

# 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](http://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

☐ GR0072P

# 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 the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Be sure removable plates are assembled and fastened properly.
- To disconnect, turn any control to OFF, 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 is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

### TAMPER-RESISTANT SCREW

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

### ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may 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 great as the electrical rating of the appliance,
  - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
  - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

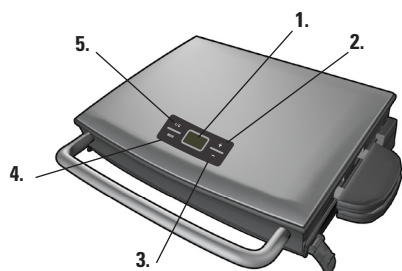
**Note:** If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



- 1. Extended metal loop carrying handle
- † 2. Removable grill plate (upper)  
(Part # 322H4-01-GA-1)
- 3. Float & lock hinge
- 4. Grill plate release handles (both sides)
- † 5. Removable grill plate (lower)  
(Part # 322H4-02-GA-1)
- 6. Safety locking side latches (both sides)
- 7. Power cord
- † 8. Drip tray (Part # 1225R-01S-B)
- † 9. Spatula (Part # 19264-01-B)

- 1. Digital display
- 2. Temperature/time increase (+) button
- 3. Temperature/time decrease (-) button
- 4. Mode button
- 5. On/Off (I/O) button



## How to Use

This product is for household use only.

### GETTING STARTED

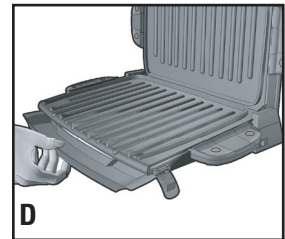
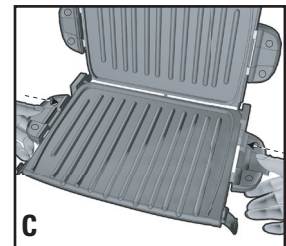
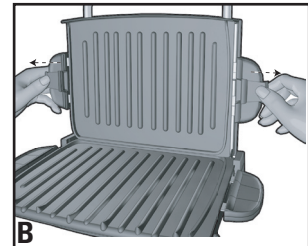
- Remove all packing material and any stickers.
- Remove and save literature.
- Please go to [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) to register your warranty.
- Wash removable parts and/or accessories as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge to remove any dust. Wipe dry with a soft cloth or paper towels.
- Select location where grill will be used, leaving enough space between the back of the grill and wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

### ATTACHING THE GRILL PLATES

**Important:** This appliance should always be used with 2 plates securely attached.

**Note:** When the plates are attached correctly, there will be no space between the top and bottom release handles when the grill is closed.

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.
2. Unwind cord and plug it into a standard electrical outlet. Digital display will show dashes.
3. Press On/Off (I/O) button to turn the grill on; 300°F default temperature will appear on the display

- Set desired temperature by tapping the increase (+) repeatedly until desired temperature is reached. Temperature changes in 25°F increments. Temperature settings range from 300°F to 425°F. To decrease the temperature, press the decrease (-) button.
- Once temperature is set, press the MODE button. The digital display will show the default preheating time of 5 minutes.
- When preheat countdown is complete, grill will beep 4 times.

**Note:** If grill reaches desired temperature before 5 minutes has passed, the temperature display will stop flashing and grill will beep 4 times. If the MODE button is pressed while the countdown is taking place, the display will blink while showing the desired temperature. Once the desired temperature is reached, the grill will beep 4 times and the temperature readout will remain steady.

#### AUTOMATIC SHUTOFF

This grill features an automatic shutoff function. If the unit is left connected in the ON mode, the display will show ON. After one hour, the grill will turn off automatically and the display will show dashes.

#### GRILLING

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

**Note:** Aerosol cooking spray should not be used on nonstick surface. Chemicals that allow spray to come out of can build up on surface of grill plates and reduce their efficiency.

- Carefully place foods to be cooked on lower grilling plate. This grill model usually accommodates 2 to 4 servings.
- Close lid.

**Note:** Do not overload grill.

- Set desired cooking time by tapping the increase button (+). Time changes in 1-minute increments. Display will show time selected.

