

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



# George Foreman GRP72CTB Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman  
GRP72CTB](#)



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

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

# GEORGE FOREMAN®

HEALTHY COOKING



## Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)

1-800-738-0245

For **online customer service**  
and to **register** your product, go to  
[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

## Model/Modelo

**GRP72CTB**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance (except removable plates) in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Be sure that removable plates are assembled and fastened properly.
- To disconnect, 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 (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 one way. If the plug does not fit fully into the outlet, do not attempt to contact a qualified electrician. Do not attempt to force the plug.

### TAMPER-RESISTANT SCREW

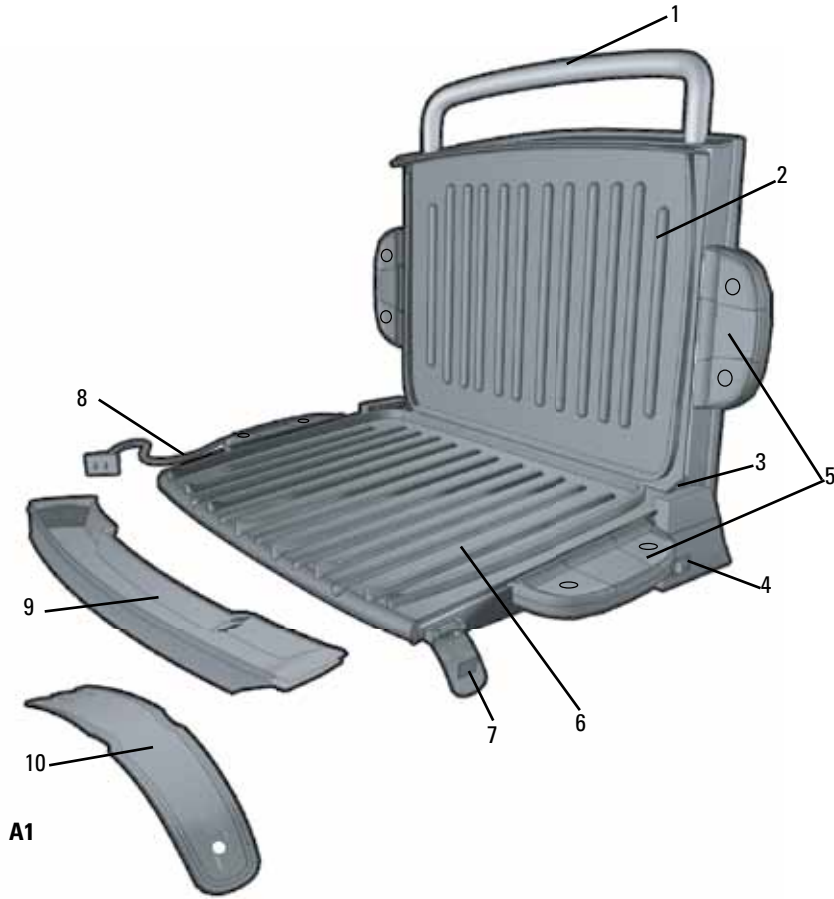
**Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw on the back of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the outer cover. There are no user-serviceable parts. For service, contact an authorized service technician.**

### ELECTRICAL CORD

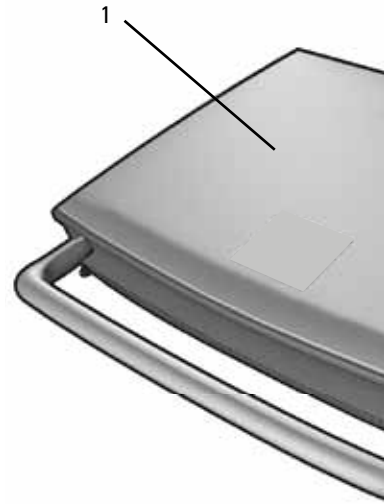
- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords should be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply 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 tripped over.

