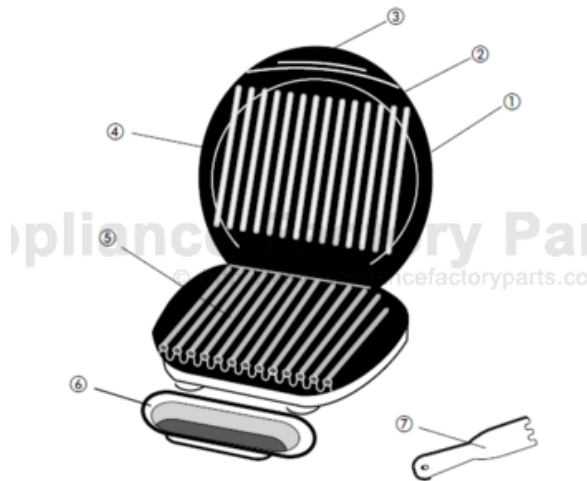


This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



George Foreman GR0143SQ Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GR0143SQ](#)



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

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

GEORGE FOREMAN®

HEALTHY COOKING



Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786
Accessories/Parts (USA)
1-800-738-0245

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



Servicio para el cliente:

México 01-800 714-2503
Accesorios/Partes (EE.UU.)
1-800-738-0245

Para servicio al cliente y para registrar
su garantía, visite
www.prodprotect.com/applica

Model/Modelo

☐ GR0143SQ

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

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 only one way into the outlet. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. Do not attempt to modify or repair a qualified electrician. Do not attempt to modify or repair.

TAMPER-RESISTANT SCREW

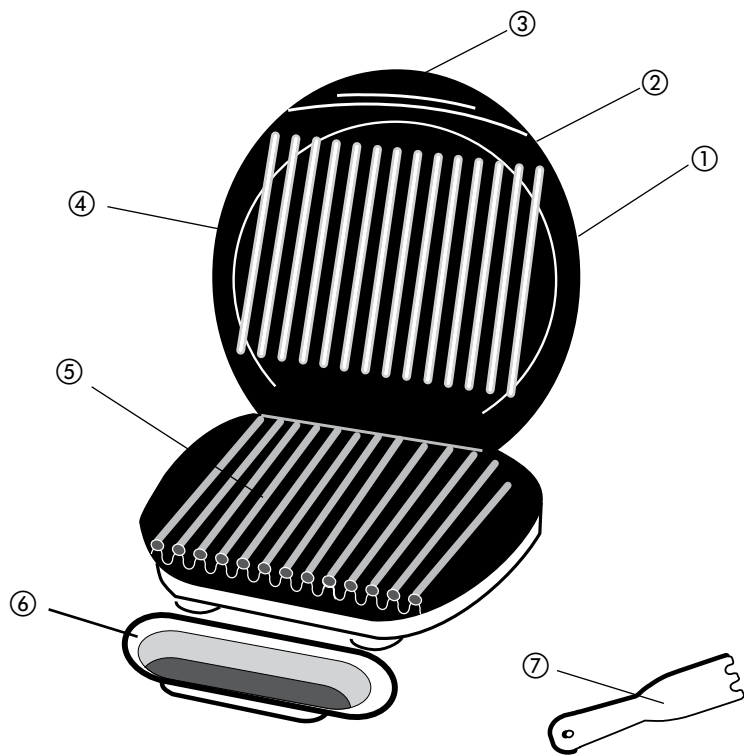
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw. To reduce the risk of electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There is no need to remove the outer cover. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in a power-supply cord.
- b) Longer detachable power-supply cords should be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord should be at least as great as that of the appliance.
 - 2) If the appliance is of the grounded type, use 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 on or abused.

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and, if applicable, save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to get more information, go to www.georgeforemancooking.com
- Wash all removable parts and/or accessories as directed.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge and dry with a paper towel.
- Select a dry, level location where your grill will be used. The back of grill and wall to allow heat to flow with the grill.

DRIP TRAY

Place the 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.
3. The preheat indicator light comes on to indicate the grill is preheating.
4. When the selected temperature is reached, the light will turn off.

Note: The preheat indicator light will turn on and off when the temperature is being maintained.

GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the preheated grill. **Note:** The George Tough™ nonstick coating on the grill plates is designed for use with cooking spray. If desired, you may use oil or butter, but it should never be used; chemicals that allow spray to come in contact with the grill plates and reduce their efficiency.
2. Carefully place foods to be cooked on bottom grill plate. The grill is designed to cook 8 servings.

Note: Do not overload grill.

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

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

Important: Do not leave the appliance unattended.