**Note:** Time can be changed at any time in 1-minute increments by tapping the increase (+) or decrease (-) buttons repeatedly. Minimum cooking time is 1 minute; maximum is 20 minutes.

- After selected cooking time, food should be done. Your grill will beep to indicate cooking is complete.
- Using pot holder or oven mitts carefully open lid.
- Remove cooked food using plastic spatula provided.

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

- When finished cooking, press the On/Off (I/O) button and unplug grill.

**Important: Heating elements will continue to be ON until On/Off (I/O) button is pressed or appliance is unplugged.**

- Allow the drip tray to cool before removing it from under the grill. Wash and dry the drip tray 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.**

#### SUGGESTED 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	COMMENTS
<b>MEAT</b>		
Hamburger (5 oz.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Frozen hamburgers (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	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	Cook until crisp
Smoked pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes	Cooked to 160°F
Lamb chops, loin	5 – 7 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
<b>POULTRY</b>		
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 – 13 minutes	Cooked to 170°F
Chicken tenderloins (4 to 6 pieces)	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F
Turkey tenderloin (¾ lb.)	9 – 11 minutes	Cooked to 170°F
Turkey burgers (5 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F

FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
<b>FISH</b>		
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F
Trout fillet (6 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to 145°F
Salmon fillet (8 oz. piece)	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F
Salmon steak (8 oz.)	7 – 9 minutes	Cooked to 145°F
Tuna steak (6 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to 145°F
Shrimp	3 – 4 minutes	Cooked to 145°F

**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 77°C
Chicken thigh		180°F 82°C
Beef / Lamb / Veal	160°F 71°C	170°F 77°C
Pork		160°F 71°C
Reheated cooked meats and poultry		165°F 74°C

### GRILLING FRUITS AND VEGETABLES

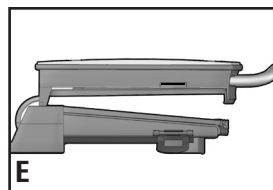
The following are meant to be used as a guideline only. The times reflect a full grill of food. Cooking time will depend upon thickness of food. Use a fork inserted into the center of the food to test for doneness. (Be careful not to touch the grill plate.) If the food needs longer cooking, check periodically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

### USING THE LOCKING HINGE POSITION

**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 locked position above the food (E).
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 TIPS

- To prevent heat loss and promote even cooking, do not open the grill cover frequently while cooking.
- Do not overfill grill; it will hold 2 to 4 servings comfortably.
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary, adjust timer using control button.
- If cooking more than one piece of food, try to have them similar in size and thickness.
- Remember that since grill is cooking from both sides, cooking time will typically be shorter than expected. Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings before grilling or marinate foods before cooking.

## Care and Cleaning

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

### CLEANING

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet and allow to cool.  
**Important: Heating elements will continue to be ON until the On/Off (I/O) button is pressed or the appliance is unplugged.**
2. Place drip tray under front of grill (**see illustration D**). Use plastic spatula to scrape off any excess fat and food particles left on the grill plates; runoff will drip into the drip tray. Wipe plates dry with a paper towel or sponge to avoid grease dripping onto your counter when plates are removed.
3. Remove plates as instructed in HOW TO USE (**see illustrations B and C**). To clean grill plates, wash in warm, soapy water; dry thoroughly with a paper towel.
4. Empty drip tray and wash in warm, soapy water; dry thoroughly with a paper towel.
5. Reinstall grill plates (**see illustrations B and C**), making sure they are securely attached to grill body.

**Note:** Removable grill plates are also dishwasher-safe. If washing grill plates in a dishwasher, wipe uncoated side with a dry towel to prevent discoloration. Dishwasher detergent may cause oxidation on uncoated side of grill plate. This is not harmful and can be wiped off with a damp towel.

6. To remove stubborn buildup, use a nylon or nonmetallic scrubbing pad to clean the grill plates.
7. To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.

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

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

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

### STORAGE

- Always make sure grill is clean and dry before storing.
- 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	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 GRILLING CHART as a guide and check food at lowest time stated on chart.
Grill does not turn on.	Grill is not plugged in.	Check to be sure appliance is plugged into working outlet and On/Off (I/O) button is in the ON (I) position.
Grill plate has white spots on it.	The water from cleaning has dried on the surface of the grill plates.	Dry grill plates immediately after washing.



