

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



George Foreman GR1SB Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman GR1SB](#)



[Find Your George Foreman Grill Parts - Select From 307 Models](#)

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

GEORGE FOREMAN®

HEALTHY COOKING



Customer Care Line:

Argentina 0-810-999-8999

Chile 56-2-8349500

www.applicaservice.com

Servicio para el cliente:

Argentina 0-810-999-8999

Chile 56-2-8349500

www.applicaservice.com

Modelo

Model

GR31SB

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 con el fin previsto.
- Este aparato solo debe dejarse funcionar en posición cerrada.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

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

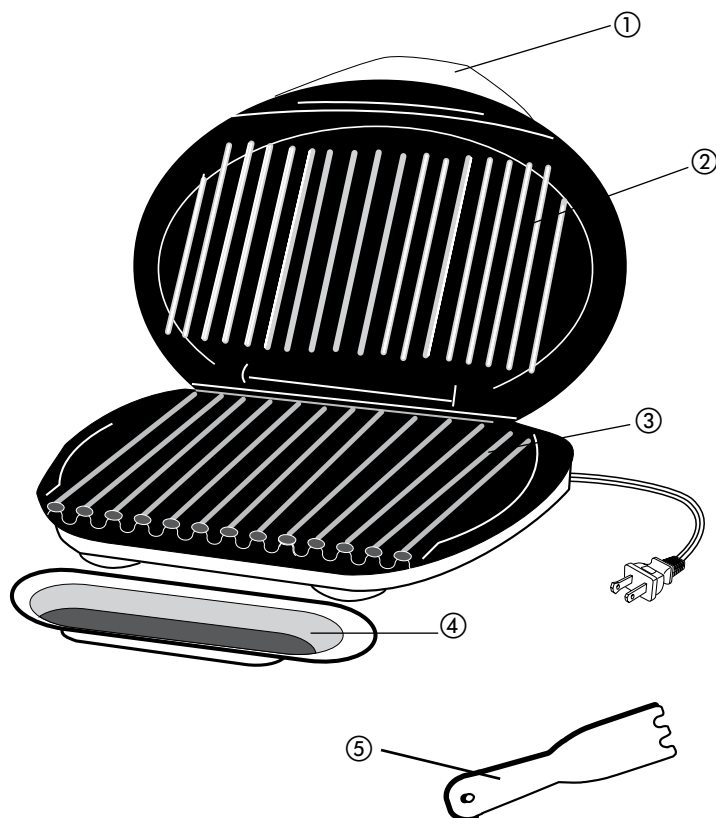
Advertencia: Este aparato cuenta con evitar la remoción de la cubierta exte riesgo de incendio o de choque eléct la cubierta exterior. Este producto no el consumidor. Toda reparación se de personal de servicio autorizado.

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 tien cable de tres alambres de conexi
 - 3) Uno debe de acomodar el cable n 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
5. Espátula

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo el material de empaque y cualquier otro material que se encuentre dentro del producto y retire y guarde el material de lectura.
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios antes de usarlos. Véase la sección de 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 instalará el producto con 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 tomacorriente. Cuando el precalentamiento se enciende para indicar que la parrilla ha sido activada.
3. Precaliente la parrilla (aproximadamente 5 minutos). La luz indicadora se apagará cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada.

Nota: La luz indicadora de precalentamiento se apagará cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada para mantener la temperatura deseada.

ALIMENTOS A LA PARRILLA

1. Con un agarrador, abra cuidadosamente la tapa de la parrilla.

Nota: La capa antiadherente George Tough™ permite cocinar sin aceite, mantequilla o spray para hornear. Sin embargo, la mantequilla o el aceite pueden acumularse en la superficie de la parrilla.

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 ASAR, en las páginas 6 – 8.

Importante: No deje el electrodoméstico sin supervisión.

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

Importante: Nunca utilice demasiada presión.

5. Después del tiempo seleccionado, el alimento estará listo para cocinar sus alimentos por más tiempo, simplemente 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
CARNE		
Hamburguesas 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Hamburguesas congeladas 141,75 g (5 oz)	5 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Bistec de vacío 340,19 g (¾ lb)	6 – 8 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Bistec de falda 226,8 g (½ lb)	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Bistec tipo NY (del lomo corto) 170,1 g (6 oz)	6 – 8 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Filete de carne de res 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Pinchos de carne de res	5 – 7 minutos	Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Chuletas de lomo de puerco, deshuesadas	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a 71 °C (160 °F)
Chuletas de lomo de puerco, con hueso	4 – 6 minutos	1,27 cm (½ pulgada) de grosor Cocción a 71 °C (160 °F)

