

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



# George Foreman GF64G Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman  
GF64G](#)



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

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

# GEORGE FOREMAN®

THE LEAN MEAN FAT REDUCING GRILLING MACHINE™

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Register your product online at  
[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica),  
for a chance to WIN \$100,000!  
For US residents only

Registre su producto por Internet en  
[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) y tendrá  
la oportunidad de GANAR \$100,000!  
Solamente para residentes de EE.UU



USA/Canada

1-800-231-9786

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

Accessories/Parts (USA/Canada)  
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)

1-800-738-0245

Model  
Modelo

GF64G

# 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.

## 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 will only fit into the outlet one way. 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**

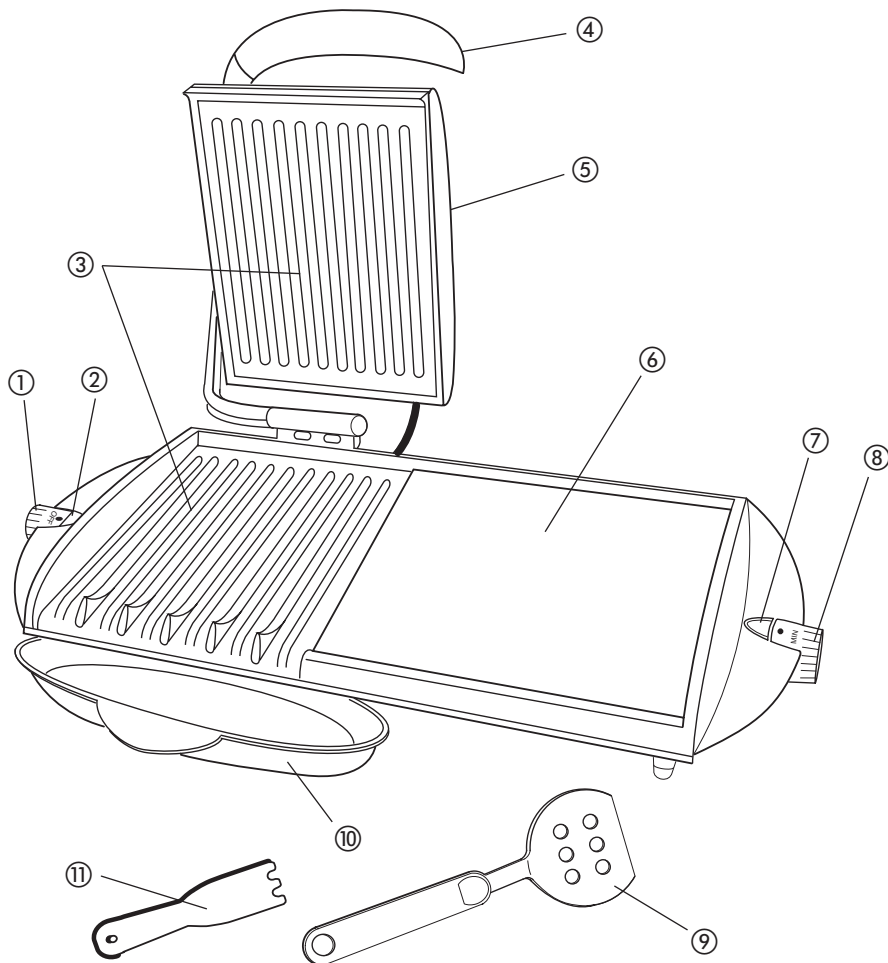
**Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw on the back of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the outer cover. There are no user-serviceable parts. Repair or replacement should be done by authorized service personnel.**

### **ELECTRICAL CORD**

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

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Grill temperature control dial
2. Grill preheat indicator light
3. Grill plates
4. Cool-touch handle
5. Lid
6. Griddle
7. Griddle preheat indicator light
8. Griddle temperature control dial
- † 9. Griddle spatula (Part # 20493)
- † 10. Drip tray (Part # 22794)
- † 11. Grill spatula (Part # 20166)

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

## How to Use

This product is for household use only.

### FEATURES

<b>Nonstick Cooking Surfaces</b>	Cover the grill plates with cooking oil or fat while cooking.
<b>Grilling Surface</b>	Sears in the joints and allows fat to drain away.
<b>Griddle Surface</b>	Large, smooth surface for cooking at a consistent temperature as pancakes, sandwiches, etc.
<b>Heat Settings</b>	Variable heat settings for a variety of foods.
<b>Removable Drip Tray</b>	Collects fat and drippings (on top rack).

