

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



George Foreman GR1100GM Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GR1100GM](#)



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

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

GEORGE FOREMAN®

HEALTHY COOKING



Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)

1-800-738-0245

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

Model

Modelo

GR1100GM

Please Read and Save this Use and Care Book.

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.
- To disconnect, turn any control to OFF (O), then remove plug from wall outlet.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- Be sure that removable plates are assembled and fastened properly.
- The appliance is only to be operated in the closed position.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit only one way into the outlet. 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.

TAMPER-RESISTANT SCREW

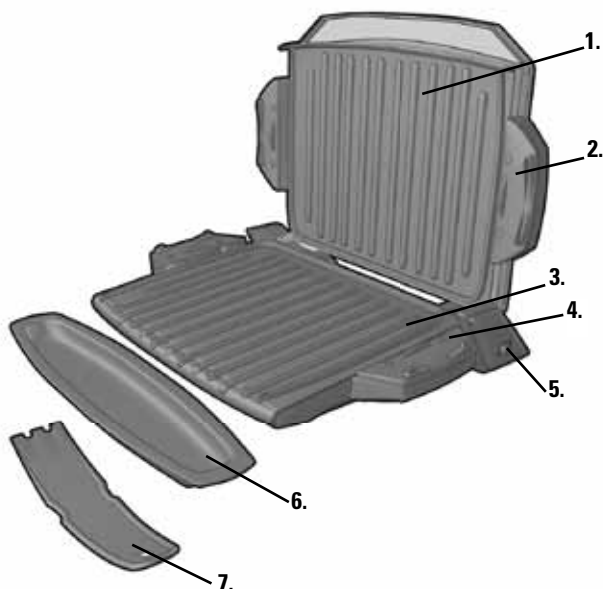
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw on the back of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the outer cover. There are no user-serviceable parts. For service, contact an authorized service technician.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords should be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord should be at least as great as the marked rating of the appliance cord.
 - 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 can be pulled on or unplugged from the outlet without pulling on the appliance or tabletop where it can be pulled on or unplugged from the outlet.

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



- † 1. Grill plate (upper) (Part # 322H9-01-G-1)
- 2. Upper grill plate release handles (both sides)
- † 3. Grill plate (lower) (Part # 322H9-02-G-1)
- 4. Lower grill plate release handles (both sides)
- 5. On/Off (I/O) switch
- † 6. Drip tray (Part # 1225B-05-B)
- † 7. Spatula (Part # 1925B-01-B)
- 8. Adjustable angle stand (behind grill)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and, if applicable, save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/application for more information go to www.georgeforeman.com
- Wash all removable parts and/or accessories.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge, dry with a clean cloth or paper towel.
- Select a dry, level location where your grill will be used. Leave a gap between the back of grill and wall to allow for ventilation and walls.

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 automatically lock and bottom release handles when the grill is closed.

Caution: Attach plates when the appliance is unplugged. Securely attach the top and bottom grill plates to the front of the appliance on each side of the plates.

DRIP TRAY

Place the drip tray under the front sloped section of the grill.

USING THE ADJUSTABLE ANGLE STAND

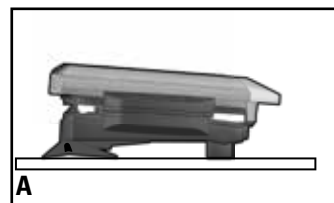
The adjustable angle stand is found at the back of the grill and can be used in 2 positions:

- The short stand that allows the appliance to be used in a vertical position is used for pressing Panini, as well as other sandwiches.

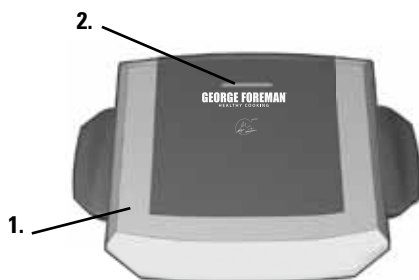
Note: It is not necessary to use the drip tray when using the short stand.

- The long stand tilts the grill at an optimal angle to allow the fat from the food being cooked into the drip tray.