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
CARNE	
Embutido, salchichita o pati	4 – 6 minutos
Hot dogs	4 – 5 minutos
Tocino	6 – 8 minutos
Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas	4 – 6 minutos
Chuletas de cordero, lomo	5 – 7 minutos
AVES	
Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel 226,8 g (8 oz)	11 – 13 minutos
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	4 – 6 minutos
Lomo de pavo 340,19 g (¾ lb)	9 – 11 minutos
Hamburguesas de pavo 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos
PESCADO	
Filetes de tilapia 170,1 g (6 oz) c/u	5 – 7 minutos
Filete de trucha 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos
Filete de salmón 226,8 g – 170,1 g (6 – 8 oz) por pieza	5 – 7 minutos
Bistec de salmón 226,8 g (8 oz)	7 – 9 minutos
Bistec de atún 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos
Langostinos	3 – 4 minutos

Tenga en cuenta: Para asegurarse de que su alimento esté completamente cocinado, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda las siguientes pautas. Use un cronómetro de cocina. Use un termómetro para carnes para comprobar si el alimento está listo insertando el termómetro para carnes en el centro del alimento que está cocinando y asegúrese de que el termómetro no toque el hueso o las placas del grill.

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

COMO ASAR FRUTAS Y VERDURAS

Los siguientes valores se deben usar como guía 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 las placas del grill). 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 de 1,27 cm (½ pulgada)	5 – 7 minutos
Hongos, en rebanadas gruesas	4 – 5 minutos
Rebanadas de cebolla, 1,27 cm (½ pulgada)	5 – 7 minutos
Rebanadas de papa, 1,27 cm (½ pulgada)	15 – 18 minutos
Hongos portobello, 7,62 cm (3 pulgadas) de diámetro	4 – 6 minutos
Rebanadas de zucchini, 1,27 cm (½ pulgada)	3 – 4 minutos
Rodajas de piña fresca, 1,27 cm (½ pulgada)	2 – 4 minutos

CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA

- Para impedir la pérdida de calor y generar un ambiente de calor constante, limpie 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 un poco más.
- Si cocina más de un trozo de alimento, intente cocinarlos en trozos similares.
- Recuerde que, dado que la parrilla cocina por convección, el tiempo de cocción es típicamente más corto que lo esperado. Ponga los alimentos en la parrilla con cuidado para evitar que se cocinen en exceso.
- Para obtener un sabor más intenso, agregue un poco de aceite a la parrilla o marine los alimentos antes de cocinarlos.

Importante: Para cocinar en esta parrilla, use platos de metal, plástico o madera. Se recomienda especialmente el plástico. Los platos de metal no se descoloran ni se derriten a temperatura ambiente.

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 O FALLAS

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 en ciclo.
Las marcas del asado a la parrilla en los alimentos son muy leves.	No se precalentó la parrilla completamente antes de usarla.
Hay acumulación de comida en las placas de la parrilla.	No se limpió la parrilla correctamente después de usarla.
El alimento está seco y quemado.	El alimento se ha cocinado en exceso.
La parrilla no enciende.	La parrilla no está enchufada.
Las placas de cocción tienen manchas blancas.	El agua de la limpieza se ha secado sobre la superficie de las placas.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame gratis al número "800" que aparece en la cubierta de este manual. No devuelva el producto al establecimiento de compra. No envíe el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web que aparece en la cubierta de este manual.

Dos años de garantía limitada (No aplica en México, Estados Unidos y Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?

- El consumidor recibe un producto de reemplazo nuevo o restaurado de fábrica, parecido al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

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

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los daños al producto ocasionados por el uso comercial
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de cualquier manera
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque relacionados con el reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (sin embargo, por favor observe que algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de los daños y perjuicios indirectos ni incidentales, de manera que esta restricción podría no aplicar a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

Fabricado en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V. ga de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta garantía cubre cualquier defecto que p mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su garantía deberá presentar sellada por el establecimiento en donde ad presentar el comprobante de compra origin

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503 Autorizado más cercano a su domicilio en d componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garan

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con sellada o el comprobante de compra origin componente defectuoso sin cargo alguno p los gastos de transportación que se deriven

Excepciones

Esta garantía no será válida cuando el produ

A) Se hubiese utilizado en condiciones disti

B) No hubiese sido operado de acuerdo cor

C) Cuando el producto hubiese sido alterad por Applica Manufacturing, S. de R. L. de

Nota: Usted podrá encontrar partes, compo centros de servicios autorizados. Esta garan que se deriven de sus cumplimiento dentro

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail servicio@applicamail.com.mx

Argentina

SERVICIO TECNICO CENTRAL
ATTENDANCE
Avda. Monroe N° 3351
Buenos Aires – Argentina
Fonos: 0810 – 999 - 8999
011 - 4545 - 4700
011 – 4545 – 5574
supervision@attendance.com.ar

Chile

MASTER SERVICE SERVICENTER
Nueva Los Leones N° 0252
Providencia
Santiago – Chile
Fono Servicio: (562) – 232 77 22
servicente@servicenter.cl

Colombia

PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800
7001870

Costa Rica

Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716 / 223-0136

Ecuador

Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276 y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador

Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

Honduras

ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá

Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. 3020-480-800 sin costo
(507) 2360-236 / 159

Perú

Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Plaza Lama, S.A.
Av. Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela

Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Código de fecha / Date Code

Importado por / Imported by:

APPLICA AMERICA'S, INC.