### GETTING STARTED

- Remove all packing material and any sticks.
- Remove and save literature.
- Please go to [www.prodprotect.com/application](http://www.prodprotect.com/application)
- Wash all removable parts and/or accessories before use. See the cleaning section of this manual.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge. Do not use soap, detergent, cloth or paper towels.
- Select location where unit is to be used, level surface. Do not use in wind and wall to allow heat to flow without damage. Maintain a minimum of 2" (5 cm) of space around the grill.
- Arrange the cable so it doesn't overhang, trip or become a fire hazard.

### PREPARATION

1. Before first use, if desired, lightly oil grill plates. Do not use aerosol cooking spray. Allow spray to come out of can build up on surface. This will reduce efficiency.
  2. Prepare the food, measure out your ingredients, and have your serving utensils reach.
  3. Check your accessories – tongs, ladles, etc.
- Important: Never use anything metal or sharp on the grill.**
4. Have your oven gloves ready for use.

## GRILL AND GRIDDLE

Since each side of the Grill/Griddle has independent controls and heating elements, you set use each side at a different temperature.

**Important: Slide the drip tray under the front of the grill plate.**

### PREHEATING THE GRILL

1. Pull the lid handle forward to close the lid.

**Note:** Do not operate the grill in the open position.

2. Turn the left temperature control to OFF.
3. Unwind cord and plug into a standard electrical outlet.

**Important: Always wear oven gloves when your hands come near the grill.**

4. Turn the temperature control to the desired temperature – MIN, MED or MAX.
5. The grill preheat indicator light comes on to indicate that the elements are heating.
6. When the grill reaches the desired temperature, the light will go out and then cycle on and off as the thermostat maintains the temperature.

**Note:** Allow the grill to preheat for at least 5 minutes before grilling. If desired, use a kitchen timer.

7. To turn grill off, turn the left temperature control dial to OFF.

### PREHEATING THE GRIDDLE

1. Turn the right temperature control to OFF.
2. Unwind cord and plug into a standard electrical outlet.

**Important: Always wear oven gloves when your hands come near the griddle.**

3. Turn the temperature control to the desired temperature – MIN, MED or MAX.
4. The griddle preheat indicator light comes on to indicate that the elements are heating.
5. When the griddle reaches the desired temperature, the light will go out and then cycle on and off as the thermostat maintains the temperature.

**Note:** Allow the griddle to preheat for at least 5 minutes before grilling. If desired, use a kitchen timer.

6. To turn griddle off, turn the right temperature control dial to OFF.

### COOKING

**Important: Always wear oven gloves when your hands come near the grill or griddle.**

1. When the appropriate preheat indicator light goes off, carefully place the items to be cooked on the bottom grilling plate or the griddle surface with the plastic spatula or a pair of tongs; do not use your fingers.

**Note:** If using the grill, use an oven glove to carefully close the lid.

#### Important Tips:

- Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grilling plate. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.
  - Don't wrap food in plastic film or polythene bags. Use cooking foil which will stand the heat without burning or melting.
  - Do not overload grill.
2. Allow the food to cook for the desired time.

3. Use cooking times found in the SUGGESTED COOKING TIMES table and set the kitchen timer.

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

4. After selected time, the food should be done.

**Important: Don't leave food to cool on the grill. Nonstick surfaces will only remain nonstick if the grill is closed.**

5. If using the grill, use an oven glove to carefully close the lid.
6. Remove cooked food with the plastic spatula.

**Note:** Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grilling plate. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.

7. When you've finished, turn all temperature controls to OFF and unplug the power outlet.

**Important: Heat continues to be ON until grill and griddle are cooled.**

8. Let the grill and griddle cool completely.
9. Allow drip tray to cool. Use oven globes to handle.

**Important: Be sure the liquid in drip tray has evaporated.**

10. Wash and dry the drip tray after each use.

### EMPTYING THE DRIP TRAY

Put on oven gloves, remove the drip tray and empty it into the sink. Wipe the drip tray with a paper towel and replace it under the grill. Use a paper towel to dry the grill.