Important: Make sure the drip tray is placed in the correct position.



- 1. Grill cover
- 2. Preheat indicator light



1. To change the position of the adjustable angle stand, make sure the grill is unplugged and cool to the touch.
2. Lift the back of the appliance up at around a 45-degree angle and swing the stand out.
3. Make sure the stand is in the desired position (short or long stand); then lower the back of the grill until it rests on the countertop.

PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.
2. Unwind cord and plug into standard electrical outlet.
3. Press the On/Off (I/O) switch on bottom right side of the grill to ON (I) position to begin preheating (C). The preheat indicator light comes on to indicate that the elements are heating.
4. Allow the grill to preheat (approximately 7.5 minutes) before grilling. When the desired temperature is reached, the preheat indicator light will go out.



Note: The preheat indicator light will cycle on and off during cooking to indicate your desired temperature is being maintained.

GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the preheated grill.

Note: The George Tough™ nonstick coating on the plates is designed to work without oil, butter or cooking spray. If desired, you may use oil or butter. However, aerosol cooking spray should never be used; chemicals that allow spray to come out of can build up on the surface of the plates and reduce their efficiency.

2. Carefully place foods to be cooked on lower grilling plate. This grill accommodates up to 6 servings, depending on the size of the food.

Note: Do not overload grill.

3. Close cover and allow food to cook for selected time. If desired, use a kitchen timer.

Note: Use suggested cooking times found in the GRILLING CHARTS on pages 6, 7 and 8.

Important: Do not leave the appliance unattended during use.

4. Light pressure can be used on the handle to press and heat food to your liking.

Important: Do not use heavy pressure on the lid of the grill at any time.

5. After selected time, the food should be done. If you would prefer longer cooking, simply follow the steps, beginning at step 3.
6. Using a pot holder, carefully open the grill cover.
7. Remove cooked food using plastic spatula provided.

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

8. Press On/Off (I/O) switch to turn grill off.

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

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

SUGGESTED GRILLING CHART

The following are meant to be used as a guide of food. Cooking time will depend upon thickness of food. Cooking time will depend upon thickness of food. Use a meat thermometer as a test for doneness. If the food is not done, cook longer to avoid overcooking the food.

FOOD	COOKING TIME
MEAT	
Fresh hamburger (5 oz.)	4 – 6 m
Frozen hamburger (5 oz.)	5 – 6 m
Flank steak (¾ lb.)	6 – 8 m
Skirt steak (½ lb.)	4 – 6 m
NY strip steak / shell steak (6 oz.)	6 – 8 m
Beef tenderloin (5 oz.)	4 – 6 m
Beef kabobs	5 – 7 m
Pork loin chops, boneless	4 – 6 m
Pork loin chops, bone in	4 – 6 m
Sausage, link or patty	4 – 6 m
Hot dogs	4 – 5 m
Bacon	6 – 8 m
Smoked pork loin chops, boneless	4 – 6 m
Lamb chops, loin	5 – 7 m
POULTRY	
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 – 13 m
Chicken tenderloins (4 to 6 pieces)	4 – 6 m

FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
POULTRY		
Turkey tenderloin (½ lb.)	9 – 11 minutes	Cooked to 170°F
Turkey burgers (5 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F
FISH		
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 (6 – 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
SANDWICHES		
Grilled cheese	2 – 3 minutes	Cook until cheese is melted and sandwich is golden
Grilled cheese with tomato tuna, ham or bacon	3 – 4 minutes	Cook until cheese is melted and sandwich is golden

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 it into the center of the food being cooked. 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 guide for grilling food. Cooking time will depend upon thickness of 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 slices
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

GRILLING TIPS

- To prevent heat loss and for even cooking, do not overfill grill.
- Do not overfill grill.
- When first cooking a particular food, check for doneness at suggested time; if necessary, adjust time.
- When cooking several pieces of food, try to cook in batches.
- Remember that since grill is cooking from both sides, cooking time is shorter than expected. Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings before grilling.

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

Care and Cleaning

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

CLEANING

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

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

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

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

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

Note: If washing the plates in a dishwasher, 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.

