

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



George Foreman GR0097B Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GR0097B](#)



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

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



*Control Temp*TM

GRILL • GRIDDLE

GEORGE FOREMAN[®]
HEALTHY COOKING

CUSTOMER CARE LINE:

USA/Canada 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA/Canada)

Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)

1-800-738-0245

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

3-YEAR LIMITED WARRANTY

Find healthy recipes at
www.georgeforemancooking.com

MODEL/MODELO
GR0097B

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 (except removable plates) 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.
- Be sure that removable plates are assembled and fastened properly. (See page 6 "ATTACHING THE GRILL PLATES" for further directions.)
- To disconnect, turn any control to OFF (O), then remove plug from wall outlet.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- The appliance is only to be operated in the closed position.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

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

TAMPER-RESISTANT SCREW

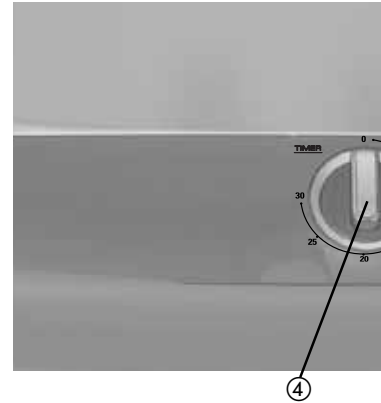
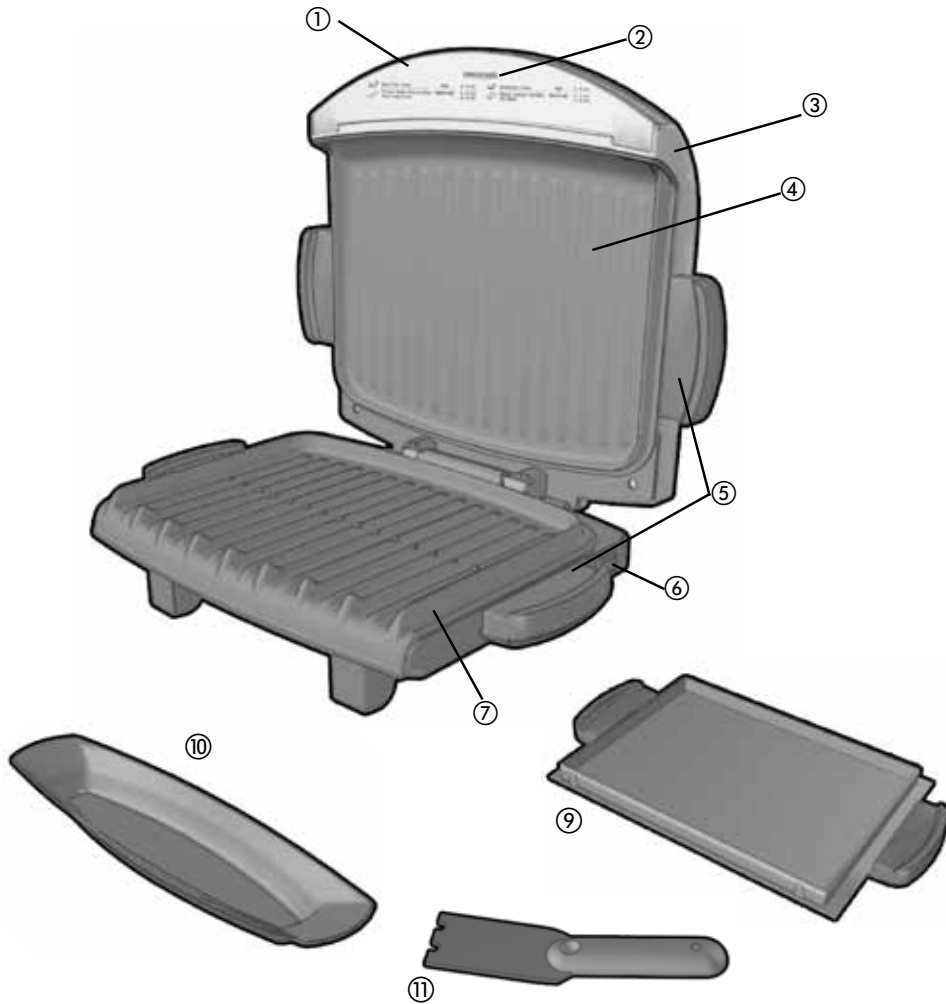
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To avoid electric shock, do not attempt to remove the cover to access serviceable parts inside. Repair should be performed by qualified personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be provided to reduce the risk resulting from in or tripping over a longer 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 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, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled over.

