

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



George Foreman GR12 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GR12](#)



[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



? USA/Canada 1-800-231-9786
www.prodprotect.com/applica

Accessories/Parts (USA/Canada)
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)
1-800-738-0245

Register your product online at
www.prodprotect.com/applica,
for a chance to WIN \$100,000!
For US residents only

Registre su producto por Internet en
www.prodprotect.com/applica
y tendrá la oportunidad de
GANAR \$100,000!
Solamente para residentes de EE,UU

Model
Modelo

GR12

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, then remove plug from wall outlet.
- Do not use this appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one risk of electric shock, this plug is intended the plug does not fit fully into the outlet, qualified electrician. Do not attempt to m

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with of the outer cover. To reduce the risk of the outer cover. There are no user-service by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detach reduce the risk resulting from becoming
- b) Longer detachable power-supply cords used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord
 - 1) The marked electrical rating of the or extension cord should be at least of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded be a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged countertop or tabletop where it can over.

Note: If the power supply cord is damaged In Latin America, by an authorized service

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Grill cover (lid)
2. Grill plates
- † 3. Drip tray [white] (Part # 21516W)
- † 4. Spatula (Part # 20147)
5. Preheat indicator light (not shown)
6. Power cord

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to use:

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any other debris.
- Remove and save literature.
- Wash removable parts as instructed in the manual.
- Wipe grill plates with a damp cloth, then dry with a soft cloth or paper towels.
- Select location where unit is to be used. Allow unit and wall to allow heat to flow.

DRIP TRAY

Place the drip tray under the front slope of the grill.

PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.
2. Unwind cord and plug into standard wall outlet.
3. The preheat indicator light comes on.
4. Allow the grill to preheat for at least 5 minutes. Use a kitchen timer.

GRILLING

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

Note: Aerosol cooking spray should not be used. Use sprays that allow spray to come out of can but do not block their efficiency.

3. Carefully place foods to be cooked on the grill plates.

Note: Do not overload grill.

4. Use suggested cooking times found in the manual. If desired, use a kitchen timer.

Important: Do not leave the appliance unattended.

5. After selected time, the food should be cooked.
6. Using a pot holder, carefully open the grill.
7. Remove cooked food using plastic spatula.

Note: Always use heatproof plastic, not metal, on the nonstick surface of grill plates. Never use metal utensils.

Important: Heat continues to be ON until power is removed.

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

Note: Be sure the liquid in drip tray has cooled before attempting to move it.

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.

	Rare 145°F	Medium 160°F	Well 170°F
Salmon filet	2½ min	3 min	4½ min
Salmon steak	4 min	6 min	10 min
Sword fish	7 min	9 min	10 min
Tuna steak	6 min	8 min	10 min
White fish	4 min	5½ min	7 min
Shrimp	1½ min	2½ min	3½ min
Turkey burgers (4 oz.)	7 min	8 min	9 min
Turkey burgers (8 oz.)	8 min	9 min	10 min
Pork loin		5 min	6 min
Hamburgers (4 oz.)	7 min	8 min	9 min
Hamburgers (8 oz.)	8 min	9 min	10 min
Chicken breasts (boneless/skinless)			9 min
Link sausage		4 min	5 min
Sliced sausage (¾" thick)		6 min	7 min
Fajita beef (½" thick slices)	1½ min	2 min	2½ min
T-bone steak	8 min	9 min	10 min
NY strip steak	4 min	7 min	10 min
Flank steak	7 min	8 min	10 min
Onions & peppers (brush with oil)			8½ min

Please note: To be sure your food is fully cooked, follow the following guidelines. Using a meat thermometer, insert the meat thermometer into the center of the food. Make sure the thermometer is not touching the bone.

FOOD TO BE COOKED	MEDIUM
Chicken Breast	
Chicken Thigh	
Beef / Lamb / Veal	160°F
Pork	
Reheated cooked meats and poultry	

GRILLING TIPS

- To prevent heat loss and for even cooking, do not overfill grill.
- When first cooking a particular food, cook for a shorter time before suggested time; if necessary, check for doneness.
- When cooking several pieces of food, cook for a longer time and thickness.
- Remember that since grill is cooking several pieces, cooking time may be shorter than expected. Watch carefully.
- For added flavor, add dry seasoning before cooking.

