

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



# George Foreman GR18P Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman  
GR18P](#)



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

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

# GEORGE FOREMAN®

THE LEAN MEAN FAT REDUCING GRILLING MACHINE™

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto



? USA/Canada 1-800-231-9786  
[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

Accessories/Parts (USA/Canada)  
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)

1-800-738-0245

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

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

## Models Modelos

- GR18
- GR18PL

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

**This product is for household use only.**

### **POLARIZED PLUG (120V Models Only)**

This appliance has a polarized plug (one blade wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will only fit into the outlet one way. If the plug does not fit fully into the outlet, do not attempt to force it. Contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug.

### **TAMPER-RESISTANT SCREW**

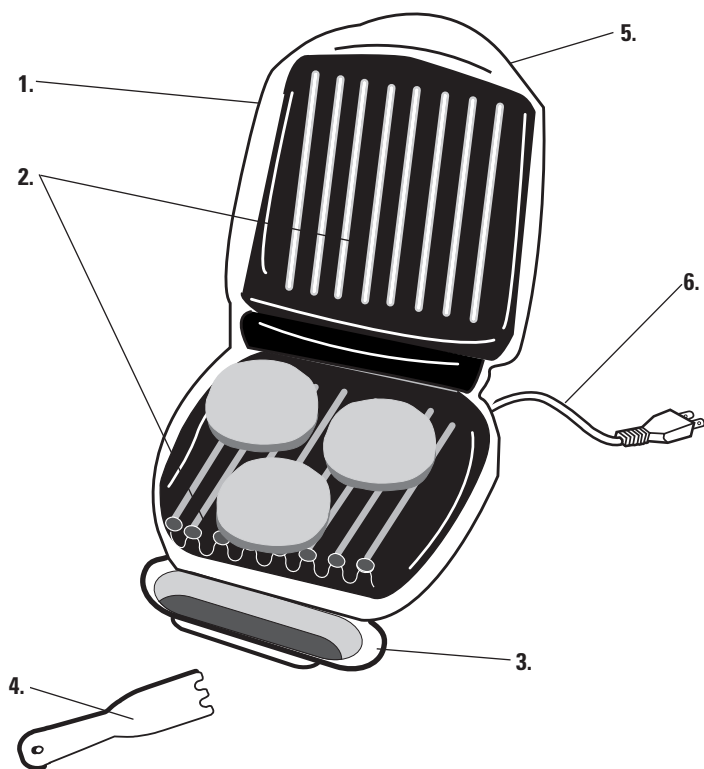
**Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw on the back of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the outer cover. There are no user-serviceable parts. For service, contact an authorized service technician.**

### **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 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 or extension cord should be at least as high as that of the appliance.
  - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and the longer cord should be arranged so that the longer cord will not be run over.
  - 3) The longer cord should be arranged so that the longer cord will not be run over.

**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.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Grill cover (lid)

2. Grill plates

† 3. Drip tray (Part # 21516W (GR18) or 21516G (GR18PL))

† 4. Spatula (Part # 20147W (GR18) or 20147G (GR18PL))

5. Preheat indicator light (not shown)

6. Power cord

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

## How to Use

This product is for household use only.

### GETTING STARTED

- Remove all packing material and any sticks
- Remove and save literature
- Please go to [www.prodprotect.com/applic](http://www.prodprotect.com/applic)
- Wash all removable parts and/or accessories in the cleaning section of this manual.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge, then dry with a cloth or paper towels.
- Select location where unit is to be used, level surface and wall to allow heat to flow without damage.

### DRIP TRAY

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

### PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.

**Note:** Do not operate your grill in the open position.

2. Unwind cord and plug into standard electrical outlet.

3. The preheat indicator light comes on to indicate the grill is preheating.

4. Allow the grill to preheat (approximately 5 minutes). When the preheat temperature is reached, the preheat indicator light will turn off.

### GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the preheat indicator light.

2. Before first use, if desired, lightly oil grill plates.

**Note:** Aerosol cooking spray should not be used. Do not allow spray to come out of can build up on surface of grill. This will reduce efficiency.