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

Product may vary slightly from what is illustrated



A1



A2

1. Grill cover with cool-touch top housing
2. Preheat indicator light

1. Extended metal loop carrying handle
- † 2. Removable grill plate (upper) (Part # GRP72-01)
3. Float & lock hinge
4. On/Off (I/O) switch
5. Grill plate release handles (both sides)
- † 6. Removable grill plate (lower) (Part # GRP72-02)
7. Safety locking side latches (both sides)
8. Power cord
- † 9. Drip tray (Part # GRP72-03)
- † 10. Spatula (Part # GRP72-04)

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

# How to Use

This product is for household use only.

## GETTING STARTED

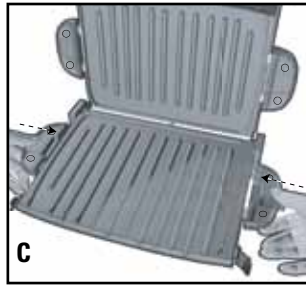
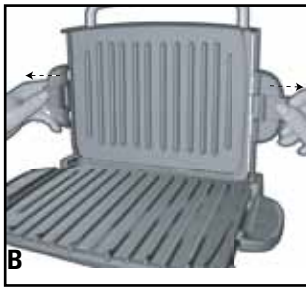
- Remove all packing material and, if applicable, any stickers from the product; remove and save literature.
- Please go to [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) to register your warranty; for additional information go to [www.georgeforemancooking.com](http://www.georgeforemancooking.com).
- Wash all removable parts and/or accessories as instructed in CARE AND CLEANING.
- Select a dry, level location where your grill will be used, leaving enough space between the back of grill and wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

## ATTACHING THE GRILL PLATES

**Important:** This appliance must always be used with two plates securely attached.

**Caution:** Attach grill plates when the appliance is cool.

1. Securely attach top and bottom plates of the appliance using the grill plate release handles on each side of the plates (**B and C**).



2. Place drip tray under front sloped section of the grill (**D**).

**Important:** When attaching grill plates, be sure they are securely attached using the release handles on each side of the plates.



## PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.

**Important:** Be sure locking side latches are opened fully and away from the grill plates (**E**).

2. Unwind cord and plug into standard electrical outlet.



3. Press the On/Off (I/O) switch to turn grill to ON (I).
4. The preheat indicator light will turn on when the heating elements are preheating.
5. Allow the grill to preheat for 5 minutes before grilling. If desired, allow the grill to preheat for 10 minutes before grilling.

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

## GRILLING IN THE FLOATING HINGE POSITION

**Tip:** The floating hinge position allows for grill plates to rest on top of the food.

1. Using a pot holder, carefully open the preheat indicator light.

**Note:** The George Tough™ nonstick coating on the grill plates is designed to resist butter or cooking spray. If desired, you may use a nonstick cooking spray should never be used; chemicals that are used on the surface of the plates and reduce their efficiency.

2. Carefully place foods to be cooked on lower grill plate. The floating hinge model usually accommodates 2 to 4 servings.

**Note:** Do not overload the cooking plate.



3. Close grill cover. The floating hinge closing direction is indicated by the arrow.
4. Allow the food to cook. Use a kitchen timer to keep track of cooking time.

**Note:** Use suggested cooking times in the COOKING CHART on page 6.

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

5. Light pressure can be used on the handle to lift the food. This feature is especially handy when preparing large pieces of meat and poultry.

**Important:** Do not exert excessive pressure when lifting the food. Excessive pressure to avoid putting extreme stress on the grill plates.

6. After selected time, the food should be done. Simply follow the steps in this section beginning with step 1.
7. Press On/Off (I/O) switch to turn grill off.

**Important:** Heating elements will continue to heat the grill plates even when the grill is closed or the appliance is unplugged.

8. Using a pot holder, carefully open the grill cover.
9. Remove cooked food using plastic spatula.

**Note:** Always use heatproof plastic, silicone or wood spatulas to lift food from the nonstick surface of grill plates. Never use metal spatulas.

