

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



George Foreman GLP80V Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GLP80V](#)



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

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

GEORGE FOREMAN®

HEALTHY COOKING



Customer Care Line:

USA/Canada
1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA / Canada)

Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)

1-800-738-0245

For online customer service
and to register your product, go to
www.prodprotect.com/applica



Model/Modelo

GLP80V

GLP80VB

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.
- 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.
- The appliance is only to be operated in the closed position

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

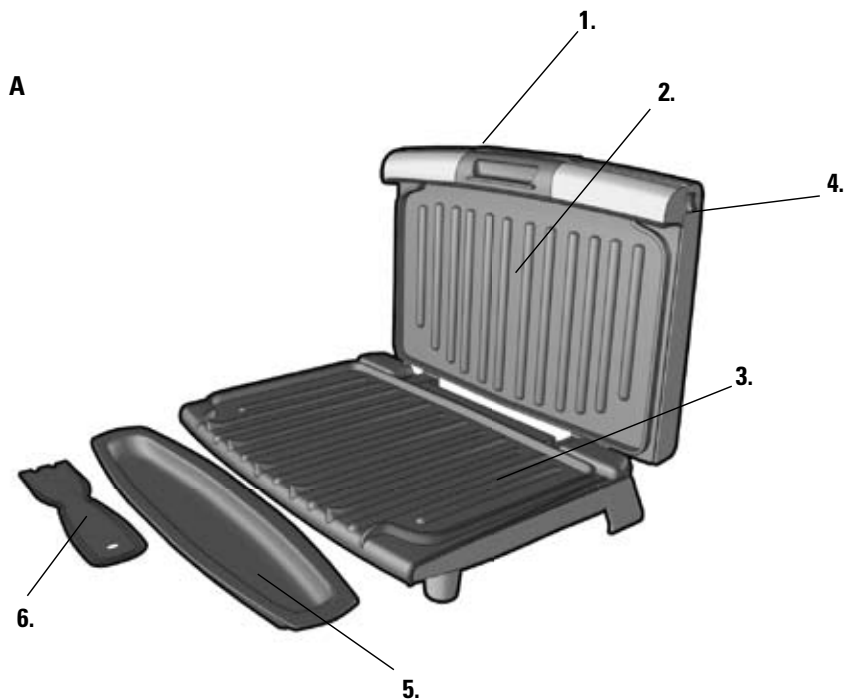
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw on the back of the outer cover. To reduce the risk of fire or electrical shock, do not remove the screw from the outer cover. There are no user-serviceable parts. For service, contact an authorized service technician.

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 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 should be at least as great as that of the appliance.
 - 2) If the appliance is of the grounded type, use a grounded (3-wire) grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not be pulled on or strained at any point, especially at the tabletop where it can be pulled on by the user.

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

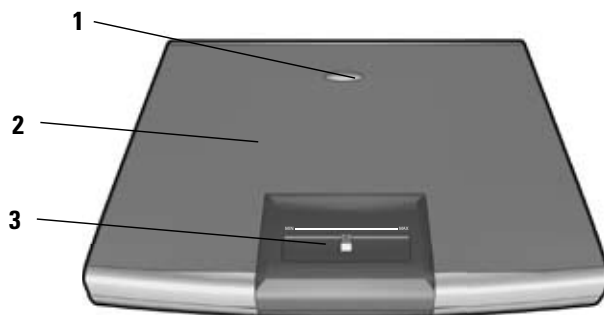
Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Handle
2. Top grill plate
3. Bottom grill plate
4. On/Off (I/O) switch
- † 5. Drip tray (Part # GLP80V-01)
- † 6. Spatula (Part # GLP80V-02)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

1. Preheat indicator light
2. Grill cover
3. Variable temperature control



4

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and, if applicable, save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/application and for more information go to www.georgeforeman.com
- Wash all removable parts and/or accessories.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge, then dry with a clean cloth or paper towel.
- 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.

DRIP TRAY

Place drip tray under front sloped section of grill.

PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.
2. Unwind cord and plug into an outlet.
3. Press the On/Off (I/O) switch to the ON (I) position to show the grill is heating.
4. Set the variable temperature control on the front panel to the desired temperature to begin preheating. (See SUGGESTED GRILLING TIMES)
5. Allow the grill to preheat (approximately 4-5 minutes). When the preheat indicator light is on, the preheat temperature is reached, the preheat indicator light will turn off.

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

GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the preheated grill cover.
2. Carefully place foods to be cooked on lower grill plate. Do not overcrowd grill. (See SUGGESTED GRILLING TIMES for 2 to 4 servings.)

Note: Do not overload grill.