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. READY indicator light
 2. POWER indicator light
 3. Temperature (TEMP) control knob
 4. TIMER control knob
- Important: When using the TIMER control knob, turn it past 10, then back or forward to your desired setting.

1. Handle
 2. Quick reference cooking guide
 3. Grill cover
 - † 4. Removable grill plate (top)
(Part # GR0097P-01)
 5. Grill plate release handles
(both sides)
 6. On/Off (I/O) switch
 - † 7. Removable grill plate (bottom)
(Part # GR0097P-02)
 8. Adjustable angle stand
(not shown)
 - † 9. Griddle/bake plate
(Part # GR0097P-03)
 - † 10. Drip tray (Part # GR0097P-04)
 - † 11. Spatula (Part # GR0097P-05)
- Note: † indicates consumer replaceable/
removable parts

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and, if applicable, any stickers from the product; remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty; for additional information go to www.georgeforemancooking.com.
- Wash all removable parts and/or accessories as instructed in CARE AND CLEANING.
- Select a dry, level location where your grill will be used, leaving enough space between the back of grill and wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

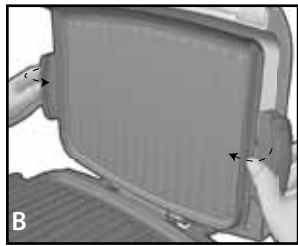
DRIP TRAY

Place drip tray under front sloped section of grill.

ATTACHING THE PLATES

Important: This appliance must always be used with two plates securely attached.

Caution: Attach grill plates when the appliance is cool.

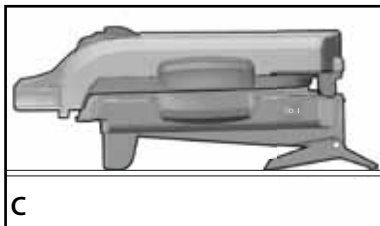


1. Securely attach top grill plate using the release handles on each side. To secure the plate, press in on both release handles, set the plate on the grill, then release the handles (B).
2. Securely attach bottom grill plate or griddle/bake plate using the release handles as described in Step 1.

Hint: When the plates are properly attached, there will be no space between the top and bottom release handles when the grill is closed.

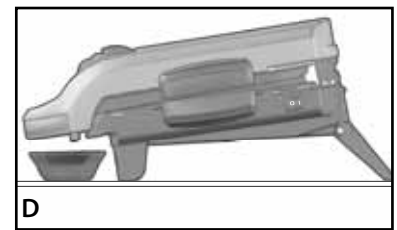
USING THE ADJUSTABLE ANGLE STAND

The adjustable angle stand is found at the back of the appliance. It can be used in 2 positions:



- The short stand that allows the appliance to cook in a flat, level position (C). This position is used for griddle/bake plate, as well as for pressing Panini and heating sandwiches or wraps.

Note: It is not necessary to use the drip tray when the grill is used in this position.



- The long stand that allows the appliance to cook at an angle from the wall (D). See the diagram below for more information. **Important:** Use the stand correctly in this position.

1. To change the position of the adjustable angle stand, unplug and cool.

2. Lift the back of the appliance up at around 45 degrees. The stand will pop out.

3. Make sure the stand is in the desired position. The back of the grill until it rests on the countertop.

PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.

2. Unwind cord and plug into an outlet. The indicator light will turn on.

3. Press the On/Off (I/O) switch on the back of the appliance to the On position.

4. Set the temperature (TEMP) control knob to the desired setting (see COOKING GUIDE on handle of grill for suggested temperatures).

