

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



George Foreman GR0036W Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GR0036W](#)



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

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

GEORGE FOREMAN®

THE LEAN MEAN FAT REDUCING GRILLING MACHINE®

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto



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

Also view the details for our
latest **sweepstakes!**



Customer *Care* Line:

USA/Canada
1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA / Canada)
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)

1-800-738-0245

Model

Modelo

GR0036W

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, 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

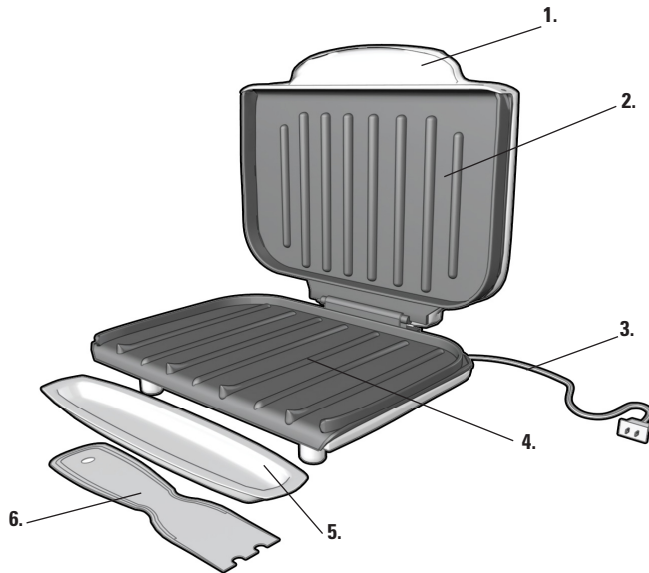
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw. To reduce the risk of injury, do not attempt to remove the outer cover. There is no need to remove the cover. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from the use of a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords may be used if care is exercised in the following ways:
 - 1) The marked electrical rating of the cord and extension cord should be at least as high as that 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 rest on a countertop or tabletop where it can be damaged.

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Grill cover (lid)

2. Grill plate (upper)

3. Power Cord

4. Grill plate (lower)

† 5. Drip tray (Part # GR0036W-01)

† 6. Spatula (Part # 19264-01)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

1. Preheat indicator light



4

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any staples.
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/app
- Wash removable parts and/or accessories in the **CLEANING** section of this manual.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge. Wipe the exterior with a soft cloth or paper towels.
- Select location where grill will be used, away from the back of the grill and wall to allow heat to dissipate and walls.

DRIP TRAY

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

PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.
2. Unwind cord and plug into an outlet. The preheat indicator light shows the grill is heating.
3. Allow the grill to preheat (approximately 5 minutes). When the selected temperature is reached, the preheat indicator light will turn off.

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

GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the grill cover.
 2. Before first use, lightly oil grill plates, if desired.
- Note:** Aerosol cooking spray should not be used directly on the grill plates that allow spray to come out of can build up on the grill plates and reduce their efficiency.
3. Carefully place foods to be cooked on the grill. The grill accommodates up to 2 servings.

Note: Do not overload grill.

4. Close the cover and allow food to cook. Use a kitchen timer.

Note: Use suggested cooking times found on pages 7, 8 and 9.

Important: Do not leave the appliance unattended.

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

5

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

6. After selected time, the food should be done. If you would prefer longer cooking, simply follow the steps beginning at step 4.
7. Once cooking is complete, carefully open the grill cover using a pot holder.
8. Remove cooked food using plastic spatula provided.

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

9. When finished cooking, unplug the appliance.

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

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

SUGGESTED GRILLING CHART

The following are meant to be used as a guide for grilling of food. Cooking time will depend upon the type of food. Use a cooking thermometer as a test for doneness. Check periodically to avoid overcooking the food.