#### Grilling Tips

- Marinate tougher cuts of meat to tenderize.
- To avoid drying out meat and fish, do not grill too long.
- Adjust heat setting gradually and only as necessary. High temperature can cause them to dry out.
- Better cooking results will be achieved with a preheated grill.
- Cut the edge of the meat in several places to allow heat to penetrate.
- If grilling more than one item, select foods that will cook at a consistent doneness and appearance.
- For grilling small portions, make sure meat is evenly distributed for uniform cooking.
- When grilling fish or chicken breast fillets, grill on the skin side to prevent overcooking.
- If food is under-cooked when removed from the grill, return to the grill for a few minutes of cooking time.

**Important: Use only silicone, plastic and wood utensils. Silicone utensils are especially good because they can withstand high temperature.**

## SUGGESTED GRILLING CHART

Use these suggested cooking times purely as a guide. They're for fresh or fully defrosted food. When cooking frozen foods, add 2 – 3 minutes for seafood, and 3 – 6 minutes for meat and poultry, depending on the thickness and density of the food. Cooking time will depend upon thickness and cut being used. Check food is cooked through before serving. If in doubt, cook it a bit more. Cook meat, poultry, and any derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Use a cooking thermometer as a test for doneness. If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food. Cook fish until the flesh is opaque throughout. When cooking prepackaged foods, follow any guidelines on the package or label.

**Please note:** To be sure your food is fully cooked the USDA recommends the following guidelines. Use a kitchen timer. Using a meat thermometer cook test for doneness by inserting the meat thermometer into the center of the food being cooked and 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

**When cooking the following items, we recommend setting your grill to MED:**

	Rare 145°F (63°C)	Medium 160°F (71°C)	Well 170°F (77°C)
Salmon Filet, 1" thick, 8 oz each, (3)	7 min	8 min	
Salmon Steak, 1" thick, 10 oz each	8 min	9 min	
Sword Fish, 1" thick, 6 oz each	8 min	9 min	
Tuna Steak, 1" thick, 6 oz each	6 min	8 min	
White Fish, ½" thick, 6 oz each	4 min	6 min	
Turkey Burger, ¾" thick, 4 oz each			8 min
Turkey Burger, ¾" thick, 8 oz each			12 min
Sea Scallops, 1" thick, 1 oz each	3½ min	4½ min	
Shrimp, split shell, med size, ½ lb.		5 min	
Center Cut Pork Chops, ½" thick, 6 oz each		10 min	11 min
Center Cut Pork Loin, 1" thick, 8 oz each		12 min	14 min

Frozen Hamburger, ¾" thick, 4 oz each	
Frozen Hamburger, 1" thick, 8 oz each	
Chicken Breast (boneless/skinless) 1½" thick, 6 – 8 oz each	
Frozen Chicken Breast (boneless/skinless) 1½" thick, 6 – 8 oz each	
Chicken Breast, bone-in, up to 2½" thick, 6 – 8 oz each	
Link Sausage	
Sliced Sausage, ½" thick	

**When cooking the following items, we recommend setting your grill to MED:**

Hamburger, ¾" thick, 4 oz each	
Hamburger, ¾" thick, 8 oz each	
Fajita Beef, ½" thick slices	
T-Bone Steak, ¾" thick, 12 oz each	
Frozen T-Bone, ¾" thick, 12 oz each	
NY/KC Strip Steak, ¾" thick, 8 oz each, (3)	
Frozen NY/KC Strip Steak, 1" thick, 8 oz each	
Ribeye Steak, ¾" thick, 8 oz each, (2)	
Frozen Ribeye Steak, 1" thick, 10 oz each	
Onions and Peppers (brush with olive oil)	
Hot Dogs	
Bratwurst	

## GRIDDLE COOKING CHART

Turn all food items halfway through cooking time.

Food	Temperature	Cooking Time
Bacon, Place on cold griddle & turn often.	MED – MAX	5 – 15 minutes
Eggs	MED	2 – 6 minutes
Grilled Sandwiches	MED	5 – 10 minutes
Pancakes	MED – MAX	3 – 4 minutes

## Care and Cleaning

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

### CLEANING

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

1. Before cleaning, turn both temperature control dials to OFF, unplug from the outlet and allow to cool.
2. **Emptying drip tray:** Put on oven gloves, remove the drip tray, and empty it into a heatproof bowl.

