

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



# George Foreman GRP4P Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman  
GRP4P](#)



[Find Your George Foreman Small Appliance Parts - Select From 306 Models](#)

----- Manual continues below -----

# GEORGE FOREMAN®

HEALTHY COOKING



## Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)

1-800-738-0245

For **online customer service**  
and to **register** your product, go to  
[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

## Servicio para el cliente:

México 01-800 714-2503

Accesorios/Partes (EE.UU)

1-800-738-0245

Para **servicio al cliente** y para **registrar**  
su garantía, visite

[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

## Models/Modelos

GRP4

GRP4B

GRP4P

Please Read and Save this Use and Care Book.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance (except removable plates) 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.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Be sure that removable plates are assembled and fastened properly.
- To disconnect, remove plug from wall outlet.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- The appliance is only to be operated in the closed position.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS.

**This product is for household use only.**

## **POLARIZED PLUG (120V Models Only)**

This appliance has a polarized plug (one blade wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet. If the plug does not fit fully into the outlet, do not attempt to force it. Contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug.

## **TAMPER-RESISTANT SCREW**

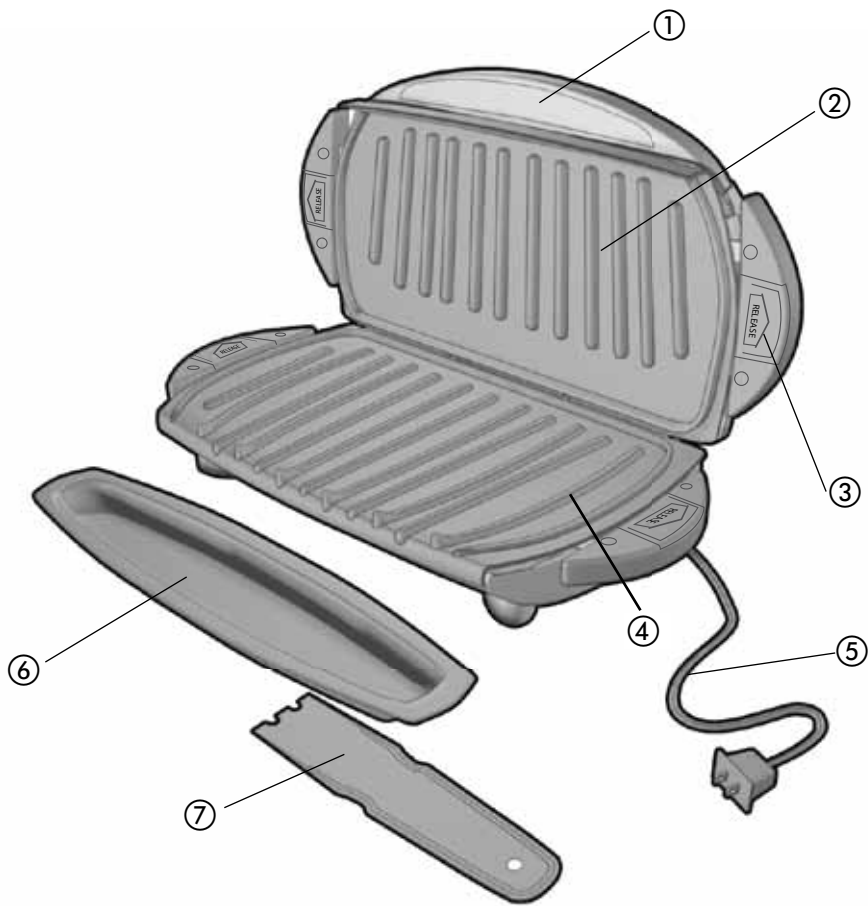
**Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw. To reduce the risk of electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no screws to be removed. Repair should be done only by authorized service personnel.**

## **ELECTRICAL CORD**

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

**Note:** If the power supply cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its authorized service center, or in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



- |  |   |
|--|---|
| 1. Handle                                    | 5. Power cord   |
| † 2. Removable plate (upper) (Part # 22618U) | † 6. Drip tray (Part # 22545)                                 |
| 3. Plate release handles (both sides)        | † 7. Spatula (Part # 22619)                                   |
| † 4. Removable plate (lower) (Part # 22618L) | <b>Note:</b> † indicates consumer replaceable/removable parts |

## How to Use

This product is for household use only.