# RECIPES

## ASIAN FLAVORED GRILLED STEAKS

- ¼ cup chopped onion
- 1 tbsp. finely diced fresh ginger
- ¼ cup low sodium soy sauce
- ¼ cup rice wine vinegar
- 1 tbsp. sesame oil
- 2 New York strip (shell) steaks, about 6 to 8 oz., each
- ¼ tsp. kosher salt
- ⅛ tsp. garlic pepper
- ¼ cup sliced green onion
- 2 tbsp. minced red pepper

Preheat grill at highest setting for at least 8 minutes.

In small bowl, combine first 5 ingredients; stir to blend. Cover and set aside.

Season steaks with kosher salt and garlic pepper. Place on preheated grill.

Close grill and cook to desired doneness.

Remove steaks to serving platter. Sprinkle green onion and red pepper. Drizzle with reserved ginger sauce.

Makes 2 servings.

## GRILLED LAMB CHOPS WITH PINAPPLE MANGO SALSA

- ½ cup cubed fresh mango
- ½ cup cubed fresh pineapple
- ¼ cup diced shallots
- ¼ cup diced red pepper
- 2 tbsp. chopped Italian parsley
- 1 tsp. sugar
- ½ tsp. garlic pepper
- ¼ tsp. ground cumin
- ¼ cup fresh lime juice
- 4 lamb chops, cut 1¼ inch thick (about 1 lb.)

Olive oil

- ¼ tsp. kosher salt
- ⅛ tsp. garlic pepper

Preheat grill at highest setting for at least 8 minutes.

In small bowl, combine first 9 ingredients; stir to blend. Cover and set aside.

Brush chops with olive oil and season with kosher salt and garlic pepper. Place chops on preheated grill.

Close grill and cook lamb chops for 12 minutes or to desired doneness.

Remove lamb chops to serving platter. Serve with prepared salsa.

Makes 4 servings.

## CHURRASCO

- 1 tsp. Adobo seasoning mix
- 1 tsp. instant minced onion
- ½ tsp. dried pepper flakes
- ½ tsp. garlic pepper
- ¾ lb. skirt steak

In small bowl, combine seasonings. Sprinkle evenly on both sides of steak. Refrigerate while preheating grill.

Grill 3 to 5 minutes, to desired doneness.

Slice into strips to serve.

Makes 2 servings.

# 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.
- Para desconectar, ajuste todo control a la posición de apagado (0) y después, retire el enchufe de la toma de corriente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- Asegúrese de que las placas removibles estén colocadas y ajustadas correctamente.
- Este aparato solo debe dejarse funcionar en posición cerrada.

## 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 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.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
  - 1) El régimen nominal del cable separable o del cable 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 extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
  - 3) Uno debe de 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 es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.



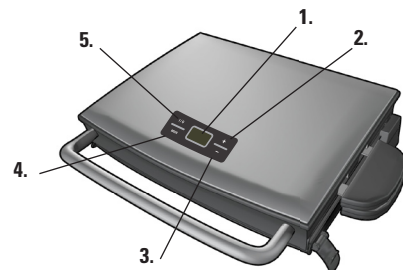
El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



- 1. Tirador de transporte extendido de metal en forma de bucle
- † 2. Placa superior removible de la parrilla (Pieza N° 322H4-01-GA-1)
- 3. Bisagra flotante y de traba
- 4. Tiradores de liberación de las placas (ambos lados)
- † 5. Placa inferior removible de la parrilla (Pieza N° 322H4-02-GA-1)
- 6. Ganchos de bloqueo laterales de seguridad (ambos lados)
- 7. Cable de alimentación
- † 8. Bandeja de goteo (Pieza N° 1225R-01S-B)
- † 10. Espátula (Pieza N° 19264-01-B)

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

- 1. Pantalla digital
- 2. Botón para aumentar (+) la temperatura y el tiempo
- 3. Botón para disminuir (-) la temperatura y el tiempo
- 4. Botón del modo de funcionamiento (MODE)
- 5. Botón de encendido/apagado (I/O)



## Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

### PRIMEROS PASOS

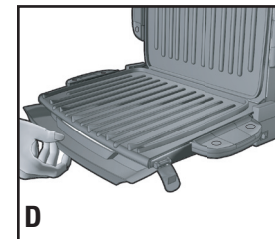
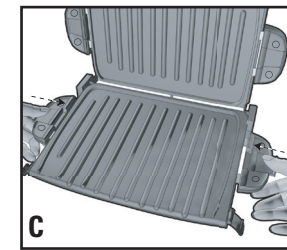
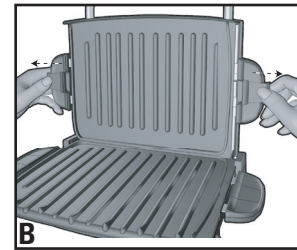
- Elimine todo el material de embalaje y las etiquetas.
- Retire y conserve el material de lectura.
- Vaya a [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) para registrar su garantía.
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios según las instrucciones de CUIDADO Y LIMPIEZA de este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

### COMO INSTALAR LAS PLACAS DE LA PARRILLA

**Importante:** Este electrodoméstico siempre debe ser usado con las 2 placas de la parrilla bien colocadas.

**Nota:** Cuando las placas están ajustadas correctamente, no debe haber espacio entre las asas de liberación de arriba y de abajo al cerrar la parrilla.

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



2. Coloque la bandeja de goteo debajo de la sección curva delantera de la placa inferior de la plancha (D).

**Importante:** Al instalar las placas de la parrilla, use las asas de cada lado de las mismas para cerciorarse de que las placas están seguras.

## PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA

1. Cierre la tapa de la parrilla.
2. Desenrolle el cable y conéctelo a un tomacorriente estándar. La pantalla digital mostrará guiones.
3. Presione el botón de encendido/apagado (I/O) para encender la parrilla; en la pantalla digital aparecerán de 300° F.
4. Establezca la temperatura deseada tocando el botón para aumentar (+) reiteradamente. La temperatura cambia en incrementos de 25°F. La temperatura se puede establecer entre 300° F y 425° F. Para disminuir la temperatura, presione el botón para disminuir (-).
5. Once temperature is set, press the MODE button. The digital display will show the default preheating time of 5 minutes
6. Cuando el conteo regresivo de precalentamiento termine, la parrilla emitirá un sonido cuatro veces.

**Nota:** Si la parrilla alcanza la temperatura deseada antes de que pasen los 5 minutos, la pantalla de temperatura dejará de iluminarse intermitentemente y la parrilla emitirá una señal auditiva 4 veces. Si se oprime el botón MODE durante el conteo regresivo, la pantalla se iluminará de forma intermitente al mostrar la temperatura deseada. Una vez que alcance esta temperatura, la parrilla emitirá una señal auditiva 4 veces y la lectura de temperatura aparecerá fija.

## APAGADO AUTOMÁTICO

Esta parrilla incluye una función de apagado automático. Si se deja la unidad conectada y encendida (ON), la pantalla mostrará ON. Luego de una hora, la parrilla se apagará automáticamente y aparecerán guiones en la pantalla.

## ALIMENTOS A LA PARRILLA

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

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

3. Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la placa inferior de la parrilla precalentada. Este modelo de plancha generalmente sirve para 2 a 4 porciones.
4. Cierre la tapa.

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

5. Para seleccionar el tiempo de cocción deseado, presione el botón de aumentar (+). El tiempo cambia en incrementos de un minuto. En la pantalla digital se indicará el tiempo seleccionado.

**Nota:** El tiempo se puede modificar en cualquier momento en incrementos de un minuto tocando los botones de aumentar (+) o disminuir (-) reiteradamente. El tiempo mínimo de cocción es de 1 minuto; el máximo es de 20 minutos.

6. Una vez transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, los alimentos deberían estar listos. Su parrilla emitirá un sonido para indicar que cocinando es completo.

7. Abra la tapa cuidadosamente con la ayuda de agarraderas o manoplas para hornear.
8. Retire los alimentos con la espátula de plástico proporcionada.

**Nota:** Utilice siempre utensilios de plástico, nailon o madera que sean resistentes al calor para no rayar la superficie antiadherente de las placas. Nunca utilice pinchos de metal, pinzas, tenedores o cuchillos.

