

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



George Foreman GR0072P Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GR0072P](#)



[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



Customer Care Line:

USA/Canada
1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA / Canada)

Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)

1-800-738-0245



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

Model

Modelo

☐ 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 (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 in 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 is no need to remove the cover. Repair should be done only by authorized personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from using a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords may be used if care is exercised in the following ways:
 - 1) The marked electrical rating of the cord and extension cord should be at least as high as the rating of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded type, use a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on or abused.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by authorized 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)
- Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

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



4

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

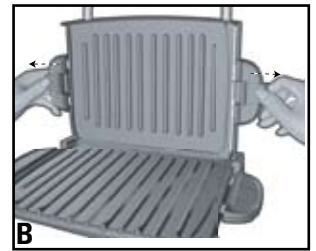
- Remove all packing material and any stickers.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/application
- Wash removable parts and/or accessories in the section of this manual.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge, dry with a clean cloth or paper towels.
- Select location where grill will be used, leave the grill and wall to allow heat to flow without obstruction.

ATTACHING THE GRILL PLATES

Important: This appliance should always be used with the grill plates attached.

Note: When the plates are attached correctly, the grill will not release the bottom release handles when the grill is closed.

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



2. Place drip tray under the bottom grill plate.
- Important:** When attaching the grill plates, they must be securely attached to the grill.

PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.
2. Unwind cord and plug it into a standard electrical outlet.
3. Press On/Off (I/O) button to turn the grill on; the display will show the preheat time.

5

4. 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.
5. Once temperature is set, press the MODE button. The digital display will show the default preheating time of 5 minutes.
6. 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

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

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

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

Note: Do not overload grill.

5. 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.

6. After selected cooking time, food should be done. Your grill will beep to indicate cooking is complete.
7. Using pot holder or oven mitts carefully open lid.
8. 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.

9. 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.

10. 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 guide for grilling food. Cooking times will depend upon thickness of food. Use a meat thermometer as a test for doneness. If the food is overcooked, it will be dry and tough. To avoid overcooking the food.

FOOD	COOKING TEMPERATURE
MEAT	
Hamburger (5 oz.)	425°F
Frozen hamburgers (5 oz.)	425°F
Flank steak (¾ lb.)	425°F
Skirt steak (½ lb.)	425°F
NY strip steak (shell steak) (6 oz.)	425°F
Beef tenderloin (5 oz.)	425°F
Beef kabobs	425°F
Pork loin chops, boneless	400°F
Pork loin chops, bone in	425°F
Sausage, link or patty	325°F
Hot dogs	375°F
Bacon	375°F
Smoked pork loin chops, boneless	325°F
Lamb chops, loin	375°F

FOOD	COOKING TEMPERATURE	COOKING TIME	COMMENTS
POULTRY			
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	375°F	11 – 13 minutes	Cooked to 170°F
Chicken tenderloins (4 to 6 pieces)	350°F	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F
Turkey tenderloin (¾ lb.)	350°F	9 – 11 minutes	Cooked to 170°F
Turkey burgers (5 oz.)	350°F	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F
FISH			
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	375°F	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F
Trout fillet (6 oz.)	375°F	4 – 6 minutes	Cooked to 145°F
Salmon fillet (8 oz. piece)	375°F	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F
Salmon steak (8 oz.)	375°F	7 – 9 minutes	Cooked to 145°F
Tuna steak (6 oz.)	375°F	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	
	°F	°C	°F	°C
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

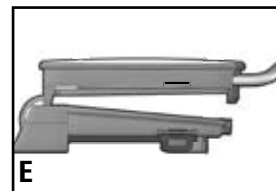
The following are meant to be used as a guideline. Cooking time will depend upon thickness of food. The food to test for doneness. (Be careful not to overcook. If longer cooking, check periodically to avoid overcooking.)

FOOD
Asparagus spears
Bell peppers, assorted colors cut into ½-inch rings
Mushrooms, thickly sliced
Onion slices, ½-inch
Potato slices, ½-inch
Portabella mushrooms, 3-inch diameter
Zucchini slices, ½-inch
Fresh pineapple slices, ½-inch

USING THE LOCKING HINGE POSITION

This feature keeps upper grill plate above food.

1. This grill has a unique hinge that allows the upper grill plate to lift above the food being grilled. This allows for even cooking of thick items like hamburgers.
2. If the grill is not hot, preheat grill following instructions.
3. Lift handle of the grill cover up and forward to the locking hinge.



4. Lower the grill cover to the closed position. The upper grill plate will lift above the food (E).
5. Allow food to cook for the recommended time.
6. For even browning, flip one sandwich or burger every 1/2 inch thickness of each side.