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

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

GRILLING

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

Note: The George Tough™ nonstick coating is designed to be used without oil, butter or cooking spray. If desired, a light aerosol cooking spray should never be used. Excess oil or can build up on the surface of the plates and affect the nonstick coating.

2. Carefully place foods to be cooked on both plates. The grill is designed to cook 2 to 4 servings.

Note: Do not overload grill.

3. Close the cover.

4. Turn the TIMER control knob past 10, then back to your desired cooking time.

Important: When using the TIMER control knob, turn the knob past 10, then back or forward to your desired cooking time.

Note: Use suggested cooking times found in the COOKING GUIDE for quick reference, use the COOKING GUIDE for more information.

Important: Do not leave the appliance unattended.

5. Light pressure can be used on the handle to lift the lid.

Important: Do not use heavy pressure on the handle.

6. After selected time, there will be a signal bell and your the food should be done.

If you would prefer longer cooking, simply follow the steps beginning at step 3.

Note: The TIMER control knob does not control power to the grill. Although there will be a signal bell when the time reaches zero, the heat will continue to be ON until the On/Off (I/O) switch is pressed OFF (O) or the appliance is unplugged.

7. Once cooking is complete, carefully open the grill cover using a pot holder.

8. Remove cooked food using plastic spatula provided.

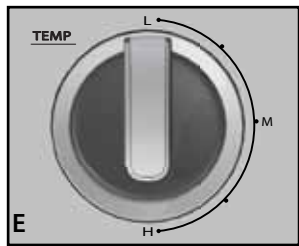
Note: Always use silicone, heatproof plastic or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plates. Never use metal spatulas, skewers, tongs, forks or knives.

9. When finished cooking, turn the temperature (TEMP) control knob to the minimum (L) setting, turn the On/Off (I/O) switch to the Off setting (O) and unplug the appliance.

Important: Heat will continue to be ON until the On/Off (I/O) switch is pressed or the appliance is unplugged.

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

SUGGESTED GRILL SETTINGS (E)



- L:** Use to reheat fully cooked foods
- L-M:** Sandwiches and wraps
- M:** Fish fillets
- M-H:** Fish steaks, shrimp, scallops, poultry, fruits and vegetables
- H:** Meat

GRILLING CHART

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

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

FOOD	COOKING TIME	SETTING	COMMENTS
POULTRY			
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 – 13 minutes	M-H	Cooked to 170°F
Chicken tenderloins (4 to 6 pieces)	4 – 6 minutes	M-H	Cooked to 170°F
Turkey tenderloin (¾ lb.)	9 – 11 minutes	M-H	Cooked to 170°F
Turkey burgers (5 oz.)	4 – 6 minutes	M-H	Cooked to 170°F
FISH			
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	5 – 7 minutes	M	Cooked to 145°F
Trout fillet (6 oz.)	4 – 6 minutes	M	Cooked to 145°F
Salmon fillet (8 oz. piece)	5 – 7 minutes	M	Cooked to 145°F
Salmon steak (6 – 8 oz.)	7 – 9 minutes	M-H	Cooked to 145°F
Tuna steak (6 oz.)	4 – 6 minutes	M-H	Cooked to 145°F
Shrimp	3 – 4 minutes	M-H	Cooked to 145°F
SANDWICHES			
Grilled cheese	2 – 3 minutes	L-M	Cook until cheese is melted and sandwich is golden
Grilled cheese with tomato tuna, ham or bacon	3 – 4 minutes	L-M	Cook until cheese is melted and sandwich is golden

Please note: To be sure your food is fully cooked, follow the cooking guidelines. Use a kitchen timer. Using a meat thermometer, insert the thermometer into the center of the food, making sure the thermometer is not touching the bone.

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

GRILLING FRUITS AND VEGETABLES

The following are meant to be used as a guide for grilling food. Cooking time will depend upon thickness of the food. Insert the thermometer into the center of the food to test for doneness. (Be careful when grilling food that needs longer cooking, check periodically.)