3. Carefully place foods to be cooked on lower grill plate. Grill for 3 to 5 minutes for 1 to 3 servings.

**Note:** Do not overload grill.

4. Close lid.

**Note:** Do not operate your grill in the open position.

5. Use suggested cooking times found in the literature. If desired, use a kitchen timer.

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

6. Light pressure can be used the handle to pop the lid.

**Important:** Do not use heavy pressure on the lid.

7. After selected time, the food should be done. Turn off the grill simply following the steps, beginning at step 6.

8. Using a pot holder, carefully open the grill.

9. Remove cooked food using plastic spatula provided.

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

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

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

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

**SUGGESTED GRILLING CHART**

The following are meant to be used as a guideline only. The times reflect a full grill of food. Cooking time will depend upon thickness and cut being used. Use a cooking thermometer as a test for doneness. If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
<b>MEAT</b>		
Hamburger (5 oz.) Fresh Frozen	4 – 6 minutes 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	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	
Smoked pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes	Cooked to 160°F
Lamb chops, loin	5 – 7 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)

FOOD	COOKING TIME
<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 the USDA recommends the following guidelines. Use a kitchen timer. Using a meat thermometer cook test for doneness by inserting the meat thermometer into the center of the food being cooked and make sure the thermometer is not touching the bone or grill plates.

FOOD TO BE COOKED	MEDIUM		WELL DONE OR FULLY COOKED	
Chicken Breast			170°F	77°C
Chicken Thigh			180°F	82°C
Beef / Lamb/Veal	160°F	71°C	170°F	77°C
Pork			160°F	71°C
Reheated cooked meats and poultry			165°F	74°C

### GRILLING FRUITS AND VEGETABLES

The following are meant to be used as a guideline 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 grilling plate.) If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

FOOD	GRILLING 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.
- Do not overfill grill.
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary adjust 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 before grilling or marinate foods before cooking.

**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 appliance contains no user-serviceable personnel.

### CLEANING

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

**Important: Heating elements will continue to heat up after the appliance is unplugged.**

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet.
2. Place drip tray under front of grill. Use plastic scraper to remove food particles left on the grill plates; runof
3. Use a warm, soapy sponge to wipe plates and remove any soapy residue. Dry thoroughly.
4. To remove stubborn buildup, use a plastic scraper to remove grill plates.

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

5. Empty drip tray and wash in warm, soapy water with a cloth.
6. To clean the grill cover, wipe with a warm, soapy cloth.
7. Any servicing requiring disassembly other than cleaning should be performed by a qualified electrician.

**Caution: Make sure to hold grill cover by the handle to avoid accidental 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 heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plates. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.
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.	Because grill is cooking from both sides, food is cooked much faster than in a skillet or under a broiler. Use SUGGESTED 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 de cocina.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no 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 y limpie el aparato antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que presente un problema de funcionamiento. Consulte al centro de servicio autorizado para que lo repare gratis al número correspondiente en la lista de direcciones.
- 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 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.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

## 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 una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

## TORNILLO DE SEGURIDAD

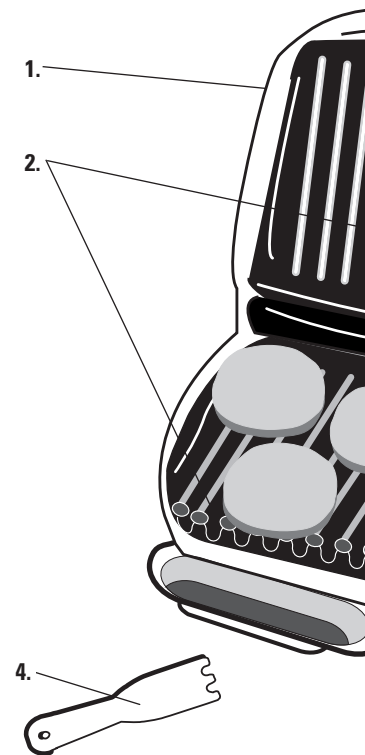
**Advertencia:** Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. 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. Tapa de la parrilla
  2. Placas de la parrilla
  - † 3. Bandeja de goteo (Pieza N° 21516W (GF
  - † 4. Espátula (Pieza N° 20147W (GR18) o 201
  5. Luz indicadora de precalentamiento (no
  6. Cable de corriente
- Nota:** † indica piezas desmontables/reemplaz

# Como usar

Este producto es para uso doméstico únicamente.

## PRIMEROS PASOS

- Elimine todo el material de embalaje y las etiquetas.
- Retire y conserve el material de lectura.
- Vaya a [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) para registrar su garantía.
- Lave la bandeja de goteo y espátula 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 placa inferior de la parrilla.

## PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA

1. Cierra la tapa de la parrilla.

**Nota:** No utilice esta parrilla cuando está abierta.

2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente eléctrico estándar.
3. La luz indicadora de precalentamiento se enciende para indicar que los elementos de calefacción han sido activados.
4. Precaliente la parrilla por lo menos 5 minutos antes de usarla. Si desea, puede usar un cronómetro de cocina.

## ALIMENTOS A LA PARRILLA

1. Con un agarrador, abra cuidadosamente la parrilla precalentada.
2. Antes del primer uso, aceite ligeramente las placas de la parrilla, 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 parrilla precalentada. En esta parrilla por lo general caben hasta 3 porciones.

**Nota:** No sobrecargue la placa de cocción.

4. Cierre la tapa.

**Nota:** No utilice esta parrilla cuando está abierta.

5. Use los tiempos de cocción sugeridos que se encuentran en la TABLA PARA ASAR en la páginas 15, 16 y 17. Si desea, puede usar un cronómetro de cocina.

**Importante:** No deje el electrodoméstico sin supervisión durante su uso.

6. Se puede ejercer una presión ligera en el tirador para presionar y calentar el alimento a su agrado.

**Importante:** Nunca utilice demasiada presión sobre la tapa de la parrilla.

7. Después del tiempo seleccionado, el alimento puede estar listo para servir. Si desea cocinar sus alimentos por más tiempo, simplemente comience con el paso número 4.

8. Con un agarrador, abra cuidadosamente la parrilla.

9. Retire el alimento cocinado con la espátula.

**Nota:** Siempre utilice utensilios de plástico, madera o silicona para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas. Evite usar pinzas, tenedores o cuchillos de metal.

**Importante:** La parrilla permanece encendida cuando está abierta.

10. Deje que la bandeja de goteo se enfríe antes de limpiarla. Lave y seque la bandeja de goteo después de cada uso.

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

## TABLA DE SUGERENCIAS PARA ASAR A LA PARRILLA

Los siguientes valores se deben usar como guía. Los tiempos de cocción corresponden a la capacidad completa de la parrilla y dependen del grosor y del corte utilizado. Use un termómetro de cocina para verificar si el alimento está listo. Si el alimento necesita un tiempo de cocción más largo, revise periódicamente para evitar cocinarlo en exceso.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
<b>CARNE</b>	
Hamburguesa 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos
Hamburguesas congeladas 141,75 g (5 oz)	5 – 6 minutos
Bistec de vacío 340,19 g (¾ lb)	6 – 8 minutos
Bistec de falda 226,8 g (½ lb)	4 – 6 minutos
Bistec tipo NY (del lomo corto) 170,1 g (6 oz)	6 – 8 minutos
Filete de carne de res 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos
Pinchos de carne de res	5 – 7 minutos
Chuletas de lomo de puerco, deshuesadas	4 – 6 minutos

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
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)
Tocino	6 – 8 minutos	Cocción a 71 °C (160 °F)
Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas	4 – 6 minutos	Cocción a 71 °C (160 °F)
Chuletas de cordero, lomo	5 – 7 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
<b>AVES</b>		
Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel 226,8 g (8 oz)	11 – 13 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	4 – 6 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
Lomo de pavo 340,19 g (¾ lb)	9 – 11 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
Hamburguesas de pavo 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
<b>PESCADO</b>		
Filetes de tilapia 170,1 g (6 oz) c/u	5 – 7 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Filete de trucha 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Filete de salmón 226,8 g (8 oz) por pieza	5 – 7 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Bistec de salmón 226,8 g (8 oz)	7 – 9 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Bistec de atún 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Langostinos	3 – 4 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)

**Tenga en cuenta:** Para asegurarse de que su carne está cocida, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) recomienda las siguientes técnicas para comprobar si el alimento está listo insertando un termómetro en el centro del alimento que está cocinando y asegurándose de que el hueso.