4. Light pressure can be used on the handle to pop the lid open. **Important:** Do not use heavy pressure on the handle.
5. After selected time, the food should be done. If not done, follow the steps beginning at step 3.

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

Note: Always use silicone, heatproof plastic or wood spatulas on the surface of grill plates. Never use metal spatulas skinning or cutting.

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

8. Allow drip tray to cool before removing it from the grill.

1. Grill cover
2. Preheat indicator light (not shown)
3. Handle
4. Top grill plate
5. Bottom grill plate
- † 6. Drip tray (Part # 21274)
- † 7. Spatula (Part # 20147)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

GRILLING CHART

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

FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
MEAT		
Fresh hamburger (5 oz.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (60°F)
Frozen hamburger (5 oz.)	5 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (60°F)
Flank steak (¾ lb.)	6 – 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (45°F)
Skirt steak (½ lb.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (60°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 just 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)
POULTRY		
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 – 13 minutes	Cooked to 170°F
Chicken tenderloins 4 to 6 pieces	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F
Turkey tenderloin (½ lb.)	9 – 11 minutes	Cooked to 170°F
Turkey burgers (5 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F
FISH		
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F
Trout fillet 6 oz.	4 – 6 minutes	Cooked to 145°F
Salmon fillet (8 oz. piece)	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F

FOOD	COOKING TIME
FISH	
Salmon steak (6 – 8 oz.)	7 – 9 minutes
Tuna steak (6 oz.)	4 – 6 minutes
Shrimp	3 – 4 minutes

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

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

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. R

CLEANING

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

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet.

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

2. Place drip tray under front of grill. Use plastic scraper to remove food particles left on the grill plates; runoff will drip into drip tray.

3. Use a warm, soapy sponge to wipe plates clean. Rinse thoroughly with any soapy residue. Dry thoroughly with an absorbent towel.

4. To remove stubborn buildup, use a nylon or nonmetallic scrubber on grill plates.

Important: Do not use metallic scrubbing pads, wire brushes, or any part of your grill; use only nylon or nonmetallic scrubbers.

5. Empty drip tray and wash in warm, soapy water.

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

Important: Do not immerse body of grill in water.

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

Caution: Make sure to hold grill cover by the handle when opening and closing and injury.

STORAGE

Always make sure grill is clean and dry before storing.

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 funci

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso c

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para l

Este aparato cuenta con un enchufe polarizad (el otro). A fin de reducir el riesgo de un cho en un tomacorriente polarizada en un solo tomacorriente, inviértalo y si aun así no enc no trate de alterar esta medida de seguridad

TORNILLO DE SEGURIDAD

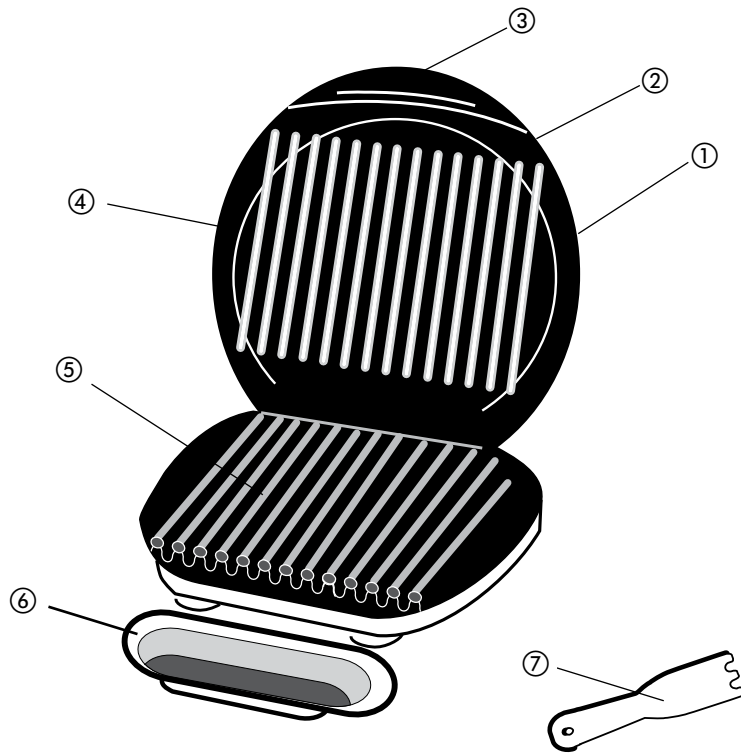
Advertencia: Este aparato cuenta con un t remoción de la cubierta exterior del mism o de choque eléctrico, por favor no trate d producto no contiene piezas reparables p debe llevar a cabo únicamente por person