3. Close the cover and allow food to cook for the suggested time.

Note: Use suggested cooking times found in the recipe book.

Important: Do not leave the appliance unattended.

4. Light pressure can be used on the handle to open the grill cover.
5. After selected time, the food should be done. Remove food from grill and simply follow the steps beginning at step 3.

B

5

6. Once cooking is complete, carefully open the grill cover using a pot holder.
 7. Remove cooked food using plastic spatula provided.
- Note:** Always use silicone, heatproof plastic or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plates. Never use metal spatulas, skewers, tongs, forks or knives.
8. When finished cooking, slide the temperature control to the MIN setting, turn the On/Off (I/O) switch OFF (O) and unplug the appliance.
- Important:** Heat will continue to be ON until the On/Off (I/O) switch is pressed or 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 GRILL SETTINGS

MIN: Use to reheat fully cooked foods

MIN – Mid: Sandwiches and wraps

Mid: Fish

Mid – MAX: Fruits and vegetables

MAX: Meat and poultry

GRILLING CHART

The following are meant to be used as a guideline only. The times reflect a full grill of food. Cooking times 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	SETTING	COMMENTS
MEAT			
Hamburger (5 oz.)	4 – 6 minutes	MAX	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Frozen hamburgers (5 oz.)	5 – 6 minutes	MAX	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Flank steak (¾ lb.)	6 – 8 minutes	MAX	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Skirt steak (½ lb.)	4 – 6 minutes	MAX	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
NY strip steak/shell steak (6 oz.)	6 – 8 minutes	MAX	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)

FOOD	COOKING TIME
Beef tenderloin (5 oz.)	4 - 6 minutes
Beef kabobs	5 – 7 minutes
Pork loin chops, boneless	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
POULTRY	
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 – 13 minutes
Chicken tenderloins (4 to 6 pieces)	4 – 6 minutes
Turkey tenderloin (¾ lb.)	9 – 11 minutes
Turkey burgers (5 oz.)	4 – 6 minutes
FISH	
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 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
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	SETTING	COOKING TIME
Asparagus spears	Mid-MAX	4 – 6 minutes
Bell peppers, assorted colors cut into ½-inch rings	Mid-MAX	5 – 7 minutes
Mushrooms, thickly sliced	Mid-MAX	4 – 5 minutes
Onion slices, ½-inch	Mid-MAX	5 – 7 minutes
Potato slices, ½-inch	Mid-MAX	15 – 18 minutes
Portabella mushrooms, 3-inch diameter	Mid-MAX	4 – 6 minutes
Zucchini slices, ½-inch	Mid-MAX	3 – 4 minutes
Fresh pineapple slices, ½-inch	Mid-MAX	2 – 4 minutes

GRILLING TIPS

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

Important: Use only heatproof plastic and wood. Silicone utensils are especially good because they can withstand high temperatures.

Care and Cleaning

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

CLEANING Caution: To avoid accidental burns, do not touch the grill plates while 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 nylon scrubbing pad on grill plates.

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

5. Empty drip tray and wash in warm, soapy water or cloth.
6. To clean the grill cover, wipe with a warm, soapy cloth.
7. Any servicing requiring disassembly other than cleaning should be performed by a qualified electrician.

Caution: Make sure to hold grill cover while cleaning to avoid 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, nylon or wood 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 4 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 cooking 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 (I/O) switch is in the ON (I) position.
Grill plates have white spots.	Water from cleaning has dried on the surface of the grill plates.	Dry grill plates immediately after washing.

Por favor lea este instructivo antes de usar el aparato.

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 la pinza para el cable.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de niños requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga un cable dañado o presente un problema de funcionamiento. Lleve el aparato a un servicio autorizado para que lo examinen y repare el cable correspondiente en la cubierta de este manual.
- 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 en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de un horno caliente o de un horno de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, ajuste todo control a la posición OFF y desenchufe el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente como se indica en este manual.
- Este aparato solo debe dejarse funcionar cuando se está cocinando.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.
Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO

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 un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, 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 de

A

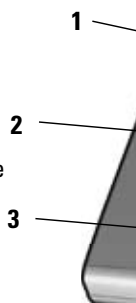


- Asa
- Placa superior de la parrilla
- Placa inferior de la parrilla
- Interruptor de encendido/apagado (I/O)
- † 5. Bandeja de goteo (Pieza N° GLP80V-01)
- † 6. Espátula (Pieza N° GLP80V-02)

Nota: † indica piezas desmontables/reemplazables

B

- Luz indicadora de precalentamiento
- Tapa de la parrilla
- Control de temperatura variable



Como usar

Este producto es para uso doméstico únicamente.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo el material de empaque y cualquier etiqueta que tenga el producto; retire y guarde el material de lectura.
- Por favor, ir a www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía; para información adicional, ir a www.georgeforemancooking.com.
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios según las instrucciones de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- Desempolve las placas de la parrilla con agua tibia jabonada y enjuague con un paño humedecido. Séquelas bien con un paño suave o con toallas de papel.
- Seleccione el lugar seco, nivelado, donde se utilizará esta parrilla 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 parrilla.