10. Allow the drip tray to cool before removing it. The drip tray will cool after each use.

**Caution: Do not remove grill plates while appliance is hot. Always allow them to cool to room temperature before removing or cleaning.**

**USING THE LOCKING HINGE POSITION**

**Tip:** This feature keeps upper grill plate above food on lower grill plate.

1. This grill has a unique hinge that allows the grill cover to adjust to the thickness of food being grilled. This allows for even melting of cheese on top of hot cooked hamburgers.
2. If the grill is not hot, preheat grill following directions under PREHEATING THE GRILL.
3. Lift handle of the grill cover up and forward into the locking position of float & lock hinge.



4. Lower the grill cover into the LOCKING position above the food (H).
5. Allow food to cook for desired time.
6. For even browning and cooking when grilling more than one sandwich or piece of meat, it is important that the thickness of each be about the same.

**GRILLING CHART**

The following are meant to be used as a guide for grilling food. Cooking time will depend upon thickness of food. Use a meat thermometer as a test for doneness. If food is overcooked, avoid overcooking food.

FOOD	COOKING TIME
<b>MEAT</b>	
Hamburger (5 oz.)	4 – 6 minutes
Frozen hamburgers (5 oz.)	5 – 6 minutes
Flank steak (¾ lb.)	6 – 8 minutes
Skirt steak (½ lb.)	4 – 6 minutes
NY strip steak / shell steak (6 oz.)	6 – 8 minutes
Beef tenderloin (5 oz.)	4 – 6 minutes
Beef kabobs	5 – 7 minutes
Pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes
Pork loin chops, bone in	4 – 6 minutes
Sausage, link or patty	4 – 6 minutes
Hot dogs	4 – 5 minutes
Bacon	6 – 8 minutes
Smoked pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes
Lamb chops, loin	5 – 7 minutes
<b>POULTRY</b>	
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 – 13 minutes
Chicken tenderloins (4 to 6 pieces)	4 – 6 minutes
Turkey tenderloin (¾ lb.)	9 – 11 minutes
Turkey burgers (5 oz.)	4 – 6 minutes
<b>FISH</b>	
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	5 – 7 minutes
Trout fillet (6 oz.)	4 – 6 minutes
Salmon fillet (8 oz. piece)	5 – 7 minutes
Salmon steak (8 oz.)	7 – 9 minutes
Tuna steak (6 oz.)	4 – 6 minutes
Shrimp	3 – 4 minutes

**Please note:** To be sure your food is fully cooked, the USDA recommends the following guidelines. Use a kitchen timer. Using a meat thermometer, test for doneness by inserting the thermometer into the center of the food being cooked and make sure the thermometer is not touching the bone or grill plates.

FOOD TO BE COOKED	MEDIUM	WELL DONE OR FULLY COOKED
<b>MEAT</b>		
Chicken breast		170°F
Chicken thigh		180°F
Beef / Lamb / Veal	160°F	170°F
Pork		160°F
Reheated cooked meats and poultry		165°F

### GRILLING FRUITS AND VEGETABLES

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

FOOD	GRILLING TIME
Asparagus spears	4 – 6 minutes
Bell peppers, assorted colors cut into ½-inch rings	5 – 7 minutes
Mushrooms, thickly sliced	4 – 5 minutes
Onion slices, ½-inch	5 – 7 minutes
Potato slices, ½-inch	15 – 18 minutes
Portobello 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 promote even cooking, close the lid while cooking.
- Do not overfill grill; it will hold 2 to 4 servings.
- When first cooking a particular food, check for doneness at suggested time.
- If cooking more than one piece of food, try to cook them together.
- Remember that since grill is cooking from both sides, cooking time is shorter than expected. Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings before cooking.

**Important: Use only silicone, heatproof plastic or metal on the grill. Silicone utensils are especially good for use at the high temperature.**

## Care and Cleaning

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

### CLEANING

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

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet and allow to cool.

