

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



George Foreman GR0060W Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GR0060W](#)



[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



For online customer service
and to register your product, go to
www.prodprotect.com/applica
Also view the details for our
latest sweepstakes!



Customer Care Line:

USA/Canada
1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA / Canada)

Accesorios/Partes (EE.UU / Canadá)

1-800-738-0245

Model
Modelo

GR0060W

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 (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one the risk of electric shock, this plug is inserted one way. If the plug does not fit fully into the outlet, does not fit, contact a qualified electrician for any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

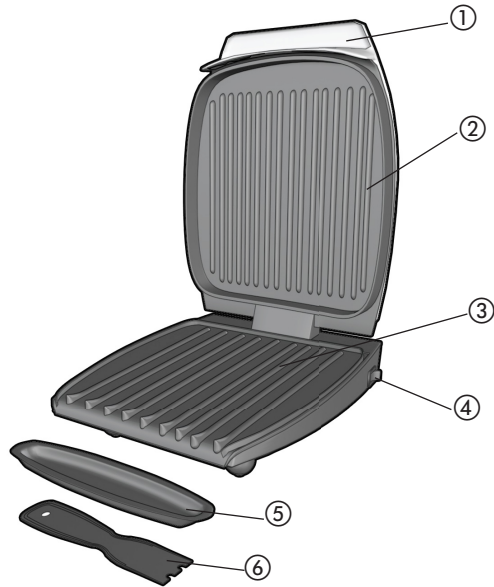
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw. To reduce the risk of injury, do not attempt to remove the outer cover. There are no screws to be removed. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

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

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



- 1. Grill cover (lid)
- 2. Grill plate (upper)
- 3. Grill plate (lower)
- 4. On/Off (I/O) switch

- † 5. Drip tray (Part # 20148)
- † 6. Spatula (Part # 20147)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

- 1. Preheat indicator light



How to Use:

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applications
- Wash removable plates and/or accessories as described in the cleaning section of this manual.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge, then dry with a clean cloth or paper towels.
- Select location where unit is to be used, level surface, and 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.
2. Unwind cord and plug into an outlet.
3. Press the On/Off (I/O) switch to the ON (I) position. The indicator light will show the grill is heating.
4. Allow the grill to preheat (approximately 5 minutes). When the preheat temperature is reached, the preheat indicator light will turn off.

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

GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the preheated grill.
2. Before first use, lightly oil grill plates, if desired.
- Note:** Aerosol cooking spray should not be used. Aerosol cooking spray can build up on surface of grill plates.
3. Carefully place foods to be cooked on lower grill plate. Cook for 3 servings.

Note: Do not overload grill.

4. 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.

5. Light pressure can be used on the handle to open the lid.

Important: Do not use heavy pressure on the handle.

6. After selected time, the food should be removed from the grill. After cooking, simply follow the steps beginning with step 1.
7. Once cooking is complete, carefully open the lid.

8. 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.

9. When finished cooking, turn the On/Off (I/O) switch OFF (O) and unplug the appliance.

Important: Heat will continue to be ON until the appliance is unplugged.

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

SUGGESTED GRILLING CHART

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

FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
MEAT		
Fresh hamburger (5 oz.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Frozen hamburger (5 oz.)	5 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Flank steak (¾ lb.)	6 – 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Skirt steak (½ lb.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
NY strip steak (shell steak) (6 oz.)	6 – 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Beef tenderloin (5 oz.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
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	Cooked until just crispy

FOOD	COOKING TIME
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 (½ 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, use the following guidelines. Use a kitchen timer. Using a meat thermometer, insert the thermometer into the center of the food being cooked, avoiding touching the bone or grill plates.

FOOD TO BE COOKED	TEMPERATURE
Chicken Breast	
Chicken Thigh	
Beef / Lamb / Veal	160°F
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 grill 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.
- For best results, do not overload the grill
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary adjust the time.
- When cooking several pieces of food, try to have them similar in size and thickness.
- Remember that since grill is cooking from both sides, cooking time will typically be shorter than expected. Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings or marinate foods before grilling.

