

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



George Foreman GR144 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GR144](#)



[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



? USA/Canada 1-800-231-9786
www.prodprotect.com/applica

Accessories/Parts (USA/Canada)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)
1-800-738-0245

Register your product online at
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 y tendrá la
oportunidad de GANAR \$100,000!
Solamente para residentes de EE.UU

Model
Modelo
GR144

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, turn any control to OFF (O) then 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 longer 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. For service, contact an authorized service technician.

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 power-supply cord.
- b) Longer detachable power-supply cords should be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord 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 rest on the countertop or tabletop where it can be damaged, and should not be run over.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced immediately. In Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Grill cover (lid)
2. Grill plates
- † 3. Drip Tray (Part # GR144-01)
- † 4. Spatula (Part # GR144-02)
5. Preheat indicator light (not shown)
6. On/Off switch (not shown)
7. Power cord

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
- Please go to www.prodprotect.com/applic
- Wash all removable parts and/or accessories in the cleaning section of this manual.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge, then dry with a cloth or paper towels.
- Select location where unit is to be used, level surface, away from wall to allow heat to flow without damage.

DRIP TRAY

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

PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.

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

2. Unwind cord and plug into standard electrical outlet.
3. Press the On/Off switch on the back of the grill. The preheat indicator light comes on to indicate the grill is preheating.
4. Allow the grill to preheat (approximately 5 minutes). When the preheat temperature is reached, the preheat indicator light will turn off.

GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the preheated grill.
2. Before first use, if desired, lightly oil grill plates.

Note: Aerosol cooking spray should not be used. Allow spray to come out of can build up on surface. This will reduce efficiency.

3. Carefully place foods to be cooked on lower grill plate. Grill for 4 to 8 servings.

Note: Do not overload grill.

4. Close lid.

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

5. Use suggested cooking times found in the recipe book. If desired, use a kitchen timer.

Important: Do not leave the appliance unattended.

6. Light pressure can be used the handle to press down on the lid.

Important: Do not use heavy pressure on the lid.

7. After selected time, the food should be done. Turn off the grill, simply following the steps, beginning at step 1.
8. Using a pot holder, carefully open the grill.
9. Remove cooked food using plastic spatula.

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

10. Press On/Off switch to turn grill off.

Important: Heating elements will continue to be ON until the On/Off switch is pressed or the appliance is unplugged.

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

Note: Be sure the liquid in drip tray has cooled before attempting to move it.

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
MEAT		
Hamburger (5 oz.) Fresh Frozen	4 – 6 minutes 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) Cooked to medium (160°F)
Skirt steak (½ lb.)	4 – 6 minutes	
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	
Smoked pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes	Cooked to 160°F
Lamb chops, loin	5 – 7 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)

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

Please note: To be sure your food is fully cooked, follow the cooking guidelines. Use a kitchen timer. When using a meat thermometer, insert the thermometer into the center of the meat. Make sure the thermometer is not touching the bone or fat.

FOOD TO BE COOKED	COOKING TIME
Chicken Breast	
Chicken Thigh	
Beef / Lamb/Veal	16
Pork	
Reheated cooked meats and poultry	

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 grilling plate.) 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.
- Do not overfill grill.
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary adjust 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 before grilling or marinate foods before cooking.

Important: Use only 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

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 food particles left on the grill plates; runoff into drip tray.
3. Use a warm, soapy sponge to wipe plates and remove any soapy residue. Dry thoroughly.
4. To remove stubborn buildup, use a plastic grill brush to scrub grill plates.

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

5. Empty drip tray and wash in warm, soapy water with a cloth.
 6. To clean the grill cover, wipe with a warm, soapy 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 by the handle to avoid accidental 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 heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plate. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.
Grill marks on food are very light. The food looks steamed.	Grill was not fully preheated before use.	Always preheat grill at least 8 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.	Because 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 and On/Off switch in the ON position.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre tome las medidas básicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use guantes de cocina.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico, nunca sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua.
- Todo aparato eléctrico usado en la cocina requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando lo limpie. Espere que el aparato se enfríe y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga un problema de funcionamiento. Lleve el aparato a un centro de servicio autorizado para que lo repare gratis al número correspondiente en la lista de direcciones.
- El uso de accesorios no recomendados puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde del aparato o entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de un horno caliente adentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, ajuste todo control de potencia y retire el enchufe de la toma de corriente.
- Este aparato se debe usar únicamente para cocinar.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