PRECALENTAR LA PARRILLA

1. Cierra la tapa de la parrilla.
2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente.
3. Presione el interruptor de encendido/apagado (I/O) para colocarlo en la posición de encendido (I). La luz indicadora de precalentamiento se enciende para indicar que los elementos de calefacción han sido activados.
4. Ajuste el control de temperatura variable en la parte superior de la parrilla al nivel deseado, a fin de precalentar el aparato. (Consulte NIVELES DE REGULACIÓN RECOMENDADOS en la página 15.)
5. Precaliente la parrilla (aproximadamente 4 minutos) antes de usarla. La luz se apagará cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada.

Nota: La luz indicadora de precalentamiento se encenderá y apagará durante el ciclo de cocción a fin de mantener la temperatura deseada.

ALIMENTOS A LA PARRILLA

1. Con un agarrador, abra cuidadosamente la plancha precalentada.

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

2. Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la placa inferior de la parrilla precalentada. En esta parrilla por lo general caben hasta 4 porciones.

Nota: No sobrecargue la placa de cocción.

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

Nota: Use los tiempos de cocción sugeridos que se encuentran en la TABLA PARA ASAR, en las páginas 16, 17 y 18.

Importante: No deje el electrodoméstico sin

4. Se puede ejercer una presión ligera en el su agrado.

Importante: Nunca utilice demasiada presión

5. Después del tiempo seleccionado, el alimento puede cocinarse por más tiempo, simplemente comenzando con el paso número 3.
6. Una vez que termine el proceso de cocción en la parrilla con una agarradera.
7. Retire el alimento cocinado con la espátula.

Nota: Siempre use utensilios de silicón, plástico o madera en la superficie antiadherente de las placas de la parrilla. No use pinzas, tenedores ni cuchillos de metal.

8. Cuando termine de cocinar, ajuste el control de temperatura y presione el interruptor de encendido/apagado (I/O).

Importante: Los elementos de calentamiento pueden dañarse si se presiona el interruptor de encendido/apagado del electrodoméstico.

9. Deje que el líquido en la bandeja de goteo se evapore de la parrilla. Lave y seque la bandeja de goteo.

NIVELES DE REGULACIÓN RECOMENDADOS

MIN: Para recalentar alimentos ya cocidos

MIN – Medio: Sándwiches y enrollados de tortilla

Medio: Pescado

Medio – MAX: Frutas, vegetales

MAX: Carnes y aves

TABLA PARA ASAR

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

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	NIVEL	COMENTARIOS
CARNE			
Hamburguesa 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos	MAX	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Hamburguesas congeladas 141,75 g (5 oz)	5 – 6 minutos	MAX	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Bistec de vacío 340,19 g (¾ lb)	6 – 8 minutos	MAX	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Bistec de falda 226,8 g (½ lb)	4 – 6 minutos	MAX	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Filete de carne de res 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos	MAX	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Pinchos de carne de res	5 – 7 minutos	MAX	Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Chuletas de lomo de puerco, deshuesadas	4 – 6 minutos	Medio-MAX	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a 71 °C (160 °F)
Chuletas de lomo de puerco, con hueso	4 – 6 minutos	Medio-MAX	1,27 cm (½ pulgada) de grosor Cocción a 71 °C (160 °F)
Embutido, salchichita o pati	4 – 6 minutos	Medio-MAX	Cocción a 71 °C (160 °F)
Hot dogs	4 – 5 minutos	Medio-MAX	Cocción a 75,5 °C (168 °F)
Tocino	6 – 8 minutos	Medio-MAX	Cocinar hasta estar crujiente.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas	4 – 6 minutos
Chuletas de cordero, lomo	5 – 7 minutos
AVES	
Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel 226,8 g (8 oz)	11 – 13 minutos
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	4 – 6 minutos
Lomo de pavo 340,19 g (¾ lb)	9 – 11 minutos
Hamburguesas de pavo 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos
PESCADO	
Filetes de tilapia 170,1 g (6 oz) c/u	5 – 7 minutos
Filete de trucha 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos
Filete de salmón 226,8 g (6 – 8 oz) por pieza	5 – 7 minutos
Bistec de salmón 226,8 g (8 oz)	7 – 9 minutos
Bistec de atún 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos
Langostinos	3 – 4 minutos

Tenga en cuenta: Para asegurarse de que su alimento esté completamente cocinado, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda las siguientes pautas. Utiliza 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 parrilla.