**Important: Make sure both the drip tray and the liquid inside it have cooled before attempting to remove it.**

3. **Inside cleaning:** Place the drip tray under the front of the grilling plate. Using the spatula, scrape off any excess fat and food particles. Wipe the cooking surfaces of the grill and griddle with absorbent paper towels or a sponge.
4. **Stubborn build-up:** Use a paper towel moistened with a little cooking oil to remove stubborn stains. If necessary, use a non-metallic scrubbing pad to clean the cooking plate and a stiff, non-metallic brush to clean between the grill ribs. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners on any part of the grill/griddle.
5. **Cleaning drip tray:** Put on oven gloves, remove the drip tray, and empty it. Wash the drip tray in warm soapy water, or in the top rack of the dishwasher. Dry thoroughly with a paper towel or a soft, dry cloth.

**Important: Make sure both the drip tray and the liquid inside it have cooled before attempting to remove it.**

6. **Outside cleaning:** Wipe with a warm, damp sponge and dry with a soft, dry cloth.
7. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners on any part of the appliance.

### 8. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUID.

**Important: Do not let the temperature controls get wet.**

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

### STORAGE

- Always make sure grill is clean and dry before storing.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Finish on grill plates is scratched or has cut marks.	Metal utensils have been used.
Grill marks on food are very light. The food looks steamed.	Grill was not preheated.
There is food buildup on grill or griddle plates.	The grill surfaces were not cleaned properly.
Food is dry and burnt.	Food is overcooked.
Grill or griddle does not turn on.	Grill (or griddle) is not plugged in.

# 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 con el fin previsto.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

**Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.**

### ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado. A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no encaja, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista para alterar esta medida de seguridad.

### TORNILLO DE SEGURIDAD

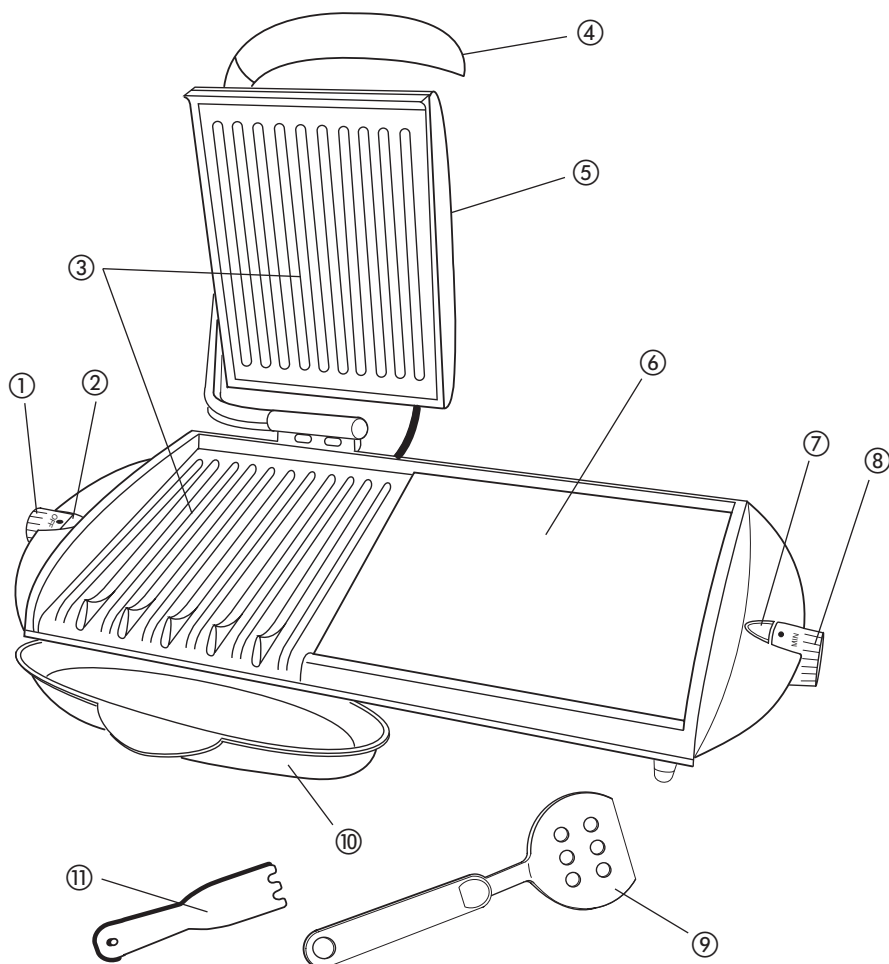
**Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad en la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de lesiones por un choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este aparato contiene piezas reparables por el consumidor únicamente por personal de servicio autorizado.**

### CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe proporcionar con un cable de extensión a fin de reducir el riesgo de tropezar o de caerse.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables. Este cable puede utilizarse si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión:
  - 1) El régimen nominal del cable separable debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del cable fijo.
  - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable debe ser de tres alambres de conexión a tierra.
  - 3) Uno debe acomodar el cable más largo en el mostrador o de la mesa, para evitar que alguien se tropiece.

**Nota:** Si el cordón de alimentación no funciona, debe ser sustituido por personal calificado. p

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



1. Control de temperatura de la parrilla
2. Luz indicadora de precalentamiento de la parrilla
3. Placas de la parrilla
4. Asa fría al tacto
5. Tapa
6. Plancha
7. Luz indicadora de precalentamiento de la plancha
8. Control de temperatura de la plancha

† 9. Espátula para la plancha (Pieza # 20493)

† 10. Bandeja para goteo (Pieza # 22794)

† 11. Espátula para la parrilla (Pieza # 20166)

**Nota:** † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor

## Como usar

Este producto es para uso doméstico únicamente.

## CARACTERÍSTICAS

<b>Superficies de cocción antiadherentes</b>	Cubre la plancha y la parrilla para evitar la adherencia de los alimentos.
<b>Superficie de la parrilla</b>	Permite cocinar con sabor y sabor ahumado.
<b>Superficie de la plancha</b>	Superficie conductora de calor para cocinar con rapidez y crocancia. Ideal para queso, hamburguesas y acompañamientos.
<b>Calor variable</b>	Niveles de control de temperatura para diferentes tipos de alimentos.
<b>Bandeja para goteo separable</b>	Recoge el exceso de grasa y jugos que se caen durante la cocción.

### PRIMEROS PASOS

- Elimine todo el material de embalaje y las piezas de protección.
- Retire y conserve el material de lectura.
- Vaya a [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) para obtener más información.
- Lave la bandeja de goteo y espátula según se indica en este manual.
- Desempolve las placas de la parrilla con un paño suave o con toallas de papel.
- Seleccione el lugar donde va a utilizar la plancha y la parrilla. Coloque la plancha y la parrilla en la parte de atrás y la pared para que fluya el aire. Deje al menos 5 cm. de espacio a los lados y a la parte de atrás de las paredes.
- Acomode el cable de forma que no cuelgue sobre la plancha o la parrilla.

### PREPARACIÓN

1. Antes del primer uso, si lo desea, aceite la plancha y la parrilla.

**Nota:** Los atomizadores de cocina no deben utilizarse en la plancha o la parrilla. Los químicos que permiten que salga el spray pueden adherirse a la plancha y reducir su eficiencia.

2. Prepare los alimentos, mida los ingredientes y tenga todo su alcance.
3. Revise sus accesorios – pinzas, cucharón, cuchara, espátula.

**Importante: Nunca use nada de metal o con filo para no dañar las superficies antiadherentes.**

4. Tenga guantes para hornear listos para usar.

#### **PARRILLA Y PLANCHA**

Cómo cada lado de la parrilla/plancha tiene controles y elementos térmicos independientes, usted puede ajustar una temperatura diferente en cada lado.

**Importante: Coloque la bandeja de goteo debajo de la parte delantera de la placa de la parrilla.**

#### **PARA PRECALENTAR LA PARRILLA**

1. Tire del asa de la tapa para cerrarla.

**Nota:** No permita que la parrilla funcione mientras la tapa esté abierta.

2. Apague (OFF) el control de temperatura izquierdo.
3. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente estándar.

**Importante: Siempre use guantes cada vez que acerque sus manos a la parrilla.**

4. Ajuste el control de temperatura al nivel que desee – MIN, MED o MAX.
5. La luz indicadora de precalentamiento de la parrilla se prenderá para indicar que los elementos están calentando.
6. Cuando la parrilla alcance la temperatura adecuada, la luz se apagará y luego se iluminará de forma cíclica según el termostato mantenga la temperatura.