Important: Use only heatproof plastic and wooden utensils when cooking on the grill. Silicone utensils are especially good because they do not discolor or melt with the high temperature.

Care and Cleaning

This appliance contains no user-serviceable parts. For service, contact a qualified service technician or authorized service personnel.

CLEANING

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

1. Before cleaning, unplug grill from outlet and allow to cool.
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 clean. Rinse with water to remove any soapy residue. Dry thoroughly with a clean towel.
4. To remove stubborn buildup, use a nylon or non-abrasive scrubber on grill plates.

Important: Do not use metallic scrubbing pads, steel wool, or any other abrasive material to clean any part of your grill; use only nylon or non-abrasive scrubbers.

5. Empty drip tray and wash in warm, soapy water. Rinse with clean water and dry with a clean cloth.
6. To clean the grill cover, wipe with a warm, damp 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 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 5 minutes before cooking any foods.
There is food buildup on grill plates.	Grill not properly cleaned after use.	Use nylon scrubbing pad and hot, soapy water to clean grill plates. Do not use steel wool scrubbing pads or abrasive cleaners to clean grill.
Food is dry and burnt.	Food is overcooked.	Since grill is cooking from both sides, food is cooked much faster than in a skillet or under a broiler. Use 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.

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.
- 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 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 presente un problema de funcionamiento. Consulte al centro de servicio autorizado para que lo repare gratis al número correspondiente en la etiqueta de garantía.
- 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 superficies calientes adentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, retire el enchufe de la pared.
- Este aparato se debe usar únicamente para su propósito.
- Este aparato solo debe dejarse funcionar cuando está encendido.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

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 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

- a) El producto debe proporcionarse con un cable corto (o uno desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
- b) Se encuentran disponibles cables desmontables o de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable desmontable o de extensión.
 - 1) El voltaje eléctrico del cable desmontable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato,
 - 2) Si el aparato es del tipo que va conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.
 - 3) El cable más largo debe acomodarse de modo 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 se debe sustituirse por un personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

El producto puede variar ligeramente de



1. Tapa de la parrilla
 2. Placa superior de la parrilla
 3. Placa inferior de la parrilla
 4. Interruptor de encendido/apagado (I/O)
 - † 5. Bandeja de goteo (Pieza N° 20148)
 - † 6. Espátula (Pieza N° 20147)
- Nota:** † indica piezas desmontables/reemplazables

1. Luz indicadora de precalentamiento



Como usar

Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico.

PASOS PRELIMINARES

- Retire todas las etiquetas y el material de empaque.
- Retire y guarde la literatura.
- Vaya a www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios según se describe en la sección CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- Limpie las placas para asar con un paño o una esponja humedecidos para eliminar el polvo. Séquelas con un paño suave o toallas de papel.
- Seleccione el lugar donde se utilizará el aparato, dejando espacio suficiente entre la parte posterior del mismo y la pared de modo que el calor fluya sin dañar los gabinetes o las paredes.

BANDEJA DE GOTEO

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

PRECALENTAR LA PLANCHA

1. Cierra la tapa de la plancha.
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. Precaliente la parrilla (aproximadamente 5 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.
2. Antes del primer uso, aceite ligeramente las placas de la plancha, 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 plancha precalentada. En esta parrilla por lo general caben hasta 3 porciones.

Nota: No sobrecargue la placa de cocción.

4. 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 la páginas 16 y 18.

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

5. Se puede ejercer una presión ligera en el tirador para presionar y calentar el alimento a su agrado.

Importante: Nunca utilice demasiada presión

6. Después del tiempo seleccionado, el alimento se cocinará. No cocine sus alimentos por más tiempo, simplemente comience con el paso número 4.
7. Una vez que termine el proceso de cocción, retire el alimento de la parrilla con una agarradera.
8. Retire el alimento cocinado con la espátula.

