

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



George Foreman GR15BWI Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GR15BWI](#)



[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

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

Models

Modelos

○ **GR15BWI**

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 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 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.
- 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 flat blade longer than the other) to reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a standard wall outlet only one way. If the plug does not fit one way, do not force it. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician 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 avoid electric shock, do not attempt to remove the cover or serviceable parts inside. Repair should be performed by a qualified service personnel.

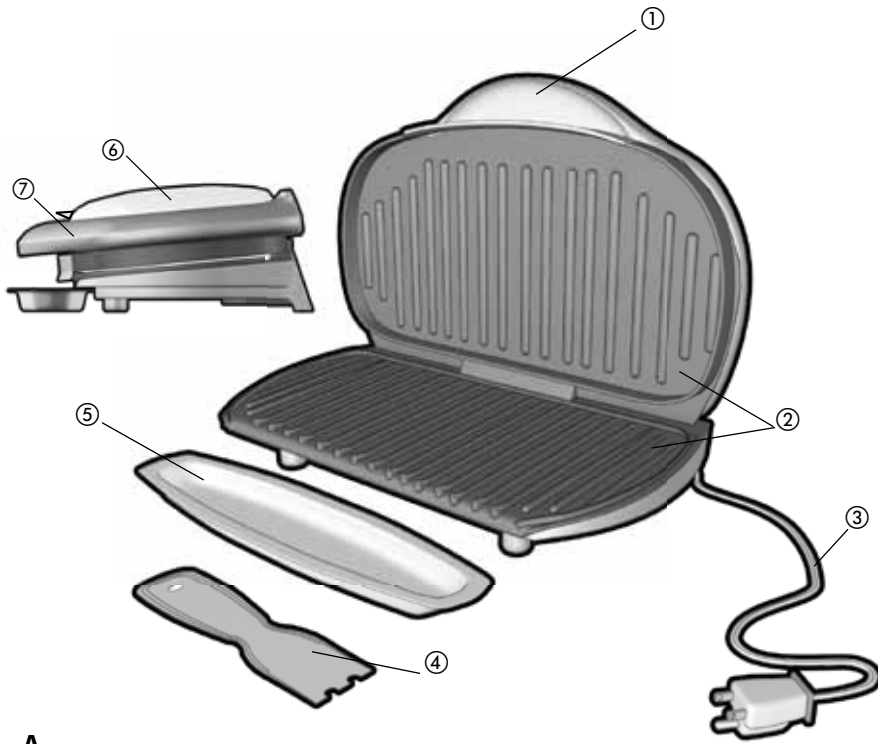
ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord is to be provided to prevent the cord from becoming entangled in or tripping over.
- b) Longer extension cords are available for use in their use.
- c) If an extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2) The cord should be arranged so that it does not drape over countertop or tabletop where it could be stepped on or run over unintentionally.

If the appliance is of the grounded type, it must be connected to a grounding-type 3-wire cord.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by a qualified service personnel; in Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



A

- 1. Grill lid
- 2. Grill plates
- 3. Power cord
- † 4. Spatula (Part # 19264-01)
- † 5. Drip tray (Part # 1226B-01-B)
- 6. Bun warmer
- 7. Lid latch

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

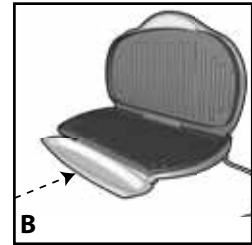
How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any sticks.
- Remove and save literature.
- Wash all removable parts in hot soapy water. See the CARE AND CLEANING section of this manual for more information.
- Select a location where this unit is to be used. Allow space around the unit and the wall to allow heat to flow.

DRIP TRAY



Place the drip tray into the grill unit (B).

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 5 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 can be damaged by oil, butter or cooking spray. If desired, you may use a light coating of cooking spray; however, cooking spray should never be used; chemicals can build up on the surface of the plates and reduce the nonstick coating.
2. Carefully place foods to be cooked on both sides. Cook up to 5 servings.

Note: Do not overload grill.

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

Note: Use suggested cooking times found in the manual.

Important: Do not leave the appliance unattended.

4. Light pressure can be used on the handle to open the grill.

Important: Do not use heavy pressure on the handle.

5. After selected time, the food should be done. Simply follow the steps beginning at step 1.

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 wood 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.