Humboldt 2495 Piso# 3
C1425(FSA) Ciudad Autónoma de Buenos Aires,
C.U.I.T No. 30-69729892-0

Importado por / Imported by:

APPLICA MANUFACTURING, S. DE R. L. DE C. V.

Presidente Mazarik No. 111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Teléfono: (55) 5263-9900

Del interior marque sin costo

01 (800) 714 2503

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

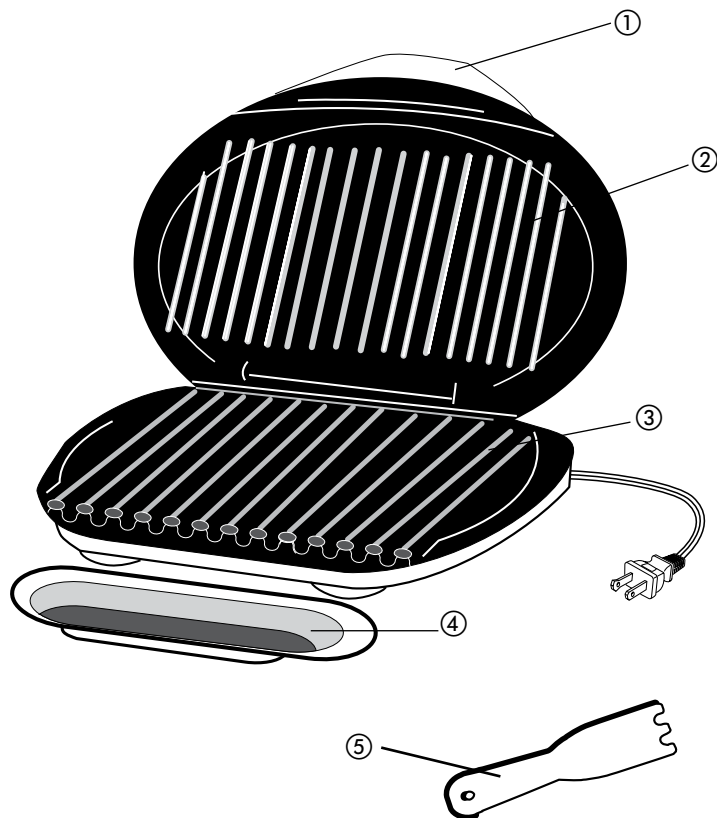
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To prevent electric shock, do not attempt to remove user-serviceable parts inside. Repair must be performed by qualified service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord 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 its use.
- c) If a long detachable power-supply cord is used:
 - 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 a tripping hazard.

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
5. Spatula

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and, if applicable, remove and save literature.
- Wash all removable parts and/or accessories.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge, soft cloth or paper towel.
- Select a dry, level location where your grill will be used. Leave a space between the back of grill and wall to allow for air circulation.

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 grill is heating.
3. Allow the grill to preheat (approximately 5 minutes). Once the selected temperature is reached, the preheat indicator light will turn on.

Note: The preheat indicator light will turn on once the desired temperature is being maintained.

GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the preheated grill.
2. Carefully place foods to be cooked on both sides. Grill up to 6 servings.

Note: Do not overload grill.

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

Note: Use suggested cooking times found in the manual.

Important: Do not leave the appliance unattended.

4. Light pressure can be used on the handle to open the grill.
5. After selected time, the food should be done. Simply follow the steps beginning at step 1.
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
MEAT		
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
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
POULTRY	
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 – 13 m
Chicken tenderloins (4 to 6 pieces)	4 – 6 m
Turkey tenderloin (½ lb.)	9 – 11 m
Turkey burgers (5 oz.)	4 – 6 m
FISH	
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	5 – 7 m
Trout fillet (6 oz.)	4 – 6 m
Salmon fillet (8 oz. piece)	5 – 7 m
Salmon steak (6 – 8 oz.)	7 – 9 m
Tuna steak (6 oz.)	4 – 6 m
Shrimp	3 – 4 m

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 authorized service personnel.

CLEANING

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

1. Before cleaning, unplug grill from outlet and allow grill to cool.
2. Place drip tray under front of grill. Use plastic scraper to remove grease and food particles left on the grill plates; rinse plates.
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 non-abrasive pads.

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.

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 the 800 number on cover of this book. Please DO NOT mail product to service center.

You may also want to consult the website listed on the back cover.

Two-Year Limited Warranty (Does not apply in México, the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided it does not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Two years from the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product 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.procomp.com or 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 product
- Shipping and handling costs associated with return of product
- Consequential or incidental damages (Please note: we 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



© 2010 Applica Consumer Products, Inc.

2010/11-1-6E/S