**Important: Heat will continue to be ON until the On/Off (I/O) switch is pressed or the appliance is unplugged.**

2. Place drip tray under front of grill. Use plastic spatula to scrape off any excess fat and food particles left on the grill plates; runoff will drip into the drip tray.

3. To remove the plates, press the release handles on both sides of the plates and remove from the grill. The plates can be washed in the dishwasher or by hand with hot, soapy water; always dry plates thoroughly before reattaching.

**Note:** If washing the plates in a dishwasher, dishwasher detergent may cause oxidation on uncoated side of grill plate; this is not harmful.

4. To remove stubborn buildup, use a nylon or nonmetallic scrubbing pad to clean.

**Important: Do not use metallic scrubbing pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of your grill; use only nylon or nonmetallic scrubbing pads.**

5. Empty drip tray and wash in hot, soapy water; dry thoroughly with a paper towel or cloth.

6. To clean the grill cover, wipe with a warm, damp sponge and dry with a soft, dry cloth.

**Important: Do not immerse body of grill in water or any other liquid.**

7. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by a qualified electrician.

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

### STORAGE

- Always make sure grill is clean and dry before storing.
- Be sure locking side latches are fully closed and locked before storing grill. This allows you to store the grill vertically.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Finish on grill plates has cut marks.	Metal utensils been used.
Grill marks on food are very light.	Grill was not fully preheated before use.
There is food buildup on grill plates.	Grill not properly cleaned after use.
Food is dry and burnt.	Food is overcooked.
Grill does not turn on.	Grill is not plugged in.
The grill plate has white spots on it.	The water from the drip tray has dried on the bottom of the grill plate.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato (con excepción de las placas removibles) en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Asegúrese de que las placas removibles estén colocadas y ajustadas correctamente.
- Para desconectar, ajuste todo control a la posición de apagado (0) y después, retire el enchufe del tomacorriente.

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

### ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los tipos de enchufes)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (solo para un tipo de enchufe). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, asegúrese de que el tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el tomacorriente no encaja, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista para esta medida de seguridad.

### TORNILLO DE SEGURIDAD

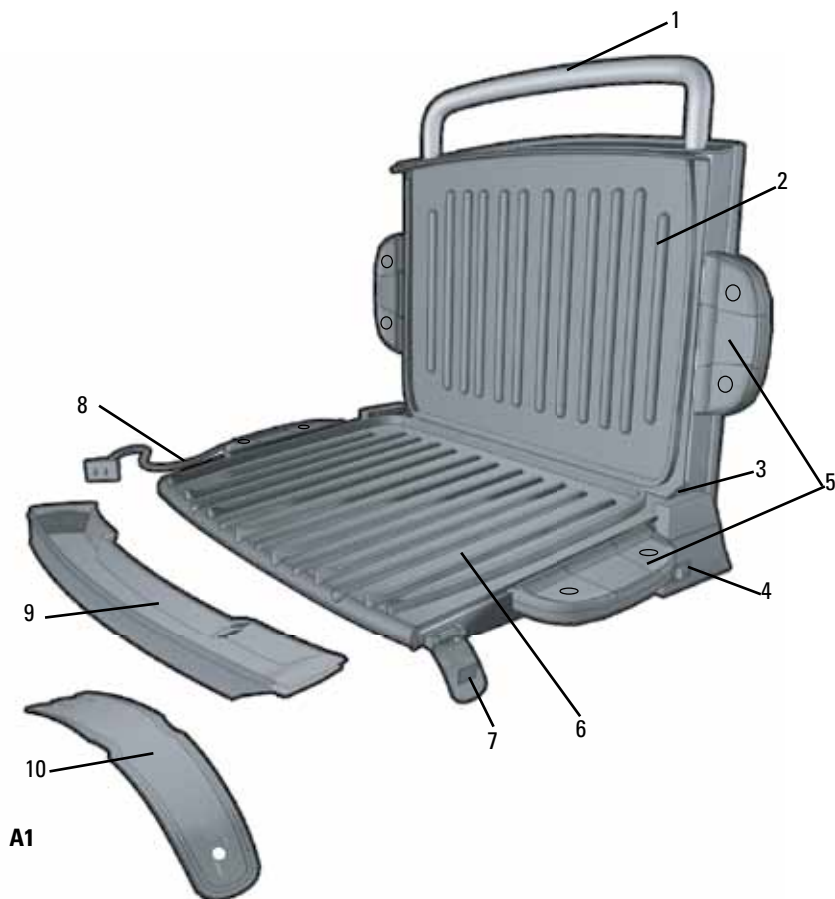
**Advertencia:** Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad en la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior ni las piezas reparables por el consumidor. Toda reparación debe ser realizada por personal de servicio autorizado.

