

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



# George Foreman GRP46R Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman  
GRP46R](#)



[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)

## Model

## Modelo

**GRP46R**

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 flat blade longer than the other) to reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a standard outlet only one way. If the plug does not fit one way, do not force it. If it 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 serviceable parts inside. Repair should be performed by a qualified service personnel.**

## ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cord may be used if care is exercised in the following:
  - 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least equal to the rating of the appliance,
  - 2) If the appliance is of the grounded type, the cord should be a grounding-type 3-wire cord,
  - 3) The longer cord should be arranged so that it does not hang over the countertop or tabletop where it could be stepped on or tripped over.

**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. Handle
- † 2. Top removable grill plate (Part # GRP46R-01)
3. Plate release handles (both sides)
- † 4. Bottom removable grill plate (Part # GRP46R-02)
- † 5. Drip tray (Part # GRP46R-03)
- † 6. Spatula (Part # GRP46R-04)

**Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

## How to Use

This product is for household use only.

### GETTING STARTED

- 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.
- Select a dry, level location where your grill will be used. Leave a gap between the back of grill and wall to allow for ventilation 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 used with the grill plates attached.

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



B

1. Securely attach the top and bottom grill plates by pushing down on the release handles on both sides.
2. Securely attach the bottom grill plate by pushing down on the release handles as directed.

**Tip:** When the plates are properly attached, the top and bottom release handles will pop up 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 5 minutes). Once 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 be used with oil, butter or cooking spray. If desired, you may use a nonstick cooking spray; however, chemical 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 low to medium heat. Cook 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 selected time. If desired, use a kitchen timer.

**Note:** Use suggested cooking times found in the SUGGESTED GRILLING CHART on pages 6 – 8.

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

FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
<b>MEAT</b>		
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)

FOOD	COOKING TIME
<b>MEAT</b>	
Beef kabobs	5 – 7 minutes
Pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes
Pork loin chops, bone in	4 – 6 minutes
Sausage, link or patty	4 – 6 minutes
Hot dogs	4 – 5 minutes
Bacon	6 – 8 minutes
Smoked pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes
Lamb chops, loin	5 – 7 minutes
<b>POULTRY</b>	
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 – 13 minutes
Chicken tenderloins (4 to 6 pieces)	4 – 6 minutes
Turkey tenderloin (½ lb.)	9 – 11 minutes
Turkey burgers (5 oz.)	4 – 6 minutes
<b>FISH</b>	
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	5 – 7 minutes
Trout fillet (6 oz.)	4 – 6 minutes
Salmon fillet (8 oz. piece)	5 – 7 minutes
Salmon steak (6 – 8 oz.)	7 – 9 minutes
Tuna steak (6 oz.)	4 – 6 minutes
Shrimp	3 – 4 minutes

**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
Chicken thigh		180°F
Beef / Lamb / Veal	160°F	170°F
Pork		160°F
Reheated cooked meats and poultry		165°F

### GRILLING FRUITS AND VEGETABLES

The following 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	GRILLING 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 lid 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.**

## 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 wall outlet.
2. Place drip tray under front of grill. Use plastic scraper to remove grease and food particles left on the grill plates; remove plates.
3. To remove the plates, press the release handle and lift the plates. The plates can be washed in hot, soapy water; always dry plates thoroughly.

**Note:** If washing the plates in a dishwasher, use a mild detergent to prevent discoloration. Dishwasher detergent is not recommended for grill plate. This is not harmful and can be used.

4. To remove stubborn buildup, use a nylon scrubber.

**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 hot, soapy water; dry with a soft cloth.
6. To clean the grill cover, wipe with a warm, damp cloth; dry with a dry cloth.

**Important: Do not immerse body of grill in water.**

7. Any servicing requiring disassembly other than cleaning should be performed by a qualified electrician.

**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 wooden utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plates. Never use metal spatulas, skewers, tongs, forks or knives.
The 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. However, it will 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 SUGGESTED 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.	The 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 that 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](http://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 included in the warranty
- Shipping and handling costs associated with the repair or replacement
- Consequential or incidental damages (Please do not allow the exclusion or limitation of consequential damages to limit your legal rights. 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 (con excepción de las placas removibles) 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 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 removible de la parrilla (Pieza No GRP46R-01)
3. Tiradores de liberación de la placa de la parrilla (ambos lados)
- † 4. Placa inferior de la parrilla removible (Pieza No GR0097P-02)
- † 5. Bandeja de goteo (Pieza No GRP46R-03)
- † 6. Espátula (Pieza No GRP46R-04)

**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.
- Por favor, ir a [www.prodprotect.com/appli](http://www.prodprotect.com/appli) para obtener información adicional, ir a [www.georgeforeman.com](http://www.georgeforeman.com).
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios antes de usarlos. Véase el capítulo Y LIMPIEZA de este manual.
- Seleccione el lugar seco, nivelado donde se usará 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 parrilla.

### INSERTE LAS PLACAS DE LA PARRILLA

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

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



1. Coloque la placa superior y la inferior con cuidado, asegurándose de que las asas de liberación estén en su posición correcta.
2. Asegure la placa superior y la inferior de liberación.

**Consejo:** Cuando las placas están colocadas correctamente, las asas de liberación superiores y las inferiores estarán en su posición correcta.

### PRECALENTAR LA PARRILLA

1. Cierra la tapa de la parrilla.
2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente. El 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 parrilla.

**Nota:** La capa antiadherente George Tough™ permite cocinar sin aceite, mantequilla o spray para hornear. Sin embargo, la mantequilla o el aceite, pero nunca debe de usarse para cocinar alimentos que permiten que salga se acumulan en la superficie.

- Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la placa inferior de la parrilla precalentada. En esta parrilla por lo general caben hasta 2 porciones.

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

- 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 A LA PARRILLA, en las páginas 17 a 19.

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

- 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 de la parrilla.**

- 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.
- Una vez que termine el proceso de cocción, cuidadosamente abra la tapa de la parrilla con una agarradera.
- 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.

- Cuando termine de cocinar, desenchufe el aparato.

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

- 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 A LA PARRILLA

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

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
<b>CARNE</b>	
Hamburguesas frescas (5 oz)	4 – 6 m
Hamburguesas congeladas (5 oz)	5 – 6 m
Bistec de vacío (¾ lb)	6 – 8 m
Bistec de falda (½ lb)	4 – 6 m
Bistec tipo NY / del lomo corto (6 oz)	6 – 8 m
Filete de carne de res (5 oz)	4 – 6 m
Pinchos de carne de res	5 – 7 m
Chuletas de lomo de puerco, deshuesadas	4 – 6 m
Chuletas de lomo de puerco, con hueso	4 – 6 m
Embutido, salchichita o pati	4 – 6 m
Hot dogs	4 – 5 m
Tocino	6 – 8 m
Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas	4 – 6 m
Chuletas de cordero, lomo	5 – 7 m

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
<b>AVES</b>		
Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel (8 oz)	11 – 13 minutos	Cocción a 170 °F
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	4 – 6 minutos	Cocción a 170 °F
Lomo de pavo (¾ lb)	9 – 11 minutos	Cocción a 170 °F
Hamburguesas de pavo (5 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 170 °F
<b>PESCADO</b>		
Filetes de tilapia (6 oz c/u)	5 – 7 minutos	Cocción a 145 °F
Filete de trucha (6 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 145 °F
Filete de salmón (6 – 8 oz por pieza)	5 – 7 minutos	Cocción a 145 °F
Bistec de salmón (8 oz)	7 – 9 minutos	Cocción a 145 °F
Bistec de atún (6 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 145 °F
Langostinos	3 – 4 minutos	Cocción a 145 °F

**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 y corresponden a la capacidad completa de la parrilla. Introduzca un termómetro en el centro del grosor del alimento. Introduzca un termómetro para comprobar si está listo. (Tenga cuidado de no cocinar el alimento necesita una cocción más prolongada que cocinarlo en exceso.

ALIMENTO
Racimos de espárragos
Pimientos, diversos colores cortados en aros de ½ pulgada
Hongos, en rebanadas gruesas
Rebanadas de cebolla, ½ pulgada
Rebanadas de papa, ½ pulgada
Hongos portobello, 3 pulgadas de diámetro
Rebanadas de zucchini, ½ pulgada
Rodajas de piña fresca, ½ pulgada

## CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA

- Para impedir la pérdida de calor y generar un fuego constante, limpie la parrilla frecuentemente durante la cocción.
- No llene la parrilla en exceso.
- Al cocinar por primera vez un alimento es recomendable cocinarlo unos minutos antes del tiempo sugerido; si es necesario, cocine los alimentos similares.
- Recuerde que, dado que la parrilla cocina más rápido que lo esperado. Ponga los alimentos en la parrilla con cuidado para evitar quemarlos en exceso.
- 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 tipo de carbón vegetal, plástico o madera. Se recomienda especialmente el carbón vegetal que no se descoloran ni se derriten a temperatura alta.

## 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 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. Para retirar las placas, presione las asas de liberación a ambos lados de las mismas y sepárelas de la parrilla. Las placas se pueden lavar en la máquina 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 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 tirador al limpiarla para evitar que se cierre accidentalmente y provoqué lesiones.**

### ALMACENAMIENTO

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

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS O FALLAS

PROBLEMA	CAUSA
Las terminaciones de las placas de la parrilla tienen marcas de cortes.	Se han utilizado utensilios duros.
La luz indicadora se enciende y se apaga.	Los elementos calefactores no completan el ciclo.
Las marcas del asado a la parrilla en los alimentos son muy leves.	No se precalienta la parrilla completamente antes de usarla.
Hay acumulación de comida en las placas de la parrilla.	No se limpia la parrilla correctamente después de usarla.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El alimento está seco y quemado.	El alimento se ha cocinado en exceso.	Dado que la parrilla 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 A LA PARRILLA como guía y revise el alimento cuando haya pasado el tiempo más bajo establecido en el cuadro.
La parrilla no enciende.	La parrilla no está enchufada.	Compruebe que el electrodoméstico esté enchufado en un tomacorriente.
Las placas de cocción tienen manchas blancas.	El agua de la limpieza se ha secado sobre la superficie de las placas.	Seque las placas inmediatamente después de lavarlas.

### ¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas con este producto, llame al número "800" que aparece en la cubierta de este manual o en el establecimiento de compra. No envíe el producto a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web 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 que se responsabiliza por ningún costo que el consumidor pague.

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

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

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

- El consumidor recibe un producto de reemplazo o un producto parecido 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 en [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), o se puede llamar al número 1-800-231-9786, para obtener información.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame al número de servicio al cliente.

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

- Los daños al producto ocasionados por el uso indebido.
- 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 un establecimiento autorizado.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios que no forman parte del producto.
- Los gastos de tramitación y embarque de repuestos.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales, o los que algunos estados no permiten la exclusión de responsabilidad por daños indirectos ni incidentales, de material o mano de obra (no se aplican a usted).

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

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

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



© 2010 Applica Consumer Products, Inc.

2010/10-11-10E/S