

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



# George Foreman GR18 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman  
GR18](#)



[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](http://www.prodprotect.com/applica)

## Servicio para el cliente:

México 01-800 714-2503

Accesorios/Partes (EE.UU)

1-800-738-0245

Para **servicio al cliente** y para **registrar**  
su garantía, visite

[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

## Models

### Modelos

**GR18**

**GR18PL**

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 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 flat blade longer than the other) to reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a standard wall outlet only one way. If the plug does not fit one way, do not force it. If the plug does not fit, contact a qualified electrician to modify the plug in any way.

### TAMPER-RESISTANT SCREW

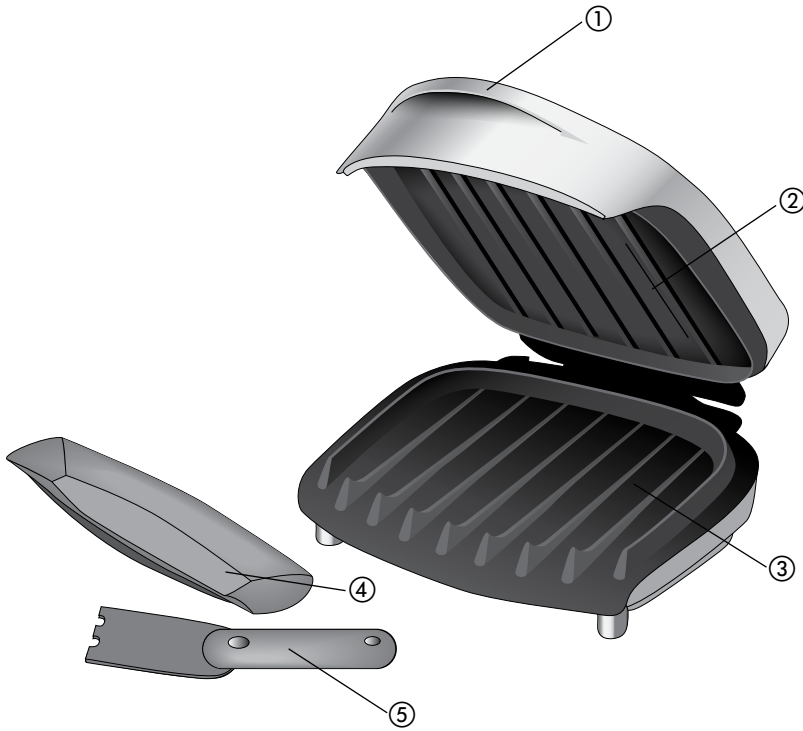
**Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To avoid electric shock, do not attempt to remove the serviceable parts inside. Repair should be performed by qualified service personnel.**

### ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cord may be used if care is exercised in the following:
  - 1) The marked electrical rating of the power-supply cord or extension cord should be at least equal to the rating of the appliance,
  - 2) If the appliance is of the grounded type, the power-supply cord should be a grounding-type 3-wire cord,
  - 3) The longer cord should be arranged so that it does not hang over the countertop or tabletop where it could be stepped on or tripped over.

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

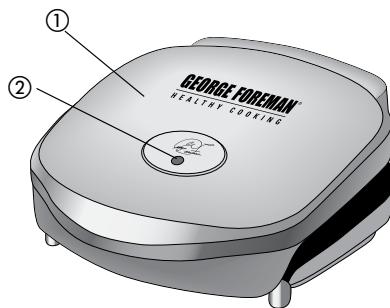
Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Handle
2. Top grill plate
3. Bottom grill plate
- † 4. Drip tray (Part # 21516W (GR18); 21516G (GR18PL))
- † 5. Spatula (Part # 20147W (GR18); 20147G (GR18PL))

**Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

1. Grill cover
2. Preheat indicator light



## How to Use

This product is for household use only.

