

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



George Foreman GR35VTB Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GR35VTB](#)



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

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

GEORGE FOREMAN®

THE LEAN MEAN FAT REDUCING GRILLING MACHINE™

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto



USA/Canada 1-800-231-9786

www.prodprotect.com/applica

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

1-800-738-0245



Grand Champ™
VARI-TEMP

Model
Modelo
GR35VTB

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ☐ Read all instructions.
- ☐ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ☐ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- ☐ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ☐ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ☐ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- ☐ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ☐ Do not use outdoors.
- ☐ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ☐ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ☐ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ☐ To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- ☐ Do not use this appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

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

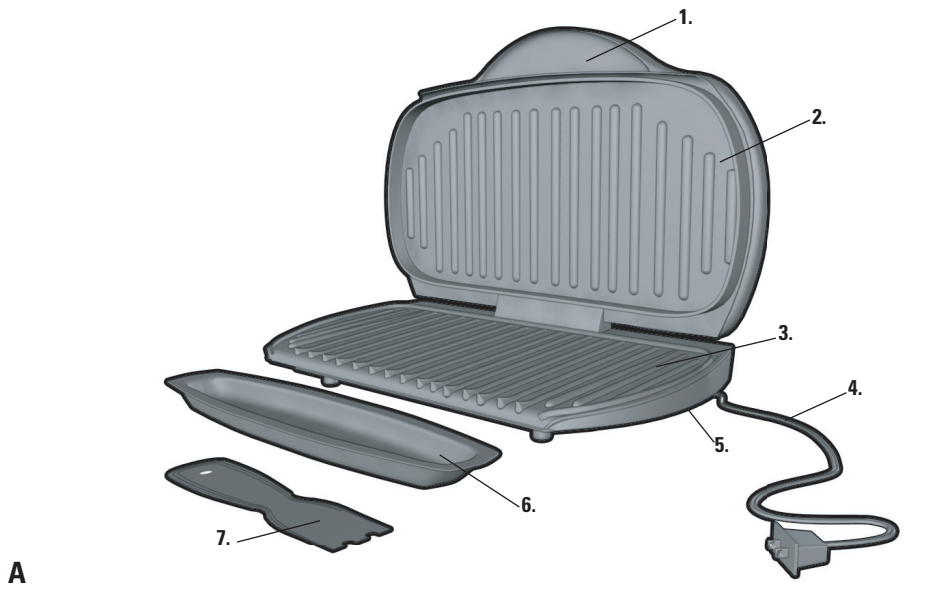
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw on the back of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the outer cover. There are no user-serviceable parts. Repair must be performed by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord set) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a power-supply cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or sets should be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or set 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
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on or tripped over.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, an authorized service center, or a qualified electrician. In Latin America, by an authorized service center.

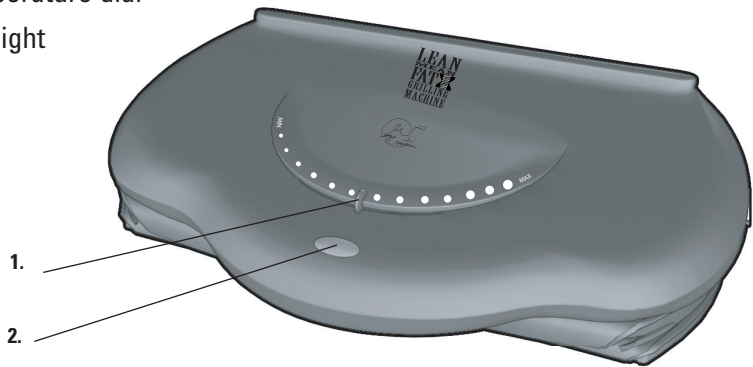
Product may vary slightly from what is illustrated.