- Remove all packing material and, if applicable, remove and save literature.
- Please go to [www.prodprotect.com/appliance](http://www.prodprotect.com/appliance) for more information go to [www.georgeforeman.com](http://www.georgeforeman.com)
- Wash all removable parts and/or accessories before use.
- Select a dry, level location where your grill will be used, between the back of grill and wall to allow for proper ventilation of cabinets and walls.

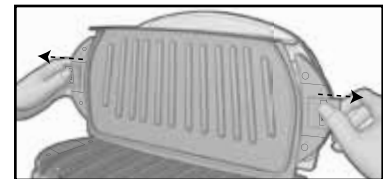
### DRIP TRAY

Place the drip tray under the front sloped section of the grill.

### ATTACHING THE PLATES

**Important:** This appliance must always be plugged into a grounded outlet.

**Caution:** Attach grill plates when the appliance is unplugged.



1. Secure the handle on the upper plate.
2. Secure the release handle on the lower plate.

**Hint:** When the plates are properly attached, the top and bottom release handles when the grill is closed.

### PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.
2. Unwind cord and plug into an outlet. The grill is heating.
3. Allow the grill to preheat (approximately 8 minutes). When the selected temperature is reached, the preheat indicator light will turn on.

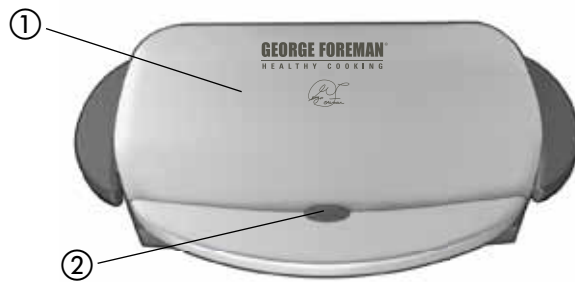
**Note:** The preheat indicator light will turn on when the desired temperature is being maintained.

### GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the preheated grill.
- Note:** The George Tough™ nonstick coating is designed to resist oil, butter or cooking spray. If desired, you may use a small amount of cooking spray. However, cooking spray should never be used; chemical residue can build up on the surface of the plates and reduce the nonstick coating.
2. Carefully place foods to be cooked on lower plate. Grill for 3 to 5 minutes for 1 to 3 servings.

**Note:** Do not overload grill.

3. Close the cover and allow food to cook for the recommended time on kitchen timer.



1. Grill cover
2. Preheat indicator light

**Note:** Use suggested cooking times found in the SUGGESTED GRILLING CHART on pages 7 – 9.

**Important: Do not leave the appliance unattended during use.**

4. Light pressure can be used on the handle to press and heat food to your liking.

**Important: Do not use heavy pressure on the lid of the grill at any time.**

5. After selected time, the food should be done. If you would prefer longer cooking, simply follow the steps beginning at step 3.

6. Once cooking is complete, carefully open the grill cover using a pot holder.

7. Remove cooked food using plastic spatula provided.

**Note:** Always use silicone, heatproof plastic or wooden utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plates. Never use metal spatulas, skewers, tongs, forks or knives.

8. When finished cooking, unplug the appliance.

**Important: Heat will continue to be ON until the appliance is unplugged.**

9. Allow liquid in drip tray to cool before removing it from under grill. Wash and dry drip tray after each use.

## SUGGESTED GRILLING CHART

The following are meant to be used as a guide for grilling of food. Cooking time will depend upon the type of food, the cooking thermometer as a test for doneness, and the grill temperature. Check the food periodically to avoid overcooking the food.

| FOOD   | COOKING TIME |
|--|--------------|
| <b>MEAT</b>  |              |
| Hamburgers<br>(5 oz. / 141.75 g)                   | 4 – 6 m      |
| Frozen hamburgers<br>(5 oz. / 141.75 g)            | 5 – 6 m      |
| Flank steak<br>(¾ lb. / 340.19 g)                  | 6 – 8 m      |
| Skirt steak<br>(½ lb. / 226.80 g)                  | 4 – 6 m      |
| NY strip steak / Shell steak<br>(6 oz. / 170.10 g) | 6 – 8 m      |
| Beef tenderloin<br>(5 oz. / 141.75 g)              | 4 – 6 m      |
| Beef kabobs  | 5 – 7 m      |
| Pork loin chops, boneless                          | 4 – 6 m      |
| Pork loin chops, bone in                           | 4 – 6 m      |
| Sausage, link or patty                             | 4 – 6 m      |
| Hot dogs   | 4 – 5 m      |
| Bacon  | 6 – 8 m      |
| Smoked pork loin chops,<br>boneless                | 4 – 6 m      |
| Lamb chops, loin                                   | 5 – 7 m      |