### GETTING STARTED

- Remove all packing material and, if applicable, remove and save literature.
- Please go to [www.prodprotect.com/appliance](http://www.prodprotect.com/appliance) for more information go to [www.georgeforeman.com](http://www.georgeforeman.com)
- Wash all removable parts and/or accessories.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge and a soft 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.

### DRIP TRAY

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

### PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.
2. Unwind cord and plug into an outlet. The preheat indicator light will turn on when 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 on when the grill is heating. When the desired temperature is being maintained, the preheat indicator light will turn off.

### GRILLING

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

**Note:** The George Tough™ nonstick coating on the grill plates is designed to be used with oil, butter or cooking spray. If desired, you may use a nonstick cooking spray should never be used; chemicals can cause a build up on the surface of the plates and reduce the nonstick coating.

2. Carefully place foods to be cooked on both sides of the grill. Cook up to 2 – 3 servings.

**Note:** Do not overload grill.

3. Close the cover and allow food to cook for the suggested time on the kitchen timer.

**Note:** Use suggested cooking times found in the recipe book.

**Important:** Do not leave the appliance unattended.

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

**Important:** Do not use heavy pressure on the grill plates.

5. After selected time, the food should be done. Simply follow the steps beginning at step 4.

6. Once cooking is complete, carefully open the grill.
7. Remove cooked food using plastic spatula.

**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.

8. When finished cooking, unplug the appliance.

**Important: Heat will continue to be ON until 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.

## GRILLING CHART

The following times 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 meat thermometer as a test for doneness. If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
<b>MEAT</b>		
Fresh hamburger (5 oz.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Frozen hamburger (5 oz.)	5 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Flank steak (¾ lb.)	6 – 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Skirt steak (½ lb.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
NY strip steak / Shell steak (6 oz.)	6 – 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Beef tenderloin (5 oz.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Beef kabobs	5 – 7 minutes	Cooked to medium (160°F)
Pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to 160°F
Pork loin chops, bone in	4 – 6 minutes	½ -inch thick Cooked to 160°F
Sausage, link or patty	4 – 6 minutes	Cooked to 160°F
Hot dogs	4 – 5 minutes	Cooked to 168°F
Bacon	6 – 8 minutes	Cook until crisp

FOOD	COOKING TIME
<b>MEAT</b>	
Smoked pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes
Lamb chops, loin	5 – 7 minutes
<b>POULTRY</b>	
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 – 13 minutes
Chicken tenderloins (4 to 6 pieces)	4 – 6 minutes
Turkey tenderloin (½ lb.)	9 – 11 minutes
Turkey burgers (5 oz.)	4 – 6 minutes
<b>FISH</b>	
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	5 – 7 minutes
Trout fillet (6 oz.)	4 – 6 minutes
Salmon fillet (8 oz. piece)	5 – 7 minutes
Salmon steak (6 – 8 oz.)	7 – 9 minutes
Tuna steak (6 oz.)	4 – 6 minutes
Shrimp	3 – 4 minutes

**Please Note:** To be sure your food is fully cooked, follow the following guidelines. Use a kitchen timer. Use a meat thermometer to test for doneness by inserting the thermometer into the thickest part of the food. Make sure the thermometer is not touching the grill.

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

## GRILLING FRUITS AND VEGETABLES

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

FOOD	COOKING TIME
Asparagus spears	4 – 6 minutes
Bell peppers, assorted colors cut into ½-inch rings	5 – 7 minutes
Mushrooms, thickly sliced	4 – 5 minutes
Onion slices, ½-inch	5 – 7 minutes
Potato slices, ½-inch	15 – 18 minutes
Portabella mushrooms, 3-inch diameter	4 – 6 minutes
Zucchini slices, ½-inch	3 – 4 minutes
Fresh pineapple slices, ½-inch	2 – 4 minutes

## 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 silicone, 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 appliance contains no user-serviceable parts. For service, contact a qualified service technician or service personnel.

