unit is not used for 5 minutes, the unit will go into sleep mode. Press any button to start it back up.
2. **COOKING FUNCTIONS (A):** The unit has 8 preset cooking functions. Push the up and down arrows to move through the different cooking functions. Once you get to the function you desire, press START/ENTER.
3. **START/ENTER button (B):** Once START/ENTER is pushed on the mode you selected, the display will flash the default temperature setting for that function. You can adjust the temperature using the up and down arrows. Once the temperature is at your desired setting, press START/ENTER.
The default time will display on the control panel. You can adjust the time by using up and down arrows. Once the time is at your desired setting, press START/ENTER. At this point the unit will start.
4. **CANCEL button (C):** The CANCEL button will help you start over in your selection or stop the the cooking process. When choosing a preset cooking function, press CANCEL once to move back and choose a different function. Press and hold CANCEL for 3 seconds to return to the default display.
5. **UP/DOWN arrows (D):** Press the up/down arrows for selection of cooking presets, changing temperature and changing time. If you press the up/down arrows, the temperature will change by 5 degree increments and the time will change by 1 minute increments.
6. **TIME/TEMPERATURE DISPLAY (E):** During the cooking cycle, you can press START/ENTER to toggle between displaying the time remaining and the set temperature. When display is showing the time remaining, you can use the up/down arrows to change the time remaining on the cooking function.
While adjusting the temperature during the cooking cycle, the display will flash. After no changes have been made for 1 second, the display will flash 3 more times and return to solid display of the set temperature. You can also press START/ENTER to set the new temperature.
7. **SWITCHING TEMPERATURE SCALES:** When the unit is in default display, hold the CANCEL button for 3 seconds to change the temperature unit from Fahrenheit to Celsius or Celsius to Fahrenheit.

COOKING FUNCTION DESCRIPTION

GRILL - Use for grilling foods like burgers, steak, chicken, vegetables, and more.

AIR FRY - Use to fry your favorite foods with air instead of large amounts of oil. Works well with frozen snacks, chicken, fries, vegetables and more.

SLOW COOK - Use to make your favorite soups, stews, and combinations of meats and vegetables.

BAKE - Use for baking, including frozen foods/snacks, entrees, and even dessert.

ROAST - Use to cook whole pieces of meat, fish, or vegetables.

BROIL - Use to add finishing touches to your food that needs broiling per your recipes.

KEEP WARM - Use to keep food warm after slow cooking or other functions. This setting will keep food warm at low temperature for up to 4 hours.

SEAR/SAUTÉ - Use to quickly brown food for creating a flavorful outer crust or to build flavor.

*Refer to the cooking chart and recipe sections to find recommended cooking times and temperatures for some common foods and ideas on how to utilize your new **BEYONDGRILL™***

IMPORTANT INFORMATION

The cooking pot gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the appliance.

You can go through the selection process and setting up the unit while the lid is open, but unit will not start the cooking process until lid is closed. Opening the lid in the middle of the cycle will also pause the cooking.

Do not use metal utensils in the cooking pot or on the grill plate.

SWITCHING TO GRILL AFTER USING ANOTHER FUNCTION

If the unit is already warm from using a function other than GRILL and the grill plate is at room temperature when you place it in the unit, we recommend allowing the grill plate to heat up for at least 6 minutes before placing ingredients on it.

As the unit continues to run and the grill plate heats up, the digital temperature readout will continue to blink until the unit reaches the desired temperature. When the unit reaches the desired temperature, the readout will stop flashing.

BATCH GRILLING

When grilling more than two consecutive batches of food, if grease is building up above the grill plate, you can empty the grease to do more batches. It is recommended that you wait until the unit is cool before emptying the fat/oil from the removable cooking pot. This will help prevent grease from burning and causing smoke. We also recommend allowing the grill plate to heat back up for at least 3–5 minutes between batches to ensure consistent grill marks and char.

AIR FRYING GUIDE

FOOD	TEMPERATURE	COOK TIME*
Frozen Food**		
Chicken Nuggets (14)	400°F	8-12 minutes
Fish Sticks (1/4 - 1.1 lb)	425°F	8-12 minutes
Mozzarella Sticks (1 lb)	350°F	10-14 minutes
Thick Steak Fries (1 lb)	425°F	18-22 minutes
Thin Shoestring Fries (1 lb)	400°F	15-18 minutes
Broccoli	425-450°F	6-10 minutes
Fresh/Thawed Food		
Homemade Fries (4 large potatoes)	400°F	18-22 minutes
Broccoli	425-450°F	6-10 minutes
Chicken Drumsticks (6)	325°F	24-28 minutes

***Note:** For these and other foods, please review manufacturer suggested cook times.

****Note:** Do not air fry frozen raw meats (i.e. burgers, steaks).

GRILLING GUIDE

(Times listed are after the unit is preheated)

FOOD	TEMPERATURE	COOK TIME*	COMMENTS
Handmade/ Thawed Hamburgers 4 patties (1/4 lb each)	500°F	14-18 minutes	Cooked to: 145°F (flip halfway through cooking)
Frozen Hamburgers 4 patties (1/4 lb each)	450°F	17-20 minutes	
Bratwurst (uncooked) 4 bratwurst	400°F	8-12 minutes	Cooked to: 160°F (flip halfway through cooking)
Thawed Boneless Chicken Breast (8oz)	500°F	18-23 minutes	Cooked to: 165°F (flip halfway through cooking)
Frozen Boneless Chicken Breast (8oz)	450°F	22-26 minutes	
Salmon 2 fillets (8oz each)	450°F	12-16 minutes	Cooked to: 145°F (do not flip)
Thawed New York Strip 2 steaks (12oz each)	500°F	12-16 minutes	Cooked to: 145°F (flip halfway through cooking)
Bacon (Thick cut) 4 slices (1.3oz each)	450°F	6-10 minutes	Cooked to desired crispness (flipping not necessary)
Thawed Boneless Pork Chops 4 chops (4oz each)	500°F	8-12 minutes	Cooked to: 145°F (flip halfway through cooking)
Fresh Vegetables (peppers, onions)	500°F	12-18 minutes	Cooked to desired doneness (mix intermittently)

***Note:** For these and other foods, please review manufacturer suggested cook times.

HOW TO GRILL

1. Plug in the appliance.
2. Place the cooking pot in the unit and insert the grill plate.
3. To select the GRILL function, use the up and down arrows until GRILL is highlighted and press START/ENTER. Setting will stop flashing and turn solid.
4. Once the function is selected, the temperature will flash (default temperature is 450°F / 230°C) on the display. You can use the up/down arrows to change temperature. Press START/ENTER.
5. Once the temperature is selected, time will flash (default time is 20 minutes). You can push the up/down arrows to adjust the time. Press START/ENTER and the display will stop flashing.
6. Once settings are chosen the unit will need to preheat. Unit will beep one time and preheating will begin. While preheating, the circle around the time/temp display will flash and the display will read “PrE” until the unit reaches the selected temperature and then beep. Add food ingredients after the unit is preheated.
7. When the cooking cycle has been started, the 8 circular LED lights around the time/temp display will start to illuminate. Each LED represents 1/8th of the time remaining in the cycle. As each time segment is passed, the corresponding LED will stop flashing. At the end of the cooking cycle, the circle will be completely illuminated.
8. After the cooking cycle is complete, the unit will beep. The current cooking function will start flashing and the display will read “End” for 5 minutes. If the unit is not touched, it will automatically go into sleep mode.

NOTE: Press START/ENTER to change time or temperature during the cooking cycle. Display will flash for 1 second and then return to solid. During cooking, you can open the hood to check on or flip your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.

9. Once cycle is done you can remove the food and transfer to a serving plate. You can also fully remove the cooking pot with oven mitts.
10. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. If you need to cook your food longer, simply press the up arrow while time remains on the cooking cycle, then press the START/ENTER button.

NOTE: If batch cooking, empty the oil from the removable cooking pot after every 2 batches. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

HOW TO AIR FRY

1. Plug in the appliance.
 2. Add ingredients to the cooking pot. You do not need the grill plate for this setting.
- NOTE:** You do not need to agitate the food during cooking.
3. To select AIR FRY function use the up and down arrows to move to AIR FRY setting.
 4. Press START/ENTER to select AIR FRY – setting will stop flashing and will turn solid.
 5. Once setting is selected, temperature will flash (default temperature is 425°F/ 218°C) on the display. You can use up/down arrows to change temp. Press START/ ENTER.
 6. Once temperature is selected, time will flash (default time is 20 minutes). You can push up/down arrows to adjust the time. Press START/ENTER. Display will no longer flash.
 7. Unit will beep one time.
 8. When the cooking cycle has been started, the 8 circular LED lights around the time/temp display will start to illuminate. Each LED represents 1/8th of the time remaining in the cycle. As each time segment is passed, the corresponding LED will stop flashing. At the end of the cooking cycle, the circle will be completely illuminated.
 9. End of cooking cycle: when time is up, unit will beep three times.
- NOTE:** Press START/ENTER to change time or temperature during the cooking cycle. Display will flash for 1 second and then return to solid. During cooking, you can open the hood to check on or flip your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.
10. Once cycle is done you can remove the food and transfer to a serving plate. You can also fully remove the cooking pot with oven mitts.
 11. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. If you need to cook your food longer, simply press the up arrow while time remains on the cooking cycle, then press the START/ENTER button.