| FOOD   | COOKING TIME    | COMMENTS                |
|--|-----------------|-------------------------|
| <b>POULTRY</b>   |                 |                         |
| Chicken breast, boneless and skinless (8 oz. / 226.80 g) | 11 – 13 minutes | Cooked to 170° F (77°C) |
| Chicken tenderloins (4 to 6 pieces)                      | 4 – 6 minutes   | Cooked to 170°F (77°C)  |
| Turkey tenderloin (¾ lb. / 340.19 g)                     | 9 – 11 minutes  | Cooked to 170°F (77°C)  |
| Turkey burgers (5 oz. / 141.75 g)                        | 4 – 6 minutes   | Cooked to 170°F (77°C)  |
| <b>FISH</b>  |                 |                         |
| Tilapia fillets (6 oz. / 170.10 g, ea.)                  | 5 – 7 minutes   | Cooked to 145°F (63°C)  |
| Trout fillet (6 oz. / 170.10 g)                          | 4 – 6 minutes   | Cooked to 145°F (63°C)  |
| Salmon fillet (8 oz. / 226.80 g piece)                   | 5 – 7 minutes   | Cooked to 145°F (63°C)  |
| Salmon steak (6 – 8 oz. / 170.10 – 226.80 g)             | 7 – 9 minutes   | Cooked to 145°F (63°C)  |
| Tuna steak (6 oz. / 170.10 g)                            | 4 – 6 minutes   | Cooked to 145°F (63°C)  |
| Shrimp   | 3 – 4 minutes   | Cooked to 145°F (63°C)  |

**Please Note:** To be sure your food is fully cooked, the USDA recommends the following guidelines. Use a kitchen timer. Using a meat thermometer, test for doneness by inserting the thermometer into the center of the food being cooked; make sure the thermometer is not touching the bone or grill plates.

| FOOD TO BE COOKED                 | MEDIUM     | WELL DONE OR FULLY COOKED |
|-----------------------------------|------------|---------------------------|
| Chicken breast                    |            | 170°F 77°C                |
| Chicken thigh                     |            | 180°F 82°C                |
| Beef / Lamb / Veal                | 160°F 71°C | 170°F 77°C                |
| Pork                              |            | 160°F 71°C                |
| Reheated cooked meats and poultry |            | 165°F 74°C                |

## GRILLING FRUITS AND VEGETABLES

The following are meant to be used as a guide for grilling food. Cooking time will depend upon thickness of the food. Check the center of the food to test for doneness. (Be careful, as the food needs longer cooking, check periodically.)

| FOOD  |
|---|
| Asparagus spears  |
| Bell peppers, assorted colors cut into ½-inch / 1.27 cm rings |
| Mushrooms, thickly sliced                                     |
| Onion slices, ½-inch / 1.27 cm                                |
| Potato slices, ½-inch / 1.27 cm                               |
| Portabella mushrooms, 3-inch / 7.26 cm diameter               |
| Zucchini slices, ½-inch / 1.27 cm                             |
| Fresh pineapple slices, ½-inch / 1.27 cm                      |

## GRILLING TIPS

- To prevent heat loss and for even cooking, preheat the grill.
- For best results, do not overload the grill.
- When first cooking a particular food, check the suggested time; if necessary adjust the time.
- When cooking several pieces of food, try to cook them in a single layer.
- Remember that since grill is cooking from both sides, the cooking time will be shorter than expected. Watch carefully to avoid charring.
- For added flavor, add dry seasonings or marinades.

**Important:** Use only silicone, heatproof plastic or metal cooking on the grill. Silicone utensils are safe, but can discolor or melt with the high temperatures.

# Care and Cleaning

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

## CLEANING

**Caution: To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.**

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

**Important: Heat will continue to be ON until the appliance is unplugged.**

2. Place drip tray under front of grill. Use plastic spatula to scrape off any excess fat and food particles left on the grill plates; runoff will drip into the drip tray.

3. To remove the plates, press the release handles on both sides of the plates and remove from the grill. The plates can be washed in the dishwasher or by hand with hot, soapy water; always dry plates thoroughly before reattaching.

