

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



George Foreman GR1036P Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GR1036P](#)



[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

GR1036P

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, turn off the appliance.
- 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 (120 V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one way fit) to help reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a standard outlet only one way. If the plug does not fit, do not use the plug. 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 serviceable parts inside. Repair should be performed by service personnel.

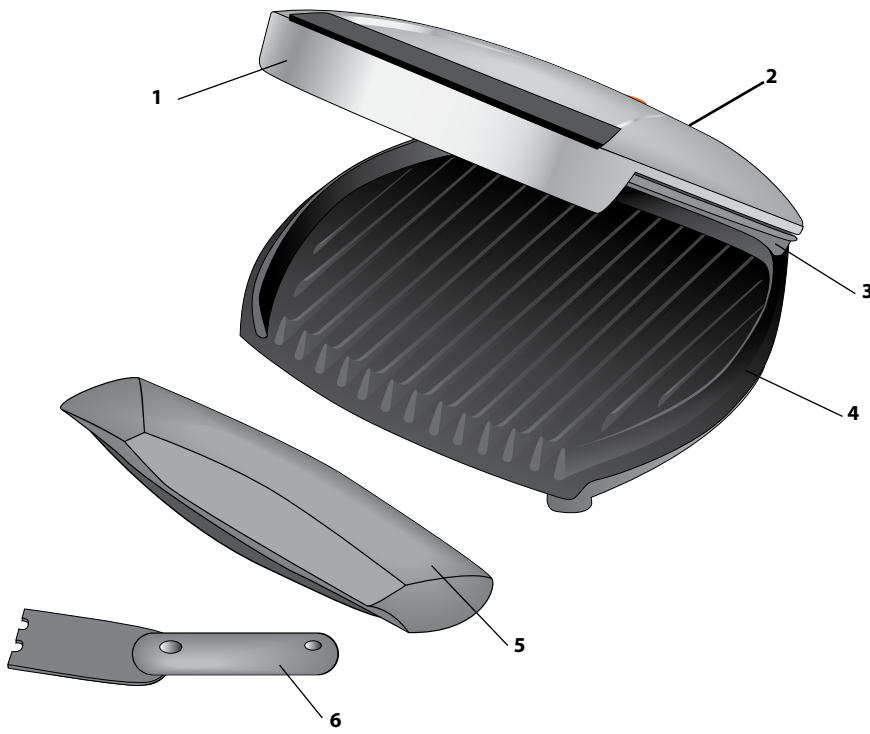
ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord is to be provided to prevent from becoming entangled in or tripping over.
- b) Longer extension cords are available for use in their use.
- c) If an extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2) The cord should be arranged so that it does not drape over or tabletop where it can be pulled on or stepped on unintentionally.

If the appliance is of the grounded type, it must be connected to a grounding-type 3-wire cord.

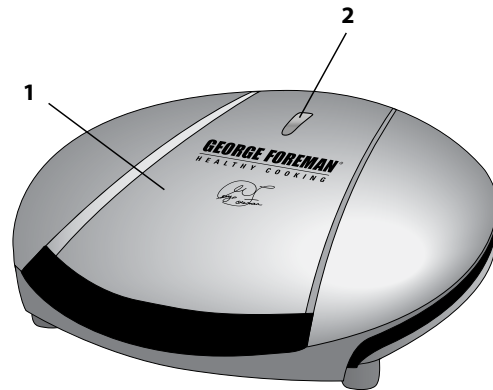
Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by service personnel in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Handle
2. On/Off (I/O) switch (behind grill)
3. Top grill plate
4. Bottom grill plate
- † 5. Drip tray (Part # GR1036P-01)
- † 6. Spatula (Part # GR1036P-02)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts



1. Grill cover
2. Preheat indicator light

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and, if applicable, remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/appliance for more information go to www.georgeforeman.com
- Wash all removable parts and/or accessories.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge, then dry with a soft cloth or paper towel.
- Select a dry, level location where your grill will be used, between the back of grill and wall to allow for ventilation, cabinets and walls.

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.
3. Press the On/Off (I/O) switch on the back of the grill. The preheat indicator light turns on to show that the grill is preheating.
4. Allow the grill to preheat (approximately 5 minutes). Once the selected temperature is reached, the preheat indicator light will turn off.

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

GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the preheated grill. **Note:** The George Tough™ nonstick coating of the grill plates is designed to be used with oil, butter or cooking spray. If desired, you may use cooking spray should never be used; chemicals or oils build up on the surface of the plates and reduce the nonstick coating.
2. Carefully place foods to be cooked on lower grill plate. Cook for 6 to 6 servings.

Note: Do not overload grill.