CABLE ELÉCTRICO

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

Nota: Si el cordón de alimentación esta dañ por un personal calificado o por el centro d

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



1. Tapa de la parrilla
2. Luz indicadora de precalentamiento (no mostrado)
3. Asa
4. Placa superior de la parrilla
5. Placa inferior de la parrilla
- † 6. Bandeja de goteo (Pieza N° 21274)
- † 7. Espátula (Pieza N° 20147)

Nota: † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo el material de empaque y cualquier otro material de lectura.
- Por favor, ir a www.prodprotect.com/applications para obtener información adicional, ir a www.georgeforemancooking.com.
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios según las instrucciones de LIMPIEZA de este manual.
- Desempolve las placas de la parrilla con agua tibia y un paño húmedo. Séquelas bien con un paño suave.
- Seleccione el lugar seco, nivelado, donde se utilice el producto. Mantenga un espacio suficiente entre la parte de atrás del aparato y las paredes para no dañar armarios y paredes.

BANDEJA DE GOTEO

Coloque la bandeja de goteo debajo de la parte inferior de la parrilla.

PRECALENTAR LA PARRILLA

1. Cierra la tapa de la plancha.
2. Desenrolle el cable y enchúfelo en un tomacorriente.
3. La luz indicadora de precalentamiento se enciende cuando las placas de calefacción han sido activados.
4. Precaliente la parrilla (aproximadamente 5 minutos) hasta que la luz indicadora se apague cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada.

Nota: La luz indicadora de precalentamiento se enciende durante el ciclo de cocción a fin de mantener la temperatura deseada.

ALIMENTOS A LA PARRILLA

1. Con un agarrador, abra cuidadosamente la parrilla superior.
2. Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la parrilla precalentada. En esta parrilla por lo general cocine los alimentos sin aceite, mantequilla o spray para cocinar. Si lo desea, puede usar spray, ya que los mismos quitan la grasa de la superficie de las placas y reducen su eficiencia.
3. Cierre la tapa y permita que los alimentos se cocinen. Puede usar un cronómetro de cocina.

Nota: Use los tiempos de cocción sugeridos que se encuentran en las páginas 12 y 13.

Importante: No deje el electrodoméstico sin supervisión.

4. Se puede ejercer una presión ligera en el asa para abrir la parrilla.
5. Después del tiempo seleccionado, el alimento estará listo. No cocine los alimentos por más tiempo, simplemente siga las instrucciones del número 3.
6. Una vez que termine el proceso de cocción, use un agarrador para retirar el alimento.
7. Retire el alimento cocinado con la espátula de cocina.

Nota: Siempre utilice utensilios de silicón, plástico o madera resistentes al calor para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas de la parrilla. Nunca use espátulas, pinchos, pinzas, tenedores o cuchillos de metal.

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

8. Deje que 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 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	6 – 8 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Bistec de falda 226,8 g	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °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)
Embutido, salchichita o pati	4 – 6 minutos	Cocción a 71 °C (160 °F)
Hot dogs	4 – 5 minutos	Cocción a 75,5 °C (168 °F)
Tocino	6 – 8 minutos	Cocinar hasta estar crujiente.
Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas	4 – 6 minutos	Cocción a 71 °C (160 °F)
Chuletas de cordero, lomo	5 – 7 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
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 (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 está listo, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) recomienda las siguientes pautas. Use un termómetro de cocción para verificar si el alimento está listo insertando el termómetro por el centro del alimento y asegúrese de que el termómetro no toque la parrilla.

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

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Acuda a personal autorizado en caso de necesitar servicio.

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: La parrilla permanece encendida hasta que uno la desconecta

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 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. 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 templada en jabón; séquela bien con una toalla de papel.

6. Para limpiar la tapa de la parrilla, limpie con una esponja húmeda templada 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 tirador 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.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your product, please refer to the back cover of this book. Please DO NOT return the product to the manufacturer. DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a store. You may also want to consult the website listed on the back cover.

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

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided the product is used within the purchase price of product.

For how long?

- Three years from the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product or a refurbished product.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodpro.com or call 1-800-231-9786, for general warranty service.
- 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 included in the purchase price
- Shipping and handling costs associated with the product
- Consequential or incidental damages (Please note that this warranty does not exclude or limit the exclusion or limitation of consequential or incidental damages to you.)

How does state law relate to this warranty?

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

Made and printed in People's Republic of China

¿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. Applica 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 e impreso en la República Popular de China



© 2011 Applica Consumer Products, Inc.

2011/1-19-19E/S