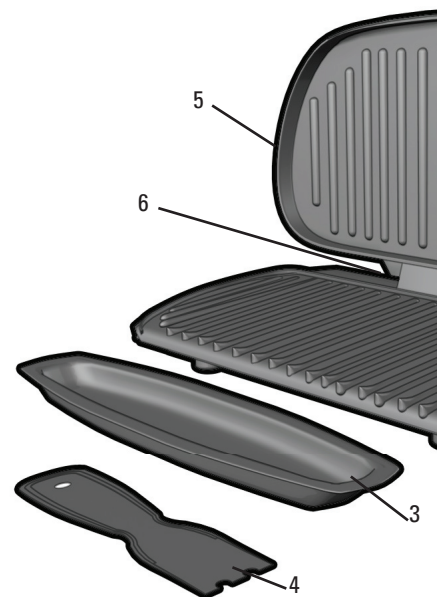
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda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

CABLE ELÉCTRICO

- El producto se debe proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- Si se utiliza un cable separable o de extensión
 - El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - Uno debe acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación está dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

El producto puede variar ligeramente



- Tapa de la parrilla
 - Placas de la parrilla
 - † Bandeja de goteo (Pieza N° GR144-01)
 - † Espátula (Pieza N° GR144-02)
 - Luz indicadora de precalentamiento (no n)
 - Interruptor de encendido/apagado [I/O] (n)
 - Cable de corriente
- Nota:** † indica piezas desmontables/reemplazables

Como usar

Este producto es para uso doméstico únicamente.

PRIMEROS PASOS

- Elimine todo el material de embalaje y las etiquetas.
- Retire y conserve el material de lectura.
- Vaya a www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave la bandeja de goteo y espátula según las instrucciones de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- Desempolva las placas de la parrilla con un paño humedecido y séquelas bien con un paño suave o con toallas de papel.
- Seleccione el lugar donde se utilizará este aparato dejando el espacio suficiente entre la parte de atrás del aparato y la pared para permitir que el calor fluya sin dañar armarios y paredes.

BANDEJA DE GOTEO

Coloque la bandeja de goteo debajo de la parte delantera inclinada de la placa inferior de la parrilla.

PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA

1. Cierra la tapa de la parrilla.

Nota: No utilice esta parrilla cuando está abierta.

2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente eléctrico estándar.
3. Presione el interruptor de encendido/apagado en la parte de atrás de la plancha para colocarlo en la posición (I) (ENCENDIDO) y comenzar el precalentamiento. La luz indicadora de precalentamiento se enciende para indicar que los elementos de calefacción han sido activados.
4. Precaliente la parrilla (aproximadamente 5 minutos) antes de usarla. La luz se apagará cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada.

ALIMENTOS A LA PARRILLA

1. Con un agarrador, abra cuidadosamente la parrilla precalentada.
2. Antes del primer uso, aceite ligeramente las placas de la parrilla, si lo desea.

Nota: Nunca use rociadores de cocinar sobre las superficies antiadherentes de las placas. Los químicos de los rociadores, se acumulan en las superficies y reducen la eficiencia de las placas.

3. Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la placa inferior de la parrilla precalentada. En esta parrilla por lo general caben hasta 8 porciones.

Nota: No sobrecargue la placa de cocción.

4. Cierre la tapa.

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

5. Use los tiempos de cocción sugeridos que se encuentran en la TABLA PARA ASAR en la página 15 y 16. Si desea, puede usar un cronómetro de cocina.
6. 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.

7. Después del tiempo seleccionado, el alimento estará listo.
 8. Con un agarrador, abra cuidadosamente la parrilla.
 9. Retire el alimento cocinado con la espátula.
- Nota:** Siempre utilice utensilios de plástico, no metales, para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas. No use pinzas, tenedores o cuchillos de metal.

10. Presione el interruptor de encendido/apagado para apagar la parrilla.

Importante: Los elementos de calentamiento no deben estar encendidos hasta presionar el interruptor de encendido/apagado del electrodoméstico.

11. Deje que la bandeja de goteo se enfríe a temperatura ambiente.
Lave y seque la bandeja de goteo después de cada uso.

Nota: Asegúrese de que el líquido en la bandeja de goteo se enfríe antes de limpiarla.