A

- 1. Integrated handle
 - 2. Grill plate (upper)
 - 3. Grill plate (lower)
 - 4. Power cord
 - 5. Cord wrap (under unit)
 - † 6. Drip tray (Part # 20352)
 - † 7. Spatula (Part # 20147)
- † Consumer replaceable/removable parts

- 1. Variable temperature dial
- 2. On indicator light



B

3

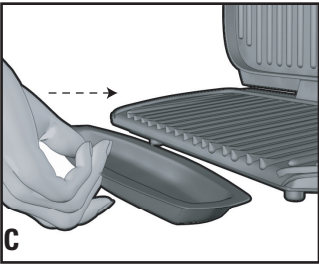
How to use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any s
- Remove and save literature.
- Wash drip tray as instructed in **CARE A**
- Wipe grill plates with a damp cloth or r with a soft cloth or paper towels.
- Select location where unit is to be use of unit and wall to allow heat to flow w

DRIP TRAY

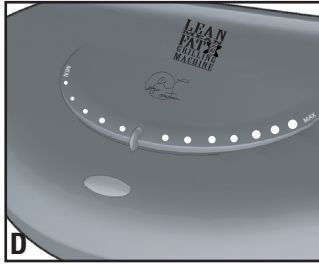


C

Place the Drip the bottom pl

PREHEATING

- 1. Close cov
- 2. Unwind co outlet.



D

- 3. Set dial or begin pre
- 4. The power elements
- 5. Allow the before gri

GRILLING

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

Note: Aerosol cooking spray should not that allow spray to come out of can build their efficiency.

- 3. Carefully place foods to be cooked on accommodates 2 to 6 servings.

Note: Do not overload grill.

- 4. Close cover and allow food to cook for timer.

4

Note: Use suggested cooking times found in the GRILLING CHART on page 6.

Important: Do not leave the appliance unattended during use.

- 5. **Light pressure** can be used the handle to press and heat food to your liking.
- 6. After selected time, the food should be done.
- 7. Using a pot holder, carefully open the grill cover.
- 8. Remove cooked food using plastic spatula provided.
- 9. When finished cooking, turn the dial to the MIN setting and unplug the appliance.

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

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.

- 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 GRILL SETTINGS

- Min:** Use to reheat fully cooked foods.
- Settings 1 – 5:** Sandwiches and wraps.
- Setting 6 – 10:** Fish
- Setting 8 – 10:** Vegetables
- Setting 10 – MAX:** Meat and Poultry

SUGGESTED GRILLING C

The following are meant to be used as a guide for grilling food. Cooking time will depend upon thickness of food. Use a thermometer as a test for doneness. If the food is overcooked, it will be dry and tough. To avoid overcooking the food.

FOOD	SETTING	
MEAT		
Hamburger (5 oz.) Fresh Frozen	12	
Flank steak (¾ lb.)	MAX	
Skirt steak (½ lb.)	12	
NY strip steak (shell steak) (6 oz.)	MAX	
Beef tenderloin (5 oz.)	12	
Beef kabobs	12	
Pork loin chops, boneless	MAX	
Pork loin chops, bone in	MAX	
Sausage, link or patty	11	
Hot dogs	11	
Smoked pork loin chops, boneless	11	
Lamb chops, loin	12	

FOOD	SETTING	COOKING TIME	COMMENTS
POULTRY			
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	12	8 – 10 minutes	Cooked to 170°F
Chicken tenderloins 4 to 6 pieces	10	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F
Turkey tenderloin (½ lb.)	12	9 – 11 minutes	Cooked to 170°F
Turkey burgers (5 oz.)	12	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F
FISH			
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	10	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F
Trout fillet 6 oz.	9	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F
Salmon fillet (8 oz. piece)	10	6 – 8 minutes	Cooked to 145°F
Salmon steak (8 oz.)	10	7 – 9 minutes	Cooked to 145°F
Tuna steak (6 oz.)	10	6 – 8 minutes	Cooked to 145°F
Shrimp	10	3 – 5 minutes	Cooked to 145°F
SANDWICHES			
Grilled cheese	4	3 – 5 minutes	Cook until cheese is melted and sandwich is golden
Grilled cheese with tomato tuna, ham or bacon	4	4 – 5 minutes	Cook until cheese is melted and sandwich is golden
Quesadillas	4	2 – 3 minutes	Cook until cheese is melted and tortilla is lightly browned

GRILLING FRUITS AND V

The following are meant to be used as a guide for grilling food. Cooking time will depend upon thickness of food. Use a thermometer or remove one piece of food from the grill. If the food needs longer cooking, check periodically.

Note: It is easy to overcook food because it is so close to the heat.