**Note:** If washing the plates in a dishwasher, wipe uncoated side with a dry towel to prevent discoloration. Dishwasher detergent may cause oxidation on uncoated side of grill plate. This is not harmful and can be wiped off with a damp towel.

4. To remove stubborn buildup, use a nylon or nonmetallic scrubbing pad to clean.

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

5. Empty drip tray and wash in hot, soapy water; dry thoroughly with a paper towel or cloth.

6. To clean the grill cover, wipe with a warm, damp sponge and dry with a soft, dry cloth.

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

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

**Caution: Make sure to hold grill cover while cleaning to prevent accidental closing and injury.**

## STORAGE

Always make sure grill is clean and dry before storing.

# TROUBLESHOOTING

| PROBLEM   | POSSIBLE C  |
|---|---|
| Finish on grill plates is scratched or has cut marks.       | Metal utensils been used.   |
| The indicator light turns on and off.                       | The heating elements are cycling.                                     |
| Grill marks on food are very light. The food looks steamed. | Grill was not fully preheated before cooking.                         |
| There is food buildup on grill plates.                      | Grill not properly cleaned after use.                                 |
| Food is dry and burnt.                                      | Food is overcooked.   |
| Grill does not turn on.                                     | Grill is not plugged in.  |
| Grill plates have white spots.                              | The water from cleaning has dried on the surface of the grill plates. |

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

- Este aparato se debe usar únicamente
- Este aparato solo debe dejarse funcio

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso

### ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (ver el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, asegure el enchufe en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no se inserta en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no funciona, no trate de alterar esta medida de seguridad.

### TORNILLO DE SEGURIDAD

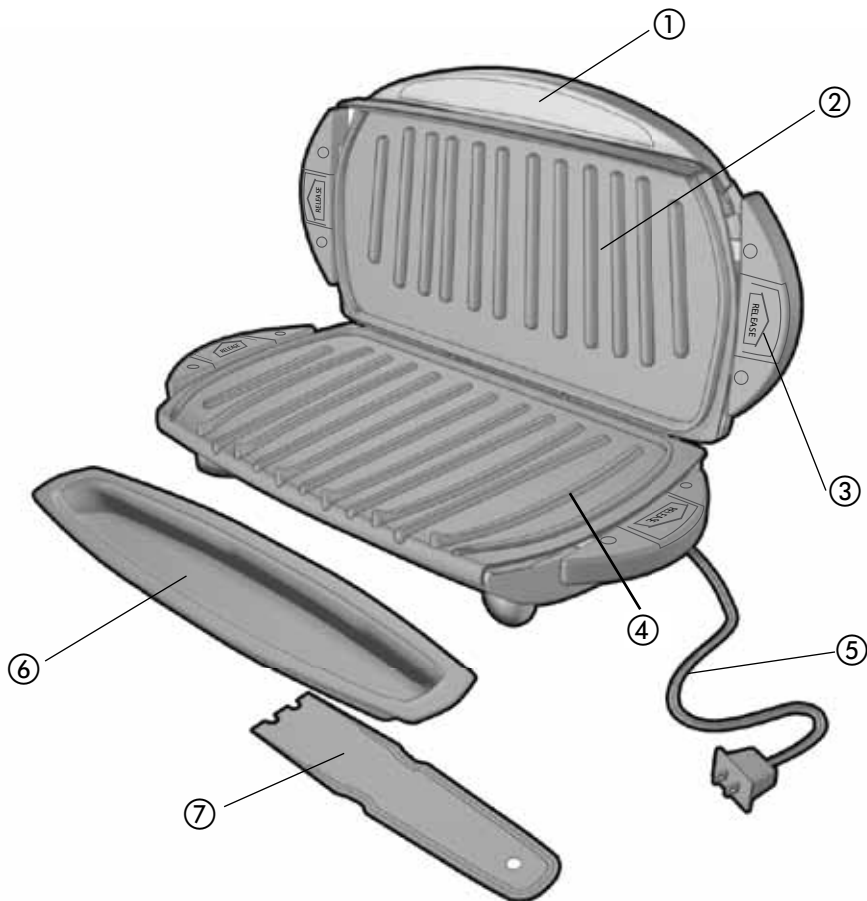
**Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad. La remoción de la cubierta exterior del mismo puede ocasionar un choque eléctrico, por favor no trate de removerlo. Este producto no contiene piezas reparables y debe llevarse a cabo únicamente por personal calificado.**

### CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe de proporcionar con un cable (o un cable separable), a fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico por un cable largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables que el que se puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión:
  - 1) El régimen nominal del cable separable debe ser igual o mayor al del régimen nominal del cable principal.
  - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, asegure el cable de conexión a tierra de tres alambres de conexión a tierra.
  - 3) Uno debe de acomodar el cable más largo en un lugar seguro, como el mostrador o de la mesa, para evitar que se tropiece.