HOW TO BAKE

1. Plug in the appliance.
2. Place the cooking pot in the unit and add ingredients to the pot.
3. To select the BAKE function, use the up and down arrows until BAKE is highlighted and press START/ENTER. Setting will stop flashing and turn solid.
4. Once the function is selected, the temperature will flash (default temperature is 350°F / 175°C) on the display. You can use the up/down arrows to change temperature. Press START/ENTER.
5. Once the temperature is selected, time will flash (default time is 30 minutes). You can push the up/down arrows to adjust the time. Press START/ENTER and the display will stop flashing.
6. Once settings are chosen the unit will need to preheat. Unit will beep one time and preheating will begin. While preheating, the circle around the time/temp display will flash and the display will read “PrE” until the unit reaches the selected temperature and then beep.
7. When the cooking cycle has been started, the 8 circular LED lights around the time/temp display will start to illuminate. Each LED represents 1/8th of the time remaining in the cycle. As each time segment is passed, the corresponding LED will stop flashing. At the end of the cooking cycle, the circle will be completely illuminated.
8. After the cooking cycle is complete, the unit will beep. The current cooking function will start flashing and the display will read “End” for 5 minutes. If the unit is not touched, it will automatically go into sleep mode.

NOTE: Press START/ENTER to change time or temperature during the cooking cycle. Display will flash for 1 second and then return to solid. During cooking, you can open the hood to check on or flip your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.

9. Once cycle is done you can remove the food and transfer to a serving plate. You can also fully remove the cooking pot with oven mitts.
10. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. If you need to cook your food longer, simply press the up arrow while time remains on the cooking cycle, then press the START/ENTER button.

NOTE: If batch cooking, empty the oil from the removable cooking pot after every 2 batches. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

HOW TO SLOW COOK

1. Plug in the appliance.
2. Place the cooking pot in the unit and add ingredients to the pot.
3. To select the SLOW COOK function, use the up and down arrows until SLOW COOK is highlighted and press START/ENTER. Use the up and down arrows until HI or LO appears on the display and press START/ENTER. Setting will stop flashing and turn solid.
4. Once the function is selected, the time interval will flash on the display (default interval is 8 hours for LOW, 4 hours for HIGH). You can use the up/down arrows to change the time interval. Press START/ENTER and the display will stop flashing.

NOTE: The temperature cannot be set or adjusted in the SLOW COOK function.

5. When the cooking cycle has been started, the 8 circular LED lights around the time/temp display will start to illuminate. Each LED represents 1/8th of the time remaining in the cycle. As each time segment is passed, the corresponding LED will stop flashing. At the end of the cooking cycle, the circle will be completely illuminated.
6. After the cooking cycle is complete, the unit will beep and enter the KEEP WARM function. The unit is programmed to stay in KEEP WARM function for 4 hours. Once the KEEP WARM function has finished, the display will beep and read “End” for 5 minutes. If the unit is not touched, it will automatically go into sleep mode.

NOTE: Press START/ENTER to change time during the cooking cycle. Display will flash for 1 second and then return to solid. During cooking, you can open the hood to check on or flip your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.

7. Once cycle is done you can remove the food and transfer to a serving plate. You can also fully remove the cooking pot with oven mitts.
8. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. If you need to cook your food longer, simply press the up arrow while time remains on the cooking cycle, then press the START/ENTER button.

HOW TO ROAST

1. Plug in the appliance.
2. Place the cooking pot in the unit and add ingredients to the pot.
3. To select the ROAST function, use the up and down arrows until ROAST is highlighted and press START/ENTER. Setting will stop flashing and turn solid.
4. Once the function is selected, the temperature will flash (default temperature is 375°F / 190°C) on the display. You can use the up/down arrows to change temperature. Press START/ENTER.
5. Once the temperature is selected, time will flash (default time is 20 minutes). You can push the up/down arrows to adjust the time. Press START/ENTER and the display will stop flashing.
6. When the cooking cycle has been started, the 8 circular LED lights around the time/temp display will start to illuminate. Each LED represents 1/8th of the time remaining in the cycle. As each time segment is passed, the corresponding LED will stop flashing. At the end of the cooking cycle, the circle will be completely illuminated.
7. After the cooking cycle is complete, the unit will beep. The current cooking function will start flashing and the display will read “End” for 5 minutes. If the unit is not touched, it will automatically go into sleep mode.

NOTE: Press START/ENTER to change time or temperature during the cooking cycle. Display will flash for 1 second and then return to solid. During cooking, you can open the hood to check on or flip your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.

8. Once cycle is done you can remove the food and transfer to a serving plate. You can also fully remove the cooking pot with oven mitts.
9. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. If you need to cook your food longer, simply press the up arrow while time remains on the cooking cycle, then press the START/ENTER button.

NOTE: If batch cooking, empty the oil from the removable cooking pot after every 2 batches. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

HOW TO BROIL

1. Plug in the appliance.
2. Place the cooking pot in the unit and add ingredients to the pot.
3. To select the BROIL function, use the up and down arrows until BROIL is highlighted and press START/ENTER. Setting will stop flashing and turn solid.
4. Once the function is selected, the time interval will flash (default interval is 10 minutes) on the display. You can use the up/down arrows to change the time interval. START/ENTER and the display will stop flashing.

NOTE: The temperature cannot be set or adjusted in the BROIL function.

5. When the cooking cycle has been started, the 8 circular LED lights around the time/temp display will start to illuminate. Each LED represents 1/8th of the time remaining in the cycle. As each time segment is passed, the corresponding LED will stop flashing. At the end of the cooking cycle, the circle will be completely illuminated.
6. After the cooking cycle is complete, the unit will beep. The current cooking function will start flashing and the display will read “End” for 5 minutes. If the unit is not touched, it will automatically go into sleep mode.

NOTE: Press START/ENTER to change time during the cooking cycle. Display will flash for 1 second and then return to solid. During cooking, you can open the hood to check on or flip your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.

7. Once cycle is done you can remove the food and transfer to a serving plate. You can also fully remove the cooking pot with oven mitts.
8. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. If you need to cook your food longer, simply press the up arrow while time remains on the cooking cycle, then press the START/ENTER button.

NOTE: If batch cooking, empty the oil from the removable cooking pot after every 2 batches. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

HOW TO KEEP WARM

1. Plug in the appliance.
2. Place the cooking pot in the unit and add ingredients to the pot.
3. To select the KEEP WARM function, use the up and down arrows until KEEP WARM is highlighted and press START/ENTER. Setting will stop flashing and turn solid.
4. Once the function is selected, the time interval will flash (default interval is 15 minutes) on the display. You can use the up/down arrows to change the time interval. The time can be set up to 4 hours. The display will count up from (0:00) to (4:00). Press START/ENTER and the display will stop flashing.

NOTE: The temperature cannot be set or adjusted in the KEEP WARM function.

5. When the warming cycle has been started, the 8 circular LED lights around the time/temp display will start to illuminate. Each LED represents 1/8th of the time remaining in the cycle. As each time segment is passed, the corresponding LED will stop flashing. At the end of the warming cycle, the circle will be completely illuminated.
6. After the warming cycle is complete, the unit will beep. The current cooking function will start flashing and the display will read “End” for 5 minutes. If the unit is not touched, it will automatically go into sleep mode.

NOTE: Press START/ENTER to change time during the warming cycle. Display will flash for 1 second and then return to solid. During warming, you can open the hood to check on or flip your food. The timer will pause when the hood is opened and then automatically resume after it is closed.

7. Once cycle is done you can remove the food and transfer to a serving plate. You can also fully remove the cooking pot with oven mitts.
8. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. If you need to cook your food longer, simply press the up arrow while time remains on the cooking cycle, then press the START/ENTER button.

NOTE: If batch cooking, empty the oil from the removable cooking pot after every 2 batches. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

HOW TO SEAR/SAUTÉ

1. Plug in the appliance.
2. Place the cooking pot in the unit and add ingredients to the pot.
3. To select the SEAR/SAUTÉ function, use the up and down arrows until SEAR/SAUTÉ is highlighted and press START/ENTER. Setting will stop flashing and turn solid.
4. Once the function is selected, the temperature will flash (default temperature is 350°F / 175°C) on the display. You can use the up/down arrows to change temperature. Press START/ENTER.
5. Once the temperature is selected, time will flash (default time is 10 minutes). You can push the up/down arrows to adjust the time. Press START/ENTER and the display will stop flashing.
6. When the cooking cycle has been started, the 8 circular LED lights around the time/temp display will start to illuminate. Each LED represents 1/8th of the time remaining in the cycle. As each time segment is passed, the corresponding LED will stop flashing. At the end of the cooking cycle, the circle will be completely illuminated.
7. After the cooking cycle is complete, the unit will beep. The current cooking function will start flashing and the display will read “End” for 5 minutes. If the unit is not touched, it will automatically go into sleep mode.

NOTE: Press START/ENTER to change time or temperature during the cooking cycle. Display will flash for 1 second and then return to solid. During cooking, you can keep the hood open or closed depending on preference. The timer will not stop when the hood is open and the bottom heating element will continue to heat.

8. Once cycle is done you can remove the food and transfer to a serving plate. You can also fully remove the cooking pot with oven mitts.
9. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly. If you need to cook your food longer, simply press the up arrow while time remains on the cooking cycle, then press the START/ENTER button.

NOTE: If batch cooking, empty the oil from the removable cooking pot after every 2 batches. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

CARE AND CLEANING

The unit should be cleaned thoroughly after every use. Always let the appliance cool before cleaning.