ALIMENTO PARA COCINAR	TÉRMINO MEDIO	BIEN COCIDO O TOTALMENTE COCIDO	
Pechuga de pollo		170 °F	77 °C
Muslo de pollo		180 °F	82 °C
Carne de res / Cordero / Ternera	160 °F 71 °C	170 °F	77 °C
Puerco		160 °F	71 °C
Carne de res y ave cocidas recalentadas		165 °F	74 °C

COMO ASAR FRUTAS Y VERDURAS A LA PARRILLA

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

ALIMENTO	NIVEL	TIEMPO DE COCCIÓN
Racimos de espárragos	Medio-MAX	4 – 6 minutos
Pimientos, diversos colores cortados en aros de 1,27 cm (½ pulgada)	Medio-MAX	5 – 7 minutos
Hongos, en rebanadas gruesas	Medio-MAX	4 – 5 minutos
Rebanadas de cebolla, 1,27 cm (½ pulgada)	Medio-MAX	5 – 7 minutos
Rebanadas de papa, 1,27 cm (½ pulgada)	Medio-MAX	15 – 18 minutos
Hongos portobello, 7,62 cm (3 pulgadas) de diámetro	Medio-MAX	4 – 6 minutos
Rebanadas de zucchini, 1,27 cm (½ pulgada)	Medio-MAX	3 – 4 minutos
Rodajas de piña fresca, 1,27 cm (½ pulgada)	Medio-MAX	2 – 4 minutos

CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA

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

Importante: Para cocinar en esta parrilla, use un aceite con punto de humo alto o madera. Se recomienda especialmente los aceites de oliva y de girasol. Los aceites de semillas de algodón, de soja y de canola se descolorean ni se derriten a temperaturas altas.

Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables por el usuario. Consulte a un técnico o a personal calificado.

LIMPIEZA

Precaución: Para evitar quemaduras accidentales, asegure la parrilla completamente antes de limpiarla.

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

Importante: Los elementos de calentamiento no deben ser tocados. Presione el interruptor de encendido/apagado para apagar la parrilla y el electrodoméstico.

2. Coloque una bandeja de goteo debajo de la parrilla y cubra la bandeja con un plástico para raspar el exceso de grasa y limpiarla. Limpie las placas de la parrilla; el escurrimiento de la grasa puede causar quemaduras.
3. Limpie las placas de la parrilla con una esponja de cocina y repase las placas para limpiar los restos de comida con una toalla absorbente.
4. Para eliminar las acumulaciones difíciles, use un limpiador para limpiar las placas de la parrilla.

Importante: No use esponjillas metálicas, lana de acero o cualquier otro objeto metálico para limpiar ninguna parte de su plancha; use esponjas de cocina o toallas de papel.

5. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua 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 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 provoque lesiones.

ALMACENAMIENTO

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS O FALLAS

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 silicón, plástico o madera antitérmicos para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas de la parrilla. Nunca use espátulas, espetones, pinzas, tenedores ni cuchillos de metal.
La luz indicadora se enciende y se apaga.	Los elementos calefactores están en ciclo.	Esto es normal. La luz se enciende cuando la parrilla está enchufada y se apaga una vez que ésta alcanza la temperatura programada. No obstante, se encenderá y apagará de forma cíclica para indicar que la parrilla está manteniendo la temperatura adecuada.
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, 4 minutos antes de cocinar cualquier alimento.

PROBLEMA	CAUSA
Hay acumulación de comida en las placas de la parrilla.	No se limpió correctamente de usarla.
El alimento está seco y quemado.	El alimento se cocinó demasiado.
La parrilla no enciende.	La parrilla no está enchufada.
Las placas de la parrilla tienen manchas blancas.	El agua de la limpieza se ha secado sobre la superficie de las placas.

NEED HELP?

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

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

What does it cover?

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

For how long?

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

What will we do to help you?

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

How do you get service?

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

What does your warranty not cover?

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

How does state law relate to this warranty?

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

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

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas con el número "800" que aparece en la cubierta de este manual, 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.

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

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?

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

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor www.prodprotect.com/applica, o se puede llamar al número de teléfono gratuito 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. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños indirectos ni incidentales, de manera que esta limitación puede no aplicarse.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos 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.

2010/7-19-58E/S