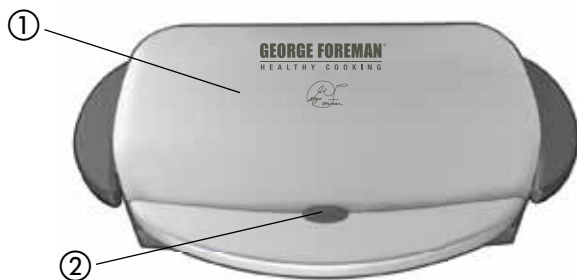
**Nota:** Si el cordón de alimentación esta dañado, debe ser reparado por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



- |  |   |
|--|---|
| 1. Asa   | 5. Cable de corriente   |
| † 2. Placa removible del grill (superior)<br>(Pieza N° 22618U)   | † 6. Bandeja de goteo (Pieza N° 22545)  |
| 3. Tiradores de liberación de las placas del grill (ambos lados) | † 7. Espátula (Pieza N° 22619)  |
| † 4. Placa removible del grill (inferior)<br>(Pieza N° 22618L)   | <b>Nota:</b> † indica piezas desmontables/<br>reemplazables por el consumidor |

1. Tapa del grill
2. Luz indicadora de precalentamiento



## Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

### PRIMEROS PASOS

- Retire todo el material de empaque y cualquier otro material que se encuentre dentro del producto y retire y guarde el material de lectura.
- Por favor, ir a [www.prodprotect.com/appl](http://www.prodprotect.com/appl) para obtener información adicional, ir a [www.georgeforeman.com](http://www.georgeforeman.com) para obtener información adicional y Y LIMPIEZA de este manual.
- Seleccione el lugar seco, nivelado donde se instalará el producto con suficiente espacio entre la parte de atrás del aparato y las paredes para que el aire fluya sin dañar armarios y paredes.

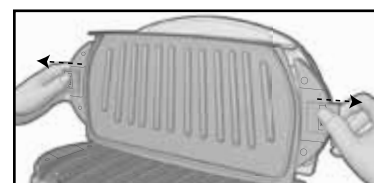
### BANDEJA DE GOTEO

Coloque la bandeja de goteo debajo de la parte inferior del grill.

### INSERTE LAS PLACAS DEL GRILL

**Importante:** Este electrodoméstico siempre debe usarse con las placas colocadas.

**Precaución:** Coloque todas las placas cuando el grill esté frío.



1. Coloque la placa del grill inferior con seguridad, asegurándose de que está en el lado de la tapa del grill y en el lado de la placa del grill inferior.

2. Asegure la placa del grill inferior usando los tiradores de liberación de la tapa del grill como se muestra en el paso 1.

**Consejo:** Cuando las placas están colocadas correctamente, se enciende la luz indicadora de precalentamiento entre las asas de liberación superiores y la placa del grill inferior.

### PRECALENTAR EL GRILL

1. Cierra la tapa del grill.
2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente. La luz indicadora de precalentamiento se enciende para indicar que el grill está listo para ser usado. El precalentamiento se enciende para indicar que el grill está listo para ser usado. El precalentamiento se enciende para indicar que el grill está listo para ser usado.
3. Precaliente el grill (aproximadamente 8 minutos) hasta que la luz indicadora de precalentamiento se apague. Cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada, la luz indicadora de precalentamiento se apagará.

**Nota:** La luz indicadora de precalentamiento se enciende para indicar que el grill está listo para ser usado. El precalentamiento se enciende para indicar que el grill está listo para ser usado.

## ALIMENTOS AL GRILL

1. Con un agarrador, abra cuidadosamente el grill precalentado.

**Nota:** La capa antiadherente George Tough™ que tienen las placas están diseñadas para trabajar sin aceite, mantequilla o spray para cocinar. Si lo desea, puede utilizar mantequilla o aceite, pero nunca debe de usar spray, ya que los mismos químicos que permiten que salga se acumulan en la superficie de las placas y reducen su eficiencia.

2. Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la placa inferior del grill precalentado. En este grill por lo general caben hasta 3 porciones.

**Nota:** No sobrecargue la placa de cocción.

3. Cierre la tapa y permita que los alimentos se cocinen por el tiempo programado. Si desea, puede usar un cronómetro de cocina.

**Nota:** Use los tiempos de cocción sugeridos que se encuentran en la TABLA DE SUGERENCIAS PARA ASAR, en las páginas 17 a 19.

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

4. Se puede ejercer una presión ligera en el tirador para presionar y calentar el alimento a su agrado.

**Importante: Nunca utilice demasiada presión sobre la tapa del grill.**

5. Después del tiempo seleccionado, el alimento debería estar cocinado. Si prefiere cocinar sus alimentos por más tiempo, simplemente siga las instrucciones, comenzando con el paso número 3.

6. Una vez que termine el proceso de cocción, cuidadosamente abra la tapa del grill con una agarradera.

7. Retire el alimento cocinado con la espátula de plástico suministrada.

**Nota:** Siempre use utensilios de silicona, plástico o madera antitérmicos para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas de la parrilla. Nunca use espátulas, espetones, pinzas, tenedores ni cuchillos de metal.

8. Cuando termine de cocinar, desenchufe el aparato.

**Importante: Los elementos de calentamiento seguirán estando encendidos hasta desenchufar el electrodoméstico.**

9. Deje que el líquido en la bandeja de goteo se enfríe antes de retirarla de debajo de la plancha. Lave y seque la bandeja de goteo después de cada uso.

## TABLA DE SUGERENCIAS PARA ASAR

Los siguientes valores se deben usar como guía. Los tiempos de cocción corresponden a la capacidad completa de la parrilla y dependen del grosor y del corte utilizado. Use un termómetro de carne para verificar si el alimento está listo. Si el alimento necesita cocción adicional, cocínelo periódicamente para evitar cocinarlo en exceso.

| ALIMENTO                                       | TIEMPO DE COCCIÓN |
|--|-------------------|
| <b>CARNE</b>                                   |                   |
| Hamburguesas 141,75 g (5 oz)                   | 4 – 6 minutos     |
| Hamburguesas congeladas 141,75 g (5 oz)        | 5 – 6 minutos     |
| Bistec de vacío 340,19 g (¾ lb)                | 6 – 8 minutos     |
| Bistec de falda 226,8 g (½ lb)                 | 4 – 6 minutos     |
| Bistec tipo NY (del lomo corto) 170,1 g (6 oz) | 6 – 8 minutos     |
| Filete de carne de res 141,75 g (5 oz)         | 4 – 6 minutos     |
| Pinchos de carne de res                        | 5 – 7 minutos     |
| Chuletas de lomo de puerco, deshuesadas        | 4 – 6 minutos     |
| Chuletas de lomo de puerco, con hueso          | 4 – 6 minutos     |
| Embutido, salchichita o pati                   | 4 – 6 minutos     |

| ALIMENTO  | TIEMPO DE COCCIÓN | COMENTARIOS  |
|---|-------------------|--|
| <b>CARNE</b>  |                   |  |
| Hot dogs  | 4 – 5 minutos     | Cocción a 75,5 °C (168 °F)   |
| Tocino  | 6 – 8 minutos     | Cocinado hasta estar crujiente   |
| Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas              | 4 – 6 minutos     | Cocción a 71 °C (160 °F)   |
| Chuletas de cordero, lomo                                     | 5 – 7 minutos     | 1,91 cm (¾ pulgada) de grosor<br>Cocción a término medio<br>71 °C (160 °F) |
| <b>AVES</b>   |                   |  |
| Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel<br>226,8 g (8 oz)     | 11 – 13 minutos   | Cocción a 77 °C (170 °F)   |
| Lomitos de pollo<br>(4 a 6 trozos)                            | 4 – 6 minutos     | Cocción a 77 °C (170 °F)   |
| Lomo de pavo 340,19 g<br>(¾ lb)                               | 9 – 11 minutos    | Cocción a 77 °C (170 °F)   |
| Hamburguesas de pavo<br>141,75 g (5 oz)                       | 4 – 6 minutos     | Cocción a 77 °C (170 °F)   |
| <b>PESCADO</b>  |                   |  |
| Filetes de tilapia 170,1 g<br>(6 oz) c/u                      | 5 – 7 minutos     | Cocción a 63 °C (145 °F)   |
| Filete de trucha 170,1 g<br>(6 oz)                            | 4 – 6 minutos     | Cocción a 63 °C (145 °F)   |
| Filete de salmón 226,8 g –<br>170,1 g (6 – 8 oz)<br>por pieza | 5 – 7 minutos     | Cocción a 63 °C (145 °F)   |
| Bistec de salmón 226,8 g<br>(8 oz)                            | 7 – 9 minutos     | Cocción a 63 °C (145 °F)   |
| Bistec de atún 170,1 g<br>(6 oz)                              | 4 – 6 minutos     | Cocción a 63 °C (145 °F)   |
| Langostinos   | 3 – 4 minutos     | Cocción a 63 °C (145 °F)   |