### CABLE ELÉCTRICO

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

**Nota:** Si el cordón de alimentación es dañado, debe ser reemplazado por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

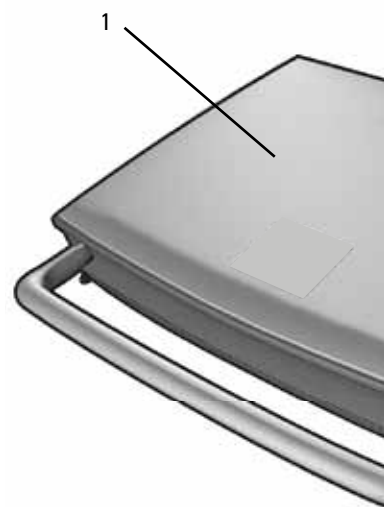
El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



A1

1. Tirador de transporte extendido de metal en forma de bucle
- † 2. Placa de la parrilla removible (superior) (Pieza N° GRP72-01)
3. Bisagra flotante y de traba
4. Interruptor de encendido/apagado (I/O)
5. Tiradores de liberación de la placa de la parrilla (ambos lados)
- † 6. Placa de la parrilla removible (inferior) (Pieza N° GRP72-02)
7. Ganchos de bloqueo laterales de seguridad (ambos lados)
8. Cable de alimentación
- † 9. Bandeja de goteo (Pieza N° GRP72-03)
- † 10. Espátula (Pieza N° GRP72-04)

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



A2

1. Tapa de la parrilla con alojamiento superior
2. Luz indicadora de precalentamiento

# Como usar

Este producto es para uso doméstico únicamente.

## PRIMEROS PASOS

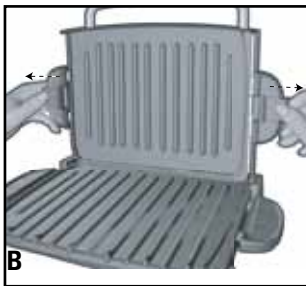
- Retire todo el material de empaque y cualquier etiqueta que tenga el producto; retire y guarde el material de lectura.
- Por favor, ir a [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) para registrar su garantía; para información adicional, ir a [www.georgeforemancooking.com](http://www.georgeforemancooking.com).
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios según las instrucciones de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- 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.

## INSERTE LAS PLACAS DE LA PARRILLA

**Importante:** Este electrodoméstico siempre debe ser usado con dos placas bien colocadas.

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

1. Inserte en forma segura las placas superior e inferior del electrodoméstico usando los tiradores de liberación de las placas de la parrilla que se encuentran a cada lado de las placas (**B y C**).



2. Coloque la bandeja de goteo debajo de la sección curvada delantera de la parrilla (**D**).

**Importante:** Al insertar las placas de la parrilla, asegúrese de que estén firmemente conectadas usando los tiradores de liberación que se encuentran a cada lado de las placas.