FOOD	COOKING TIME
Asparagus spears	
Bell peppers, assorted colors cut into ½-inch rings	
Mushrooms, thickly sliced	
Onion slices, ½-inch	
Potato slices, ½-inch	
Portabella mushrooms, 3-inch diameter	
Zucchini slices, ½-inch	
Fresh pineapple slices, ½-inch	

GRILLING TIPS

- To prevent heat loss and for even cooking, do not open the cover 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 or 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 technician or service personnel.

CLEANING

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

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet.

Important: Heat will continue to be ON until the grill is cooled. Always unplug the appliance is unplugged.

2. Place drip tray under front of grill. Use plastic scraper to remove grease and food particles left on the grill plates.
3. To remove the plates, press the release handle on the front of the grill to remove from the grill. The plates can be washed in hot, soapy water; always dry plates thoroughly.

Tip: For easier grill plate cleaning, try a Geosync Grill Cleaner and at retailers nationwide (model # GFSP3).

Note: If washing the plates in a dishwasher, avoid oxidation on uncoated side of grill plate. This may occur if the grill plate is not completely dry before being washed.

4. To remove stubborn buildup, use a nylon scrubber.

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

5. Empty drip tray and wash in hot, soapy water. Dry thoroughly with a clean cloth.
6. To clean the grill cover, wipe with a warm, damp cloth.

Important: Do not immerse body of grill in water.

7. Any servicing requiring disassembly other than cleaning should be performed by a qualified electrician.

Caution: Make sure to hold grill cover while cleaning to avoid injury.

STORAGE

Always make sure grill is clean and dry before storing.

TROUBLESHOOTING

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

Find recipes for healthy, gourmet meals at www.georgeforemancooking.com!

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your grill, call the 1-800-231-9786 number on cover of this book. Please DO NOT return your grill for purchase. Also, please DO NOT mail product to a service center.

You may also want to consult the website listed below.

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

What does it cover?

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

For how long?

- Three year(s) 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.proctorandkerr.com or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general information.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-231-9786.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are not part of the grill
- Shipping and handling costs associated with replacement
- Consequential or incidental damages (Please 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

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 (con excepción de las placas desmontables) 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.
- Asegúrese de que las placas removibles estén colocadas y ajustadas correctamente. (Para más detalles consulte, "INSERTE LAS PLACAS DE LA PARRILLA" en la página 20.)
- Para desconectar, ajuste todo control a la posición de apagado (O) y después, retire el enchufe del tomacorriente.

- Este aparato se debe usar únicamente...
- Este aparato solo debe dejarse funcio...

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso...

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente p...