1. Unplug the unit from the wall outlet before cleaning. Keep the hood open after removing your food so the unit will cool down more quickly.
2. To clean the main unit, and control panel, wipe them with a damp cloth.
3. The cooking pot and removable grill plate are dishwasher safe.
4. If hand-washing, air-dry or towel-dry all parts after hand-washing.
5. If food residue or grease are stuck on the grill plate or any other removable part, place them in a sink or stack them in the cooking pot and fill with warm, soapy water and allow to soak for a couple hours or overnight.
6. To clean the top lid, use soapy water and a scrubber. Do not soak in water or use too much water. Do not scrub the heating element on the top lid.

RECIPES

FALL-OFF-THE-BONE BBQ RIBS

Serving Size: 2

Ingredients

- 1 full rack baby back ribs, cut in half
- 2 tbsp blackening seasoning
- 1 12-oz can beer
- 1 cup barbeque sauce
- ¼ cup brown sugar
- 1 tbsp apple cider vinegar

Directions

1. Season the ribs with the blackening seasoning.
2. Place the ribs in the appliance and cover with the beer. Select the High Slow Cook setting and cook for 2 hours.
3. Combine the barbeque sauce, brown sugar, and apple cider vinegar in a bowl and mix.
4. When the ribs are tender, remove them from the liquid.
5. Clean out the appliance. Place the Grill Plate in the appliance. Select the Grill setting and let preheat.
6. When the appliance has preheated, brush both sides of the ribs with the barbeque sauce and grill on both sides (about 4 minutes per side).
7. Serving suggestion: Serve with air-fried French fries.

PRIME RIB ROAST

Serving Size: 4

Ingredients

- 3 cloves garlic, minced
- 3 sprigs rosemary, chopped
- 3 sprigs thyme, stemmed & chopped
- 3 tsp salt, divided
- 1 ½ tsp ground black pepper, divided
- 4 tbsp olive oil, divided
- 1 3-lb prime rib roast
- 1 lb Brussels sprouts
- 1 lb baby potatoes
- 1 shallot, sliced

Directions

1. Combine the garlic, rosemary, thyme, 2 tsp salt, 1 tsp black pepper, and 2 tbsp olive oil in a bowl and mix to make a paste. Rub the roast with the paste and let marinate for about 30 minutes in the refrigerator before cooking.
2. Select the Roast setting. Set the cooking temperature to 375°F. Set the cooking time to 30 minutes. Add the roast and cook for 30 minutes.
3. Toss the Brussels sprouts, potatoes, 1 tsp salt, ½ tsp black pepper, 2 tbsp olive oil, and the shallots in a bowl.
4. After 30 minutes, surround the roast with the Brussels sprouts and potatoes. Roast until an instant-read thermometer inserted into the thickest part of the roast reads 110°F - 115°F (about 20 minutes). Add additional time if needed to reach the temperature.
5. Let the roast rest for 20 minutes. The internal temperature of the roast should have risen to 130°F.
6. Slice the roast thinly and serve with the Brussels sprouts and potatoes.

ZOODLES WITH MEATBALLS

Serving Size: 4

Ingredients

Meatballs:

1 lb ground beef
¼ cup breadcrumbs
2 tbsp milk
½ tsp salt
½ tsp ground black pepper
½ small onion, chopped
1 clove garlic, minced
1 large egg
3 tbsp grated Parmesan cheese
2 tbsp chopped parsley

Tomato Sauce:

½ onion, chopped
3 cloves garlic, minced
2 tbsp olive oil
28 oz canned crushed tomatoes
1 cup water
½ tsp salt
½ tsp ground black pepper
½ tbsp sugar
2 tbsp chopped Italian parsley
10 basil leaves, chopped

Zoodles:

4 large zucchinis, spiralized or store-bought spiralized zucchini
1 tsp salt
1 tbsp olive oil

Directions

Making the Meatballs and Tomato Sauce:

1. Combine the Meatballs ingredients in a bowl. Use your hands to form 1 ½-inch meatballs. Place the meatballs in the appliance. Select the Airfry setting and cook for 10 minutes. When the meatballs are done, remove and reserve them.
2. To make the sauce, add the onion, garlic, and 2 tbsp olive oil to the appliance. Select the Airfry setting and cook for 3 minutes.
3. Add the crushed tomatoes to the appliance. Rinse out the tomato can with the water and add to the appliance. Add the salt, black pepper, and sugar. Return the meatballs to the appliance. Set the appliance to the High Slow Cook setting and cook until tender (about 2 hours).
4. When the meatballs are done cooking, add the parsley and basil to finish the sauce.

Making the Zoodles:

1. Place the zucchini in a colander and coat with ½ tsp salt. Let the zucchini rest for 10 minutes to remove any excess water.
2. Place the zoodles in a tea towel and squeeze out as much water as possible. This process helps the zoodles be more tender and less soggy.
3. Place the zoodles in a large bowl and toss with 1 tbsp olive oil. Place in the appliance.
4. Select the Airfry setting. Set the cooking temperature to 425°F and cook until tender (about 15 minutes).
5. When the zoodles are done cooking, transfer to a platter and top with the meatballs and sauce.
6. Serving suggestion: Sprinkle with cheese and fresh parsley or basil.

AIR-FRIED WHOLE CHICKEN

Serving Size: 4

Ingredients

- 1 tsp granulated garlic
- 1 tsp granulated onion
- 1 tsp paprika
- 2 tsp salt
- 1 tsp ground black pepper
- 1 tbsp dried rosemary
- 1 3 ½-lb chicken, cleaned & trimmed
- 1 lb baby potatoes
- 8 oz pearl onions
- 4 carrots, peeled & cut into 2-inch pieces
- 3 tbsp olive oil

Directions

1. Combine the garlic, onion, paprika, salt, black pepper, and rosemary in a small bowl and mix. Rub the chicken the seasonings, reserving at most 1 tbsp to season the vegetables.
2. Place the chicken in the appliance and surround it with the potatoes, onions, and carrots. Season the vegetables with the reserved seasoning and drizzle with the olive oil.
3. Select the Airfry setting. Set the cooking temperature to 375°F and cook for 40 minutes.
4. After 40 minutes have passed, set the cooking temperature to 325°F. Continue to cook until an instant-read thermometer inserted into the thickest part of the chicken reads 165°F (about 15 minutes).

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

Three-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States)

For support or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. 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 our Product Protection Center at www.prodprotect.com/georgeforeman.

What does my warranty cover?

- Your warranty covers any defect in material or workmanship provided; however, the liability of Empower Brands, LLC will not exceed the purchase price of product.

How long is the warranty period?

- Your warranty extends three years from the date of original purchase with proof of purchase.

What support does my warranty provide?

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

How do you get support?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/georgeforeman, or call toll-free **1-800-947-3745**, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245**.

How does state law affect my warranty?

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

What does my 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.)

Are there additional warranty exclusions?

- **This warranty shall not be valid where it is contrary to U.S. and other applicable laws, or where the warranty would be prohibited under any economic sanctions, export control laws, embargos, or other restrictive trade measures enforced by the United States or other applicable jurisdictions. This includes, without limitation, any warranty claims implicating parties from, or otherwise located in, Cuba, Iran, North Korea, Syria and the disputed Crimea region.**

POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Al utilizar cualquier aparato eléctrico siempre deben tomarse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarlo o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No limpie con estropajos de metal. Pedazitos de metal pueden partirse y entrar en contacto con piezas eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- No opere ningún aparato que tenga el cable o enchufe dañado o después de ocurrir una falla de funcionamiento o si se ha dejado caer o dañado de cualquier manera. Llame al número de servicio para el consumidor que aparece en este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Utilice extrema precaución al retirar o desechar la grasa caliente.
- Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
- Riesgo de descarga eléctrica. Solamente cocine en el recipiente extraíble.
- PRECAUCIÓN - No utilice para freír sumergido en aceite. Este aparato no está diseñado para freír los alimentos sumergidos en aceite.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- El aparato debe ser operado solamente en la posición cerrada.
- Este aparato está diseñado solamente para usarse sobre el mostrador.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.
- Este aparato no está diseñado para operar por medio de un temporizador externo o control remoto.
- ADVERTENCIA: La comida derramada puede ocasionar quemaduras serias. Mantenga el aparato y el cable alejados de los niños. Nunca deje que el cable cuelgue sobre el borde del mostrador, nunca utilice el tomacorriente situado por debajo del mostrador y nunca utilice con un cable de extensión.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES. Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (EE.UU./Mexico)

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

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

CABLE ELÉCTRICO

Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo, o ser agarrada por niños.

Nota: Si el cable de alimentación está dañado, por favor llame al número del departamento de garantía que aparece en estas instrucciones.

CONOZCA SU PARRILLA



1. Asa
2. Tapa
3. Elementos de calentamiento (elemento inferior, situado debajo de la olla de cocción)
4. Placa de parrilla extraíble
5. Olla de cocción extraíble
6. Panel de control digital
7. Asas integradas

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.

COMO USAR

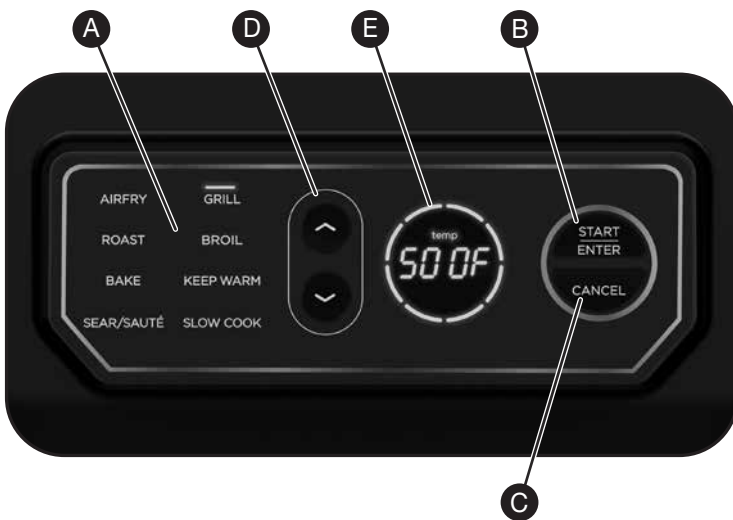
Este producto es para uso doméstico solamente.