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

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 lift the top grill plate.
- Important:** Do not use heavy pressure on the top grill plate.
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, turn the On/Off (I/O) switch OFF (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.

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)

6

FOOD	COOKING TIME
POULTRY	
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 – 13 minutes
Chicken tenderloins (4 to 6 pieces)	4 – 6 minutes
Turkey tenderloin (½ lb.)	9 – 11 minutes
Turkey burgers (5 oz.)	4 – 6 minutes
FISH	
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	5 – 7 minutes
Trout fillet (6 oz.)	4 – 6 minutes
Salmon fillet (8 oz. piece)	5 – 7 minutes
Salmon steak (6 – 8 oz.)	7 – 9 minutes
Tuna steak (6 oz.)	4 – 6 minutes
Shrimp	3 – 4 minutes

Please Note: To be sure your food is fully cooked, follow the cooking guidelines. Use a kitchen timer. When inserting the thermometer into the center of the food, the thermometer is not touching the bone or grates.

FOOD TO BE COOKED	MEAT THERMOMETER
Chicken breast	
Chicken thigh	
Beef / Lamb / Veal	160
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 grill 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 and wooden utensils when cooking on the grill. Silicone utensils are especially good because they do not discolor or melt with the high temperature.

Care and Cleaning

This appliance contains no user-serviceable personnel.

CLEANING

Caution: To avoid accidental burns, allow

1. Before cleaning, unplug grill from outlet

Important: Heat will continue to be ON until 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. Use a warm, soapy sponge to wipe plates to remove any soapy residue. Dry thoroughly.
4. To remove stubborn buildup, use a nylon scrubber on the grill plates.

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

5. Empty drip tray and wash in warm, soapy water with sponge or cloth.
6. To clean the grill cover, wipe with a warm, soapy cloth.

Important: Do not immerse body of grill in water.

Caution: Make sure to hold grill cover when closing and injury.

STORAGE

Always make sure grill is clean and dry before storing.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Finish on grill plates is scratched or has cut marks.	Metal utensils have been used.	Always use 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 and On/Off (I/O) switch is in the ON (I) position.
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 purchase. Also, please DO NOT mail product to 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 it does not exceed 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 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.precor.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 covered by this warranty
- Shipping and handling costs associated with replacement
- Consequential or incidental damages (Please note: we do not allow the exclusion or limitation of consequential damages in any state where such 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 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, apague el aparato.

- Este aparato se debe usar únicamente
- Este aparato solo debe dejarse funci

CONSERVE ESTA INSTRUCCIONES

**Este aparato eléctrico es p
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 polarizado entra en el tomacorriente, inviértalo y si electricista. Por favor no trate de alterar

TORNILLO DE SEGURIDAD

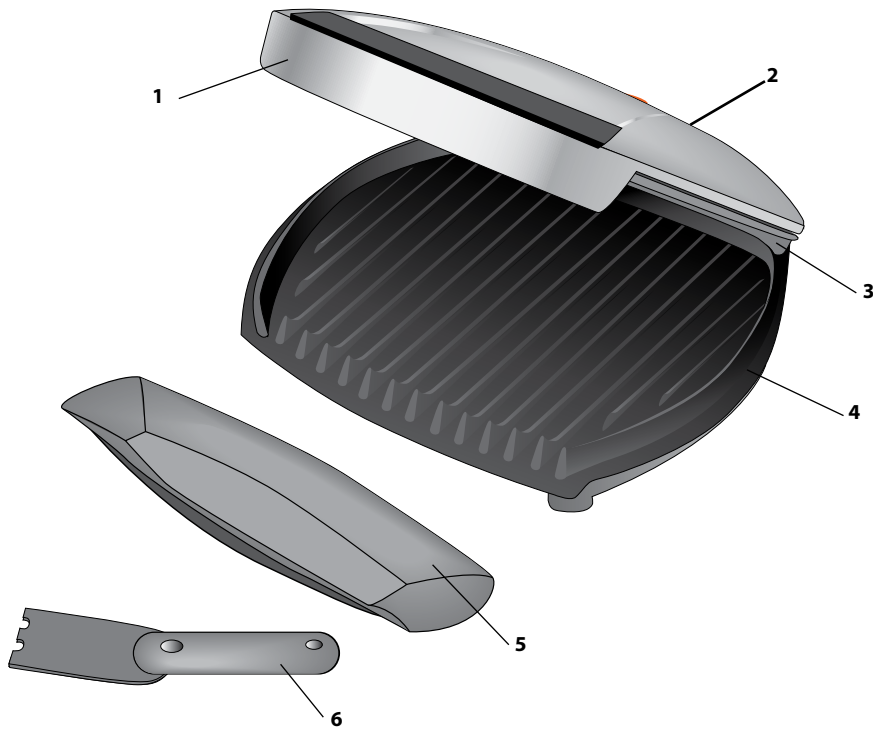
Advertencia: Este aparato cuenta con evitar la remoción de la cubierta exte riesgo de incendio o de choque eléct la cubierta exterior. Este producto no el consumidor. Toda reparación se de personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe de proporcionar separable), a fin de reducir el riesgo 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 tier 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.