9. Al terminar de cocinar, presione el botón de encendido/apagado (I/O) y desconecte la parrilla.

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

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

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

## 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
<b>CARNE</b>		
Hamburguesas 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos	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	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)

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
<b>CARNE</b>		
Tocino	6 – 8 minutos	Cocinar hasta estar crujiente
Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas	4 – 6 minutos	Cocción a 71 °C (160 °F)
Chuletas de cordero, lomo	5 – 7 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
<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)
<b>PESCADO</b>		
Filetes de tilapia 170,1 g (6 oz)	5 – 7 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Filete de trucha 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Filete de salmón 226,8 g (8 oz) por pieza	5 – 7 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Bistec de salmón 226,8 g (8 oz)	7 – 9 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Bistec de atún 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Langostinos	3 – 4 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)

**Tenga en cuenta:** Para asegurarse de que su 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 PLANCHA

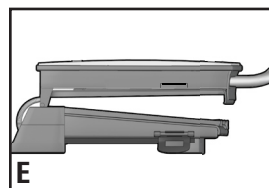
Los siguientes valores se deben usar como guía únicamente. Los tiempos sugeridos corresponden a la capacidad completa de la plancha. El tiempo de cocción depende del grosor del alimento. Introduzca un tenedor en el centro del alimento para comprobar si está listo. (Tenga cuidado de no tocar la placa 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

### USO DE LA POSICIÓN DE BISAGRA DE TRABA

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 plancha 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 PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA.
3. Levante el tirador de la tapa de la plancha hacia arriba y adelante a la posición de traba de la bisagra flotante y de traba.



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

### CONSEJOS PARA ASAR A LA PLANCHA

- Para impedir la pérdida de calor y generar una cocción pareja, no abra la tapa de la plancha frecuentemente durante la cocción.
- No llene la plancha 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 plancha 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 plancha o marine los alimentos antes de cocinarlos.

## Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Acuda a personal autorizado en caso de necesitar servicio.

### LIMPIEZA

1. Antes de limpiar, desenchufe la plancha de la toma de corriente de la pared y deje que se enfríe.

**Importante: Las resistencias seguirán estando encendidas hasta presionar el interruptor de encendido/apagado o hasta desenchufar el electrodoméstico.**

2. Coloque una bandeja de goteo debajo del frente de la plancha (**vea la ilustración D**). Use la espátula de plástico para raspar el exceso de grasa y las partículas de alimentos que queden en las placas de la plancha; el escurrimiento caerá en la bandeja de goteo. Seque las placas con una toalla de papel o esponja para evitar que la grasa gotee sobre la superficie de trabajo al retirar las placas.

3. Retire las placas según se indica en la sección COMO USAR (**vea las ilustraciones B y C**). Para limpiar las placas de la parrilla, lávelas con agua templada en jabón; séquela bien con una toalla de papel.

4. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua templada en jabón; séquela bien con una toalla de papel.

5. Vuelva a instalar las placas de la parrilla (**vea las ilustraciones B y C**), y asegúrese de que estén firmemente sujetas a la estructura de la plancha.

**Nota:** Las placas removibles de la parrilla se pueden lavar en un lavavajillas. Si lava las placas de la plancha en una máquina lavaplatos, limpie el lado no recubierto con una toalla de papel para evitar que se decolore. El detergente del lavavajillas puede provocar oxidación del lado no recubierto de la placa de la plancha. Esto no es nocivo y puede retirarse con una toalla húmeda.

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

**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.**

7. 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 plancha en agua ni en ningún otro líquido.**

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

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

### ALMACENAMIENTO

- Siempre asegúrese de que la plancha 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 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, 5 minutos antes de cocinar cualquier alimento.
Hay acumulación de comida en las placas de la parrilla.	No se limpió la parrilla correctamente después de usarla.	Use esponjillas de nailon y agua caliente en jabón para limpiar las placas de la parrilla. No use esponjillas de lana de acero ni limpiadores abrasivos para limpiar la parrilla.
El alimento está seco y quemado.	El alimento se ha cocinado en exceso.	Dado que la parrilla cocina de ambos lados, los alimentos se cocinan mucho más rápidamente que en una sartén o en un asador. Use la TABLA DE ASAR como guía y controle el alimento cuando haya pasado el tiempo más bajo establecido en la tabla.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La plancha no enciende.	La plancha no está enchufada.	Compruebe que el electrodoméstico esté enchufado en un tomacorriente que funcione y que el botón de encender/apagar (I/O) esté en la posición de encendido (I).
La parrilla tiene manchas blancas.	El agua de fregar se ha secado sobre la superficie de las placas de la parrilla.	Seque la placa inmediatamente después de lavarla.