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

### COMO ASAR FRUTAS Y VERDURAS A LA PLACA

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

ALIMENTO
Racimos de espárragos
Pimientos, diversos colores cortados en rodajas de 1,27 cm (½ pulgada)
Hongos, en rebanadas gruesas
Rebanadas de cebolla, 1,27 cm (½ pulgada)
Rebanadas de papa, 1,27 cm (½ pulgada)
Hongos portobello, 7,62 cm (3 pulgadas) de diámetro
Rebanadas de zucchini, 1,27 cm (½ pulgada)
Rodajas de piña fresca, 1,27 cm (½ pulgada)

## CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA

- Para impedir la pérdida de calor y generar una cocción pareja, no abra la tapa de la parrilla frecuentemente durante la cocción.
- No llene la parrilla en exceso.
- Al cocinar por primera vez un alimento específico, compruebe si está listo varios minutos antes del tiempo sugerido; si es necesario, ajuste el temporizador con el botón de control.
- Si cocina más de un trozo de alimento, intente que tengan un tamaño y grosor similares.
- Recuerde que, dado que la parrilla cocina de ambos lados, el tiempo de cocción será típicamente más corto que lo esperado. Preste atención para evitar cocinar en exceso.
- Para obtener un sabor más intenso, agregue los condimentos secos antes de asar a la parrilla o marine los alimentos antes de cocinarlos.

**Importante: Para cocinar en esta parrilla, use solamente utensilios de madera, plástico o silicona. Se recomienda especialmente los utensilios de silicona, ya que no se descoloran ni se derriten a temperaturas altas.**

## Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables por lo que cualquier reparación debe ser realizada por personal calificado.

### LIMPIEZA

**Precaución: Para evitar quemaduras accidentales, asegúrese de que la parrilla esté completamente fría antes de limpiarla.**

1. Antes de limpiar, desenchufe la parrilla de la corriente eléctrica y déjela enfriar.

**Importante: Las resistencias seguirán estando calientes incluso si la parrilla está apagada o hasta desenchufar.**

2. Coloque una bandeja de goteo debajo del horno y una bandeja de plástico para raspar el exceso de grasa y limpiar las placas de la parrilla; el escurrimiento de la grasa puede causar humo.
3. Limpie las placas de la parrilla con una esponja de cocina y repase las placas para limpiar toda la superficie con una toalla absorbente.
4. Para eliminar las acumulaciones difíciles, use un limpiador de parrilla para limpiar las placas de la parrilla.

**Importante: No use esponjillas metálicas, lana de acero o limpiadores abrasivos para limpiar ninguna parte de su plancha; usarlos puede dañar la superficie metálica.**

5. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua y jabón. Limpie la bandeja con una toalla de papel.
6. Para limpiar la tapa de la parrilla, limpie con un trapo húmedo y seque con un trapo seco suave.

**Importante: No sumerja la estructura de la parrilla en agua.**

7. Cualquier servicio técnico que requiera de la parrilla, debe ser realizado por un profesional autorizado.

**Precaución: Asegúrese de sujetar la tapa de la parrilla para evitar que se cierre accidentalmente y provoque quemaduras.**

### ALMACENAMIENTO

- Siempre asegúrese de que la parrilla esté completamente fría antes de guardarla.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Las terminaciones de las placas de la parrilla tienen marcas de cortes.	Se han utilizado utensilios de metal.	Siempre use utensilios de plástico o madera antitérmicos para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas de la parrilla. Nunca use espetones, pinzas, tenedores ni cuchillos de metal.
Las marcas del asado a la parrilla en los alimentos son muy leves.	No se precalentó la parrilla completamente antes de usarla.	Siempre precaliente la parrilla, por lo menos, 5 minutos antes de cocinar cualquier alimento.
Hay acumulación de comida en las placas de la parrilla.	No se limpió la parrilla correctamente después de usarla.	Use esponjillas de nailon y agua caliente en jabón para limpiar las placas de la parrilla. No use esponjillas de lana de acero ni limpiadores abrasivos para limpiar la parrilla.
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 SUGERENCIAS 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 una toma de corriente que funcione.

## NEED HELP?

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

### Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

#### What does it cover?

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

#### For how long?

- Two years after the date of original purchase.

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

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

#### How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at [www.prodprotect.com/applica](http://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 relacionadas con su electrodoméstico, llame al número "800" que aparece en la cubierta de este manual. No envíe el producto al establecimiento de compra. No envíe el producto al centro de servicio. También puede consultar el sitio web listado 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, la responsabilidad por ningún costo que exceda el precio de compra 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 es nuevo o 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 consumidor en [www.prodprotect.com/applica](http://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 empaquetados con el producto.
- Los gastos de tramitación y embarque relacionados con el envío.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales. Algunos estados no permiten la exclusión de los 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.



2008/12-11-33E/S

Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

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

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