FOOD	COOKING TIME
MEAT	
Fresh hamburger (5 oz.)	4 – 6 minutes
Frozen hamburger (5 oz.)	5 – 6 minutes
Flank steak (¾ lb.)	6 – 8 minutes
Skirt steak (½ lb.)	4 – 6 minutes
NY strip steak (shell steak) (6 oz.)	6 – 8 minutes
Beef tenderloin (5 oz.)	4 – 6 minutes
Beef kabobs	5 – 7 minutes
Pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes
Pork loin chops, bone in	4 – 6 minutes
Sausage, link or patty	4 – 6 minutes
Hot dogs	4 – 5 minutes
Bacon	6 – 8 minutes
Smoked pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes
Lamb chops, loin	5 – 7 minutes

FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
POULTRY		
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 – 13 minutes	Cooked to 170°F
Chicken tenderloins 4 to 6 pieces	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F
Turkey tenderloin (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

Please note: To be sure your food is fully cooked, follow the following guidelines. Use a kitchen timer. Test for doneness by inserting the meat thermometer into the thickest part of the food. Cooked and make sure the thermometer is

FOOD TO BE COOKED	
Chicken breast	
Chicken thigh	
Beef / Lamb/Veal	16
Pork	
Reheated cooked meats and poultry	

GRILLING FRUITS AND VEGETABLES

The following are meant to be used as a guide for cooking times of food. Cooking time will depend upon thickness of the food. (Insert the thermometer into the center of the food to test for doneness. Do not touch the plate.) If the food needs longer cooking, check the food.

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

GRILLING TIPS

- To prevent heat loss and for even cooking, do not open the lid frequently.
- For best results, do not overload the grill.
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary adjust the time.
- When cooking several pieces of food, try to have them similar in size and thickness.
- Remember that since grill is cooking from both sides, cooking time will typically be shorter than expected. Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings or marinate foods before grilling.

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

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable personnel.

CLEANING

Caution: To avoid accidental burns, allow cleaning.

1. Before cleaning, unplug grill from outlet.

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

2. Place drip tray under front of grill. Use paper towel to remove fat and food particles left on the grill plates.

3. Use a warm, soapy sponge to wipe plates. Rinse with water again to remove any soapy residue. Dry with a clean towel.

4. To remove stubborn buildup, use a nylon scrubber on the grill plates.

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

5. Empty drip tray and wash in warm, soapy water. Dry with a towel or cloth.

6. To clean the grill cover, wipe with a warm, soapy cloth. Dry with a dry cloth.

Important: Do not immerse body of grill in water.

7. Any servicing requiring disassembly other than that performed by a qualified electrician.

Caution: Make sure to hold grill cover when opening and closing to avoid closing and injury.

STORAGE

- Always make sure grill is clean and dry before storing.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Finish on grill plates is scratched or has cut marks.	Metal utensils have been used.	Always use silicone, heatproof plastic or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plates. Never use metal spatulas, skewers, tongs, forks or knives.
The indicator light turns on and off.	The heating elements are cycling.	This is normal. The light comes on when the grill is plugged in and off once the set temperature is reached. However, it will cycle on and off to indicate the correct temperature is being maintained.
Grill marks on food are very light. The food looks steamed.	Grill was not fully preheated before use.	Always preheat grill at least 5 minutes before cooking any foods.
There is food buildup on grill plates.	Grill not properly cleaned after use.	Use nylon scrubbing pad and hot, soapy water to clean grill plates. Do not use steel wool scrubbing pads or abrasive cleaners to clean grill.
Food is dry and burnt.	Food is overcooked.	Since grill is cooking from both sides, food is cooked much faster than in a skillet or under a broiler. Use GRILLING CHART as a guide and check food at lowest time stated on chart.
Grill does not turn on.	Grill is not plugged in.	Check to be sure appliance is plugged into working outlet.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre tome las medidas básicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use guantes.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico, nunca sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua.
- Todo aparato eléctrico usado en la cocina requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando lo limpie. Espere que el aparato se enfríe y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que presente un problema de funcionamiento. Contacte al centro de servicio autorizado para que lo repare gratis al número correspondiente en la etiqueta de garantía.
- El uso de accesorios no recomendados puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde del aparato o entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de superficies adentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente para su propósito.
- Este aparato solo debe dejarse funcionar cuando está encendido.