GRILLING CHART

The following times are meant to be used as a guideline only. The times reflect a full grill of food. Cooking time will depend upon thickness and cut being used. Use a meat thermometer as a test for doneness. If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
MEAT		
Fresh hamburger (5 oz.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Frozen hamburger (5 oz.)	5 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Flank steak (¾ lb.)	6 – 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Skirt steak (½ lb.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
NY strip steak / Shell steak (6 oz.)	6 – 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Beef tenderloin (5 oz.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Beef kabobs	5 – 7 minutes	Cooked to medium (160°F)
Pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to 160°F
Pork loin chops, bone in	4 – 6 minutes	½ -inch thick Cooked to 160°F
Sausage, link or patty	4 – 6 minutes	Cooked to 160°F
Hot dogs	4 – 5 minutes	Cooked to 168°F
Bacon	6 – 8 minutes	Cook until crisp

FOOD	COOKING TIME
MEAT	
Smoked pork loin chops, boneless	4 – 6 m
Lamb chops, loin	5 – 7 m
POULTRY	
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 – 13
Chicken tenderloins (4 to 6 pieces)	4 – 6 m
Turkey tenderloin (½ lb.)	9 – 11 m
Turkey burgers (5 oz.)	4 – 6 m
FISH	
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	5 – 7 m
Trout fillet (6 oz.)	4 – 6 m
Salmon fillet (8 oz. piece)	5 – 7 m
Salmon steak (6 – 8 oz.)	7 – 9 m
Tuna steak (6 oz.)	4 – 6 m
Shrimp	3 – 4 m

Please Note: To be sure your food is fully cooked, follow the following guidelines. Use a kitchen timer. Use a meat thermometer to check for doneness by inserting the thermometer into the center of the food. Make sure the thermometer is not touching the grill.

FOOD TO BE COOKED	COOKING TIME
Chicken breast	
Chicken thigh	
Beef / Lamb / Veal	
Pork	
Reheated cooked meats and poultry	

GRILLING FRUITS AND VEGETABLES

The following times are meant to be used as a guideline only. The times reflect a full grill of food. Cooking time will depend upon thickness of food. Use a fork inserted into the center of the food to test for doneness. (Be careful not to touch the grill plates.)

If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

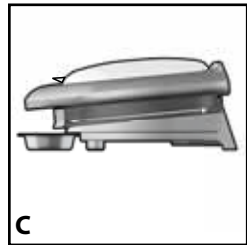
FOOD	COOKING TIME
Asparagus spears	4 – 6 minutes
Bell peppers, assorted colors cut into ½-inch rings	5 – 7 minutes
Mushrooms, thickly sliced	4 – 5 minutes
Onion slices, ½-inch	5 – 7 minutes
Potato slices, ½-inch	15 – 18 minutes
Portabella mushrooms, 3-inch diameter	4 – 6 minutes
Zucchini slices, ½-inch	3 – 4 minutes
Fresh pineapple slices, ½-inch	2 – 4 minutes

GRILLING TIPS

- To prevent heat loss and for even cooking, do not open the grill cover frequently.
- For best results, do not overload the grill.
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary adjust the time.
- When cooking several pieces of food, try to have them similar in size and thickness.
- Remember that since grill is cooking from both sides, cooking time will typically be shorter than expected. Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings or marinate foods before grilling.

Important: Use only silicone, heatproof plastic and wooden utensils when cooking on the grill. Silicone utensils are especially good because they do not discolor or melt with the high temperature.

USING THE BUN WARMER



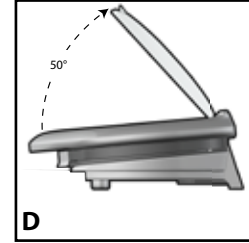
Tip: Use this feature to warm various kinds of bread products (hamburger buns, breakfast biscuits, English muffins, tortillas, pita bread, sliced bagels and mini croissants).

Important: The bun warmer should be used to warm bread products only. It will not cook or grill any item. It is not intended for defrosting. The bun warmer cannot hold very thick bread products. If a bread product is too thick, you may have to cut it (butterfly) to fit (C).