PRIMEROS PASOS

1. Retire todo material de empaque, las etiquetas promocionales, la cinta de la unidad, y la tira plástica alrededor del enchufe.
2. Retire todos los accesorio del empaque y lea detenidamente este manual. Preste particular atención a la instrucciones de uso, advertencias y medidas de seguridad importantes a fin de evitar lesiones o daños a la propiedad.
3. Lave la placa de parrilla y la olla de cocción con agua caliente jabonosa, luego enjuague y seque bien. La placa de parrilla y la olla de cocción también son aptas para lavarse en la máquina lavaplatos. NUNCA ave la unidad principal en la máquina lavaplatos.
4. Por favor, visite www.prodprotect.com/georgeforeman para registrar su garantía.

NOTA: La olla de cocción debe estar colocada en su lugar para que funcione la unidad. Si no se inserta la olla de cocción, el panel de control mostrará "ERR".

NOTA: La unidad puede generar humo durante el proceso de cocción. Para reducir la cantidad de humo, recomendamos usar aceite de colza, coco, aguacate, grano de uva o aceite vegetal en lugar de aceite de oliva. La unidad también puede producir humo cuando se cocinan las carnes a temperatura alta (500°F / 260°C). Para más recetas de cocina, visite www.georgeforemancooking.com.



USO DEL PANEL DE CONTROL DIGITAL

1. Cuando la unidad no está enchufada, el panel de control digital estará en blanco. Para activar, enchufe el cable de alimentación al tomacorriente y la pantalla se iluminará. Si la unidad no se utiliza por 5 minutos, ésta pasará al modo de espera. Presione cualquier botón para activarla de nuevo.
2. **FUNCIONES DE COCCIÓN (A):** La unidad cuenta con 8 funciones de cocción programadas. Presione los botones de flechas orientadas hacia arriba y hacia abajo para moverse a través de la diferentes funciones de cocción. Una vez que llegue a la función deseada, presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir).
3. **Botón START/ENTER (iniciar/introducir) (B):** Cuando se presiona el botón START/ENTER (iniciar/introducir) en el modo que seleccionó, la pantalla mostrará parpadando la temperatura programada para esa función. Puede ajustar la temperatura, utilizando las flechas hacia arriba y hacia abajo. Cuando la temperatura llegue a su ajuste deseado, presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir).
El tiempo de cocción programado aparecerá en el panel de control. Puede ajustar la temperatura, utilizando las flechas hacia arriba y hacia abajo. Cuando el tiempo de cocción llegue a su ajuste deseado, presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir). En ese instante, la unidad se activará.
4. **Botón CANCEL (cancelar) (C):** El botón CANCEL (cancelar) le ayudará a comenzar de nuevo su selección o detener el proceso de cocción. Cuando seleccione una función de cocción programada, presione el botón CANCEL una vez para retroceder y seleccionar una función diferente. Presione y sostenga el botón CANCEL durante 3 segundos para regresar a la pantalla programada.
5. **Flechas UP/DOWN (hacia arriba/hacia abajo) (D):** Presione las flechas hacia arriba/hacia abajo para seleccionar las funciones de cocción programadas, cambiar la temperatura y el tiempo de cocción. Si presiona las flechas arriba/abajo, la temperatura cambiará en incrementos de 5 grados y el tiempo de cocción cambiará en incrementos de 1 minuto.
6. **PANTALLA DE TIME/TEMPERATURE (TIEMPO/TEMPERATURA DE COCCIÓN) (E):** Durante el ciclo de cocción, puede presionar el botón START/ENTER (iniciar/introducir) para alternar entre el tiempo restante mostrado y la temperatura fijada. Cuando la pantalla muestra el tiempo restante, puede utilizar las flechas hacia arriba/hacia abajo para cambiar el tiempo restante en la función de cocción.
While adjusting the temperature during the cooking cycle, the display will flash. After no changes have been made for 1 second, the display will flash 3 more times and return to solid display of the set temperature. You can also press START/ENTER to set the new temperature.
7. **CAMBIO DE ESCALAS DE TEMPERATURA:** Cuando la unidad se encuentra en la pantalla programada, presione y sostenga el botón CANCEL (cancelar) durante 3 segundos para cambiar la temperatura de Fahrenheit a Celsius o Celsius a Fahrenheit.

DESCRIPCIÓN DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN

GRILL (asar a la parrilla) - Utilice para cocinar alimentos como hamburguesas, bistec, pollo, vegetales y más.

AIR FRY (freír con aire) - Utilice para freír con aire sus alimentos favoritos en lugar de grandes cantidades grandes de aceite. Funciona bien con bocadillos congelados, pollo, papas fritas, vegetales y más.

SLOW COOK (cocción lenta) - Utilice para preparar sus sopas, estofados, y combinaciones de carnes y vegetales favoritos.

BAKE (hornear) - Utilice para hornear, incluso alimentos/bocadillos congelados, platos principales y hasta postre.

ROAST (asado) - Utilice para cocinar piezas enteras de carne, pescado o vegetales.

BROIL (asar al horno) - Utilice para añadir toques finales a sus alimentos que requieren asarse según sus recetas.

KEEP WARM (mantener caliente) - Utilice para mantener caliente los alimentos después de cocinarlos a cocción lenta u otras funciones. Esta función mantendrá caliente los alimentos a temperatura baja por hasta 4 horas.

SEAR/SAUTÉ (soasar/saltea) - Utilícelo para dorar rápidamente los alimentos para crear una corteza exterior sabrosa o para aumentar el sabor.

*Consulte la tabla de cocción y las recetas para encontrar los tiempos y las temperaturas de cocción recomendados para algunos alimentos comunes e ideas de como utilizar su nueva unidad **BEYONDGRILL™***

INFORMACIÓN IMPORTANTE

La olla de cocción se calienta. Cuando la utilice, siempre use guantes de horno o agarraderas de olla si va a tocar cualquier superficie exterior o interiores.

Puede navegar a través del proceso de selección y ajustar la unidad mientras que la tapa esté abierta, pero la unidad no iniciará el proceso de cocción hasta que la tapa esté cerrada. Abrir la tapa a mitad del ciclo, también pausará la cocción.

No utilice utensilios de metal en la olla de cocción o en la placa de parrilla.

CÓMO CAMBIAR A LA FUNCIÓN GRILL (ASAR A LA PARRILLA) DESPUÉS DE UTILIZAR OTRA FUNCIÓN

Si la unidad ya está caliente por haber usado otra función y la placa de parrilla se encuentra a temperatura ambiente cuando la coloca en la unidad, le recomendamos que deje calentar la placa de parrilla durante 6 minutos, como mínimo, antes de colocarle los ingredientes.

A medida que la unidad continua funcionando y la placa de parrilla se calienta, el lector digital de temperatura continuará parpadeando hasta que la unidad alcance la temperatura deseada. Cuando la unidad alcance la temperatura deseada, el lector digital dejará de parpadear.

COCCIÓN A LA PARRILLA EN TANDAS

Cuando se cocina a la parrilla más de dos tandas consecutivas de alimentos, si se acumula la grasa encima de la placa de parrilla, puede vaciar la grasa para cocinar otras tandas. Se recomienda que deje que la unidad se enfríe antes vaciar el aceite/ la grasa de la olla de cocción extraíble. Esto evitará que la grasa se queme y genere humo. También recomendamos que deje que la placa de parrilla se caliente de nuevo durante un mínimo de 3 a 5 minutos entre tandas, a fin de asegurar que se vean marcas de cocción a la parrilla uniformes.