CONSERVE ESTAS

Este aparato eléctrico es para uso doméstico.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

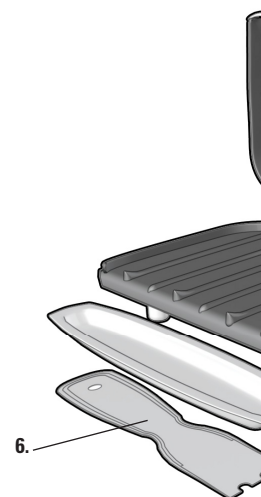
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - 1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - 3) Uno debe acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

El producto puede variar ligeramente de



1. Tapa de la parrilla
2. Placa superior de la parrilla
3. Cordón
4. Placa inferior de la parrilla
- † 5. Bandeja de goteo (Pieza N° GR0036W-01)
- † 6. Espátula (Pieza N° 19264-01)

Nota: † indica piezas desmontables/reemplazables

1. Luz indicadora de precalentamiento

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 registrar su garantía.
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios según las instrucciones de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- Desempolva las placas de la parrilla con un paño humedecido y séquelas bien con un paño suave o con toallas de papel.
- Seleccione el lugar donde se utilizará este aparato dejando el espacio suficiente entre la parte de atrás del aparato y la pared para permitir que el calor fluya sin dañar armarios y paredes.

BANDEJA DE GOTEO

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

PRECALENTAR LA PLANCHA

1. Cierra la tapa de la plancha.
2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente. La luz indicadora de precalentamiento se enciende para indicar que los elementos de calefacción han sido activados.
3. Precaliente la parrilla (aproximadamente 5 minutos) antes de usarla. La luz se apagará cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada.

Nota: La luz indicadora de precalentamiento se encenderá y apagará durante el ciclo de cocción a fin de mantener la temperatura deseada.

ALIMENTOS A LA PARRILLA

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

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

3. Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la placa inferior de la plancha precalentada. En esta parrilla por lo general caben hasta 2 porciones.

Nota: No sobrecargue la placa de cocción.

4. Cierre la tapa y permita que los alimentos se cocinen por el tiempo programado. Si desea, puede usar un cronómetro de cocina.

Nota: Use los tiempos de cocción sugeridos que se encuentran en la TABLA PARA ASAR, en las páginas 18, 19 y 20.

Importante: No deje el electrodoméstico sin supervisión.

5. Se puede ejercer una presión ligera en el alimento a su agrado.

Importante: Nunca utilice demasiada presión.

6. Después del tiempo seleccionado, el aparato se apagará automáticamente. Si prefiere cocinar sus alimentos por más tiempo, siga las instrucciones, comenzando con el paso 4.
7. Una vez que termine el proceso de cocción, retire el alimento de la parrilla con una agarradera.
8. Retire el alimento cocinado con la espátula.

Nota: Siempre use utensilios de silicón, plástico o madera para evitar rayar la superficie antiadherente de la plancha. Evite usar espátulas, espetones, pinzas, tenedores metálicos, etc.

9. Cuando termine de cocinar, desenchufe el aparato.

Importante: Los elementos de calentamiento se calientan. Desenchufe el electrodoméstico.

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

TABLA DE SUGERENCIAS PARA ASAR A LA PARRILLA

Los siguientes valores se deben usar como guía únicamente. Los tiempos sugeridos corresponden a la capacidad completa de la parrilla. El tiempo de cocción depende del grosor y del corte utilizado. Use un termómetro de cocción para comprobar si el alimento está listo. Si el alimento necesita una cocción más prolongada, verifique periódicamente para evitar cocinarlo en exceso.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
CARNE		
Hamburguesas frescas 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Hamburguesas congeladas	5 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Bistec de vacío 340,19 g (¾ lb)	6 – 8 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Bistec de falda 226,8 g (½ lb)	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Bistec tipo NY (del lomo corto) 170,1 g (6 oz)	6 – 8 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Filete de carne de res 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Pinchos de carne de res	5 – 7 minutos	Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Chuletas de lomo de puerco, deshuesadas	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a 71 °C (160 °F)
Chuletas de lomo de puerco, con hueso	4 – 6 minutos	1,27 cm (½ pulgada) de grosor Cocción a 71 °C (160 °F)
Embutido, salchichita o pati	4 – 6 minutos	Cocción a 71 °C (160 °F)
Hot dogs	4 – 5 minutos	Cocción a 75,5 °C (168 °F)