## RECETAS

### FILETES ASADOS CON SABOR ASIÁTICO

¼ taza de cebolla picada

1 cda. de jengibre picado fino

¼ taza de salsa de soya baja en sodio

¼ taza de vinagre de vino de arroz

1 cda. aceite de ajonjolí

2 filetes de lomo, alrededor de 6 a 8 oz., cada uno

¼ cda. sal kosher

1/8 cda. pimienta de ajo

¼ taza cebollino tajado

2 cda. pimiento rojo picado

Precaliente la parrilla en el nivel más alto durante por lo menos 8 minutos.

Combine los primeros 5 ingredientes en un tazón pequeño; revuelva para mezclarlos.

Cúbralos y colóquelos a un lado.

Sazone los filetes con la sal kosher y la pimienta de ajo. Colóquelos sobre la parrilla precalentada.

Cierre la parrilla y cocine los filetes al término que desee.

Retire los filetes al plato de servir. Esparza el cebollino y el pimiento rojo por encima.

Rocíe con la salsa de jengibre que había preparado.

Prepara 2 porciones.



## **CHULETAS DE CORDERO ASADAS CON SALSA DE PIÑA Y MANGO**

½ taza de mango fresco cortado en cubitos  
½ taza de piña fresca cortada en cubitos  
¼ taza de chalote picado  
¼ taza de pimiento rojo cortado en cuadritos  
2 cda. perejil italiano picado  
1 cda. de azúcar  
½ cda. pimienta de ajo  
¼ cda. comino molido  
¼ taza de jugo de lima fresco  
4 chuletas de cordero, cortadas alrededor de 1¼-pulgada de ancho (alrededor de 1 lb.)  
Aceite de oliva  
¼ cda. sal kosher  
⅛ cda. pimienta de ajo  
Precaliente la parrilla en el nivel más alto durante por lo menos 8 minutos.  
Combine los primeros 9 ingredientes en un tazón pequeño; revuelva para mezclarlos.  
Cúbralos y colóquelos a un lado.  
Unte las chuletas con aceite de oliva y sazónelas con la sal kosher y la pimienta de ajo.  
Coloque las chuletas sobre la parrilla precalentada.  
Cierre la parrilla y cocine las chuletas por 12 minutos o hasta lograr el termino que desee.  
Retire las chuletas al plato de servir. Sirva con la salsa que había preparado.  
Prepara 4 porciones.

## **CHURRASCO**

1 cda. mezcla de sazón Adobo  
1 cda. cebolla seca finamente picada  
½ cda. escamas de pimienta seca  
½ cda. pimiento con ajo  
¾ lb. bistec de falda de res  
En un tazón pequeño, combine los condimentos. Rocíe uniformemente en ambos lados del bistec. Refrigérela mientras se precalienta la parrilla.  
Cocine de 3 a 5 minutos, hasta el punto de cocción deseado.  
Corte en tiras para servir.  
Rinde 2 porciones.

## **NOTES / NOTAS**

## **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](http://www.prodprotect.com/applica), or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

#### **What does your warranty not cover?**

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

#### **How does state law relate to this warranty?**

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

## **¿NECESITA AYUDA?**

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame gratis al número "800" que aparece en la cubierta de este manual. No devuelva el producto al establecimiento de compra. No envíe el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web que aparece 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 materiales o de mano de obra. Aplica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor 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 nuevo o restaurado de fábrica, parecido al original.

#### **¿Cómo se obtiene el servicio necesario?**

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha 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 gratis al número 1-800-231-9786, para obtener información relacionada al servicio de garantía.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame gratis 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 original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque relacionados con el reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (sin embargo, por favor observe que algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de los daños y perjuicios indirectos ni incidentales, de manera que esta restricción podría no aplicar a usted).

#### **¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?**

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.



2009/4-13-72E/S

Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

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

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