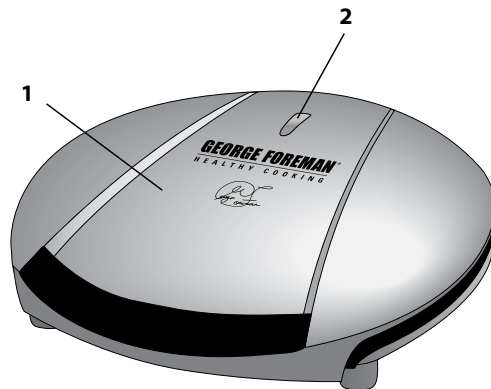
Nota: Si el cordón de alimentación es d sustituirse por personal calificado o por

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



- 1. Asa
- 2. Interruptor de encendido/apagado (I/O) (detrás de la parrilla)
- 3. Placa superior de la parrilla
- 4. Placa inferior de la parrilla
- † 5. Bandeja de goteo (Pieza No GR1036P-01)
- † 6. Espátula (Pieza No GR1036P-02)

Nota: † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor



- 1. Tapa de la parrilla
- 2. Luz indicadora de precalentamiento

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo el material de empaque y cualquier otro material que se encuentre con el producto; retire y guarde el material de empaque.
- Por favor, ir a www.prodprotect.com/appl para obtener información adicional, ir a www.georgeforeman.com.
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios con agua caliente y jabón. Véase la sección 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 usará el producto, dejando un espacio suficiente entre la parte de atrás del aparato y la pared para que el aire pueda fluir sin dañar armarios y paredes.

BANDEJA DE GOTEO

Coloque la bandeja de goteo debajo de la parrilla.

PRECALENTAR LA PARRILLA

1. Cierre la tapa de la parrilla.
2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente.
3. Presione el interruptor de encendido/apagado (I/O) para ponerlo en la posición de encendido (I). La luz indicadora de encendido se enciende para indicar que los elementos de calentamiento están funcionando.

Nota: La luz indicadora de precalentamiento se apagará cuando la parrilla alcance la temperatura de cocción a fin de mantener la temperatura constante.

ALIMENTOS A LA PARRILLA

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

Nota: La capa antiadherente George Tough™ requiere un poco de aceite para trabajar sin aceite, mantequilla o spray. No use spray de mantequilla o aceite, pero nunca debe de usar aceite vegetal. El exceso de aceite no permite que salga se acumulan en la superficie de la parrilla.

2. Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la parrilla precalentada. En esta parrilla por salud, los alimentos se cocinan en la parte superior y inferior.

Nota: No sobrecargue la placa de cocción.

3. Cierre la tapa y permita que los alimentos se cocinen. Si desea, puede usar un reloj automático de cocina.

Nota: Use los tiempos de cocción sugeridos en el manual de instrucciones ASAR, en las páginas 16 – 17.

Importante: No deje el electrodoméstico encendido cuando no esté en uso.

4. Se puede ejercer una presión ligera en el producto para facilitar su uso.

Importante: Nunca utilice demasiada presión al cocinar.

5. 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.
 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, pinchos, pinzas, tenedores ni cuchillos de metal.
8. Cuando termine de cocinar, apague (0) 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.

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 frescas (5 oz)	4 – 6 minutos	¾ pulgada de grosor Cocción a término medio 160 °F
Hamburguesas congeladas (5 oz)	5 – 6 minutos	¾ pulgada de grosor Cocción a término medio 160 °F
Bistec de vacío (¾ lb)	6 – 8 minutos	¾ pulgada de grosor Cocción a punto 145 °F
Bistec de falda (½ lb)	4 – 6 minutos	¾ pulgada de grosor Cocción a término medio 160 °F
Bistec tipo NY / del lomo corto (6 oz)	6 – 8 minutos	¾ pulgada de grosor Cocción a punto 145 °F
Filete de carne de res (5 oz)	4 – 6 minutos	¾ pulgada de grosor Cocción a punto 145 °F
Pinchos de carne de res	5 – 7 minutos	Cocción a término medio 160 °F
Chuletas de lomo de puerco, deshuesadas	4 – 6 minutos	¾ pulgada de grosor Cocción a 160 °F
Chuletas de lomo de puerco, con hueso	4 – 6 minutos	½ pulgada de grosor Cocción a 160 °F