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
CARNE	
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 226,8 g (8 oz)	11 – 13 minutos
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	4 – 6 minutos
Lomo de pavo 340,19 g (¾ lb)	9 – 11 minutos
Hamburguesas de pavo 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos
PESCADO	
Filetes de tilapia 170,1 g (6 oz)	5 – 7 minutos
Filete de trucha 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos
Filete de salmón 226,8 g (8 oz) por pieza	5 – 7 minutos
Bistec de salmón 226,8 g (8 oz)	7 – 9 minutos
Bistec de atún 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos
Langostinos	3 – 4 minutos

Tenga en cuenta: Para asegurarse de que su alimento esté completamente cocinado, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda las siguientes pautas. Use 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 la parrilla.

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

COMO ASAR FRUTAS Y VERDURAS A LA PLANCHA

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

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

CONSEJOS PARA ASAR A LA PLANCHA

- Para impedir la pérdida de calor y generar vapor de la plancha frecuentemente durante la cocción.
- No llene la plancha en exceso.
- Al cocinar por primera vez un alimento nuevo, pruebe primero un trozo listo varios minutos antes del tiempo sugerido para el temporizador con el botón de control.
- Si cocina más de un trozo de alimento, asegúrese de que los trozos sean similares.
- Recuerde que, dado que la plancha cocinará más rápido, la cocción será típicamente más corto que en una olla, así que evite cocinar en exceso.
- Para obtener un sabor más intenso, agréguele especias y aceite al asar a la plancha o marine los alimentos antes de cocinarlos.

Importante: Para cocinar en esta parrilla, use platos de metal, plástico o madera. Se recomienda especialmente el uso de platos que no se descoloran ni se derriten a temperaturas altas.

Cuidado y limpieza

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

LIMPIEZA

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

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

Importante: Los elementos de calentamiento seguirán estando encendidos 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. 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. 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 templada en jabón; séquela bien con una toalla de papel.

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.

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 sucios o dañados.
Las marcas del asado a la parrilla en los alimentos son muy leves.	No se precalienta la parrilla completamente antes de usarla.
Hay acumulación de comida en las placas de la parrilla.	No se limpian las placas de la parrilla correctamente después de cada uso.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El alimento está seco y quemado.	El alimento se ha cocinado en exceso.	Dado que la parrilla cocina de ambos lados, los alimentos se cocinan mucho más rápidamente que en una sartén o en un asador. Use la TABLA DE ASAR como guía y controle el alimento cuando haya pasado el tiempo más bajo establecido en la tabla.
La plancha no enciende.	La plancha no está enchufada.	Compruebe que el electrodoméstico esté enchufado en un tomacorriente.

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 gratis al número "800" que aparece en la cubierta de este manual, no devuelva el producto al establecimiento de compra ni lo lleve a un centro de servicio. También, no envíe el producto al 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 Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de material o mano de obra; sin embargo, Applica no se responsabiliza por ningún costo de envío o transporte del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?

- El consumidor recibe un producto de reemplazo que sea razonablemente similar al original o un producto de fábrica, parecido al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al cliente en www.prodprotect.com/applica, o se puede llamar al número gratuito 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 uso comercial.
- Los daños ocasionados por el mal uso.
- Los productos que han sido alterados.
- Los productos utilizados o reparados por un técnico no autorizado.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios que se suministran con el producto.
- Los gastos de tramitación y embarque del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales. (Por favor, observe que algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños y perjuicios indirectos ni incidentales, por lo que esta limitación podría no aplicar a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

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

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



2009/5-20-95E/S