GRILLING TIPS

- To prevent heat loss and promote even cooking, preheat the grill while cooking.
- Do not overfill grill; it will hold 2 to 4 servings.
- When first cooking a particular food, check for doneness at the suggested time; if necessary, adjust timer up or down.
- If cooking more than one piece of food, try to cook them together.
- Remember that since grill is cooking from both sides, cooking time will be shorter than expected. Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings 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.

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.

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 C
Finish on grill plates is scratched or has cut marks.	Metal utensils have been used.
The indicator light turns on and off.	The heating elements are cycling.
Grill marks on food are very light. The food looks steamed.	Grill was not fully preheated before cooking.
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.
Grill plate has white spots on it.	The water from the drip tray has dried on the surface of the grill plate.

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 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 del tomacorriente.
- 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 este aparato)
Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (solo se puede conectar en un tomacorriente polarizado en un solo sentido). Si el tomacorriente no es polarizado, inviértalo y si aun así no funciona, consulte a 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 la remoción de la cubierta exterior del motor, se requiere la remoción de la cubierta exterior del motor. Este producto no contiene piezas de repuesto. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por un técnico autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe de proporcionar con un cable de conexión (separable), a fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y uno puede utilizar si toma el cuidado de seguir las siguientes instrucciones:
 - 1) El régimen nominal del cable separable debe ser como mínimo, igual al del régimen nominal del cable de conexión.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de tres alambres de conexión debe ser utilizado.
 - 3) Uno debe de acomodar el cable más largo en el mostrador o de la mesa, para evitar que alguien se tropiece.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión, se debe de seguir las siguientes instrucciones:
 - 1) El régimen nominal del cable separable debe ser como mínimo, igual al del régimen nominal del cable de conexión.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de tres alambres de conexión debe ser utilizado.
 - 3) Uno debe de acomodar el cable más largo en 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.



- 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

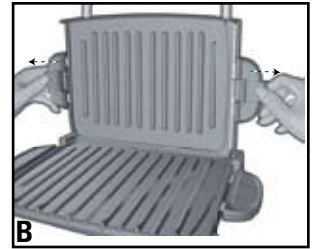
- Elimine todo el material de embalaje y las etiquetas.
- Retire y conserve el material de lectura.
- Vaya a www.prodprotect.com/applica para obtener información sobre el producto.
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios con agua y jabón. Consulte la sección LIMPIEZA de este manual.
- Desempolve las placas de la parrilla con un paño suave o con toallas de papel.
- Seleccione el lugar donde se utilizará este aparato, asegurándose de que haya espacio entre la parte de atrás del aparato y la pared, los armarios y paredes.

COMO INSTALAR LAS PLACAS DE LA PARRILLA

Importante: Este electrodoméstico siempre debe utilizarse con las placas de la parrilla bien colocadas.

Nota: Cuando las placas están ajustadas correctamente, las asas de liberación de arriba y de abajo al cerrarse se alinean.

1. Inserte en forma segura las placas superior e inferior en los tiradores de liberación de las placas de la parrilla. Asegure las placas (**B y C**).



2. Coloque la bandeja de goteo en la parte delantera de la parrilla. **Importante:** Al instalar la bandeja de goteo, asegure cada lado de las manguetas para que estén 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.
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
 8. Retire los alimentos con la espátula de plástico
- Nota:** Utilice siempre utensilios de plástico, para no rayar la superficie antiadherente de las pinzas, tenedores o cuchillos.
9. Al terminar de cocinar, presione el botón de la parrilla.

Importante: Los elementos de calentamiento con interruptor de encendido/apagado (I/O) o hasta

10. Deje que la bandeja de goteo se enfríe antes de limpiar la parrilla. Lave y seque la bandeja de goteo.

Precaución: No retire las placas de la parrilla caliente. Siempre deje que se enfríen a temperatura ambiente antes de 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	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
CARNE			
Hamburguesa 141,75 g (5 oz)	425 °F	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)	425 °F	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)	425 °F	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)	425 °F	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)	425 °F	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)	425 °F	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Pinchos de carne de res	425 °F	5 – 7 minutos	Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Chuletas de lomo de puerco, deshuesadas	400 °F	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a 71 °C (160 °F)
Chuletas de lomo de puerco, con hueso	425 °F	4 – 6 minutos	1,27 cm (½ pulgada) de grosor Cocción a 71 °C (160 °F)

ALIMENTO	TEMPERATURA
Embutido, salchichita o pati	325 °F
Hot dogs	375 °F
Tocino	375 °F
Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas	325 °F
Chuletas de cordero, lomo	375 °F
AVES	
Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel 226,8 g (8 oz)	375 °F
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	350 °F
Lomo de pavo 340,19 g (¾ lb)	350 °F
Hamburguesas de pavo 141,75 g (5 oz)	350 °F
PESCADO	
Filetes de tilapia 170,1 g (6 oz) c/u	375 °F
Filete de trucha 170,1 g (6 oz)	375 °F
Filete de salmón 226,8 g (8 oz) por pieza	375 °F
Bistec de salmón 226,8 g (8 oz)	375 °F
Bistec de atún 170,1 g (6 oz)	375 °F
Langostinos	375 °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