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

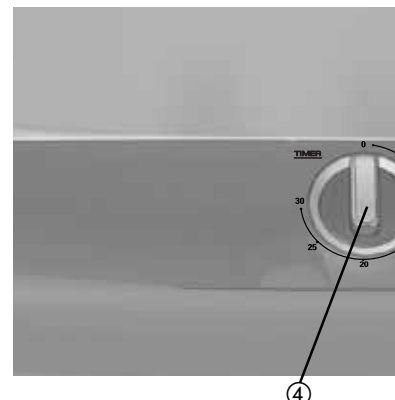
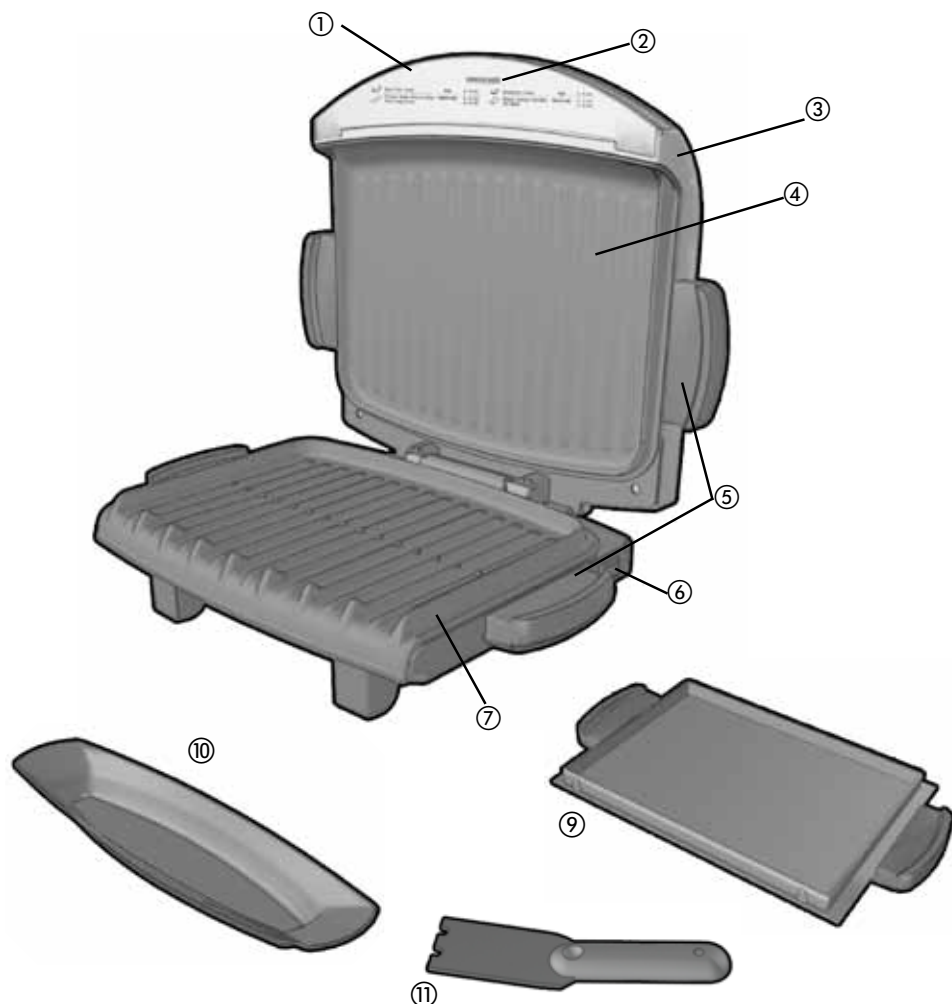
Advertencia: Este aparato cuenta con... evitar la remoción de la cubierta exte... riesgo de incendio o de choque eléct... la cubierta exterior. Este producto no... el consumidor. Toda reparación se de... personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe de proporcionar... separable), a fin de reducir el riesgo d... 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 separ... ser, como mínimo, igual al del régim...
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra... cable de tres alambres de conexión...
 - 3) Uno debe de acomodar el cable ma... del mostrador o de la mesa, para e... alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es da... calificado, en América Latina, por el cen...

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



1. Luz indicadora de que el aparato está encendido
2. Luz indicadora de funcionamiento (F)
3. Control de temperatura (TEMP)
4. Control de reloj automático (TIMER)

Importante: Siempre que use el control de reloj automático, déle vuelta hasta pasar el 10 y luego hasta el tiempo de cocción deseado.

1. Asa de la tapa
2. Guía de cocina para referencia rápida
3. Tapa de la parrilla
- † 4. Placa de la parrilla removible superior (Pieza N° GR0097P-01)
5. Tiradores de liberación de la placa de la parrilla (ambos lados)
6. Interruptor de encendido/apagado (I/O)

- † 7. Placa de la parrilla removible inferior (Pieza N° GR0097P-02)
8. Base angular ajustable (no mostrado)
- † 9. Placa de la plancha / de hornear (Pieza N° GR0097P-03)
- † 10. Bandeja de goteo (Pieza N° GR0097P-04)
- † 11. Espátula (Pieza N° GR0097P-05)

Nota: † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor

Nota: Use los tiempos de cocción sugeridos que se encuentran en la TABLA PARA ASAR, en las páginas 23 a 25. Para referencia rápida, utilice la GUÍA DE COCINA impresa en el asa de la parrilla.

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

5. Se puede ejercer una presión ligera en el asa de la tapa para presionar y calentar el alimento a su agrado.

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

6. Después del tiempo seleccionado, el alimento debería estar cocinado. Si prefiere cocinar sus alimentos por más tiempo, simplemente siga las instrucciones, comenzando con el paso número 3.