TABLA DE SUGERENCIAS PARA ASAR A LA PARRILLA

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

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
CARNE	
Hamburguesa 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos
Hamburguesas congeladas 141,75 g (5 oz)	5 – 6 minutos
Bistec de vacío 340,19 g (¾ lb)	6 – 8 minutos
Bistec de falda 226,8 g (½ lb)	4 – 6 minutos
Bistec tipo NY (del lomo corto) 170,1 g (6 oz)	6 – 8 minutos
Filete de carne de res 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos
Pinchos de carne de res	5 – 7 minutos
Chuletas de lomo de puerco, deshuesadas	4 – 6 minutos

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
Chuletas de lomo de puerco, con hueso	4 – 6 minutos	1,27 cm (½ pulgada) de grosor Cocción a 71 °C (160 °F)
Embutido, salchichita o pati	4 – 6 minutos	Cocción a 71 °C (160 °F)
Hot dogs	4 – 5 minutos	Cocción a 75,5 °C (168 °F)
Tocino	6 – 8 minutos	Cocción a 71 °C (160 °F)
Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas	4 – 6 minutos	Cocción a 71 °C (160 °F)
Chuletas de cordero, lomo	5 – 7 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
AVES		
Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel 226,8 g (8 oz)	11 – 13 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	4 – 6 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
Lomo de pavo 340,19 g (¾ lb)	9 – 11 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
Hamburguesas de pavo 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
PESCADO		
Filetes de tilapia 170,1 g (6 oz) c/u	5 – 7 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Filete de trucha 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Filete de salmón 226,8 g (8 oz) por pieza	5 – 7 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Bistec de salmón 226,8 g (8 oz)	7 – 9 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Bistec de atún 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Langostinos	3 – 4 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)

Tenga en cuenta: Para asegurarse de que su carne está cocida, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) recomienda las siguientes temperaturas para comprobar si el alimento está listo insertando un termómetro en el centro del alimento que está cocinando y asegurándose de que el hueso.

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

COMO ASAR FRUTAS Y VERDURAS A LA PARRILLA

Los siguientes valores se deben usar como guía. Los tiempos corresponden a la capacidad completa de la parrilla y al grosor del alimento. Introduzca un tenedor en el centro del alimento para verificar si está listo. (Tenga cuidado de no tocar la parrilla). Si necesita una cocción más prolongada, verifique periódicamente.

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

CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA

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

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

Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables p acuda a personal calificado.

LIMPIEZA

Precaución: Para evitar quemaduras accidentales, asegúrese de que la parrilla esté completamente fría antes de limpiarla.

1. Antes de limpiar, desenchufe la parrilla de la pared y déjela enfriar.

Importante: Las resistencias seguirán estando calientes incluso cuando la parrilla esté apagada. No toque las resistencias ni las placas de la parrilla hasta que estén completamente frías.

2. Coloque una bandeja de goteo debajo del aparato y limpie el exceso de grasa y las placas de la parrilla; el escurrimiento de la grasa puede causar humo y olores.
3. Limpie las placas de la parrilla con una esponja suave y repase las placas para limpiar toda la superficie con una toalla absorbente.
4. Para eliminar las acumulaciones difíciles, use un limpiador de parrilla para limpiar las placas de la parrilla.

Importante: No use esponjillas metálicas, alfileres o otros objetos metálicos para limpiar ninguna parte de su plancha; esto puede dañar la superficie de la plancha.

5. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua tibia y jabón. Limpie la bandeja con una toalla de papel.
6. Para limpiar la tapa de la parrilla, limpie con un trapo seco suave.

Importante: No sumerja la estructura de la parrilla en agua.

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

Precaución: Asegúrese de sujetar la tapa de la parrilla cuando esté caliente para evitar que se cierre accidentalmente y provoque quemaduras.

ALMACENAMIENTO

- Siempre asegúrese de que la parrilla esté completamente fría antes de guardarla.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Las terminaciones de las placas de la parrilla tienen marcas de cortes.	Se han utilizado utensilios de metal.	Siempre use utensilios de plástico o madera antitérmicos para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas de la parrilla. Nunca use espetones, pinzas, tenedores ni cuchillos de metal.
Las marcas del asado a la parrilla en los alimentos son muy leves.	No se precalentó la parrilla completamente antes de usarla.	Siempre precaliente la parrilla, por lo menos, 8 minutos antes de cocinar cualquier alimento.
Hay acumulación de comida en las placas de la parrilla.	No se limpió la parrilla correctamente después de usarla.	Use esponjillas de nailon y agua caliente en jabón para limpiar las placas de la parrilla. No use esponjillas de lana de acero ni limpiadores abrasivos para limpiar la parrilla.
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 rápidamente que en una sartén o en un asador. Use LA TABLA DE SUGERENCIAS como guía y controle el alimento cuando haya pasado el tiempo más bajo establecido en el cuadro.
La plancha no enciende.	La plancha no está enchufada.	Compruebe que el electrodoméstico esté enchufado en una toma de corriente que funcione y que el interruptor de encendido/apagado esté en la posición ON (encendido).

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, 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 el producto, llame al número "800" que aparece en la cubierta de este manual. Por favor, 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 similar al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor en 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 reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales. 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 usted puede tener otros derechos que varían de una región a otra.



2008/12-11-19E/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