**Nota:** Permita que la parrilla se precaliente por lo menos 5 minutos antes de asar. Si lo desea, puede utilizar un reloj automático de cocina.

7. Para apagar la parrilla, coloque el control de temperatura izquierdo en la posición OFF.

#### **PARA PRECALENTAR LA PLANCHA**

1. Apague (OFF) el control de temperatura derecho.
2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente estándar.

**Importante: Siempre use guantes cada vez que acerque sus manos a la parrilla.**

3. Ajuste el control de temperatura al nivel que desee – MIN, MED o MAX.
4. La luz indicadora de precalentamiento de la plancha se prenderá para indicar que los elementos están calentando.
5. Cuando la plancha alcance la temperatura adecuada, la luz se apagará y luego se iluminará de forma cíclica según el termostato mantenga la temperatura.

**Nota:** Permita que la plancha se precaliente por al menos 5 minutos antes de asar. Si lo desea, puede utilizar un reloj automático de cocina.

6. Para apagar la plancha, coloque el control de temperatura derecho en la posición OFF.

#### **PARA COCINAR**

**Importante: Siempre use guantes cada vez que acerque sus manos a la parrilla.**

1. Cuando se apague la luz indicadora correspondiente, cuidadosamente coloque los alimentos que va a cocinar en la placa inferior de la parrilla o de la plancha, con una espátula o un par de pinzas plásticas; no use los dedos.

**Nota:** Al usar la parrilla, use un guante de hornear.

**Consejos importantes:**

- Siempre utilice utensilios a prueba de calor para evitar rayar la superficie antiadherente, tenedores, ni cuchillos de metal.
- No envuelva los alimentos en cinta plástica o aluminio que resista el calor sin quemarse.
- No sobrellene la parrilla.

2. Permita que los alimentos se cocinen durante el tiempo que se indica.
3. Use los tiempos de cocción que se encuentran en el libro de recetas de ASAR. Si lo desea, utilice un reloj automático de cocina.

**Importante: No deje este aparato desatendido.**

4. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, retire los alimentos.

**Importante: No deje que los alimentos se refrienen – retírelos mientras estén calientes. Las superficies antiadherentes se limpian de esta forma si se tratan y se limpian de forma adecuada.**

5. Al usar la parrilla, use un guante de hornear.
6. Retire los alimentos ya cocinados con un tenedor.

**Nota:** Siempre utilice utensilios a prueba de calor para evitar rayar la superficie antiadherente, pinzas, tenedores, ni cuchillos de metal.

7. Cuando termine, coloque todos los controles en la posición OFF y desenchufe la unidad del tomacorriente.

**Importante: El calor continúa ENCENDIDO hasta que se apague.**

8. Permita que la parrilla y la plancha se refrienen.
9. Permita que la bandeja de goteo se refriene de la parte de abajo de la parrilla.

**Importante: Asegure que el líquido dentro de la bandeja de goteo se refriene antes de intentar retirarlo.**

10. Lave y escurra la bandeja de goteo después de usarla.

#### **PARA VACIAR LA BANDEJA DE GOTEO**

Colóquese guantes de hornear, retire la bandeja de goteo a un recipiente a prueba de calor; límpiela con un paño húmedo. Tenga cuidado ya que la bandeja puede estar caliente.

**Consejos al asar**

- Adobe los cortes de carnes más gruesos por el lado que se cocinó.
- Para evitar secar la carne y el pescado, no cocine a temperaturas demasiado altas.
- Ajuste el nivel de calor gradualmente y seque los alimentos a temperaturas demasiado altas.
- Para conseguir mejores resultados de cocción, corte la carne sin hueso, ni espinas.
- Corte el borde de la carne en varios lugares.

- Si va a asar más de un pedazo, seleccione los alimentos de acuerdo al grosor. Esto ayudará a que la cocción y apariencia de los mismos sea uniforme.
- Para asar porciones pequeñas, asegúrese de colocar la carne en el centro de la parrilla. Al asar porciones más grandes, distribúyalas uniformemente y deje un espacio de una pulgada entre los alimentos para promover un proceso de cocción uniforme.
- Al asar filetes de pescado o de pechuga de pollo, doble las partes extremadamente finas por debajo para prevenir que se cocinen de más.
- Si la comida no está bien cocinada cuando la retire de la parrilla, simplemente devuélvala a la parrilla por más tiempo.