Nota: El control del reloj automático (TIMER) no controla la energía eléctrica de la parrilla. Aun cuando el aparato emite un sonido para avisar que el ciclo de cocción ha llegado a cero, los elementos de calentamiento seguirán estando encendidos hasta presionar el interruptor de encendido/apagado (I/O) o hasta desenchufar el electrodoméstico.

7. Una vez que termine el proceso de cocción, cuidadosamente abra la tapa de la parrilla con una agarradera.

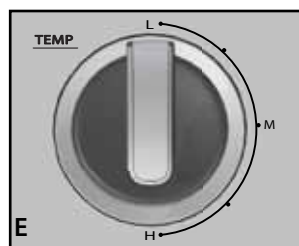
8. Retire el alimento cocinado con la espátula de plástico suministrada.

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.

9. Cuando termine de cocinar, ajuste el control de temperatura (TEMP) al nivel MIN, apague (O) el interruptor de encendido/apagado (I/O) y desenchufe el aparato.

Importante: Los elementos de calentamiento seguirán estando encendidos hasta presionar el interruptor de encendido/apagado (I/O) o hasta desenchufar el electrodoméstico.

10. 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.



NIVELES DE REGULACIÓN RECOMENDADOS (E)

- L:** Para recalentar alimentos ya cocidos.
- L-M:** Sándwiches y enrollados de tortilla de harina
- M:** Filetes de pescado
- M-H:** Bistecs de pescado, langostinos, camarones, aves, frutas y vegetales
- H:** Carnes

TABLA PARA ASAR A LA PARRILLA

Los siguientes valores se deben usar como guía. Los tiempos corresponden a la capacidad completa de la parrilla y del grosor y del corte utilizado. Use un termómetro para que el alimento esté listo. Si el alimento necesita ser cocinado periódicamente para evitar cocinarlo en exceso.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
CARNE	
Hamburguesas frescas (5 oz)	4 – 6 minutos
Hamburguesas congeladas (5 oz)	5 – 6 minutos
Bistec de vacío (¾ lb)	6 – 8 minutos
Bistec de falda (½ lb)	4 – 6 minutos
Bistec tipo NY / del lomo corto (6 oz)	6 – 8 minutos
Filete de carne de res (5 oz)	4 – 6 minutos
Pinchos de carne de res	5 – 7 minutos
Chuletas de lomo de puerco, deshuesadas	4 – 6 minutos
Chuletas de lomo de puerco, con hueso	4 – 6 minutos
Embutido, salchichita o pati	4 – 6 minutos
Hot dogs	4 – 5 minutos
Tocino	6 – 8 minutos
Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas	4 – 6 minutos

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	NIVEL	COMENTARIOS
CARNE			
Chuletas de cordero, lomo	5 – 7 minutos	H	¾ pulgada de grosor Cocción a término medio (160 °F)
AVES			
Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel (8 oz)	11 – 13 minutos	M-H	Cocción a 170 °F
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	4 – 6 minutos	M-H	Cocción a 170 °F
Lomo de pavo (¾ lb)	9 – 11 minutos	M-H	Cocción a 170 °F
Hamburguesas de pavo (5 oz)	4 – 6 minutos	M-H	Cocción a 170 °F
PESCADO			
Filetes de tilapia (6 oz c/u)	5 – 7 minutos	M	Cocción a 145 °F
Filete de trucha (6 oz)	4 – 6 minutos	M	Cocción a 145 °F
Filete de salmón (6 – 8 oz por pieza)	5 – 7 minutos	M	Cocción a 145 °F
Bistec de salmón (8 oz)	7 – 9 minutos	M-H	Cocción a 145 °F
Bistec de atún (6 oz)	4 – 6 minutos	M-H	Cocción a 145 °F
Langostinos	3 – 4 minutos	M-H	Cocción a 145 °F
SÁNDWICHES			
Queso asado a la parrilla	2 – 3 minutos	L-M	Cocine hasta que el queso se derrita y el sándwich se dore
Queso asado a la parrilla con tomate, atún, jamón o tocino	3 – 4 minutos	L-M	Cocine hasta que el queso se derrita y el sándwich se dore