GUÍA PARA FREÍR CON AIRE

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN*
Alimento congelado**		
Nuggets de pollo (14)	200°C	8-12 minutos
Palitos de pescado (1/4 - 1.1 lb)	215°C	8-12 minutos
Palitos de queso mozzarella (1 lb)	175°C	10-14 minutos
Papas fritas grueso (1 lb)	215°C	18-22 minutos
Papas fritas finitas (1 lb)	200°C	15-18 minutos
Brócoli	215-230°C	6-10 minutos
Alimento fresco/descongelado		
Papas fritas caseras (4 papas grandes)	200°C	18-22 minutos
Broccoli	215-230°C	6-10 minutos
Pechugas grandes de pollo (6)	160°C	24-28 minutos

***Nota:** Para estos y otros alimentos, consulte los tiempos de cocción sugeridos por el fabricante.

****Nota:** No fría con aire carnes crudas congeladas (por ejemplo, hamburguesas, bistecs).

GUÍA PARA ASAR A LA PARRILLA

(Los tiempos de cocción que aparecen incluyen el tiempo de precalentamiento de la unidad)

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN*	COMENTARIOS
Hamburguesas descongeladas/ preparadas a mano 4 hamburguesas (1/4 lb cada una)	260°C	14-18 minutos	Cocinados a: 65°C (voltear a mitad de la cocción)
Hamburguesas congeladas 4 hamburguesas (1/4 lb cada una)	230°C	17-20 minutos	
Salchicha alemana (sin cocinar) 4 salchichas alemanas	200°C	8-12 minutos	Cocinados a: 70°C (voltear a mitad de la cocción)
Pechuga de pollo sin hueso, descongelada (8 onzas)	260°C	18-23 minutos	Cocinados a: 75°C (voltear a mitad de la cocción)
Pechuga de pollo sin hueso, congelada (8 onzas)	230°C	22-26 minutos	
Salmón 2 filetes (8 onzas cada una)	230°C	12-16 minutos	Cocinados a: 65°C (no voltear a mitad de la cocción)
Lomillo estilo NY strip, descongelado 2 bistecs (12 onzas cada una)	260°C	12-16 minutos	Cocinados a: 65°C (voltear a mitad de la cocción)
Tocino (Corte Grueso) 4 tiras (1.3 onzas cada una)	230°C	6-10 minutos	Cocinados al punto de cocción deseado (no es necesario voltearlos)
Chuletas de cerdo sin hueso, descongeladas 4 chuletas (4 onzas cada una)	260°C	8-12 minutos	Cocinados a: 65°C (voltear a mitad de la cocción)
Vegetales gruesos (pimientos, cebollas)	260°C	12-18 minutos	Cocinados al punto de cocción deseado (mezcle de vez en cuando)

*Nota: Para estos y otros alimentos, consulte los tiempos de cocción sugeridos por el fabricante.

CÓMO COCINAR A LA PARRILLA

1. Enchufe el aparato.
2. Coloque la olla de cocción en la unidad e inserte la placa de parrilla.
3. Para seleccionar la función GRILL (asar a la parrilla), utilice las flechas hacia arriba y hacia abajo hasta que aparezca la palabra GRILL y presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir). La función dejará de parpadear y se convertirá sólida.
4. Una vez seleccionada la función, la temperatura parpadeará en la pantalla (la temperatura programada es 450°F / 230°C). Puede utilizar las flechas hacia arriba/hacia abajo para cambiar la temperatura. Presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir).
5. Una vez seleccionada la temperatura, el tiempo de cocción parpadeará en la pantalla (el tiempo programado es 20 minutos). Puede utilizar las flechas hacia arriba/hacia abajo para ajustar el tiempo. Presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir) y la pantalla dejará de parpadear.
6. Después de seleccionar las funciones, será necesario precalentar la unidad. La unidad emitirá un bip una vez y comenzará el ciclo de precalentamiento. Mientras se precalienta, el círculo alrededor de la pantalla de tiempo/temperatura parpadeará y la pantalla mostrará "PrE" hasta que la unidad alcance la temperatura seleccionada y emita un bip. Una vez que la unidad esté precalentada, añada los ingredientes.
7. Cuando haya comenzado el ciclo de cocción, las 8 luces led del círculo alrededor de la pantalla de tiempo/temperatura comenzarán a iluminarse. Cada luz led representa 1/8 del tiempo restante en el ciclo de cocción. Según va pasando cada segmento de tiempo, la luz led correspondiente dejará de parpadear. Al final del ciclo de cocción, el círculo estará iluminado completamente.
8. Cuando termine el ciclo de cocción, la unidad emitirá un bip. La función de cocción actual comenzará a parpadear y la pantalla mostrará "End" (fin) durante 5 minutos. Si no se toca la unidad, ésta pasará automáticamente al modo de suspensión.

NOTA: Presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir) para cambiar el tiempo o la temperatura durante el ciclo de cocción. La pantalla parpadeará por 1 segundo y luego regresará a sólida. Durante la cocción, puede abrir la tapa para revisar o voltear sus alimentos. El reloj automático pausará cuando la tapa esté abierta y luego resumirá la cocción automáticamente después que esté cerrada.

9. Una vez que termine el ciclo de cocción, puede retirar los alimentos y transferirlos a un plato de servir. También puede retirar la olla de cocción, utilizando guantes de horno.
10. Después de retirar los alimentos, mantenga la tapa abierta para que la unidad se enfríe más rápido. Si necesita cocinar sus alimentos por más tiempo, simplemente presione la flecha hacia arriba mientras queda tiempo en el ciclo de cocción, luego presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir).

NOTA: Para cocinar en tandas, vacíe el aceite/la grasa de la olla de cocción extraíble cada 2 tandas. Esto ayudará a evitar que el aceite/la grasa se quemé y genere humo.

CÓMO FREÍR CON AIRE

1. Enchufe el aparato.
2. Añada los ingredientes a la olla de cocción. No es necesario utilizar la placa de parrilla para esta función.

NOTA: No es necesario agitar los alimentos durante la cocción.

3. Para seleccionar la función AIR FRY (freír con aire), utilice las flechas hacia arriba y hacia abajo para mover la perilla hasta la función AIR FRY (freír con aire).
4. Presione START/ENTER (iniciar/introducir) para seleccionar AIR FRY (freír con aire), – la función dejará de parpadear y se convertirá sólida.
5. Una vez seleccionada la función, la temperatura parpadeará en la pantalla (la temperatura programada es 425°F / 215°C). Puede utilizar las flechas hacia arriba/hacia abajo para cambiar la temperatura. Presione START/ENTER (iniciar/introducir).
6. Una vez seleccionada la temperatura, el tiempo de cocción parpadeará (el tiempo programado es 20 minutos). Puede utilizar las flechas hacia arriba/hacia abajo para ajustar el tiempo. Presione START/ENTER (iniciar/introducir) y la pantalla dejará de parpadear.
7. La unidad emitirá un bip.
8. Cuando haya comenzado el ciclo de cocción, las 8 luces led del círculo alrededor de la pantalla de tiempo/temperatura comenzarán a iluminarse. Cada luz led representa 1/8 del tiempo restante en el ciclo de cocción. Según va pasando cada segmento de tiempo, la luz led correspondiente dejará de parpadear. Al final del ciclo de cocción, el círculo estará iluminado completamente.
9. Fin del ciclo de cocción: cuando termine, la unidad emitirá un bip por 3 veces.

NOTA: Presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir) para cambiar el tiempo o la temperatura durante el ciclo de cocción. La pantalla parpadeará por 1 segundo y luego regresará a sólida. Durante la cocción, puede abrir la tapa para revisar o voltear sus alimentos. El reloj automático pausará cuando la tapa esté abierta y luego resumirá la cocción automáticamente después que esté cerrada.

10. Una vez que termine el ciclo de cocción, puede retirar los alimentos y transferirlos a un plato de servir. También puede retirar la olla de cocción, utilizando guantes de horno.
11. Después de retirar los alimentos, mantenga la tapa abierta para que la unidad se enfríe más rápido. Si necesita cocinar sus alimentos por más tiempo, simplemente presione la flecha hacia arriba mientras queda tiempo en el ciclo de cocción, luego presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir).

CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN BAKE (HORNEAR)

1. Enchufe el aparato.
2. Coloque la olla de cocción en la unidad y añada los ingredientes a la olla de cocción.
3. Para seleccionar la función BAKE (hornear), utilice las flechas hacia arriba y hacia abajo hasta que la palabra BAKE resalte en la pantalla y presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir). La función dejará de parpadear y se convertirá sólida.
4. Una vez seleccionada la función, la temperatura parpadeará en la pantalla (la temperatura programada es (350°F / 175°C). Puede utilizar las flechas hacia arriba/hacia abajo para cambiar la temperatura. Presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir).
5. Una vez seleccionada la temperatura, el tiempo de cocción parpadeará en la pantalla (el tiempo programado es 30 minutos). Puede utilizar las flechas hacia arriba/hacia abajo para ajustar el tiempo. Presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir) y la pantalla dejará de parpadear.
6. Después de seleccionar las funciones, será necesario precalentar la unidad. La unidad emitirá un bip una vez y comenzará el ciclo de precalentamiento. Mientras se precalienta, el círculo alrededor de la pantalla de tiempo/temperatura parpadeará y la pantalla mostrará "PrE" hasta que la unidad alcance la temperatura seleccionada y emita un bip.
7. Cuando comience el ciclo de cocción, las 8 luces led del círculo alrededor de la pantalla de tiempo/temperatura comenzarán a iluminarse. Cada luz led representa 1/8 del tiempo restante en el ciclo de cocción. Según va pasando cada segmento de tiempo, la luz led correspondiente dejará de parpadear. Al final del ciclo de cocción, el círculo estará iluminado completamente.
8. Cuando termine el ciclo de cocción, la unidad emitirá un bip. La función de cocción actual comenzará a parpadear y la pantalla mostrará "End" (fin) durante 5 minutos. Si no se ha tocado la unidad, ésta pasará automáticamente al modo de suspensión.

NOTA: Presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir) para cambiar el tiempo o la temperatura durante el ciclo de cocción. La pantalla parpadeará por 1 segundo y luego regresará a sólida. Durante la cocción, puede abrir la tapa para revisar o voltear sus alimentos. El reloj automático pausará cuando la tapa esté abierta y luego resumirá la cocción automáticamente después que esté cerrada.

9. Una vez que termine el ciclo de cocción, puede retirar los alimentos y transferirlos a un plato de servir. También puede retirar la olla de cocción, utilizando guantes de horno.
10. Después de retirar los alimentos, mantenga la tapa abierta para que la unidad se enfríe más rápido. Si necesita cocinar sus alimentos por más tiempo, simplemente presione la flecha hacia arriba mientras queda tiempo en el ciclo de cocción, luego presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir).