FOOD	SETTING
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	

Please note: To be sure your food is fully cooked, use the following guidelines. Using a meat thermometer cook until the thermometer into the center of the food being cooked. The thermometer is not touching the bone.

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

Grilling tips:

- To prevent heat loss and for even cooking, do not open the Lid frequently.
- Do not overfill grill; it will hold 2 to 6 servings comfortably.
- 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 silicone, 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

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.

Caution: To avoid sparks at outlet while disconnecting plug, make sure power is off before disconnecting the plug from the outlet.

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

2. Place drip tray under front of grill (see illustration D). Use plastic spatula to scrape off any excess fat and food particles left on the grill plates; runoff will drip into the drip tray.
3. Use a warm, soapy sponge to wipe plates clean, then rinse sponge and wipe again to remove any soapy residue. Dry thoroughly with an absorbent paper towel.
4. Empty drip tray and wash in warm, soapy water; dry thoroughly with a paper towel.
5. To remove stubborn buildup, use a nylon or nonmetallic scrubbing pad to clean the grill plates.

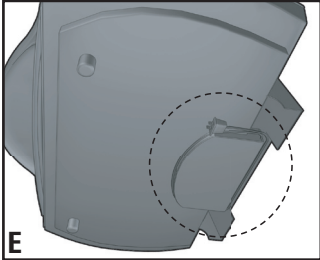
Important: Do not use metallic scrubbing pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of your grill; use only nylon or nonmetallic scrubbing pads.

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

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

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

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



STORAGE

- Always make sure the grill is cool before storing.
- Wind the cover over the grill (E).

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Finish on grill plates has cut marks.	Metal utensils used.
Grill marks on food are very light.	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 or power is off.

RECIPES

CHURRASCO

1 tbsp. Adobo seasoning mix

1 tbsp. instant minced onion

½ tsp dried pepper flakes

½ tsp. garlic pepper

1½ lb. skirt steak

- In small bowl, combine seasonings. Sprinkle evenly on both sides of steak. Refrigerate while preheating grill.
- Grill 6 to 8 minutes on setting 12, to desired doneness.
- Slice into strips to serve.

Makes 2 servings.

GRILLED FLANK STEAK

1 tbsp. instant minced onion

1 tsp. Montreal seasoning mix

½ tsp. roasted garlic and herb seasoning

1½ lb. flank steak

- In small bowl, combine seasonings. Sprinkle evenly on both sides of steak. Refrigerate while preheating grill.
- Grill 7 to 9 minutes on MAX setting, to desired doneness.
- Slice diagonally to serve.

Makes 2 servings.

GRILLED SALMON WITH GINGER PEACH

1½ cups diced fresh or frozen peaches

2 tbsp. minced fresh ginger

¼ cup rice wine vinegar

4 (8 oz., ea.) salmon fillets

2 tbsp. olive oil

1½ tsp. kosher salt

½ tsp. garlic pepper

½ cup hoisin sauce

¼ cup thinly sliced green onions

1 tbsp. toasted sesame seeds

- In small bowl, combine peaches, ginger, and vinegar. Set aside.
- Brush salmon with olive oil and seasonings. Place salmon on preheated grill (set at 12).
- Close grill and cook salmon for 5 minutes. Continue grilling until fish tests done.
- Remove salmon to serving platter. Top with peach relish.
- Serve with peach relish.

Makes 4 servings.

CROQUE MONSIEUR A LA FORMAN

¼ cup Egg Beaters

¼ cup milk

¼ tsp. salt

4 slices white bread

1 tbsp. honey mustard

4 oz. sliced ham

4 oz. sliced low-fat Swiss cheese

4 oz. sliced turkey

- In glass pie plate or shallow dish, combine egg beaters, milk and salt; blend well.
- Place 2 slices of bread on cutting board, spread honey mustard on bread. Top each slice of bread with ham, cheese and turkey. Cover with remaining slices of bread.
- Dip sandwiches into egg mixture and turn to coat both sides.
- Place on preheated grill set at setting 4 and close cover. Grill 3 minutes or until sandwich is golden and cheese is melted.

Makes 2 sandwiches.