### CLEANING

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

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

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

2. Place drip tray under front of grill. Use plastic scraper to remove grease and food particles left on the grill plates; remove scraper.
3. Use a warm, soapy sponge to wipe plates and drip tray to remove any soapy residue. Dry thoroughly.
4. To remove stubborn buildup, use a nylon scrubber on grill plates.

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

5. Empty drip tray and wash in warm, soapy water. Rinse and dry with a warm, dry cloth.
6. To clean the grill cover, wipe with a warm, soapy sponge and dry with a warm, dry cloth.

**Important: Do not immerse body of grill in water.**

**Caution: Make sure to hold grill cover while 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 preheat 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; it will then 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.
Grill plates have white spots.	Water from cleaning has dried on the surface of the grill plates.	Dry grill plates immediately after washing.

## NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding 800 number on cover of this book. Please DO NOT purchase. Also, please DO NOT mail product to service center.

You may also want to consult the website list

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

#### What does it cover?

- Any defect in material or workmanship product exceed the purchase price of product.

#### For how long?

- Three years from the date of original purchase

#### What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement 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.proctor-kelley.com](http://www.proctor-kelley.com) toll-free number, 1-800-231-9786, for general information.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-231-9786.

#### 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 not part of the grill
- Shipping and handling costs associated with replacement
- Consequential or incidental damages (Please do not allow the exclusion or limitation of consequential damages. This limitation may not apply to you.)

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

- This warranty gives you specific legal rights which may vary from state to state or province to province.

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

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 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
- Este aparato solo debe dejarse funci

## CONSERVE ESTA INSTRUCCIONES

**Este aparato eléctrico es para uso**

### ENCHUFE POLARIZADO (Solamente p

Este aparato cuenta con un enchufe pol que el otro). A fin de reducir el riesgo de encaja en un tomacorriente polarizada entra en el tomacorriente, inviértalo y si electricista. Por favor no trate de alterar

### TORNILLO DE SEGURIDAD

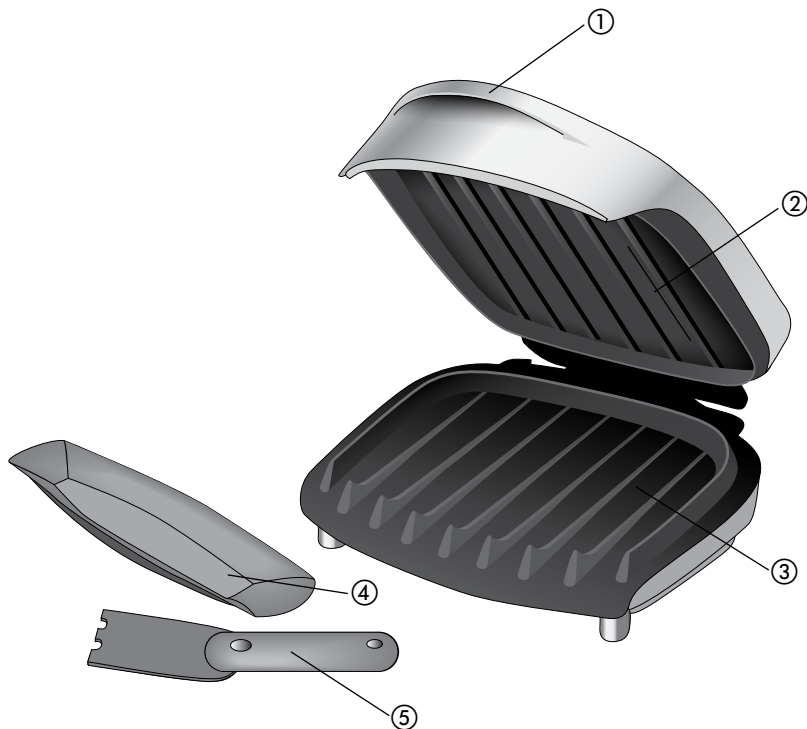
**Advertencia: Este aparato cuenta con evitar la remoción de la cubierta exte riesgo de incendio o de choque eléct la cubierta exterior. Este producto no el consumidor. Toda reparación se de personal de servicio autorizado.**

### CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe de proporcionar separable), a fin de reducir el riesgo de más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y uno puede utilizar si toma el cuidado
- c) Si se utiliza un cable separable o de e
  - 1) El régimen nominal del cable sep ser, como mínimo, igual al del rég
  - 2) Si el aparato es de conexión a tie cable de tres alambres de conexi
  - 3) Uno debe de acomodar el cable r del mostrador o de la mesa, para que alguien se tropiece.

**Nota:** Si el cordón de alimentación esta sustituirse por personal calificado o por

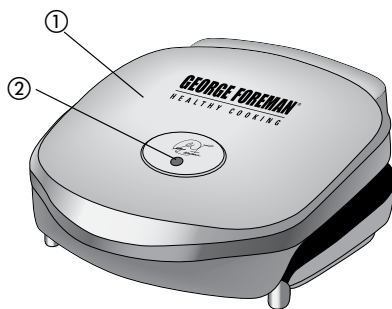
El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



1. Asa
2. Placa superior de la parrilla
3. Placa inferior de la parrilla
- † 4. Bandeja de goteo (Pieza No 21516W (GR18); 21516G (Pieza No GR18PL))
- † 5. Espátula 20147W (Pieza No GR18); 20147G (Pieza No GR18PL))

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

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



## Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

### PRIMEROS PASOS

- Retire todo el material de empaque y cualquier otro material de lectura y guarde el material de lectura.
- Por favor, ir a [www.prodprotect.com/appli](http://www.prodprotect.com/appli) para obtener información adicional, ir a [www.georgeforeman.com](http://www.georgeforeman.com).
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios con agua y jabón. Véase la sección LIMPIEZA de este manual.
- Desempolve las placas de la parrilla con un paño suave o con toallas de papel.
- Seleccione el lugar seco, nivelado donde se encuentre suficiente espacio entre la parte de atrás del aparato y la pared para que el aire fluya sin dañar armarios y paredes.

### BANDEJA DE GOTEO

Coloque la bandeja de goteo debajo de la parrilla.

### PRECALENTAR LA PARRILLA

1. Cierra la tapa de la parrilla.
2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un toma corriente. La parrilla se precalienta para indicar cuando ha sido activada.
3. Precaliente la parrilla (aproximadamente 5 minutos). La luz indicadora se apagará cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura de cocción.

**Nota:** La luz indicadora de precalentamiento se apagará cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura de cocción a fin de mantener la temperatura.

### ALIMENTOS A LA PARRILLA

1. Con un agarrador, abra cuidadosamente la tapa de la parrilla.  
**Nota:** La capa antiadherente George Tough™ para trabajar sin aceite, mantequilla o spray para cocinar. No use mantequilla o aceite, pero nunca debe de usar aceite de oliva. Los alimentos que permiten que salga se acumulan en la superficie.
2. Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la parrilla precalentada. En esta parrilla por la parte superior.

**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 de ASAR, en las páginas 16 – 18.

**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 debería estar cocinado. Si prefiere cocinar sus alimentos por más tiempo, simplemente siga las instrucciones, comenzando con el paso número 3.
  6. Una vez que termine el proceso de cocción, cuidadosamente abra la tapa de la parrilla con una agarradera.
  7. Retire los alimentos cocinados con la espátula de plástico suministrada.
- Nota:** Siempre use utensilios de silicón, plástico o madera antitérmicos para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas de la parrilla. Nunca use espátulas, espetones, pinzas, tenedores ni cuchillos de metal.
8. Cuando termine de cocinar, desenchufe el aparato.