## PRECALENTAR

1. Cierra la tapa flotante (**G**).  
**Importante:** Asegúrese de que las trabas estén correctamente conectadas y las placas de la parrilla estén bien colocadas.
2. Desenrolle el cable de alimentación y asegúrelo a un enchufe estándar.
3. Presione el botón de encendido (I/O) en el panel de control para colocar el electrodoméstico en modo de precalentamiento.
4. La luz indicadora de precalentamiento se enciende para indicar que los elementos de calentamiento están activados.

5. Precaliente la parrilla por lo menos 5 minutos usando un cronómetro de cocina. La luz se apagará cuando la parrilla esté precalentada.

**Nota:** La luz indicadora de precalentamiento se apagará al iniciar la cocción a fin de mantener la temperatura de cocción.

## COMO ASAR A LA PARRILLA EN LA POSICIÓN DE BISAGRA

**La posición de bisagra flotante permite asar los alimentos en esta posición, la placa superior de la parrilla se levanta.**

1. Con un agarrador, abra cuidadosamente la tapa flotante (**G**).  
**Nota:** La capa antiadherente George Tough™ para trabajar sin aceite, mantequilla o spray de mantequilla o aceite, pero nunca debe de usarse con alimentos que permiten que salga se acumulan en la superficie superior de la parrilla.
2. Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la parrilla precalentada. Este modelo de parrilla cocina porciones.

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



3. Cierre la tapa flotante (**G**) y permita que los alimentos se cocinen.
4. Permita que el tiempo de cocción programado en el panel de control termine.

**Nota:** Use los tiempos de cocción sugeridos en las páginas 20 a 22.

**Importante:** No deje el electrodoméstico sin supervisión.

5. Se puede ejercer una presión ligera en el panel de control a su agrado. Esta característica es específica para cocinar y al asar a la plancha trozos gruesos de carne.

**Importante: No ejerza presión excesiva al usar el tirador para presionar; aplique únicamente una presión ligera para evitar ejercer demasiada tensión sobre la bisagra flotante y de traba.**

6. Después del tiempo seleccionado, el alimento debería estar cocinado. Si prefiere una cocción más prolongada, simplemente siga los pasos de esta sección a partir del paso 4.

7. Presione el interruptor de encendido/apagado (I/O) para apagar la parrilla.

**Importante: Los elementos de calentamiento seguirán estando encendidos hasta presionar el interruptor de encendido/apagado o hasta desenchufar el electrodoméstico.**

8. Con un agarrador, abra cuidadosamente la tapa de la parrilla.

9. Retire el alimento cocinado con la espátula de plástico suministrada.

**Nota:** Siempre use utensilios de plástico, silicón o madera antitérmicos para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas de la parrilla. Nunca use espetones, pinzas, tenedores ni cuchillos de metal.

10. Deje que la bandeja de goteo se enfríe antes de retirarla de debajo de la parrilla. Lave y seque la bandeja de goteo después de cada uso.

**Precaución: No retire las placas de la plancha mientras el electrodoméstico está caliente. Siempre deje que se enfríen a temperatura ambiente antes de retirarlas o limpiarlas.**

### USO DE LA POSICIÓN DE BISAGRA DE TRABA

**Consejo:** Esta característica mantiene la placa superior de la parrilla por encima del alimento que se encuentra en la placa inferior de la parrilla.

1. Esta rejilla tiene una bisagra exclusiva que permite que la tapa de la parrilla se ajuste según el grosor del alimento que se está asando. Esto permite que el queso se derrita en forma pareja sobre las hamburguesas cocidas calientes.
2. Si la plancha no está caliente, precaliéntela siguiendo las indicaciones en PRECALENTAR LA PARRILLA.
3. Levante el tirador de la tapa de la parrilla hacia arriba y adelante a la posición de traba de la bisagra flotante y de traba.



4. Baje la tapa de la parrilla hasta la posición ASAR sobre el alimento (H).
5. Deje cocinar el alimento durante el tiempo deseado.
6. Para obtener un color dorado y una cocción pareja, al asar a la parrilla más de un sándwich o trozo de carne, es importante que los grosores sean similares.