HAM AND PINEAPPLE GRILLED SANDWICH

¼ cup pineapple preserves

¼ cup chopped canned peaches

1 tbsp. finely diced candied ginger

4 slices sour dough bread

4 oz. thinly sliced ham

4 oz. brie, sliced

2 tbsp. melted butter

- In small bowl, combine preserves, peaches and ginger; set aside. Spread melted butter on one side of each slice of bread.
- Place 2 slices of bread buttered side down on cutting board, spread pineapple mixture on bread. Top each slice of bread with ham and cheese. Cover with remaining slices of bread with buttered side up.
- Place on preheated grill set at setting 4 and close cover. Grill 3 minutes or until sandwich is golden and cheese is softened.

Makes 2 sandwiches.

GRILLED REUBEN

¼ cup sauerkraut

4 tsp. melted butter

4 slices rye bread

4 tbsp. fat free Thousand Island dressing

4 oz. thinly sliced lean corned beef

4 oz. low-fat Swiss cheese

- Rinse sauerkraut under running water. Drain and pat dry. Spread on one side of each slice of bread.
- Place 2 slices of bread buttered side down on cutting board, spread dressing on bread. Top each slice of bread with corned beef and cheese. Cover with remaining slices of bread with buttered side down.
- Place on preheated grill set at setting 4 and close cover. Grill 3 minutes or until sandwich is golden and cheese is melted.

Makes 2 sandwiches.

TURKEY SALSA ROLL

¼ cup packaged salsa

1 tbsp. minced purple onion

1 tbsp. chopped cilantro

2 large tomato wraps

4 oz. sliced turkey

4 oz. shredded Monterey Jack cheese w

- In small bowl, combine salsa, onion and cilantro.
- Place wraps on cutting board, spread turkey and cheese. Fold in sides and roll. Place on preheated grill and close cover. Grill 3 minutes or until roll is golden and cheese is melted.

Makes 2 sandwiches.

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 de la toma de corriente 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 a la posición de apagado (OFF) y después, retire el enchufe de la toma de corriente.
- ☐ Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado. A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, la corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no encaja, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista para alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

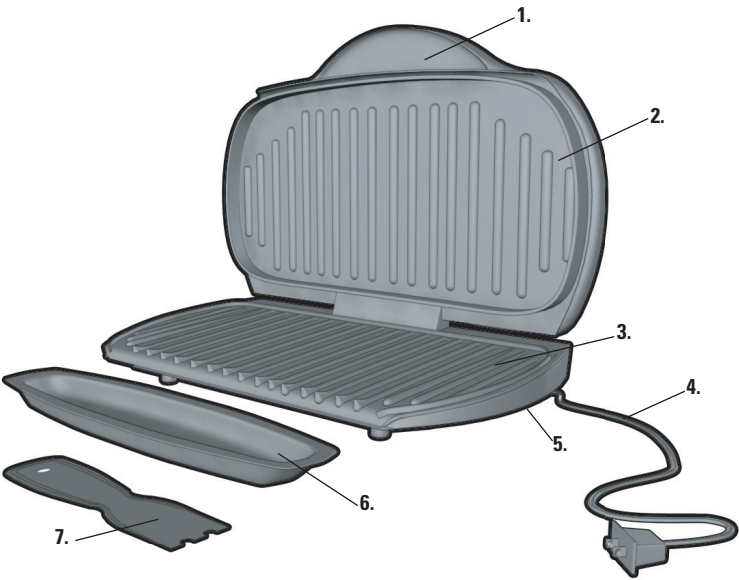
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad en la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta del aparato. El aparato contiene piezas reparables por el consumidor únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe de proporcionar con un cable de tres alambres de conexión a tierra, a fin de reducir el riesgo de tropezar o de electrocución.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables. El cable separable puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión:
 - 1) El régimen nominal del cable separable debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del cable.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de tres alambres de conexión a tierra debe utilizarse.
 - 3) Uno debe de acomodar el cable más largo en el mostrador o de la mesa, para evitar que alguien se tropiece.