Important: Use only silicone, plastic and metal utensils on the grill. Silicone utensils are especially recommended for use with the high temperature.

CARE AND CLEANING

CLEANING

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

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

Important: Heat continues to be ON until grill is unplugged.

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

3. Use a warm, soapy sponge to wipe plates clean, then rinse sponge and wipe again to remove any soapy residue. Dry thoroughly with an absorbent paper towel.

4. Empty drip tray and wash in warm, soapy water; dry thoroughly with a paper towel.

5. 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.

6. 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.

7. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed 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.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Finish on grill plates has cut marks.	Metal utensils have been used.
Grill marks on food are very light.	Grill was not heated properly.
There is food buildup on grill plates.	Grill not cleaned properly.
Food is dry and burnt.	Food is overcooked.
Grill does not turn on.	Grill is not plugged in.

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 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, retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad en la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de lesiones eléctricas, por favor no trate de remover este tornillo. Este tornillo no es una pieza reparable por el consumidor. Toque este tornillo solo por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe de proporcionar con un cable de alimentación de fin de reducir el riesgo de tropezar o caerse.
- b) Existen cables eléctricos más largos que el estándar. Este cable puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión:
 - 1) El régimen nominal del cable separable debe ser al menos el mismo que el del régimen nominal del aparato.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, asegure el cable con tres alambres de conexión a tierra.
 - 3) Uno debe de acomodar el cable en un lugar seguro, como el mostrador o de la mesa, para evitar que tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es demasiado largo, consulte a personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



1. Tapa de la parrilla
2. Placas de la parrilla
- † 3. Bandeja de goteo [blanco] (Pieza N° 21516W)
- † 4. Espátula (Pieza N° 20147)
5. Luz indicadora de precalentamiento (no mostrado)
6. Cable de corriente

Nota: † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor

Como usar

Este producto es para uso doméstico.

PRIMEROS PASOS

- Elimine todo el material de embalaje.
- Retire y conserve el material de limpieza.
- Lave la bandeja de goteo y espátula 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 el producto, asegurándose de haber dejado suficiente espacio entre la parte de atrás del producto y la pared para que el calor fluya sin dañar armarios y paredes.

BANDEJA DE GOTEO

Coloque la bandeja de goteo debajo de las placas de la parrilla inferior de la parrilla.

PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA

1. Cierra la tapa de la parrilla.
2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente.
3. La luz indicadora de precalentamiento indica que los elementos de calefacción han sido precalentados.
4. Precaliente la parrilla por lo menos 5 minutos antes de usar un cronómetro de cocina.

ALIMENTOS A LA PARRILLA

1. Con un agarrador, abra cuidadosamente la tapa de la parrilla.
2. Antes del primer uso, aceite ligeramente las placas.

Nota: Nunca use rociadores de cocina sobre las placas. Los químicos de los rociadores reducen la eficiencia de las placas.

3. Coloque cuidadosamente los alimentos en la parrilla precalentada. Cierre la tapa de la parrilla.

Nota: No sobrecargue la placa de cocinar.

4. Use los tiempos de cocción sugeridos en el manual de instrucciones de ASAR en la página 14. Si desea, puede usar un cronómetro de cocina.

Importante: No deje el electrodoméstico encendido cuando no esté en uso.

5. Después del tiempo seleccionado, abra la tapa de la parrilla.
6. Con un agarrador, abra cuidadosamente la tapa de la parrilla.
7. Retire el alimento cocinado con la espátula.

Nota: Siempre utilice utensilios de plástico, nylon o madera resistentes al calor para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas para asar. Nunca use pinchos, pinzas, tenedores o cuchillos de metal.

Importante: La parrilla permanece encendida (ON) hasta que uno la desconecta.

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

Nota: Asegúrese de que el líquido en la bandeja de goteo se haya enfriado.

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.