NOTA: Para cocinar en tandas, vacíe el aceite/la grasa de la olla de cocción extraíble cada 2 tandas. Esto ayudará a evitar que el aceite/la grasa se quemé y genere humo.

COMO UTILIZAR LA FUNCIÓN SLOW COOK (COCCIÓN LENTA)

1. Enchufe el aparato.
2. Coloque la olla de cocción en la unidad y añada los ingredientes a la olla de cocción.
3. Para seleccionar la función SLOW COOK (cocción lenta), utilice las flechas hacia arriba y hacia abajo hasta que SLOW COOK (cocción lenta) resalte en la pantalla y presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir). Utilice las flechas hacia arriba y hacia abajo hasta que HI o LO resalte en la pantalla y presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir). La función dejará de parpadear y se convertirá sólida.
4. Una vez seleccionada la función, el intervalo de tiempo parpadeará en la pantalla (el intervalo programado es 8 horas para LOW (bajo), 4 horas para HIGH (alto). Puede utilizar las flechas hacia arriba/hacia abajo para cambiar la temperatura. Presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir) y la pantalla dejará de parpadear.

NOTA: La temperatura no puede fijarse o ajustarse en la función SLOW COOK (cocción lenta).

5. Cuando comience el ciclo de cocción, las 8 luces led del círculo alrededor de la pantalla de tiempo/temperatura comenzarán a iluminarse. Cada luz led representa 1/8 del tiempo restante en el ciclo de cocción. Según va pasando cada segmento de tiempo, la luz led correspondiente dejará de parpadear. Al final del ciclo de cocción, el círculo estará iluminado completamente.
6. Cuando termine el ciclo de cocción, la unidad emitirá un bip y cambiará a la función KEEP WARM (mantener caliente). La unidad está programada para mantenerse en la función KEEP WARM durante 4 horas. Cuando la función KEEP WARM termine, la pantalla emitirá un bip y mostrará "End" (fin) durante 5 minutos. Si no se ha tocado la unidad, ésta pasará automáticamente al modo de suspensión.

NOTA: Presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir) para cambiar el tiempo durante el ciclo de cocción. La pantalla parpadeará por 1 segundo y luego regresará a sólida. Durante la cocción, puede abrir la tapa para revisar o voltear sus alimentos. El reloj automático pausará cuando la tapa esté abierta y luego resumirá la cocción automáticamente después que esté cerrada.

7. Una vez que termine el ciclo de cocción, puede retirar los alimentos y transferirlos a un plato de servir. También puede retirar la olla de cocción, utilizando guantes de horno.
8. Después de retirar los alimentos, mantenga la tapa abierta para que la unidad se enfríe más rápido. Si necesita cocinar sus alimentos por más tiempo, simplemente presione la flecha hacia arriba mientras queda tiempo en el ciclo de cocción, luego presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir).

CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN ROAST (ASADO)

1. Enchufe el aparato.
2. Coloque la olla de cocción en la unidad y añada los ingredientes a la olla de cocción.
3. Para seleccionar la función ROAST (asado), utilice las flechas hacia arriba y hacia abajo hasta que resalte ROAST (asado) y presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir). La función dejará de parpadear y se convertirá sólida.
4. Una vez seleccionada la función, la temperatura parpadeará en la pantalla (la temperatura programada en la pantalla es 375°F / 190°C). Puede utilizar las flechas hacia arriba/hacia abajo para cambiar la temperatura. Presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir).
5. Una vez seleccionada la temperatura, el tiempo de cocción parpadeará en la pantalla (el tiempo programado es 20 minutos). Puede utilizar las flechas hacia arriba/hacia abajo para ajustar el tiempo. Presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir) y la pantalla dejará de parpadear.
6. Cuando comience el ciclo de cocción, las 8 luces led del círculo alrededor de la pantalla de tiempo/temperatura comenzarán a iluminarse. Cada luz led representa 1/8 del tiempo restante en el ciclo de cocción. Según va pasando cada segmento de tiempo, la luz led correspondiente dejará de parpadear. Al final del ciclo de cocción, el círculo estará iluminado completamente.
7. Cuando termine el ciclo de cocción, la unidad emitirá un bip. La función de cocción actual comenzará a parpadear y la pantalla mostrará "End" (fin) durante 5 minutos. Si no se ha tocado la unidad, ésta pasará automáticamente al modo suspensión.

NOTA: Presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir) para cambiar el tiempo o la temperatura durante el ciclo de cocción. La pantalla parpadeará por 1 segundo y luego regresará a sólida. Durante la cocción, puede abrir la tapa para revisar o voltear sus alimentos. El reloj automático pausará cuando la tapa esté abierta y luego resumirá la cocción automáticamente después que esté cerrada.

8. Una vez que termine el ciclo de cocción, puede retirar los alimentos y transferirlos a un plato de servir. También puede retirar la olla de cocción, utilizando guantes de horno.
9. Después de retirar los alimentos, mantenga la tapa abierta para que la unidad se enfríe más rápido. Si necesita cocinar sus alimentos por más tiempo, simplemente presione la flecha hacia arriba mientras queda tiempo en el ciclo de cocción, luego presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir).

NOTA: Para cocinar en tandas, vacíe el aceite/la grasa de la olla de cocción extraíble cada 2 tandas. Esto ayudará a evitar que el aceite/la grasa se queme y genere humo.

CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN BROIL (ASAR AL HORNO)

1. Enchufe el aparato.
2. Coloque la olla de cocción en la unidad y añada los ingredientes a la olla de cocción.
3. Para seleccionar la función BROIL (asar al horno), utilice las flechas hacia arriba y hacia abajo hasta que BROIL (asar al horno) resalte en la pantalla y presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir). La función dejará de parpadear y se convertirá sólida.
4. Una vez seleccionada la función, el intervalo de tiempo (el intervalo programado es de 10 minutos). Puede utilizar las flechas hacia arriba/hacia abajo para cambiar el intervalo de tiempo. Presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir) y la pantalla dejará de parpadear.

NOTA: La temperatura no puede fijarse o ajustarse en la función BROIL (asar al horno).

5. Cuando comience el ciclo de cocción, las 8 luces led del círculo alrededor de la pantalla de tiempo/temperatura comenzarán a iluminarse. Cada luz led representa 1/8 del tiempo restante en el ciclo de cocción. Según va pasando cada segmento de tiempo, la luz led correspondiente dejará de parpadear. Al final del ciclo de cocción, el círculo estará iluminado completamente.
6. Cuando termine el ciclo de cocción, la unidad emitirá un bip. La función de cocción actual comenzará a parpadear y la pantalla mostrará "End" (fin) durante 5 minutos. Si no se ha tocado la unidad, ésta pasará automáticamente al modo suspensión.

NOTA: Presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir) para cambiar el tiempo durante el ciclo de cocción. La pantalla parpadeará por 1 segundo y luego regresará a sólida. Durante la cocción, puede abrir la tapa para revisar o voltear sus alimentos. El reloj automático pausará cuando la tapa esté abierta y luego resumirá la cocción automáticamente después que esté cerrada.

7. Una vez que termine el ciclo de cocción, puede retirar los alimentos y transferirlos a un plato de servir. También puede retirar la olla de cocción, utilizando guantes de horno.
8. Después de retirar los alimentos, mantenga la tapa abierta para que la unidad se enfríe más rápido. Si necesita cocinar sus alimentos por más tiempo, simplemente presione la flecha hacia arriba mientras queda tiempo en el ciclo de cocción, luego presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir).

NOTA: Para cocinar en tandas, vacíe el aceite/la grasa de la olla de cocción extraíble cada 2 tandas. Esto ayudará a evitar que el aceite/la grasa se queme y genere humo.

CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)

1. Enchufe el aparato.
2. Coloque la olla de cocción en la unidad y añada los ingredientes a la olla de cocción.
3. Para seleccionar la función KEEP WARM (mantener caliente), utilice las flechas hacia arriba y hacia abajo hasta que KEEP WARM (mantener caliente) resalte en la pantalla y presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir). La función dejará de parpadear y se convertirá sólida.
4. Una vez seleccionada la función, el intervalo de tiempo parpadeará (el intervalo programado es de 15 minutos). Puede utilizar las flechas hacia arriba/hacia abajo para cambiar el intervalo de tiempo. El tiempo puede fijarse hasta 4 horas. La pantalla contará desde (0:00) hasta (4:00). Presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir) y la pantalla dejará de parpadear.

NOTA: La temperatura no puede fijarse o justarse en la función KEEP WARM (mantener caliente).

5. Cuando comience el ciclo de calentamiento, las 8 luces led del círculo alrededor de la pantalla de tiempo/temperatura comenzarán a iluminarse. Cada luz led representa 1/8 del tiempo restante en el ciclo de cocción. Según va pasando cada segmento de tiempo, la luz led correspondiente dejará de parpadear. Al final del ciclo de cocción, el círculo estará iluminado completamente.
6. Cuando termine el ciclo de calentamiento, la unidad emitirá un bip. La función de cocción actual comenzará a parpadear y la pantalla mostrará "End" (fin) durante 5 minutos. Si no se ha tocado la unidad, ésta pasará automáticamente al modo suspensión.

NOTA: Presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir) para cambiar el tiempo durante el ciclo de cocción. La pantalla parpadeará por 1 segundo y luego regresará a sólida. Durante el ciclo de calentamiento, puede abrir la tapa para revisar o voltear sus alimentos. El reloj automático pausará cuando se abre la tapa y luego resumirá la cocción automáticamente después que se cierre.