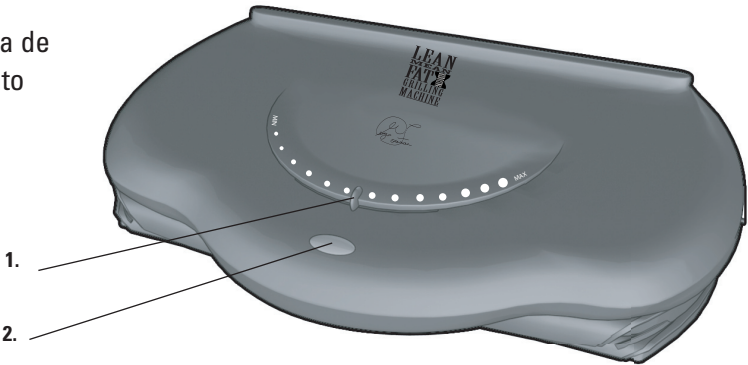
Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, debe ser reemplazado por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



- A**
- 1. Mango incorporado
 - 2. Placa superior de la parrilla
 - 3. Placa superior de la parrilla
 - 4. Cable de alimentación
 - 5. Enrollado de cable (debajo del aparato)
 - † 6. Bandeja de goteo (Pieza N° 20352)
 - † 7. Espátula (Pieza N° 20147)
 - † Reemplazable/removible por el consumidor

- B**
- 1. Control de temperatura variable
 - 2. Luz indicadora de funcionamiento



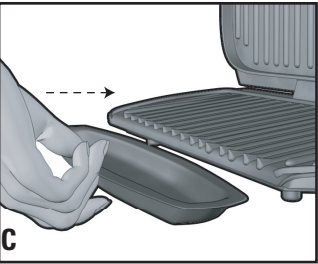
Como usar

Este producto es para uso doméstico solo.

PRIMEROS PASOS

- Elimine todo el material de embalaje y
- Retire y conserve el material de lectura
- Lave la bandeja de goteo según las instrucciones de este manual.
- Desempolve las placas de la parrilla con cuidado, bien con un paño suave o con toallas
- Seleccione el lugar donde se utilizará el producto, suficiente entre la parte de atrás del aparato para que el calor fluya sin dañar armarios y pared

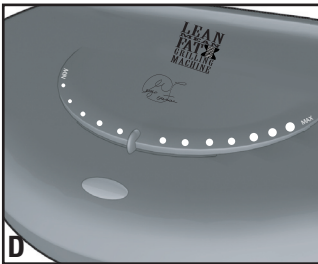
BANDEJA DE GOTEO



Coloque la bandeja de goteo en la parte delantera inclinada (C).

PRECALENTAMIENTO

- 1. Cierra la tapa
- 2. Desenrolle el cable de alimentación



- 3. Ajuste el control de temperatura superior o inferior para precalentar a los niveles deseados
- 4. La luz indicadora de funcionamiento para indicar que han sido alcanzados los niveles deseados

- 5. Precaliente la parrilla por lo menos 5 minutos antes de usar. Puede usar un cronómetro de cocina.

ALIMENTOS A LA PARRILLA

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

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

3. Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la placa inferior de la plancha precalentada. Este modelo de plancha generalmente sirve para 2 a 6 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 A LA PLANCHA, en la página XX.

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

- 5. Se puede ejercer una **presión ligera** en el tirador para presionar y calentar el alimento a su agrado. Esta característica es especialmente útil al preparar sándwiches asados y al asar a la plancha trozos gruesos de carne y aves.
- 6. Después del tiempo seleccionado, el alimento debería estar cocinado. Si prefiere una cocción más prolongada, simplemente siga los pasos de esta sección a partir del paso 4.
- 7. Con un agarrador, abra cuidadosamente la tapa de la plancha.
- 8. Retire el alimento cocinado con la espátula de plástico suministrada.
- 9. Cuando termine de cocinar, gire el control a la posición MIN y desconecte el aparato.

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

Nota: Siempre use utensilios de plástico, nailon o madera antitérmicos para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas de la plancha. Nunca use espetones, pinzas, tenedores ni cuchillos de metal.

- 10. Deje que la bandeja de goteo se enfríe antes de retirarla de debajo de la plancha. Lave y seque la bandeja de goteo después de cada uso.