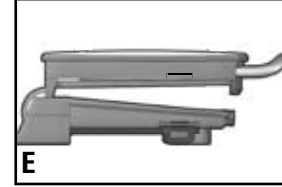
Los siguientes valores se deben usar como guía únicamente. Los tiempos sugeridos corresponden a la capacidad completa de la plancha. El tiempo de cocción depende del grosor del alimento. Introduzca un tenedor en el centro del alimento para comprobar si está listo. (Tenga cuidado de no tocar la placa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

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO PARA ASAR A LA PLANCHA
Racimos de espárragos	350 °F	4 – 6 minutos
Pimientos, diversos colores cortados en aros de 1,27 cm (½ pulgada)	350 °F	5 – 7 minutos
Hongos, en rebanadas gruesas	350 °F	4 – 5 minutos
Rebanadas de cebolla, 1,27 cm (½ pulgada)	350 °F	5 – 7 minutos
Rebanadas de papa, 1,27 cm (½ pulgada)	350 °F	15 – 18 minutos
Hongos portobello, 7,62 cm (3 pulgadas) de diámetro	350 °F	4 – 6 minutos
Rebanadas de zucchini, 1,27 cm (½ pulgada)	350 °F	3 – 4 minutos
Rodajas de piña fresca, 1,27 cm (½ pulgada)	350 °F	2 – 4 minutos

USO DE LA POSICIÓN DE BISAGRA DE TRABA

Esta característica mantiene la placa superior se encuentra en la placa inferior de la parrilla.

1. Esta rejilla tiene una bisagra exclusiva que según el grosor del alimento que se está a en forma pareja sobre las hamburguesas.
2. Si la plancha no está caliente, precaliente PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA.
3. Levante el tirador de la tapa de la plancha traba de la bisagra flotante y de traba.



4. Baje la tapa de la plancha sobre el alimento.
5. Deje cocinar el alimento.
6. Para obtener un sabor más intenso, asar a la plancha es importante que...

CONSEJOS PARA ASAR A LA PLANCHA

- Para impedir la pérdida de calor y generar un sabor más intenso, limpie la plancha frecuentemente durante la cocción.
- No llene la plancha en exceso.
- Al cocinar por primera vez un alimento espere unos minutos antes del tiempo sugerido; si es necesario, realice un control.
- Si cocina más de un trozo de alimento, intercallos los alimentos.
- Recuerde que, dado que la plancha cocina alimentos típicamente más corto que lo esperado. Precaución.
- Para obtener un sabor más intenso, agregue un poco de aceite 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

PROBLEMA	CAUSA
Las terminaciones de las placas de la parrilla tienen marcas de cortes.	Se han utilizado utensilios de metal.
La luz indicadora se enciende y se apaga.	Los elementos calefactores están en ciclo.
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 correctamente la parrilla antes de usarla.
El alimento está seco y quemado.	El alimento cocinado en la parrilla no está listo.

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

¼ cda. sal kosher

1/8 cda. pimienta de ajo

¼ taza cebollino tajado

2 cda. pimienta roja picado

Precalente la parrilla en el nivel más alto durante 5 minutos.

Combine los primeros 5 ingredientes en un tazón pequeño.

Cúbralos y colóquelos a un lado.

Sazone los filetes con la sal kosher y la pimienta de ajo.

Precalente la parrilla.

Cierre la parrilla y cocine los filetes al término de 4 minutos.

Retire los filetes al plato de servir. Esparza el cebollino.

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 pimienta 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
- 1/8 cda. pimienta de ajo

Precalente 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. pimienta 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.

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, Applica'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 r gratis al número "800" que aparece en la el producto al establecimiento de compra fabricante ni lo lleve a un centro de servicio que aparece en la cubierta de este manual.

Dos años de garantía limitada

(Aplica solamente en Estados Unidos o C

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto d no se responsabiliza por ningún costo producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha origi

¿Qué clase de asistencia recibe el consu

- El consumidor recibe un producto de n fábrica, parecido al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como com
- Se puede visitar el sitio web de asiste www.prodprotect.com/applica, o se p 1-800-231-9786, para obtener informac
- Si necesita piezas o accesorios, por fa

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los daños al producto ocasionados po
- Los daños ocasionados por el mal uso
- Los productos que han sido alterados
- Los productos utilizados o reparados f
- Las piezas de vidrio y demás accesorio
- Los gastos de tramitación y embarque producto
- Los daños y perjuicios indirectos o ino observe que algunos estados no perm daños y perjuicios indirectos ni incide podría no aplicar a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con es

- Esta garantía le otorga derechos legal tener otros derechos que varían de un



R12009/4-13-72E/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