To use the bun warmer:

1. Lift up the lid latch.
2. Place the bread product inside the bun warmer.
3. When bread is in place, close the lid by lifting the latch and latching it into place. NEVER FORCE THE LID.
4. Allow 2 – 3 minutes after the grill has warmed up before placing bread products in the bun warmer. Bread products may take longer to warm up.

Caution: The bun warmer does not have a heating element. It is only used to warm some bread, but do not want to cook it. Be aware that the grill will be on and will become very hot.



Warning: Do not keep the bun warmer open for long periods of time. Do not use the bun warmer to warm vegetables, potatoes, or other items.

Note: The bun warmer lid is removable. To remove the lid, raise the cover, raise the cover latch, and lift the cover at the two hinges.

Care and Cleaning

This appliance contains no user-serviceable parts. For service, contact a qualified technician or service personnel.

CLEANING

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

1. Before cleaning, unplug grill from outlet and allow to cool.
2. Place drip tray under front of grill. Use plastic scraper to remove any food and food particles left on the grill plates; remove the drip tray.
3. Use a warm, soapy sponge to wipe plates and grill cover to remove any soapy residue. Dry thoroughly.
4. To remove stubborn buildup, use a nylon scrubber on grill plates.

Important: Do not use metallic scrubbing pads or cleaners to clean any part of your grill; use only nylon scrubbers.

5. Empty drip tray and wash in warm, soapy water. Rinse and dry with a clean cloth.
6. To clean the grill cover, wipe with a warm, soapy cloth.

Important: Do not immerse body of grill in water.

Caution: Make sure to hold grill cover while closing and injury.

STORAGE

Always make sure grill is clean and dry before storing.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Finish on grill plates is scratched or has cut marks.	Metal utensils have been used.	Always use silicone, heatproof plastic or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plates. Never use metal spatulas, skewers, tongs, forks or knives.
The preheat indicator light turns on and off.	The heating elements are cycling.	This is normal. The light comes on when the grill is plugged in and off once the set temperature is reached; it will then cycle on and off to indicate the correct temperature is being maintained.
Grill marks on food are very light. The food looks steamed.	Grill was not fully preheated before use.	Always preheat grill at least 5 minutes before cooking any foods.
There is food buildup on grill plates.	Grill not properly cleaned after use.	Use nylon scrubbing pad and hot, soapy water to clean grill plates. Do not use steel wool scrubbing pads or abrasive cleaners to clean grill.
Food is dry and burnt.	Food is overcooked.	Since grill is cooking from both sides, food is cooked much faster than in a skillet or under a broiler. Use GRILLING CHART as a guide and check food at lowest time stated on chart.
Grill does not turn on.	Grill is not plugged in.	Check to be sure appliance is plugged into working outlet.
Grill plates have white spots.	Water from cleaning has dried on the surface of the grill plates.	Dry grill plates immediately after washing.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding 800 number on cover of this book. Please DO NOT purchase. Also, please DO NOT mail product to service center.

You may also want to consult the website listed below.

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

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided it does not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Three years from the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement 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.proctor-kelch.com or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general information.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-231-9786.

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 not covered by this warranty
- Shipping and handling costs associated with warranty service
- Consequential or incidental damages (Please note: we do not allow the exclusion or limitation of consequential damages. This limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights which may vary from state to state or province to province.

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

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 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.
- Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.

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

CONSERVE ESTA INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente p

Este aparato cuenta con un enchufe pol que el otro). A fin de reducir el riesgo de encaja en un tomacorriente polarizada entra en el tomacorriente, inviértalo y si electricista. Por favor no trate de alterar