7. Una vez que termine el ciclo de cocción, puede retirar los alimentos y transferirlos a un plato de servir. También puede retirar la olla de cocción, utilizando guantes de horno.
8. Después de retirar los alimentos, mantenga la tapa abierta para que la unidad se enfríe más rápido. Si necesita cocinar sus alimentos por más tiempo, simplemente presione la flecha hacia arriba mientras queda tiempo en el ciclo de cocción, luego presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir).

NOTA: Para cocinar en tandas, vacíe el aceite/la grasa de la olla de cocción extraíble cada 2 tandas. Esto ayudará a evitar que el aceite/la grasa se queme y genere humo.

CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN SEAR/SAUTÉ (SOASAR/SALTEA)

1. Enchufe el aparato.
2. Coloque la olla de cocción en la unidad y añada los ingredientes a la olla de cocción.
3. Para seleccionar la función SEAR/SAUTÉ (soasar/saltear), utilice las flechas hacia arriba y hacia abajo hasta que resalte SEAR/SAUTÉ (soasar/saltear) y presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir). La función dejará de parpadear y se convertirá sólida.
4. Una vez seleccionada la función, la temperatura parpadeará en la pantalla (la temperatura programada en la pantalla es 350°F / 175°C). Puede utilizar las flechas hacia arriba/hacia abajo para cambiar la temperatura. Presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir).
5. Una vez seleccionada la temperatura, el tiempo de cocción parpadeará en la pantalla (el tiempo programado es 10 minutos). Puede utilizar las flechas hacia arriba/hacia abajo para ajustar el tiempo. Presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir) y la pantalla dejará de parpadear.
6. Cuando comience el ciclo de cocción, las 8 luces led del círculo alrededor de la pantalla de tiempo/temperatura comenzarán a iluminarse. Cada luz led representa 1/8 del tiempo restante en el ciclo de cocción. Según va pasando cada segmento de tiempo, la luz led correspondiente dejará de parpadear. Al final del ciclo de cocción, el círculo estará iluminado completamente.
7. Cuando termine el ciclo de cocción, la unidad emitirá un bip. La función de cocción actual comenzará a parpadear y la pantalla mostrará "End" (fin) durante 5 minutos. Si no se ha tocado la unidad, ésta pasará automáticamente al modo suspensión.

NOTA: Presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir) para cambiar el tiempo o la temperatura durante el ciclo de cocción. La pantalla parpadeará por 1 segundo y luego regresará a sólida. Durante la cocción, puede mantener la tapa abierta o cerrada según sus preferencias. El reloj automático no se detendrá cuando la tapa esté abierta y el elemento calefactor inferior continuará calentándose.

8. Una vez que termine el ciclo de cocción, puede retirar los alimentos y transferirlos a un plato de servir. También puede retirar la olla de cocción, utilizando guantes de horno.
9. Después de retirar los alimentos, mantenga la tapa abierta para que la unidad se enfríe más rápido. Si necesita cocinar sus alimentos por más tiempo, simplemente presione la flecha hacia arriba mientras queda tiempo en el ciclo de cocción, luego presione el botón START/ENTER (iniciar/introducir).

NOTA: Para cocinar en tandas, vacíe el aceite/la grasa de la olla de cocción extraíble cada 2 tandas. Esto ayudará a evitar que el aceite/la grasa se queme y genere humo.

CUIDADO Y LIMPIEZA

La unidad debe limpiarse bien después de cada uso. Siempre espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

1. Desenchufe la unidad del tomacorriente antes limpiarlo. Mantenga la tapa abierta después de retirar los alimentos para que la unidad se enfríe más rápido.
2. Para limpiar la unidad principal y el panel de control, páseles un paño húmedo.
3. La olla de cocción y la placa de parrilla extraíbles son aptos para la máquina lavaplatos.
4. Si lava a mano, seque todas las piezas con aire o una toalla.
5. Si residuos de alimentos o grasa están pegados en la placa de parrilla o cualquier otra pieza extraíble, colóquelos en un fregadero o apilone en la olla de cocción y llene con agua caliente jabonosa, remoje por un par de horas o durante toda la noche.
6. Para limpiar la tapa superior, utilice agua jabonosa y una esponja de restregar. No remoje en agua ni utilice exceso de agua. No restriegue el elemento de calentamiento situado en la tapa superior.

RECETAS

COSTILLAS CON SALSA BBQ TAN TIERNAS QUE LOS HUESOS SALEN SOLOS

Tamaño de porción: 2

Ingredientes

- 1 costillar entero de costillitas de cerdo, cortado a la mitad
- 2 cucharadas de condimento ennegrecido
- 1 lata de cerveza de 12 onzas
- 1 taza de salsa de barbacoa
- ¼ taza de azúcar moreno
- 1 cucharada de vinagre de manzana

Preparación

1. Sazone las costillitas con el condimento ennegrecido.
2. Coloque las costillitas en el aparato y cúbralas con la cerveza. Seleccione la función High Slow Cook (cocción lenta a temperatura alta) y cocine durante 2 horas.
3. Combine la salsa de barbacoa, azúcar moreno y el vinagre de manzana en un recipiente y mézclelos.
4. Cuando las costillitas estén tiernas, retírelas del líquido.
5. Limpie el aparato. Coloque la placa de parrilla en el aparato. Seleccione la función Grill (asar a la parrilla) y precaliente.
6. Cuando el aparato se haya precalentado, unte en cada lado de las costillitas la salsa de barbacoa y cocine las costillas por ambos lados (unos 4 minutos por cada lado).
7. Sugerencia para servir: Sirva con papas fritas cocinadas con aire.

ASADO DE COSTILLAS

Tamaño de porción: 4

Ingredientes

- 3 dientes de ajo, picados finamente
- 3 ramitas de romero
- 2 ramitas de tomillo, sin tallo y picadas finamente
- 3 cucharaditas de sal, dividida
- 1 ½ cucharaditas de pimienta negra molida, dividida
- 4 cucharadas de aceite de oliva, dividido
- 1 asado de costillas de 3 libras
- 1 libra de coles de Bruselas
- 1 libra de papas pequeñas
- 1 chalote, rebanado

Preparación

1. Combine el ajo, romero, tomillo, 2 cucharaditas de sal, 1 cucharadita de pimienta negra y 2 cucharadas de aceite de oliva en un recipiente y mézclelos hasta crear una pasta. Frote suavemente el asado con la pasta y deje adobar en el refrigerador por unos 30 minutos antes de cocinar.
2. Seleccione la función Roast (asar al horno). Fije la temperatura de cocción a 190°C. Fije el tiempo de cocción a 30 minutos. Añada el asado y cocine por 30 minutos.
3. Revuelva las coles de Bruselas, las papas, 1 cucharadita de sal, ½ cucharadita de pimienta negra, 2 cucharadas de aceite de oliva y los chalotes en el recipiente.
4. Después de pasar 30 minutos, coloque las coles de Bruselas y las papas a todo alrededor del asado. Cocine hasta que un termómetro de lectura instantánea, insertado dentro de la parte más gruesa de la carne, indique 43°C - 46°C (aproximadamente 20 minutos). Agregue tiempo adicional si es necesario para alcanzar la temperatura.
5. Deje reposar el asado por 20 minutos. La temperatura interna del asado debe haber incrementado a 55°C.
6. Corte el asado en tiras finas y sirva con las coles de Bruselas y las papas.

ESPAGUETIS DE CALABACÍN VERDE CON ALBÓNDIGAS

Tamaño de porción: 4

Ingredientes

Albóndigas:

1 libra de carne de res, molida
¼ de taza de migas de pan
2 cucharadas de leche
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta negra, molida
½ cebolla pequeña, picada finamente
1 diente de ajo, picado finamente
1 huevo grande
3 cucharada de queso parmesano, rallado
2 cucharadas de perejil, picado finamente

Salsa de tomate:

½ cebolla, picada
3 dientes de ajo, picados finamente
2 cucharadas de aceite de oliva
1 lata de 28 onzas de tomates triturados
1 taza de agua
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta negra, molida
½ cucharada de azúcar
2 cucharadas de perejil italiano, picado finamente
10 hojas de albahaca, picadas finamente

Espaguetis de calabacín verde:

4 calabacines verdes grandes, cortados en espiral o comprados ya cortados en espiral
1 cucharadita de sal
1 cucharada de aceite de oliva

Preparación

Preparación de las albóndigas y la salsa de tomate:

1. Combine los ingredientes de las albóndigas en un recipiente. Use sus manos para formar albóndigas de 1 ½ pulgada. Coloque las albóndigas en la unidad. Seleccione la función AirFry (freír con aire) y cocine por 10 minutos. Cuando las albóndigas estén cocinadas, retíre, y consérvelas.
2. Para preparar la salsa de tomate, añada la cebolla, el ajo y 2 cucharadas de aceite de oliva. Seleccione la función AirFry (freír con aire) y cocine por 3 minutos.
3. Añada los tomates triturados. Enjuague la lata de tomates con agua y añada el agua. Añada la sal, la pimienta y el azúcar. Coloque las albóndigas de nuevo en la unidad. Ajuste la función High Slow Cook (cocción lenta a temperatura alta) y cocine hasta que estén blandas (aproximadamente 2 horas).
4. Cuando las albóndigas estén cocinadas, añada el perejil y la albahaca para terminar la salsa.