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

NIVELES DE REGULACIÓN RECOMENDADOS

- MIN:** Para recalentar alimentos ya cocidos.
- Niveles del 1 al 5:** Sándwiches y enrollados de tortilla de harina
- Niveles del 6 al 10:** Pescado
- Niveles del 8 al 10:** Vegetales
- Nivel 10 a MAX:** Carnes y aves

**CUADRO PARA ASAR A LA PLANCHA
SUGERIDO PARA CARNES Y
Y SÁNDWICHES**

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

ALIMENTO	NIVEL	
CARNE		
Hamburguesa 141,75 g (5 oz)	12	
Hamburguesas congeladas 141,75 g (5 oz)		
Bistec de vacío 340,19 g (¾ lb)	MAX	
Bistec de falda 226,8 g (½ lb)	12	
Bistec tipo NY (del lomo corto) 170,1 g (6 oz)	MAX	
Filete de carne de res 141,75 g (5 oz)	12	
Pinchos de carne de res	12	
Chuletas de lomo de puerco, deshuesadas	MAX	

ALIMENTO	NIVEL	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
CARNE			
Chuletas de lomo de puerco, con hueso	MAX	7 – 9 minutos	1,27 cm (½ pulgada) de grosor Cocción a 71 °C (160 °F)
Embutido, salchichita o pati	11	4 – 6 minutos	Cocción a 71 °C (160 °F)
Hot dogs	11	4 – 5 minutos	Cocción a 75,5 °C (168 °F)
Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas	11	4 – 6 minutos	Cocción a 71 °C (160 °F)
Chuletas de cordero, lomo	12	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
AVES			
Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel 226,8 g (8 oz)	12	8 – 10 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	10	4 – 6 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
Lomo de pavo 340,19 g (¾ lb)	12	9 – 11 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
Hamburguesas de pavo 141,75 g (5 oz)	12	4 – 6 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
PESCADO			
Filetes de tilapia 170,1 g (6 oz)	c/u10	5 – 7 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Filete de trucha 170,1 g (6 oz)	9	4 – 6 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Filete de salmón 226,8 g (8 oz) Cocción a 63 °C (145 °F)	por pieza	10	5 – 7 minutos
Bistec de salmón 226,8 g (8 oz)	10	7 – 9 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Bistec de atún 170,1 g (6 oz)	10	6 – 8 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Langostinos	10	3 – 5 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)

ALIMENTO	NIVEL	
SÁNDWICHES		
Queso asado a la plancha	4	3
Queso asado a la plancha con tomate, atún, jamón o tocino	4	4
Quesadillas	4	2

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.

Nota: Es fácil sobre cocer los alimentos debido a que la parrilla cocina por ambos lados.

ALIMENTO	NIVEL	TIEMPO PARA ASAR A LA PLANCHA
Racimos de espárragos	9	4 – 6 minutos
Pimientos, diversos colores cortados en aros de 1,27 cm (½ pulgada)	9	5 – 7 minutos
Hongos, en rebanadas gruesas	8	4 – 5 minutos
Rebanadas de cebolla, 1,27 cm (½ pulgada)	8	5 – 7 minutos
Rebanadas de papa, 1,27 cm (½ pulgada)	12	14 – 16 minutos
Hongos portobello, 7,62 cm (3 pulgadas) de diámetro	8	4 – 6 minutos
Rebanadas de zucchini, 1,27 cm (½ pulgada)	8	3 – 4 minutos
Rodajas de piña fresca, 1,27 cm (½ pulgada)	8	2 – 4 minutos

Tenga en cuenta: Para asegurarse de que el pollo está cocinado, el Departamento de Agricultura (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda usar un termómetro para carnes para comprobar la temperatura en el centro del pollo. Si usa un termómetro para carnes en el centro del pollo, asegúrese de que el termómetro no toque los huesos.

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

Consejos para Asar a la Plancha:

- Para impedir la pérdida de calor y generar un ambiente de cocción, limpie la plancha frecuentemente durante la cocción.
- No llene la plancha en exceso; entran 2 a 3 alimentos.
- Al cocinar por primera vez un alimento es mejor cocinarlo 5 minutos antes del tiempo sugerido; si es necesario, ajuste el botón de control.
- Si cocina más de un trozo de alimento, intente cocinarlos en lotes similares.
- Recuerde que, dado que la plancha cocina por ambos lados, el tiempo será típicamente más corto que lo esperado en una parrilla a gas.
- Para obtener un sabor más intenso, agregue especias a la plancha o marine los alimentos antes de cocinarlos.