**Importante: Para cocinar en la parrilla, use solamente utensilios de silicona, plástico o madera. Los utensilios de silicona son especialmente buenos porque no se decoloran ni se derriten con la temperatura alta.**

## TABLA DE SUGERENCIAS AL ASAR

Use los tiempos de cocción aquí sugeridos simplemente como una guía. Estos se indican para alimentos frescos o descongelados. Al cocinar alimentos congelados, añada de 2 – 3 minutos para el pescado y de 3 – 6 minutos para la carne y las aves, dependiendo del grosor y la densidad de los alimentos. El tiempo de cocción dependerá del grosor y del tipo de corte de carne que use. Revise los alimentos antes de servirlos para asegurar que están cocinados por completo. Si tiene dudas, cocínelos un poco más. Cocine la carne, las aves y cualquier derivado (picadillo, hamburguesas, etc.) hasta que los jugos se escurran por completo. Use un termómetro de cocina para revisar el término. Si los alimentos necesitan cocinarse más tiempo, revíselos periódicamente para evitar que se cocinen de más. Cocine el pescado hasta que se oscurezca totalmente. Al cocinar alimentos empaquetados, siga las instrucciones en el paquete o la etiqueta.

**Por favor observe:** Para asegurar que sus alimentos estén completamente cocinados, la USDA recomienda las siguientes pautas. Use un reloj automático de cocina. Use un termómetro para carnes para revisar el término de los alimentos al cocinarlos y asegure que el termómetro no toque el hueso, ni las placas de la parrilla.

ALIMENTOS	TERMINO MEDIO		BIEN O COMPLETAMENTE COCIDO	
			170°F	77°C
Pechuga de pollo			170°F	77°C
Muslo de pollo			180°F	82°C
Carne /Cordero/Ternera	160°F	71°C	170°F	77°C
Cerdo			160°F	71°C
Carne y pollo recalentados			165°F	74°C

## Al cocinar los siguientes alimentos, le recom

	Poco hec 145°F (63°
Filete de salmon, 1" de grosor, 8 oz cada uno, (3)	7 min
Filete de salmon, 1" de grosor, 10 oz cada uno	8 min
Pez espada, 1" de grosor, 6 oz cada uno	8 min
Filete de atún, 1" de grosor, 6 oz cada uno	6 min
Pescado blanco, ½" de grosor, 6 oz cada uno	4 min
Hamburguesa de pavo, ¾" de grosor, 4 oz cada uno	
Hamburguesa de pavo, ¾" de grosor, 8 oz cada uno	
Ostiones, 1" de grosor, 1 oz cada uno	3½ min
Camarones, caparazón rajada, tamaño mediano, ½ lb.	
Chuletas de cerdo (corte del centro), ½" de grosor, 6 oz cada una	
Lomo de cerdo (corte del centro), 1" de grosor, 8 oz cada una	
Hamburguesa congelada, ¾" de grosor, 4 oz cada una	
Hamburguesa congelada, 1" de grosor, 8 oz cada una	
Pechuga de pollo (sin hueso/sin piel) 1½" de grosor, 6 – 8 oz cada una	
Pechuga de pollo congelada (sin hueso/sin piel) 1½" de grosor, 6 – 8 oz cada una	
Pechuga de pollo con hueso, hasta 2½" de grosor, 6 – 8 oz cada una	

	<b>Poco hecho 145°F (63°C)</b>	<b>Término medio 160°F (71°C)</b>	<b>Bien cocido 170°F (77°C)</b>
Salchicha encadenada		5 min	7 min
Salchicha en rodajas, ½" de grosor		6 min	7 min