**Tenga en cuenta:** Para asegurarse de que su carne está cocida, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) recomienda las siguientes temperaturas. Use un termómetro para carnes para comprobar la temperatura en el centro del alimento. Asegúrese de que el termómetro no toque el hueso o las pieles.

| ALIMENTO PARA COCINAR                   | TÉRMINO |
|---|---------|
| Pechuga de pollo                        |         |
| Muslo de pollo                          |         |
| Carne de res / Cordero / Ternera        | 160     |
| Puerco                                  |         |
| Carne de res y ave cocidas recalentadas |         |

### COMO ASAR FRUTAS Y VERDURAS

Los siguientes valores se deben usar como guía. Los tiempos corresponden a la capacidad completa de la bandeja. Introduzca un termómetro en el centro del grosor del alimento. Introduzca un termómetro para comprobar si está listo. (Tenga cuidado de no quemarse). Si necesita una cocción más prolongada, verifique el tiempo en exceso.

| ALIMENTO  |
|---|
| Racimos de espárragos   |
| Pimientos, diversos colores cortados en aros de 1,27 cm (½ pulgada) |
| Hongos, en rebanadas gruesas  |
| Rebanadas de cebolla, 1,27 cm (½ pulgada)                           |
| Rebanadas de papa, 1,27 cm (½ pulgada)                              |
| Hongos portobello, 7,62 cm (3 pulgadas) de diámetro                 |
| Rebanadas de zucchini, 1,27 cm (½ pulgada)                          |
| Rodajas de piña fresca, 1,27 cm (½ pulgada)                         |

## CONSEJOS PARA ASAR

- Para impedir la pérdida de calor y generar una cocción pareja, no abra la tapa del grill frecuentemente durante la cocción.
- No llene el grill en exceso.
- Al cocinar por primera vez un alimento específico, compruebe si está listo varios minutos antes del tiempo sugerido; si es necesario, ajuste el tiempo de cocción.
- Si cocina más de un trozo de alimento, intente que tengan un tamaño y grosor similares.
- Recuerde que, dado que el grill cocina de ambos lados, el tiempo de cocción será típicamente más corto que lo esperado. Preste atención para evitar cocinar en exceso.
- Para obtener un sabor más intenso, agregue los condimentos secos antes de asar o marine los alimentos antes de cocinarlos

**Importante: Para cocinar en este grill, use solamente utensilios de silicona, plástico o madera. Se recomienda especialmente los utensilios de silicona, ya que no se descoloran ni se derriten a temperaturas altas.**

## Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor acuda a personal calificado.

### LIMPIEZA

**Precaución: Para evitar quemaduras accidentales, espere hasta que la plancha se enfríe completamente antes de limpiarla.**

1. Antes de limpiar, desenchufe el grill del tomacorriente de la pared y deje que se enfríe.

**Importante: Los elementos de calentamiento seguirán estando encendidos hasta desenchufar el electrodoméstico.**

2. Coloque una bandeja de goteo debajo del frente del grill. Use la espátula de plástico para raspar el exceso de grasa y las partículas de alimentos que queden en las placas del grill; el escurrimiento caerá en la bandeja de goteo.
3. Para retirar las placas, presione las asas de liberación a ambos lados de las mismas y sepárelas del grill. Las placas se pueden lavar en la lavaplatos o a mano con agua caliente jabonada; siempre séquelas completamente antes de colocarlas en la parrilla nuevamente.

**Nota:** Si lava las placas en la máquina lavaplatos, seque cada lado que no tiene capa protectora con una toalla seca para prevenir su decoloración. El detergente de fregar platos puede oxidar la parte de la placa sin capa protectora. Esto no es dañino y se puede quitar con una toalla húmeda.