Importante: Para cocinar en esta parrilla, use utensilios de cocina de acero inoxidable o silicona. Se recomienda especialmente los utensilios de cocina de acero inoxidable, ya que los utensilios de cocina de plástico se descoloran ni se derriten a temperaturas altas.

Cuidado y limpieza

LIMPIEZA

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

1. Antes de limpiar, desenchufe la plancha de la toma de corriente de la pared y deje que se enfríe.

Precaución: Para evitar que se produzcan chispas en la toma de corriente al desconectar el enchufe, asegúrese de que la alimentación eléctrica esté apagada antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente.

Importante: Las resistencias seguirán estando encendidas hasta presionar el interruptor de encendido/apagado o hasta desenchufar el electrodoméstico

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

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

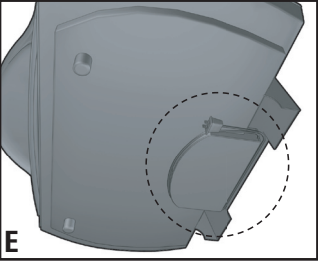
6. Para limpiar la tapa de la plancha, limpie con una esponja húmeda templada y seque con un trapo seco suave.

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

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

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

ALMACENAMIENTO



- Siempre asegúrese de que la plancha esté limpia y seca antes de almacenarla.
- Enrolle el cable en el compartimiento destinado debajo de la parrilla (E).

DETECCIÓN DE FALLAS

PROBLEMA	CAUSA POS
Las terminaciones de las placas de la plancha tienen marcas de cortes.	Se han utiliza de metal.
Las marcas del asado a la plancha en los alimentos son muy leves.	No se preca completame de usarla.
Hay acumulación de comida en las placas de la plancha.	No se limpie correctame de usarla.
El alimento está seco y quemado.	El alimento en exceso.
La plancha no enciende.	La plancha enchufada.

RECETAS

CHURRASCO

1 cda. mezcla de sazón Adobo

1 cda. cebolla seca finamente picada

½ cda. escamas de pimienta seca

½ cda. pimienta con ajo

1½ lb. bistec de falda de res

- En un tazón pequeño, combine los condimentos. Rocíe uniformemente en ambos lados del bistec. Refrigérela mientras se precalienta la parrilla.
- Ajuste la parrilla al nivel 12 y cocine de 6 a 8 minutos al punto deseado.
- Corte en tiras para servir.

Rinde 2 porciones.

BISTEC DE FALDA DE RES A LA PARRILLA

1 cda. cebolla seca finamente picada

½ cda. sazón de ajo asado con hierbas

1 cda. condimento Montreal para bistec

1½ lb. bistec de falda de res

- En un tazón pequeño, combine los condimentos Rocíe uniformemente en ambos lados del bistec. Refrigérela mientras se precalienta la parrilla.
- Ajuste la parrilla al nivel MAX y cocine de 7 a 9 minutos al punto deseado.
- Corte diagonalmente para servir.

Rinde 2 porciones.

SALMÓN ASADO CON SALSA AGRIDULCE DE MELOCOTÓN Y JENGIBRE

1½ tazas melocotones frescos o congelados

2 cda. jengibre fresco, picado finamente

¼ taza vinagre de vino de arroz

4 filetes de salmón de 8 oz, cada uno

2 cda. aceite de oliva

1½ cda. sal kosher*

½ cda. ajo con pimienta

½ taza salsa hoisin

¼ taza cebollinas verdes, cortados finamente

1 cda. semillas de sésamo, tostadas

- En un tazón pequeño, combine los melocotones y el jengibre. Ponga aparte.
- Unte el salmón con el aceite de oliva y la salsa hoisin. Coloque el salmón en la parrilla precaliente.
- Cierre la parrilla y cocine el salmón durante 4 minutos por hollín y siga asando hasta que el pescado esté cocido.
- Ponga el salmón en un platón de servicio. Sirva con la salsa de melocotón y las semillas de sésamo.