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

9. Cuando termine de cocinar, apague (O) el interruptor y desenchufe el aparato.

Importante: Los elementos de calentamiento se calientan. No presionar el interruptor de encendido/apagado durante la cocción de electrodoméstico.

10. Deje que el líquido en la bandeja de goteo se enfríe antes de retirar la bandeja de goteo de la plancha. Lave y seque la bandeja de goteo.

TABLA DE SUGERENCIAS PARA ASAR A LA PARRILLA

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	COMENTARIOS
CARNE		
Hamburguesas 141,75 g (5 oz) Frescas	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Hamburguesas 141,75 g (5 oz) Congeladas	5 – 6 minutos	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	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	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Bistec tipo NY (del lomo corto) 170,1 g (6 oz)	6 – 8 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Filete de carne de res 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Pinchos de carne de res	5 – 7 minutos	Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Chuletas de lomo de puerco, deshuesadas	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a 71 °C (160 °F)
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	Cocinar hasta estar crujiente
Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas	4 – 6 minutos	Cocción a 71 °C (160 °F)

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
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 (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 está listo, 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 alimento que está cocinando y asegúrese de que el termómetro está limpio.

ALIMENTO PARA COCINAR	TÉMPERATURA
Pechuga de pollo	165 °F
Muslo de pollo	165 °F
Carne de res/Cordero/Ternera	160 °F
Puerco	145 °F
Carne de res y ave cocidas recalentadas	165 °F

COMO ASAR FRUTAS Y VERDURAS A LA PLANCHA

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 la placa de la plancha). Si el alimento necesita una cocción más prolongada, verifique periódicamente para evitar cocinarlo en exceso.

ALIMENTO	TIEMPO PARA ASAR A LA PLANCHA
Racimos de espárragos	4 – 6 minutos
Pimientos, diversos colores cortados en aros de 1,27 cm (½ pulgada)	5 – 7 minutos
Hongos, en rebanadas gruesas	4 – 5 minutos
Rebanadas de cebolla, 1,27 cm (½ pulgada)	5 – 7 minutos
Rebanadas de papa, 1,27 cm (½ pulgada)	15 – 18 minutos
Hongos portobello, 7,62 cm (3 pulgadas) de diámetro	4 – 6 minutos
Rebanadas de zucchini, 1,27 cm (½ pulgada)	3 – 4 minutos
Rodajas de piña fresca, 1,27 cm (½ pulgada)	2 – 4 minutos

CONSEJOS PARA ASAR A LA PLANCHA

- 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 silicón, plástico o madera. Se recomienda especialmente los utensilios de silicona, ya que no se descolorean ni se derriten a temperaturas altas.

Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables por el usuario. Para cualquier consulta, acuda a personal calificado.

LIMPIEZA

Precaución: Para evitar quemaduras accidentales, asegúrese de desconectar el aparato completamente antes de limpiarla.

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

Importante: Los elementos de calentamiento se calientan rápidamente. No presione el interruptor de encendido/apagado de la parrilla antes de que se haya enfriado el electrodoméstico.

2. Coloque una bandeja de goteo debajo de la parrilla para raspar el exceso de grasa y las migas de las placas de la parrilla; el escurrimiento cae directamente en la bandeja.
3. Limpie las placas de la parrilla con una esponja de cocina 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, lana de acero o cualquier otro material abrasivo 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 tibia y una toalla de papel.
6. Para limpiar la tapa de la parrilla, limpie con un trapo suave y seco.

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

7. Cualquier servicio técnico que requiera desmontar el aparato, debe ser realizado por un electricista calificado.

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

ALMACENAMIENTO

Siempre asegúrese de que la parrilla esté limpia antes de guardarla.

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 anti-térmicos 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, 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.
La plancha no enciende.	La plancha no está enchufada.

NEED HELP?

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

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Aplica'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 número "800" que aparece en la cubierta de este manual, llame al número de 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, Aplica se responsabiliza 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 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 cualquier 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 del producto.
- 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 e información que varían de una región a otra.



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