### TABLA PARA ASAR

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

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
<b>CARNE</b>	
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
Chuletas de lomo de puerco, con hueso	4 – 6 minutos
Embutido, salchichita o pati	4 – 6 minutos
Hot dogs	4 – 5 minutos
Tocino	6 – 8 minutos
Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas	4 – 6 minutos
Chuletas de cordero, lomo	5 – 7 minutos

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
<b>AVES</b>		
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)

**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

Los siguientes valores se deben usar como guías. Los valores corresponden a la capacidad completa de la parrilla. Introduzca un tenedor en el centro del alimento. Si está listo. (Tenga cuidado de no tocar las placas de parrilla). Si necesita una cocción más prolongada, verifique periódicamente.

ALIMENTO
Racimos de espárragos
Pimientos, diversos colores cortados en aros de 1,27 cm (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 un ambiente de parrilla frecuentemente durante la cocción.
- No llene la parrilla en exceso; entran 2 a 4 por vez.
- Al cocinar por primera vez un alimento espere unos minutos antes del tiempo sugerido.
- Si cocina más de un trozo de alimento, intente cocinar trozos similares.
- Recuerde que, dado que la plancha cocina más rápido, será típicamente más corto que lo esperado en la parrilla.
- Para obtener un sabor más intenso, agregue un poco de aceite a la parrilla o marine los alimentos antes de cocinarlos.

**Importante:** Para cocinar en esta parrilla, use un plato de aluminio o plástico. Se recomienda especialmente los platos de aluminio porque se descoloran ni se derriten a temperaturas altas.

## Cuidado y limpieza

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

### LIMPIEZA

**Precaución: Para evitar quemaduras accidentales, espere hasta que la plancha se enfríe completamente antes de limpiarla.**

1. Antes de limpiar, desenchufe la parrilla del tomacorriente de la pared y deje que se enfríe.

**Importante: Los elementos de calentamiento seguirán estando encendidos hasta presionar el interruptor de encendido/apagado (I/O) o hasta desenchufar el electrodoméstico.**

2. Coloque una bandeja de goteo debajo del frente de la parrilla. Use la espátula de plástico para raspar el exceso de grasa y las partículas de alimentos que queden en las placas de la parrilla; el escurrimiento caerá en la bandeja de goteo.
3. Para retirar las placas, presione las asas de liberación a ambos lados de las mismas y sepárelas de la parrilla. Las placas se pueden lavar en la lavaplatos o a mano con agua caliente jabonada; siempre séquelas completamente antes de colocarlas en la parrilla nuevamente.

**Nota:** Si lava las placas en la lavaplatos, el detergente de fregar platos puede oxidar la parte de la placa sin capa protectora; esto no es dañino.

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

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

5. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua templada en jabón; séquela bien con una toalla de papel.
6. Para limpiar la tapa de la parrilla, limpie con una esponja húmeda templada y seque con un trapo seco suave.

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

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

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

### ALMACENAMIENTO

- Siempre asegúrese de que la parrilla esté limpia y seca antes de almacenarla.
- Asegúrese de que los ganchos laterales de traba estén completamente cerrados y trabados antes de almacenar la plancha. Esto le permite almacenar la plancha en posición vertical.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
Las terminaciones de las placas de la parrilla tienen marcas de cortes.	Se han utilizado utensilios de metal.
Las marcas del asado a la parrilla en los alimentos son muy leves.	No se precalentó la parrilla completamente antes de usarla.
Hay acumulación de comida en las placas de la parrilla.	No se limpió la parrilla correctamente antes de usarla.
El alimento está seco y quemado.	El alimento se cocinó demasiado tiempo.
La parrilla no enciende.	La parrilla no está enchufada.
La parrilla tiene manchas blancas.	El agua de fregar platos ha secado sobre la superficie de la parrilla.

## 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](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.

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

## ¿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.

### **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 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](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 compra.
- 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, tenga en cuenta 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 usted puede tener 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.

2010/7-19-62E/S