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

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

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

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

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

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

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

TROUBLESHOOTING

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

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

- Para desconectar, ajuste todo control retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente.
- Asegurese de que las placas removibles se instalen correctamente.
- Este aparato solo debe dejarse funcionar.

**CONSERVE ESTAS
Este aparato eléctrico es para
solamente.**

ENCHUFE POLARIZADO

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 polarizado 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 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 no funciona o está dañado, si está en América Latina, debe ser sustituido por personal calificado por el centro de servicio autorizado.

El producto puede variar ligeramente de



- † 1. Placa de la parrilla removible (superior)
2. Asas de liberación de la placa superior
- † 3. Placa de la parrilla removible (inferior)
4. Asas de liberación de la placa inferior
5. Interruptor de encender/apagar (I/O)
- † 6. Bandeja de goteo (Pieza N° 1225B-05-B)
- † 7. Espátula (Pieza N° 1925B-01-B)
8. Base angular ajustable (detrás de la parrilla)

Nota: † indica piezas desmontables/reemplazables.

1. Tapa de la parrilla
2. Luz indicadora de precalentamiento

1. ←

Como usar

Este producto es para uso doméstico únicamente.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo el material de empaque y cualquier etiqueta que tenga el producto; retire y guarde el material de lectura.
- Por favor, ir a www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía; para información adicional, ir a www.georgeforemancooking.com.
- 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 agua tibia jabonada y enjuague con un paño humedecido. Séquelas bien con un paño suave o con toallas de papel.
- Seleccione el lugar seco, nivelado, donde se utilizará esta parrilla dejando el espacio suficiente entre la parte de atrás del aparato y la pared para permitir que el calor fluya sin dañar armarios y paredes

COLOCACIÓN DE 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.

Precaución: Coloque las placas cuando el electrodoméstico esté frío.

1. Sujete bien las placas superior e inferior de la parrilla del electrodoméstico usando las asas de liberación que están a cada lado de las placas.

BANDEJA DE GOTEO

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

USO DE LA BASE ANGULAR AJUSTABLE

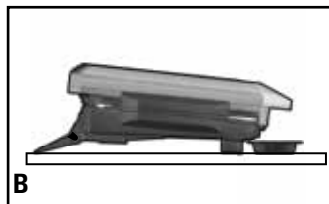
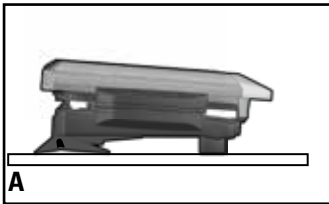
La base angular ajustable se encuentra en la parte de atrás del aparato. Se puede utilizar en 2 posiciones:

- La base corta permite cocinar con el aparato en posición plana (A). Esta posición se utiliza para prensar Panini, al igual que calentar envolturas o sándwiches.

Nota: No es necesario usar la bandeja de goteo cuando se utiliza la parrilla en esta posición.

- La base larga inclina la parrilla al ángulo óptimo para que la grasa se escurra de los alimentos que se cocinan, a la bandeja de goteo debajo de la parrilla (B).

Importante: Asegúrese de que la bandeja de goteo esté colocada correctamente al frente de la parrilla al usar esta posición.



1. Para cambiar la posición de la base angular, asegúrese de que el aparato esté desenchufado y frío al tacto.
2. Levante la parte de atrás del aparato apropiadamente para girar la base hacia afuera.
3. Asegúrese de que la base esté en la posición deseada y luego baje la parte de atrás de la parrilla.

PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA

1. Cierra la tapa de la parrilla.
2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente.
3. Presione el interruptor de encendido en el lado derecho del aparato en la posición de encendido (C). La luz indicadora se enciende para indicar que la parrilla está activada.



4. Precaliente la parrilla (aproximadamente 5 minutos). La parrilla se apagará cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada.

ALIMENTOS A LA PARRILLA

1. Con un agarrador, abra cuidadosamente la parrilla.

Nota: La capa antiadherente George Tough™ para trabajar sin aceite, mantequilla o spray de mantequilla o aceite, pero nunca debe de usar aceite o mantequilla que permiten que salga se acumulan en la superficie.

2. Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la parrilla precalentada. Esta parrilla acomodará alimentos de cualquier tamaño de los alimentos.

Nota: No sobrecargue la placa de cocción.

3. Cierre la tapa y permita que los alimentos se cocinen. Si desea, puede usar un cronómetro de cocina.

Nota: Use los tiempos de cocción sugeridos en el manual de instrucciones. SUGERENCIAS PARA ASAR A LA PARRILLA

Importante: No deje el electrodoméstico sin supervisión.

4. Se puede ejercer una presión ligera en el alimento para que se cocine a su agrado.

Importante: Nunca utilice demasiada presión.

5. Después del tiempo seleccionado, el alimento estará listo para cocinar sus alimentos por más tiempo, si lo desea, comenzando con el paso número 4.

6. Con un agarrador, abra cuidadosamente la parrilla.

7. Retire el alimento cocinado con la espátula.

Nota: Siempre utilice utensilios de plástico, para evitar rayar la superficie antiadherente de la parrilla. No use pinzas, tenedores o cuchillos de metal.

8. Presione el interruptor de encender/apagar (I/O) para apagar la parrilla.

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

9. Deje que el líquido en 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.

TABLA DE SUGERENCIAS PARA ASAR A LA PARRILLA

Los siguientes valores se deben usar como guía. Los tiempos corresponden a la capacidad completa de la parrilla y del grosor y del corte utilizado. Use un termómetro de carne para verificar si el alimento está listo. Si el alimento necesita una cocción adicional, retire la parrilla para evitar cocinarlo en exceso.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
CARNE	
Hamburguesas frescas (5 oz)	4 – 6 minutos
Hamburguesas congeladas (5 oz)	5 – 6 minutos
Bistec de vacío (¾ lb)	6 – 8 minutos
Bistec de falda (½ lb)	4 – 6 minutos
Bistec tipo NY / del lomo corto (6 oz)	6 – 8 minutos
Filete de carne de res (5 oz)	4 – 6 minutos
Pinchos de carne de res	5 – 7 minutos
Chuletas de lomo de puerco, deshuesadas	4 – 6 minutos
Chuletas de lomo de puerco, con hueso	4 – 6 minutos
Embutido, salchichita o pati	4 – 6 minutos
Hot dogs	4 – 5 minutos
Tocino	6 – 8 minutos
Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas	4 – 6 minutos
Chuletas de cordero, lomo	5 – 7 minutos
AVES	
Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel (8 oz)	11 – 13 minutos
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	4 – 6 minutos

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
Lomo de pavo (¾ lb)	9 – 11 minutos	Cocción a 170 °F
Hamburguesas de pavo (5 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 170 °F
PESCADO		
Filetes de tilapia (6 oz c/u)	5 – 7 minutos	Cocción a 145 °F
Filete de trucha (6 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 145 °F
Filete de salmón (6 – 8 oz por pieza)	5 – 7 minutos	Cocción a 145 °F
Bistec de salmón (8 oz)	7 – 9 minutos	Cocción a 145 °F
Bistec de atún (6 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 145 °F
Langostinos	3 – 4 minutos	Cocción a 145 °F
SÁNDWICHES		
Queso asado a la parrilla	2 – 3 minutos	Cocine hasta que el queso se derrita y el sándwich se dore
Queso asado a la parrilla con tomate, atún, jamón o tocino	3 – 4 minutos	Cocine hasta que el queso se derrita y el sándwich se dore

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. 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.

ALIMENTO PARA COCINAR	TÉRMINO MEDIO		BIEN COCIDO O TOTALMENTE COCIDO	
			°F	°C
Pechuga de pollo			170 °F	77 °C
Muslo de pollo			180 °F	82 °C
Carne de res / Cordero / Ternera	160 °F	71 °C	170 °F	77 °C
Puerco			160 °F	71 °C
Carne de res y ave cocidas recalentadas			165 °F	74 °C

COMO ASAR FRUTAS Y VERDURAS

Los siguientes valores se deben usar como guía y corresponden a la capacidad completa de la parrilla y el grosor del alimento. Introduzca un tenedor en el centro del alimento para verificar si está listo. (Tenga cuidado de no tocar la placa de la parrilla durante la cocción más prolongada, verifique periódicamente).