Rinde 4 porciones.

*Comestible según la ley judía.

CROQUE MONSIEUR A LA FORMAN

¼ taza sustituto de huevo “ Egg Beaters ”

¼ taza leche

¼ cdta. sal

4 rebanadas de pan blanco

1cdta. mostaza con miel

4 oz. tajadas de jamón

4 oz. queso suizo en lascas

4 oz. tajadas de pavo

- Combine el sustituto de huevo, la leche y la sal dentro de un molde de vidrio poco hondo para hornear; mezcle bien.
- Coloque dos rebanadas de pan sobre la tabla de cortar, y unte la mostaza con miel. Cubra cada rebanada con jamón, queso y pavo. Cubra con el pan restante.
- Sumerja los sándwiches en la mezcla de huevo y voltéelos para cubrir ambos lados.
- Coloque sobre la parrilla precalentada (ajuste al nivel 4) y cierre la tapa. Cocine durante 3 minutos o hasta que doren y el queso se haya derretido.

Rinde 2 sándwiches.

SÁNDWICH ASADO DE JAMÓN CON PIÑA

¼ taza conserva de piña

¼ taza melocotones enlatados, picados

1 cda. jengibre caramelizado, picado finamente

4 rebanadas pan de masa agria

4 oz. jamón, en tajadas finas

4 oz. queso brie, tajado

2 cdas. mantequilla derretida

- En un tazón pequeño, combine la conserva, el melocotón y jengibre; ponga aparte. Unte la mantequilla derretida en un lado de cada rebanada de pan.
- Coloque 2 rebanadas de pan con el lado untado de mantequilla hacia abajo sobre la tabla de cortar, y úntelas con la mezcla de piña. Cubra cada rebanada con el jamón y el queso. Cubra con las rebanadas de pan restantes, con el lado untado de mantequilla hacia arriba.
- Coloque sobre la parrilla precalentada (ajuste al nivel 4) y cierre la tapa. Cocine durante 3 minutos o hasta que doren y el queso se haya ablandado.

Rinde 2 sándwiches.

SÁNDWICH “REUBEN” A LA PARRILLA

¼ taza repollo ácido “sauerkraut”

4 cdta. mantequilla derretida

4 rebanadas de pan de centeno

4 cdas. aderezo para ensalada Thousand Island

4 oz. carne de res envasada, tipo corned beef

4 oz. queso suizo, bajo en grasa

- Enjuague el repollo ácido con agua y seque. Unte la mantequilla derretida en un lado de cada rebanada de pan con la mantequilla.
- Coloque 2 rebanadas de pan con el lado untado de mantequilla hacia abajo sobre la tabla de cortar, y úntelas con el aderezo. Cubra cada rebanada con la carne de res, el repollo y el queso. Cubra con el pan restantes, con el lado untado de mantequilla hacia arriba.
- Coloque sobre la parrilla precalentada (ajuste al nivel 4) y cierre la tapa. Cocine durante 3 minutos o hasta que doren y el queso se haya derretido.

Rinde 2 sándwiches.

ENROLLADO DE PAVO CON SALSA

¼ taza salsa envasada

1 cda. cebolla morada, picada finamente

1 cda. cilantro picado

2 tortillas de harina con sabor a tomate

4 oz. pavo en tajadas

4 oz. queso tipo Monterey Jack con chile

- En un tazón pequeño, combine la salsa y el cilantro. Unte la mezcla en un lado de cada tortilla.
- Coloque las envolturas sobre la tabla de cortar, y úntelas con la mezcla de salsa hacia el centro. Cubra cada una con el pavo y el queso. Cubra con la orilla hacia abajo sobre la parrilla precalentada (ajuste al nivel 4) y cierre la tapa. Cocine durante 3 minutos o hasta que doren y el queso se haya derretido.

Rinde 2 sándwiches.

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, Appli.ca'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/appli.ca, 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, Appli.ca no se responsabiliza 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 sea 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 cliente en www.prodprotect.com/appli.ca, 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 uso incorrecto.
- 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 o limitación 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 específicos, y usted también puede tener otros derechos que varían de una región a otra.



2008/5-1-2E/S

Copyright © 2008 Applica Consumer Products, Inc.

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

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