ALIMENTO	TIEMPO 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 (8 oz)	11 – 13 minutos
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	4 – 6 minutos
Lomo de pavo (¾ lb)	9 – 11 minutos
Hamburguesas de pavo (5 oz)	4 – 6 minutos
PESCADO	
Filetes de tilapia (6 oz c/u)	5 – 7 minutos
Filete de trucha (6 oz)	4 – 6 minutos
Filete de salmón (8 oz por pieza)	5 – 7 minutos
Bistec de salmón (8 oz)	7 – 9 minutos
Bistec de atún (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 reloj automático 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 de la parrilla.

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

COMO ASAR FRUTAS Y VERDURAS

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 del alimento. Introduzca un tenedor en el centro del alimento para comprobar si está listo. (Tenga cuidado de no tocar las placas de la parrilla.) 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 (½ pulgada)	5 – 7 minutos
Hongos, en rebanadas gruesas	4 – 5 minutos
Rebanadas de cebolla (½ pulgada)	5 – 7 minutos
Rebanadas de papa (½ pulgada)	15 – 18 minutos
Hongos portobello (3 pulgadas de diámetro)	4 – 6 minutos
Rebanadas de zucchini (½ pulgada)	3 – 4 minutos
Rodajas de piña fresca (½ pulgada)	2 – 4 minutos

CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA

- Para impedir la pérdida de calor y generar una 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 por más tiempo.
- Si cocina más de un trozo de alimento, intente cocinar trozos similares.
- Recuerde que, dado que la parrilla cocina por convección, el tiempo será típicamente más corto que lo esperado en un horno.
- Para obtener un sabor más intenso, agregue especias a la parrilla o marine los alimentos antes de cocinarlos.

Importante: Para cocinar en esta parrilla, use un plato de plástico o madera. Se recomienda especialmente para carnes que no se descoloran ni se derriten a temperatura ambiente.

Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables. Para cualquier problema, acuda a personal calificado.

LIMPIEZA

Precaución: Para evitar quemaduras accidentales, asegure la tapa y enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Antes de limpiar, desenchufe la parrilla de la pared y enfríe.

Importante: Los elementos de calentamiento no deben ser presionados. No presionar el interruptor de encendido/apagado de la parrilla electrodoméstico.

2. Coloque una bandeja de goteo debajo de la parrilla y una bandeja de plástico para raspar el exceso de grasa y limpiar las placas de la parrilla; el escurrimiento de la grasa puede causar quemaduras.
3. Limpie las placas de la parrilla con una esponja de cocina y la esponja y repase las placas para limpiarlas. Use un papel de toalla absorbente.
4. Para eliminar las acumulaciones difíciles, use un cepillo de cerdas duras para limpiar las placas de la parrilla.

Importante: No use esponjillas metálicas para limpiar ninguna parte de su parrilla, ya que pueden dañar las placas de la parrilla y no metálicas.

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

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

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

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 antes de usarla.
El alimento está seco y quemado.	El alimento se ha cocinado en exceso.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La parrilla no enciende.	La parrilla no está enchufada.	Compruebe que el electrodoméstico esté enchufado en un tomacorriente que funcione y que el interruptor de encendido/apagado (I/O) esté en la posición de encendido (I).
Las placas de cocción tienen manchas blancas.	El agua de la limpieza se ha secado sobre la superficie de las placas.	Seque las placas inmediatamente después de lavarlas.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas con su producto, llame al número "800" que aparece en la cubierta de este manual o visite el establecimiento de compra. No envíe el producto a un centro de servicio. También puede consultar el índice 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 material o mano de obra que se responsabiliza por ningún costo que el consumidor pague.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por tres años a partir de la fecha original de compra o prueba de la compra.

¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?

- El consumidor recibe un producto de reemplazo o un producto parecido al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

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

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los daños al producto ocasionados por accidentes.
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los productos utilizados o reparados por un técnico no autorizado.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios opcionales.
- Los gastos de tramitación y embarque de repuestos.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales, de naturaleza punitiva o que algunos estados no permiten la exclusión de responsabilidad por perjuicios indirectos ni incidentales, de naturaleza punitiva o que algunos estados no permiten la exclusión de responsabilidad por perjuicios indirectos ni incidentales, de naturaleza punitiva (no se aplican a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales adicionales a los otros derechos que varían de una región a otra.

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



© 2010 Applica Consumer Products, Inc.

2010/8-23-82E/S