ALIMENTO
Racimos de espárragos
Pimientos, diversos colores cortados en rodajas
Hongos, en rebanadas gruesas
Rebanadas de cebolla, ½ pulgada
Rebanadas de papa, ½ pulgada
Hongos portobello, 3 pulgadas de diámetro
Rebanadas de zucchini, ½ pulgada
Rodajas de piña fresca, ½ pulgada

CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA

- Para impedir la pérdida de calor y generar un ambiente de cocción en la parrilla frecuentemente durante la cocción.
- No llene la parrilla en exceso.
- Al cocinar por primera vez un alimento espere unos minutos antes del tiempo sugerido; si es necesario, ajuste el botón de control.
- Si cocina más de un trozo de alimento, intente cocinar trozos similares.
- Recuerde que, dado que la parrilla cocina a alta temperatura, el tiempo será típicamente más corto que lo esperado en un horno de exceso.
- Para obtener un sabor más intenso, agregue un poco de aceite a la parrilla o marine los alimentos antes de cocinarlos.

Importante: Para cocinar en esta parrilla, use un termómetro de cocina o silicona. Se recomienda especialmente los alimentos que se descolorean ni se derriten a temperaturas altas.

Cuidado y limpieza

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

LIMPIEZA

Precaución: Para evitar quemaduras accidentales, espere hasta que la 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: Los elementos de calentamiento seguirán estando encendidos hasta presionar el interruptor de encendido/apagado (I/O) o hasta desenchufar el electrodoméstico.

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

Nota: Si lava las placas en la máquina lavaplatos, seque cada lado que no tiene capa protectora con una toalla seca para prevenir su decoloración. El detergente de fregar platos puede oxidar la parte de la placa sin capa protectora. Esto no es dañino y se puede quitar con una toalla húmeda.

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

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

5. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua tibia y jabón; séquela bien con una toalla de papel.
6. Para limpiar la tapa de la parrilla, limpie con una esponja húmedecida con agua y jabón y seque con un paño 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 asa al limpiarla para evitar que se cierre accidentalmente y provoque lesiones.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA
Las terminaciones de las placas de la parrilla tienen marcas de cortes.	Se han utilizado utensilios de metal.
Las marcas del asado a la parrilla en los alimentos son muy leves.	No se precalentó la parrilla completamente antes de usarla.
Hay acumulación de comida en las placas de la parrilla.	No se limpió la parrilla correctamente antes de usarla.
El alimento está seco y quemado.	El alimento no estuvo cocinado en la parrilla.

NOTES/NOTAS

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 interruptor de encender/apagar (I/O) esté en la posición de encendido (I).
Las placas tienen manchas blancas.	El agua de fregar se ha secado sobre la superficie de las placas de la parrilla.	Seque las placas inmediatamente después de lavarlas.

NEED HELP?

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

Three-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Aplica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Three years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

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

How does state law relate to this warranty?

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

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

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al número "800" que aparece en la cubierta de este establecimiento de compra. No envíe el producto al centro de servicio. También puede consultar este manual.

Tres años de garantía limitada (Aplica solamente en Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de material o mano de obra; sin embargo, Aplica se responsabiliza por ningún costo que exceda el precio de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por tres años a partir de la fecha original de la compra.

¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?

- El consumidor recibe un producto de reemplazo que sea similar al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobación de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor www.prodprotect.com/applica, o se puede llamar al número de atención al cliente 1-800-231-9786, para obtener información.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame al 1-800-738-0245.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los daños al producto ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia.
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los productos utilizados o reparados fuera de garantía.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios e instalaciones.
- Los gastos de tramitación y embarque relacionados con el envío.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales. Algunos estados no permiten la exclusión de daños indirectos ni incidentales, de manera que esta limitación puede no aplicarse.

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales e información sobre otros derechos que varían de una región a otra.

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



© 2010 Applica Consumer Products, Inc.

2010/6-24-73E/S