4. Para eliminar las acumulaciones difíciles, use una esponjilla de nailon o no metálica para limpiar las placas del grill.

**Importante: No use esponjillas metálicas, lana de acero ni limpiadores abrasivos para limpiar ninguna parte de su grill; use únicamente esponjillas de nailon o no metálicas.**

5. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua y una toalla de papel.

6. Para limpiar la tapa del grill, limpie con un trapo seco suave.

**Importante: No sumerja la estructura del grill en agua.**

7. Cualquier servicio técnico que requiera desmontar el grill, como la mencionada, debe ser realizado por un técnico autorizado.

**Precaución: Asegúrese de sujetar la tapa para evitar que se cierre accidentalmente.**

### ALMACENAMIENTO

Siempre asegúrese de que el grill esté limpio antes de almacenarlo.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS O FALLAS

|   |  |
|---|--|
| Las placas de cocción tienen manchas blancas. | El agua de la limpieza se ha secado sobre la superficie de las placas. |
|---|--|

| PROBLEMA   | CAUSA POSIBLE  | SOLUCIÓN  |
|--|--|---|
| Las terminaciones de las placas del grill tienen marcas de cortes. | Se han utilizado utensilios de metal.                    | Siempre use utensilios de silicona, plástico o madera antitérmicos para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas del grill. Nunca use espátulas, espetones, pinzas, tenedores ni cuchillos de metal.  |
| La luz indicadora se enciende y se apaga.                          | Los elementos calefactores están en ciclo.               | Esto es normal. La luz se enciende cuando el grill está enchufado y se apaga una vez que ésta alcanza la temperatura programada. No obstante, se encenderá y apagará de forma cíclica para indicar que el grill está manteniendo la temperatura adecuada. |
| Las marcas del asado en los alimentos son muy leves.               | No se precalentó el grill completamente antes de usarlo. | Siempre precaliente la parrilla, por lo menos, 8 minutos antes de cocinar cualquier alimento.   |
| Hay acumulación de comida en las placas del grill.                 | No se limpió el grill correctamente después de usarla.   | Use esponjillas de nailon y agua caliente en jabón para limpiar las placas del grill. No use esponjillas de lana de acero ni limpiadores abrasivos para limpiar el grill.   |
| El alimento está seco y quemado.                                   | El alimento se ha cocinado en exceso.                    | Dado que el grill cocina de ambos lados, los alimentos se cocinan mucho más rápido que en una sartén o en un asador. Use la TABLA DE SUGERENCIAS PARA ASAR como guía y revise el alimento cuando haya pasado el tiempo más bajo establecido en el cuadro. |
| El grill no enciende.  | El grill no está enchufado.                              | Compruebe que el electrodoméstico esté enchufado en un tomacorriente.   |



## NEED HELP?

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

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

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

#### What does it cover?

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

#### For how long?

- Three years from the date of original purchase with proof of such purchase.

#### What will we do to help you?

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

#### How do you get service?

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

#### What does your warranty not cover?

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

#### How does state law relate to this warranty?

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

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

## ¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas con su electrodoméstico, llame al número "800" que aparece en la cubierta de este libro. No envíe el producto al establecimiento de compra. No envíe el producto a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web listado en la cubierta de este manual.

### Tres años de garantía limitada (Aplica solamente en Estados Unidos o Canadá)

#### ¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de material o mano de obra; sin embargo, Aplica se responsabiliza por ningún costo que exceda el precio de compra del producto.

#### ¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por tres años a partir de la fecha original de compra con prueba de la compra.

#### ¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?

- El consumidor recibe un producto de reemplazo que es razonablemente similar al original.

#### ¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), o se puede llamar al número de atención al cliente 1-800-231-9786, para obtener información.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame al 1-800-738-0245.

#### ¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los daños al producto ocasionados por uso comercial.
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los productos utilizados o reparados fuera de garantía.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empaquetados con el producto.
- Los gastos de tramitación y embarque internacional.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (por ejemplo, daños a otros electrodomésticos que algunos estados no permiten la exclusión de daños indirectos ni incidentales, de modo que esta limitación puede no aplicarse a usted).

#### ¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y puede otorgar otros derechos que varían de una región a otra.

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



© 2011 Applica Consumer Products, Inc.

2010/11-30-11E/S