TORNILLO DE SEGURIDAD

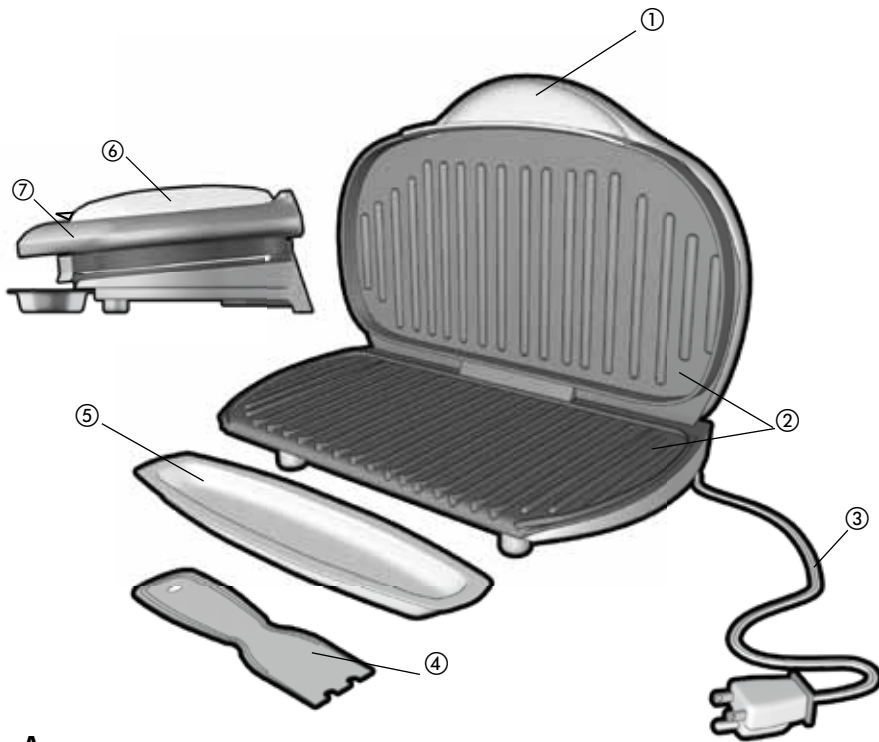
Advertencia: Este aparato cuenta con evitar la remoción de la cubierta exte riesgo de incendio o de choque eléct la cubierta exterior. Este producto no el consumidor. Toda reparación se de personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe de proporcionar separable), a fin de reducir el riesgo de más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y uno puede utilizar si toma el cuidado
- c) Si se utiliza un cable separable o de e
 - 1) El régimen nominal del cable sep ser, como mínimo, igual al del rég
 - 2) Si el aparato es de conexión a tie cable de tres alambres de conexi
 - 3) Uno debe de acomodar el cable r del mostrador o de la mesa, para que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación esta sustituirse por personal calificado o por

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



A

1. Asa
2. Placa superior de la parrilla
3. Placa inferior de la parrilla
- † 4. Bandeja de goteo (Pieza No 19264-01)
- † 5. Espátula (Pieza No 1226B-01-B)
6. Tapa del calentador para panecillos
7. Cierre de la tapa

Nota: † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor

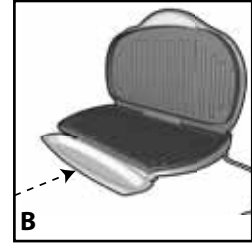
Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo el material de empaque y cualquier otro material de lectura y guarde el material de lectura.
- Por favor, ir a www.prodprotect.com/appli para obtener información adicional, ir a www.georgefor
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios con agua y jabón. Véase la sección Y LIMPIEZA de este manual.
- Desempolve las placas de la parrilla con un paño suave o con toallas de papel.
- Seleccione el lugar seco, nivelado donde se encuentre suficiente espacio entre la parte de atrás del aparato y la pared para que el aire fluya sin dañar armarios y paredes.

BANDEJA DE GOTEO



Coloque la bandeja de goteo en la parte inferior inclinada de la parrilla.

PRECALENTAR LA PARRILLA

1. Cierra la tapa de la parrilla.
2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente. La luz indicadora de precalentamiento se enciende para indicar que la parrilla ha sido activada.
3. Precaliente la parrilla (aproximadamente 5 minutos). La luz indicadora se apagará cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura de precalentamiento.

Nota: La luz indicadora de precalentamiento se apagará cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura de precalentamiento.

ALIMENTOS A LA PARRILLA

1. Con un agarrador, abra cuidadosamente la tapa de la parrilla. **Nota:** La capa antiadherente George Tough™ permite cocinar con mantequilla o spray para hornear, pero nunca debe usarse aceite. El exceso de mantequilla o aceite se acumulan en la superficie superior de la parrilla.
2. Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la parrilla precalentada. En esta parrilla por la parte superior.

Nota: No sobrecargue la placa de cocción.

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

Nota: Use los tiempos de cocción sugeridos que se encuentran en la TABLA PARA ASAR, en la páginas 16 – 18.