	Medio crudo 145°F	Medio cocido 160°F	Bien cocido 170°F
Filete de salmón	2½ min	3 min	4½ min
Lomo de salmón	4 min	6 min	10 min
Pez espada	7 min	9 min	10 min
Lomo de atún	6 min	8 min	10 min
Pescado blanco	4 min	5½ min	7 min
Camarones	1½ min	2½ min	3½ min
Hamburguesas de pavo (4 oz)	7 min	8 min	9 min
Hamburguesas de pavo (8 oz)	8 min	9 min	10 min
Lomo de cerdo		5 min	6 min
Hamburguesa (4 oz)	7 min	8 min	9 min
Hamburguesa (8 oz)	8 min	9 min	10 min
Pechugas de pollo (sin hueso/sin piel)			9 min
Salchicha		4 min	5 min
Salchicha cortada (¾" de gruesa)		6 min	7 min
Fajitas de res (tiras de ½" de grosor)	1½ min	2 min	2½ min
Bistec de lomo con hueso	8 min	9 min	10 min
Bistec angosto de lomo	4 min	7 min	10 min
Bistec de falda	7 min	8 min	10 min
Cebollas y chiles verdes (untados de aceite)			8½ min

Tenga en cuenta: Para asegurarse de que la carne está bien cocinada, el Departamento de Agricultura (Department of Agriculture, USDA) recomienda usar un termómetro para carnes para comprobar la temperatura interna. Coloque el termómetro para carnes en el centro de la carne y asegúrese de que el termómetro no toque el hueso.

ALIMENTO PARA COCINAR	TÉRMINO
Pechuga de pollo	
Muslo de pollo	
Carne de res/Cordero/Ternera	160 °F
Puerco	
Carne de res y ave cocinadas recalentadas	

CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA

- Para impedir la pérdida de calor y goteo, limpie la parrilla frecuentemente durante el uso.
- No llene la parrilla en exceso.
- Al cocinar por primera vez un alimento nuevo, cocine el alimento un tiempo adicional listo varios minutos antes del tiempo sugerido en el temporizador con el botón de control de tiempo.
- Si cocina más de un trozo de alimento a la vez, cocine trozos similares.
- Recuerde que, dado que la parrilla es eléctrica, la cocción será típicamente más corta que la de carbón. Evite cocinar en exceso.
- Para obtener un sabor más intenso, marine los alimentos antes de asar a la parrilla o marine los alimentos en un líquido de marinado.

Importante: Para cocinar en esta parrilla eléctrica, use platos de plástico o silicona. Se recomienda usar platos que no se descolorean ni se derriten a altas temperaturas.

Cuidado y limpieza

LIMPIEZA

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

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

Importante: La parrilla permanece encendida (ON) hasta que uno la desconecta.

2. Coloque una bandeja de goteo debajo del frente de la parrilla. Use la espátula de plástico para raspar el exceso de grasa y las partículas de alimentos que queden en las placas de la parrilla; el escurrimiento caerá en la bandeja de goteo.
3. Limpie las placas de la parrilla con una esponja y agua tibia jabonada. Enjuague la esponja y repase las placas para limpiar todo residuo de jabón. Seque bien con papel de toalla absorbente.
4. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua templada en jabón; séquela bien con una toalla de papel.
5. Para eliminar las acumulaciones difíciles, use una esponjilla de nailon o no metálica para limpiar las placas de la parrilla.

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

6. Para limpiar la tapa de la parrilla, limpie con una esponja húmeda templada y seque con un trapo seco suave.

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

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

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

ALMACENAMIENTO

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

DETECCIÓN DE FALLAS

PROBLEMA	CAUSA
Las terminaciones de las placas de la parrilla tienen marcas de cortes.	Se han usado cuchillos de m...
Las marcas del asado a la parrilla en los alimentos son muy leves.	No se precalentó la parrilla o se usó antes de...
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 no se calentó lo suficiente o se quemó en...
La parrilla no enciende.	La parrilla 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, Applicia'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/applicia, 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 al número "800" que aparece en la cubier establecimiento de compra. No envíe el p centro de servicio. También puede consul este manual.

Dos años de garantía limitada (Aplica solamente en Estados Unidos o C

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto d responsabiliza por ningún costo que e

¿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 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/applicia, o se p 1-800-231-9786, para obtener informac
- Si necesita piezas o accesorios, por f

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los daños al producto ocasionados p
- Los daños ocasionados por el mal uso
- Los productos que han sido alterados
- Los productos utilizados o reparados
- Las piezas de vidrio y demás accesor
- Los gastos de tramitación y embarque
- Los daños y perjuicios indirectos o in algunos estados no permiten la exclu indirectos ni incidentales, de manera

¿Qué relación tiene la ley estatal con es

- Esta garantía le otorga derechos lega otros derechos que varían de una reg



2008/7-21-59E/S

Copyright © 2008 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