Tenga en cuenta: Para asegurarse de que su carne está cocida correctamente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) recomienda las siguientes temperaturas. Use un termómetro para carnes para comprobar la temperatura en el centro del alimento. Asegúrese de que el termómetro no toque el hueso o las partes

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

COMO ASAR FRUTAS Y VERDURAS

Los siguientes valores se deben usar como guía. Los tiempos de cocción corresponden a la capacidad completa de la parrilla y dependen del grosor del alimento. Introduzca un termómetro de cocina para comprobar si está listo. (Tenga cuidado de no cocinar el alimento necesita una cocción más prolongada que cocinarlo en exceso.

ALIMENTO	TÉRMINO
Racimos de espárragos	
Pimientos, diversos colores cortados en aros de ½ pulgada	
Hongos, en rebanadas gruesas	
Rebanadas de cebolla, ½ pulgada	
Rebanadas de papa, ½ pulgada	
Hongos portobello, 3 pulgadas de diámetro	
Rebanadas de zucchini, ½ pulgada	
Rodajas de piña fresca, 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 tiempo.
- 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 silicón, plástico o madera. Se recomienda especialmente los utensilios de silicón, ya que no se descoloran ni se derriten a temperaturas altas.

Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables y debe ser reparado por personal calificado.

LIMPIEZA

Precaución: Para evitar quemaduras accidentales, asegúrese de que la parrilla se enfríe completamente antes de limpiarla.

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

Importante: Los elementos de calentamiento no deben ser tocados. Presione el interruptor de encendido/apagado para asegurar que la parrilla esté apagada y desenchufada.

2. Coloque una bandeja de goteo debajo de la parrilla para recoger el exceso de grasa y los jugos de las placas de la parrilla; el escurrimiento de la grasa puede causar humo y olores. Limpie la bandeja de goteo con agua caliente y jabón.
3. Para retirar las placas, presione las asas de las placas de la parrilla y sepárelas de la parrilla. Las placas se pueden lavar con agua caliente y jabón; siempre séquelas completamente antes de volver a colocarlas en la parrilla nuevamente.

Consejo: Para limpiar la placa con más facilidad, use un limpiador de placas Foreman®, disponible 'online' y en la mayoría de las tiendas de electrodomésticos (modelo no. GFSP3).

Nota: Si lava las placas en el lavaplatos, asegúrese de que no se dañe la parte de la placa sin capa protectora. Esto puede causar quemaduras.

4. Para eliminar las acumulaciones difíciles, use un limpiador de placas para limpiar las placas de la parrilla.

Importante: No use esponjillas metálicas, alfileres o otros objetos metálicos para limpiar ninguna parte de su parrilla; esto puede dañar la parrilla.

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

Importante: No sumerja la estructura de la parrilla en agua o líquidos.

7. Cualquier servicio técnico que requiera desmontar la parrilla, como la mencionada, debe ser realizado por un técnico 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 limpia y seca antes de guardarla.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS O FALLAS

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 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.
La luz indicadora de que el aparato está listo (READY) se enciende y se apaga.	Los elementos calefactores están en ciclo.	Esto es normal. La luz se enciende cuando la parrilla está enchufada y se apaga una vez que ésta alcanza la temperatura programada. No obstante, se encenderá y apagará de forma cíclica para indicar que la parrilla está manteniendo la temperatura adecuada.
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, 8 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 rápido que en una sartén o en un asador. Use la TABLA PARA ASAR A LA PARRILLA como guía y revise el alimento cuando haya pasado el tiempo más bajo establecido en el cuadro.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
La parrilla no enciende.	La parrilla no está enchufada.
Las placas de la parrilla tienen manchas blancas.	El agua de la limpieza se ha secado sobre la superficie de las placas.

¡Encuentre recetas para comidas gourmet en www.georgeforemancooking.com!

¿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.

**Tres años de garantía limitada
(Aplica solamente en Estados Unidos o Canadá)****¿Qué cubre la garantía?**

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

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por tres 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?