Preparación de los espaguetis de calabacín verde:

1. Coloque los espaguetis de calabacín verde en un colador y cubra con ½ cucharadita de sal. Deje reposar los espaguetis de calabacín verde por 10 minutos para eliminar el exceso de agua.
2. Coloque los espaguetis de calabacín verde en una bolsa de tela para té y exprima la más cantidad posible de agua. Este proceso ayuda a que los espaguetis de calabacín verde queden más blandos y menos pastosos.
3. Coloque los espaguetis en un recipiente grande y revuelva con 1 cucharada de aceite de oliva. Colóquelos en la unidad.

4. Seleccione la función AirFry (freír con aire). Ajuste la temperatura de cocción a 215°C y cocine hasta que estén blandos (aproximadamente 15 minutos).
5. Cuando los espaguetis de calabacín verde estén cocinados, transfíralos a una bandeja y colóqueles por encima las albóndigas y la salsa.
6. Sugerencia para servir: Rocíe con queso y perejil o albahaca fresca.

POLLO ENTERO FRITO CON AIRE

Tamaño de porción: 4

Ingredientes

- 1 cucharadita de ajo granulado
- 1 cucharadita de cebolla granulada
- 1 cucharadita de pimentón
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra, molida
- 1 cucharada de romero seco
- 1 pollo de 3 ½ libras, limpiado y recortado
- 1 libra de papas pequeñas
- 8 onzas de cebollas perlas
- 4 zanahorias, peladas y cortadas en pedazos de 2 pulgadas
- 3 cucharadas de aceite de oliva

Preparación

1. Combine el ajo, la cebolla, el pimentón, la sal, pimienta negra y el romero en un recipiente pequeño y mezcle. Frote suavemente los ingredientes sobre el pollo, reservando como máximo 1 cucharada para sazonar los vegetales.
2. Coloque el pollo en la unidad con las papas, cebollas y zanahorias a todo su alrededor. Sazone los vegetales con el condimento reservado y rocíe con el aceite de oliva.
3. Seleccione la función AirFry (freír con aire). Ajuste la temperatura de cocción a 190°C y cocine por 40 minutos.
4. Después de pasar 40 minutos, ajuste la temperatura de cocción a 160°C. Continúe cocinando hasta que un termómetro de lectura instantánea, insertado en la parte más gruesa del pollo, muestre 75°C (about 15 minutes).

INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

Garantía limitada de tres años (Solamente aplica en los Estados Unidos y el Canadá).

Para servicio, reparaciones o cualquier pregunta sobre su electrodoméstico, por favor llame a nuestra Línea de Servicio al Cliente al 1-800-947-3745. Por favor, **NO** devuelva el producto al lugar donde lo compró. Además, por favor **NO** envíe el producto por correos al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web que aparece en la portada de este manual.

¿Qué cubre mi garantía?

- Su garantía cubre cualquier defecto de material o de mano de obra, siempre y cuando la responsabilidad de Empower Brands, LLC no exceda el precio de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Su garantía se extiende por tres años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Qué tipo de asistencia provee mi garantía?

- Su garantía le brinda un producto de reemplazo similar que sea nuevo o que ha sido restaurado de fábrica.

¿Cómo se puede obtener asistencia?

- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite **www.prodprotect.com/georgeforeman**, o llame al número **1-800-947-3745**, para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. **1-800-738-0245**.

¿Cómo afecta a mi garantía la ley estatal?

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

¿Qué no cubre mi garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- 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 asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

- **Esta garantía no será válida donde exista oposición a EE.UU. y otras leyes aplicables, o donde la garantía sería prohibida bajo cualquier sanción económica, ley de control de exportación, embargo u otra medida comercial impuesta por los Estados Unidos u otras jurisdicciones aplicables. Esto incluye, sin limitación, cualquier reclamo de garantía que implique partes de, u de otro modo localizadas en, Cuba, Irán, Corea del Norte, Siria y la región disputada de Crimea.**

INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

Garantía limitada de tres años (No aplica en Estados Unidos y Canadá)

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. **NO** devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado. Usted también puede consultar a nuestro Centro de Protección del Producto en www.prodprotect.com/georgeforeman.

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por tres años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

¿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.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- 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 asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Existen exclusiones de garantía adicionales?

- **Esta garantía no será válida donde exista oposición a EE.UU. y otras leyes aplicables, o donde la garantía sería prohibida bajo cualquier sanción económica, ley de control de exportación, embargo u otra medida comercial impuesta por los Estados Unidos u otras jurisdicciones aplicables. Esto incluye, sin limitación, cualquier reclamo de garantía que implique partes de, u de otro modo localizadas en, Cuba, Irán, Corea del Norte, Siria y la región disputada de Crimea.**

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina

Atención al consumidor
0800 444 7296
Horario de atención:
Lunes a viernes de 9 a 13 hs
y de 14.30 a 17 hs.
Mail: postventa@spectrumbrands.com

Bolivia

Atención al consumidor
La Paz: c. Villalobos N°100 esq.
Busch. Miraflores. Tel. (02) 2224924
Santa Cruz: Av. Paraguá C.
Socoris N°2415 (03) 3602002
Cochabamba: c. Uruguay N°211 esq.
Nataníel Aguirre (04) 4501894

Chile

Atención al consumidor
Inversiones la Mundial Ltda.
Dirección: Libertad 790,
Santiago de Chile.
Teléfonos: +56 226820217 - 226810032

Colombia

Spectrum Brands Corp, S.A.S.
Transversal 23 #97-73
Oficinas 403-404-405, Bogotá, Colombia
Línea Servicio al Cliente: 018000510012
Tel. (506) 2233-1361
ryasasanjose1@gmail.com

Costa Rica

RYASA
San Jose centro -
El Parque La Merced: San José,
calle 10 avenidas 2 y 4
San José, Costa Rica
Tel. (506) 2257-5716

Ecuador

Servicio Master
Dirección: Capitán Rafael
Ramos OE 1-85 y Galo plaza Iasso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador

Sedeblack
Calle San Antonio Abad,
Colonia Lisboa
No 2936
San Salvador,
Depto. de San Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

Kinal
17 avenida 26-75, zona 11
Centro comercial Novicentro,
Local 37 - Ciudad
Guatemala
Tel. (502)-2476-7367

Honduras

Serviteca
San Pedro Sula,
B Los Andes,
2 calle-entre 11-12 Avenida
Honduras
Tel. (504) 2550-1074

México

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

LRM ELECTRONICA
Managua - Sinsa Altamira 1.5
kilómetros al norte
Nicaragua
Tel. (505) 2270-2684

Panamá

Supermercados
Centro comercial El dorado,
Plaza Dorado, Local 2.
Panama
Tel. (507) 392-6231

Perú

Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Prolongación Av. Rómulo
Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República
Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela

Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza
Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

COMERCIALIZADO POR:

SPECTRUM BRANDS DE MEXICO, S.A. DE C.V.
Avenida 1° de Mayo No. 120 Piso 7, Oficina 702.
Colonia San Andres Atoto, C.P.53500 Naucalpan
de Juárez, Estado de México, México Tel. 01-800-
714-2503

SERVICIO Y REPARACIÓN

Art. 123 No. 95 Col. Centro, C.P. 06050 Deleg.
Cauahemec SERVICIO AL CONSUMIDOR,

VENTA DE REFACCIONES Y ACCESORIOS

01 800 714 2503

IMPORTADO Y DISTRIBUIDO POR:

RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.

Av. Del Libertador 6810,

piso 2 dpto. A

1429, CABA, Argentina

+ 54 11 5353-9500

CUIT: 30-70706168-1

Importador N° # 76983

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

AIDISA BOLIVIA S.A.

Av. Chacaltaya No. 2141- Zona

Achachicala La Paz, Bolivia.

Teléfono (591)2- 2305353

NIT 1020647023,

Resolución Ministerial 0661-12.

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

Inversiones la Mundial Ltda.

Rut: 78.146.900-9

Libertad 790, Santiago – Chile

Fono: (562) 26810217 info@ilm.cl

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

Spectrum Brands de México, SA de C.V

Avenida 1° de Mayo No. 120

Piso 7, Oficina 702. Colonia San Andres Atoto,

C.P. 53500 Naucalpan de Juárez,

Estado de México, México

Para atención de garantía marque:

01 (800) 714 2503

IMPORTADO POR / IMPORTED BY:

Spectrum Brands Corp, S.A.S.

Transversal 23 #97-73

Oficinas 403-404-405, Bogotá, Colombia

Línea Servicio al Cliente: 018000510012

Tel. (506) 2233-1361

ryasasanjose1@gmail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

1600 W 120 V ~ 60 HZ

At the end of this product's life, you can mail it to Empower Brands, LLC at
507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532 marked "Product Takeback: Please Recycle!"

Al final de la vida útil de este producto, puede enviarlo por correo a Empower Brands, LLC,
507 Stokely Drive, Deforest, WI 53532 marcado "Product Takeback: Please Recycle!"

USA 1-800-947-3745

Accessories/Parts 1-800-738-0245

Register your product at www.prodprotect.com/georgeforeman

EE.UU 1-800-947-3745

Accesorios/Partes 1-800-738-0245

Registre su producto a www.prodprotect.com/georgeforeman



® Registered Trademark and ™ Trademark of Empower Brands, LLC
Los símbolos ® y ™, respectivamente, indicant una marca registrada y una marca
comercial de Empower Brands, LLC

Made in China.
Fabricado en China.

© 2022 Empower Brands, LLC All rights reserved / Todos los derechos reservados.
Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562



Intertek

T22-9002778-A
29203 E/S