**Importante: Los elementos de calentamiento seguirán estando encendidos 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 PARA ASAR

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

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
<b>CARNE</b>		
Hamburguesas frescas (5 oz)	4 – 6 minutos	¾ pulgada de grosor Cocción a término medio 160 °F
Hamburguesas congeladas (5 oz)	5 – 6 minutos	¾ pulgada de grosor Cocción a término medio 160 °F
Bistec de vacío (¾ lb)	6 – 8 minutos	¾ pulgada de grosor Cocción a punto 145 °F
Bistec de falda (½ lb)	4 – 6 minutos	¾ pulgada de grosor Cocción a término medio 160 °F
Bistec tipo NY / del lomo corto (6 oz)	6 – 8 minutos	¾ pulgada de grosor Cocción a punto 145 °F
Filete de carne de res (5 oz)	4 – 6 minutos	¾ pulgada de grosor Cocción a punto 145 °F
Pinchos de carne de res	5 – 7 minutos	Cocción a término medio 160 °F

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
<b>CARNE</b>	
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
<b>AVES</b>	
Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel (8 oz)	11 – 13 minutos
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	4 – 6 minutos
Lomo de pavo (¾ lb)	9 – 11 minutos
Hamburguesas de pavo (5 oz)	4 – 6 minutos
<b>PESCADO</b>	
Filetes de tilapia (6 oz c/u)	5 – 7 minutos
Filete de trucha (6 oz)	4 – 6 minutos
Filete de salmón (8 oz por pieza)	5 – 7 minutos
Bistec de salmón (8 oz)	7 – 9 minutos
Bistec de atún (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
Muslo de pollo		180 °F
Carne de res / Cordero / Ternera	160 °F	170 °F
Puerco		160 °F
Carne de res y ave cocidas recalentadas		165 °F

### COMO ASAR FRUTAS Y VERDURAS

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 del alimento. Introduzca un tenedor en el centro del alimento para comprobar si está listo. (Tenga cuidado de no tocar las placas de la parrilla.) Si el alimento necesita una cocción más prolongada, verifique periódicamente para evitar cocinarlo en exceso.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
Racimos de espárragos	4 – 6 minutos
Pimientos, diversos colores cortados en aros (½ pulgada)	5 – 7 minutos
Hongos, en rebanadas gruesas	4 – 5 minutos
Rebanadas de cebolla (½ pulgada)	5 – 7 minutos
Rebanadas de papa (½ pulgada)	15 – 18 minutos
Hongos portobello (3 pulgadas de diámetro)	4 – 6 minutos
Rebanadas de zucchini (½ pulgada)	3 – 4 minutos
Rodajas de piña fresca (½ pulgada)	2 – 4 minutos

### CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA

- Para impedir la pérdida de calor y generar el vapor de la parrilla frecuentemente durante la cocción.
- No llene la parrilla en exceso.
- Al cocinar por primera vez un alimento es mejor cocinarlo unos minutos antes del tiempo sugerido; si es necesario, cocine por más tiempo.
- Si cocina más de un trozo de alimento, intente cocinarlos en trozos similares.
- Recuerde que, dado que la parrilla cocina más rápido que lo esperado. Puede cocinarlos por más tiempo en exceso.
- Para obtener un sabor más intenso, agregue los alimentos a la parrilla o marine los alimentos antes de cocinarlos.

**Importante: Para cocinar en esta parrilla, use plástico o madera. Se recomienda especialmente el plástico ya que no se descoloran ni se derriten a temperatura normal.**

## 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 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 parrilla; use únicamente esponjillas de nailon o no metálicas.**

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

6. Para limpiar la tapa de la parrilla, limpie con una esponja húmeda tibia 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 asa 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 POSIBLE
Las terminaciones de las placas de la parrilla tienen marcas de cortes.	Se han utilizado utensilios de metal.
La luz indicadora de precalentamiento se enciende y se apaga.	Los elementos calefactores están sucios.
Las marcas del asado a la parrilla en los alimentos son muy leves.	No se precalentó 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 se cocinó en exceso.





© 2010 Applica Consumer Products, Inc.

2010/10-11-8E/S