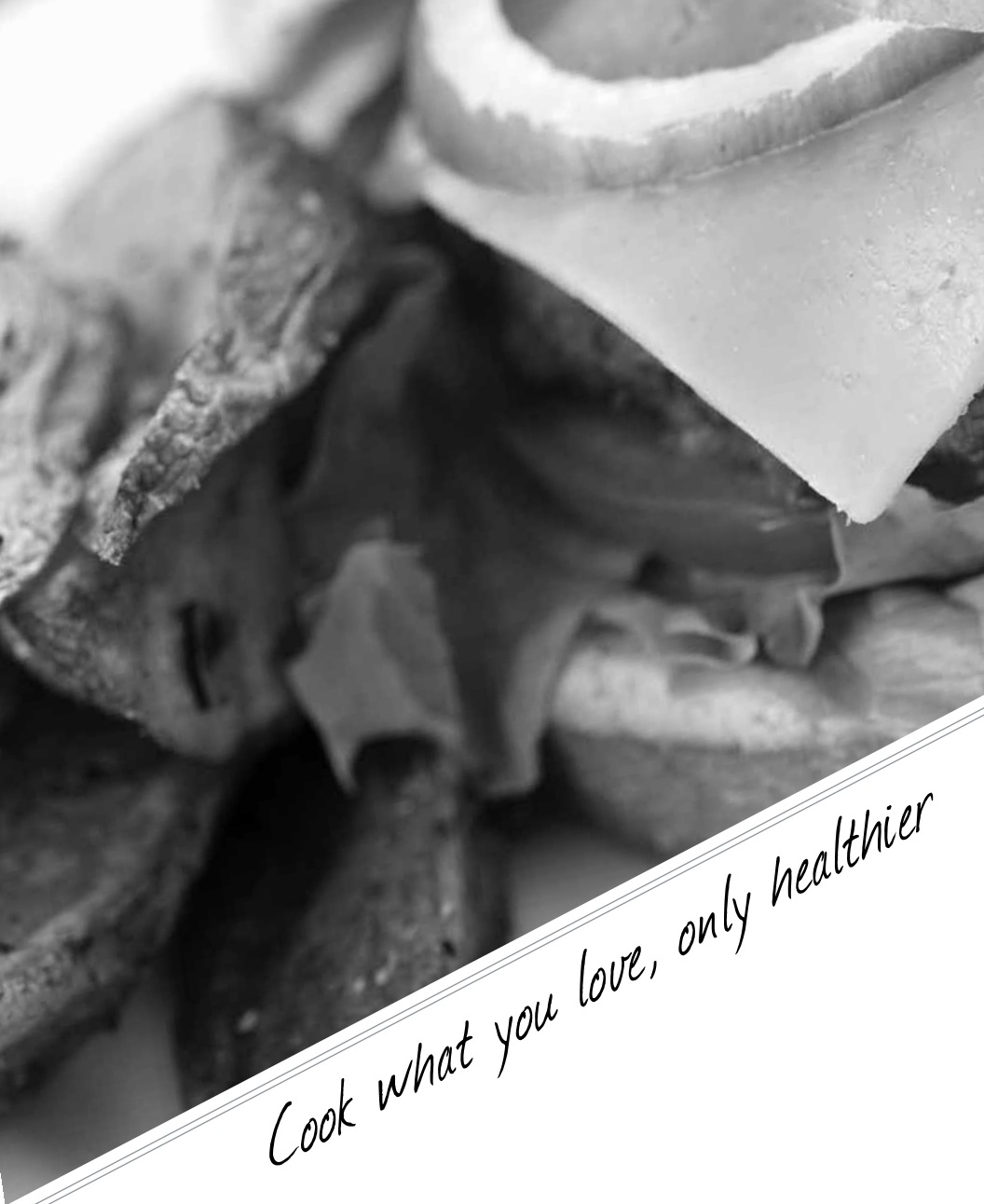
- Los daños al producto ocasionados por el uso comercial
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de cualquier manera
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados 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



Cook what you love, only healthier



© 2010 Applica Consumer Products, Inc.

2010/7-2-24E/S