**Al cocinar los siguientes alimentos, le recomendamos que ajuste su parrilla a MAX:**

	<b>Poco hecho 145°F (63°C)</b>	<b>Termino medio 160°F (71°C)</b>	<b>Bien cocido 170°F (77°C)</b>
Hamburguesa, ¾" de grosor, 4 oz cada una		6 min	7min
Hamburguesa, ¾" de grosor, 8 oz cada una		10 min	11 min
Fajitas de carne, tajadas ½" de grosor	1½ min	2 min	2½ min
Chuleta de res, ¾" de grosor, 12 oz cada una	4 min	5 min	6 min
Chuleta de res congelada, ¾" de grosor, 12 oz cada una	6 min	7 min	8 min
Filete de lomo de ternera, ¾" de grosor, 8 oz cada uno, (3)	4 min	5½ min	7 min
Filete de lomo de ternera congelado, 1" de grosor, 8 oz cada uno	10 min	11½ min	13 min
Chuleta de res, ¾" de grosor, 8 oz cada uno, (2)	4 min	4½ min	5½ min
Muletón de res congelado, 1" de grosor, 10 oz cada uno	10½ min	11½ min	12½ min
Cebollas y pimientos (untar aceite de oliva)		8½ min	15 min
Perros calientes			6 min
Chorizo			10 min

## TABLA DE COCCIÓN PARA LA PARRILLA

Por favor vire todos los alimentos cuando pa

<b>Alimento</b>	<b>Temperatura</b>
Tocino, Colóquelo sobre la plancha fría y vírelo a menudo.	MED – MAX
Huevos	MED
Sándwiches prensados	MED
Panqueques	MED – MAX

## Cuidado y limpieza

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

### LIMPIEZA

**Precaución: Para evitar quemadas accidentales, permita que la parrilla/plancha se refresque completamente antes de limpiarla.**

1. Antes de limpiar, ajuste ambos controles de temperatura a la posición OFF, desenchufe del tomacorriente y permita que se refresque.
2. **Para vaciar la bandeja de goteo:** Colóquese guantes para hornear, retire la bandeja de goteo y vacíela dentro de un recipiente a prueba de calor.

**Importante: Asegure que la bandeja de goteo y el líquido que contiene, se refresquen antes de tratar de retirarla de la parrilla.**

3. **Limpieza interior:** Coloque la bandeja debajo de la parte delantera de la placa. Con una espátula, raspe cualquier exceso de grasa y partículas de comida. Limpie la superficie de la parrilla y plancha con papel toalla absorbente o con una esponja.
4. **Residuo persistente:** Use papel toalla humedecido con un poquito de aceite de cocina para sacar las manchas persistentes. De ser necesario, use una almohadilla, no metálica, para limpiar la placa y un cepillo, no metálico, para limpiar entre las ranuras de la parrilla. No use fibra metálica, estropajos de aluminio, ni limpiadores abrasivos sobre ninguna superficie de la parrilla/plancha.
5. **Limpieza de la bandeja de goteo:** Colóquese guantes, retire la bandeja de goteo y vacíela. Lave la bandeja en agua tibia jabonada, o en la parte de arriba de la máquina lavaplatos. Seque completamente con un papel toalla o un paño suave seco.

**Importante: Asegure que la bandeja de goteo y el líquido que contiene, se refresquen antes de tratar de retirarla de la parrilla.**

6. **Limpieza exterior:** Limpie con papel toalla absorbente o con una esponja y seque con un paño suave y seco.
7. No use fibra metálica, estropajos de aluminio, ni limpiadores abrasivos sobre ninguna superficie de la parrilla/plancha.
8. NO SUMERJER EN AGUA O EN NINGUN OTRO LIQUIDO.

**Importante: No permita que los controles de temperatura se mojen.**

**Precaución: Al limpiar asegúrese de sostener la cubierta de la parrilla por el asa para prevenir que se cierre accidentalmente y evitar lesiones.**

### ALMACENAMIENTO

- Siempre asegúrese de limpiar y secar la parrilla 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 cocina
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 o en la placa de la plancha.	No se limpió la parrilla o plancha correctamente después de usarla.
El alimento está seco y quemado.	El alimento se cocinó demasiado tiempo.
La parrilla o plancha no enciende.	La parrilla (plancha) no está enchufada.



## 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.

### Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

#### What does it cover?

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

#### For how long?

- Two years after the date of original 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.

## ¿NECESITA AYUDA?

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

### Dos 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, la responsabilidad por ningún costo que exceda el precio de compra del producto.

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

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

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

- El consumidor recibe un producto de reemplazo que sea razonablemente 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 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 el 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 del país de origen.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empaquetados con el producto.
- Los gastos de tramitación y embarque relacionados con el envío.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales. (Por favor, note que algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños indirectos ni incidentales, de manera 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.



2008/12-29-59E/S

Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

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

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