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

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

Importante: Nunca utilice demasiada presión sobre el asa de la parrilla.

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 de la parrilla con una agarradera.

7. Retire los alimentos cocinados con la espátula de plástico suministrada.

Nota: Siempre use utensilios de silicón, 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 parrilla. Lave y seque la bandeja de goteo después de cada uso.

TABLA PARA ASAR

Los siguientes valores se deben usar como guía únicamente. Los tiempos sugeridos corresponden a la capacidad completa de la parrilla. El tiempo de cocción depende del grosor y del corte utilizado. Use un termómetro de cocción para comprobar si el alimento está listo. Si el alimento necesita una cocción más prolongada, verifique periódicamente para evitar cocinarlo en exceso.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
CARNE		
Hamburguesas frescas (5 oz)	4 – 6 minutos	¾ pulgada de grosor Cocción a término medio 160 °F
Hamburguesas congeladas (5 oz)	5 – 6 minutos	¾ pulgada de grosor Cocción a término medio 160 °F
Bistec de vacío (¾ lb)	6 – 8 minutos	¾ pulgada de grosor Cocción a punto 145 °F
Bistec de falda (½ lb)	4 – 6 minutos	¾ pulgada de grosor Cocción a término medio 160 °F
Bistec tipo NY / del lomo corto (6 oz)	6 – 8 minutos	¾ pulgada de grosor Cocción a punto 145 °F
Filete de carne de res (5 oz)	4 – 6 minutos	¾ pulgada de grosor Cocción a punto 145 °F

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
CARNE	
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
Hot dogs	4 – 5 minutos
Tocino	6 – 8 minutos
Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas	4 – 6 minutos
Chuletas de cordero, lomo	5 – 7 minutos
AVES	
Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel (8 oz)	11 – 13 minutos
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	4 – 6 minutos
Lomo de pavo (¾ lb)	9 – 11 minutos
Hamburguesas de pavo (5 oz)	4 – 6 minutos
PESCADO	
Filetes de tilapia (6 oz c/u)	5 – 7 minutos
Filete de trucha (6 oz)	4 – 6 minutos
Filete de salmón (8 oz por pieza)	5 – 7 minutos
Bistec de salmón (8 oz)	7 – 9 minutos
Bistec de atún (6 oz)	4 – 6 minutos
Langostinos	3 – 4 minutos

Tenga en cuenta: Para asegurarse de que su alimento esté completamente cocinado, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda las siguientes pautas. Use un cronómetro de cocina. Use un termómetro para carnes para comprobar si el alimento está listo insertando el termómetro para carnes en el centro del alimento que está cocinando y asegúrese de que el termómetro no toque el hueso o las placas de la parrilla.

ALIMENTO PARA COCINAR	TÉRMINO MEDIO	BIEN COCIDO O TOTALMENTE COCIDO
Pechuga de pollo		170 °F
Muslo de pollo		180 °F
Carne de res / Cordero / Ternera	160 °F	170 °F
Puerco		160 °F
Carne de res y ave cocidas recalentadas		165 °F

COMO ASAR FRUTAS Y VERDURAS

Los siguientes valores se deben usar como guía únicamente. Los tiempos sugeridos corresponden a la capacidad completa de la parrilla. El tiempo de cocción depende del grosor del alimento. Introduzca un tenedor en el centro del alimento para comprobar si está listo. (Tenga cuidado de no tocar las placas de la parrilla.) Si el alimento necesita una cocción más prolongada, verifique periódicamente para evitar cocinarlo en exceso.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
Racimos de espárragos	4 – 6 minutos
Pimientos, diversos colores cortados en aros (½ pulgada)	5 – 7 minutos
Hongos, en rebanadas gruesas	4 – 5 minutos
Rebanadas de cebolla (½ pulgada)	5 – 7 minutos
Rebanadas de papa (½ pulgada)	15 – 18 minutos
Hongos portobello (3 pulgadas de diámetro)	4 – 6 minutos
Rebanadas de zucchini (½ pulgada)	3 – 4 minutos
Rodajas de piña fresca (½ pulgada)	2 – 4 minutos

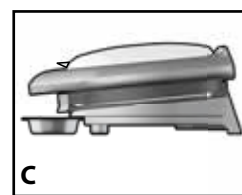
CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA

- Para impedir la pérdida de calor y generar una parrilla frecuentemente durante la cocción.
- No llene la parrilla en exceso.
- Al cocinar por primera vez un alimento es mejor cocinarlo unos minutos antes del tiempo sugerido; si es necesario, cocine un poco más.
- Si cocina más de un trozo de alimento, intente cocinarlos en trozos similares.
- Recuerde que, dado que la parrilla cocina por convección, el tiempo será típicamente más corto que lo esperado en un horno.
- Para obtener un sabor más intenso, agregue un poco de aceite a la parrilla o marine los alimentos antes de cocinarlos.

Importante: Para cocinar en esta parrilla, use un plato de plástico o madera. Se recomienda especialmente para carnes que no se descoloran ni se derriten a temperatura ambiente.

USO DEL CALENTADOR PARA PANECILLOS

Consejo: Se puede utilizar para calentar diferentes tipos de panes como hamburguesas, bollos para el desayuno, bollos de pan, bollos en forma de rosquilla en rebanadas y panes de molde.

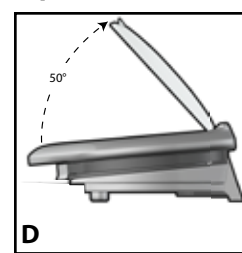


Precaución: Se debe utilizar únicamente para calentar panecillos y panes pequeños. El calentador de panecillos no puede calentar panes muy grandes. Si el pan es demasiado grande, córtalo en dos partes.

Cómo usar el calentador para panecillos:

1. Levante el cierre de la tapa.
2. Coloque el pan en el calentador para panecillos.
3. Una vez que haya colocado el pan, levante el cierre. NUNCA FUERCE LA TAPA PARA CERRARLA suavemente.
4. Para calentar bien el pan, déjelo en el calentador durante el tiempo de calentamiento. Para calentar aquellos panes que haya cocinado en la parrilla, cocine el pan en el calentador para panecillos.

Precaución: El calentador para panecillos debe usarse únicamente en la parrilla. Si desea calentar pan, pero no desea cocinarlo en la parrilla, estará encendida y muy caliente.



Advertencia: No utilice el calentador para panecillos para mantener la comida caliente (como papas, etc.). El calentador para panecillos debe usarse únicamente (D).

Nota: La tapa del calentador para panecillos debe levantarse especialmente para facilitar la limpieza. La puede quitar para limpiarla a un ángulo de 50 grados desde las bisagras. Revierta el p...

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 parrilla se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Antes de limpiar, desenchufe la parrilla 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 de la parrilla. Use la espátula de plástico para raspar el exceso de grasa y las partículas de alimentos que queden en las placas de la parrilla; el escurrimiento caerá en la bandeja de goteo.

3. Limpie las placas de la parrilla con una esponja y agua tibia jabonada. Enjuague la esponja y repase las placas para limpiar todo residuo de jabón. Seque bien con papel de toalla absorbente.

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

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

5. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua tibia en jabón; séquela bien con una toalla de papel.

6. Para limpiar la tapa de la parrilla, limpie con una esponja húmeda tibia y seque con un trapo seco suave.

Importante: No sumerja la estructura de la parrilla en agua ni en ningún otro líquido.

7. Cualquier servicio técnico que requiera desarmar la parrilla, además de la limpieza mencionada, debe ser realizado por un electricista calificado.

Precaución: Asegúrese de sujetar la tapa de la parrilla por el asa al limpiarla para evitar que se cierre accidentalmente y provoque lesiones.

ALMACENAMIENTO

Siempre asegúrese de que la parrilla esté limpia y seca antes de almacenarla.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
Las terminaciones de las placas de la parrilla tienen marcas de cortes.	Se han utilizado utensilios de metal.
La luz indicadora de precalentamiento se enciende y se apaga.	Los elementos calefactores se están quemando por ciclo.
Las marcas del asado a la parrilla en los alimentos son muy leves.	No se precalentó la parrilla completamente antes de usarla.
Hay acumulación de comida en las placas de la parrilla.	No se limpió la parrilla correctamente antes de usarla.
El alimento está seco y quemado.	El alimento se cocinó en exceso.



© 2010 Applica Consumer Products, Inc.

2010/11-15-34E/S