

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



George Foreman GR2220SQ Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GR2220SQ](#)



[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

GR2220SQ

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 (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one blade wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a wall outlet only one way. If the plug does not fit fully in the wall outlet, do not force it. If it does not fit, contact a qualified electrician. Do not use in any other way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

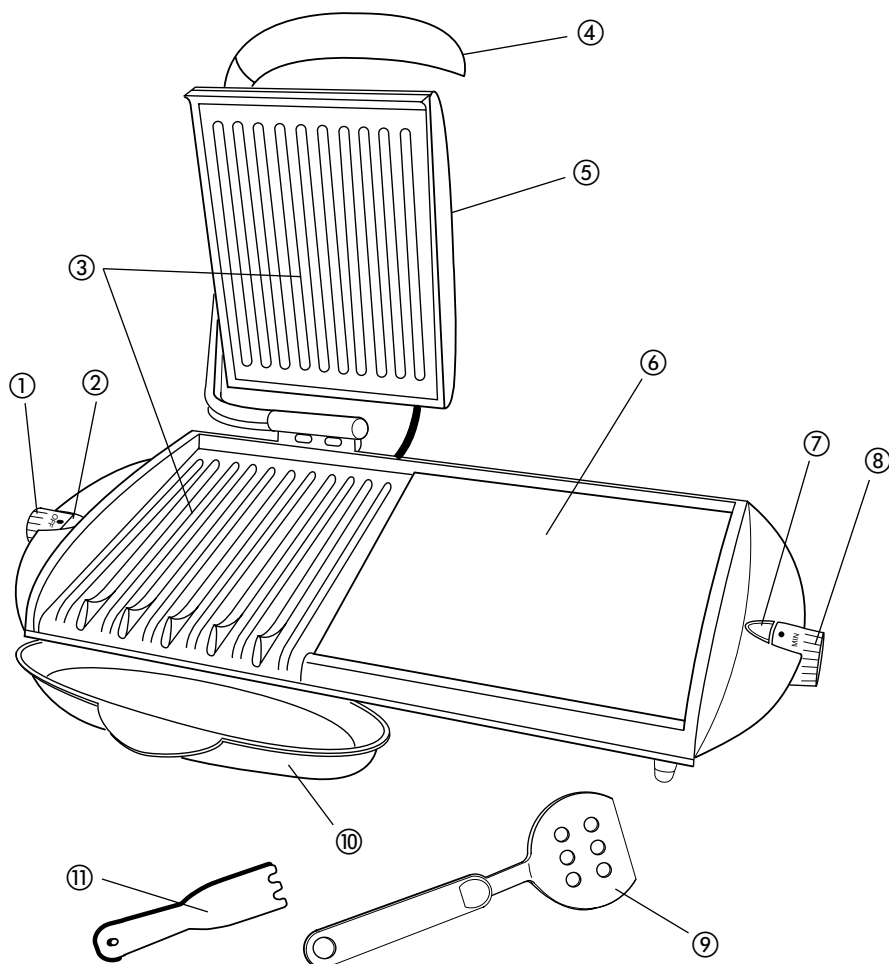
Warning: This appliance is equipped with tamper-resistant screws. To reduce the risk of electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no screws to be removed. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) will reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords should only 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 or caught.

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.



1. Grill temperature control dial
2. Grill preheat indicator light
3. Grill plates
4. Cool-touch handle
5. Lid
6. Griddle
7. Griddle preheat indicator light
8. Griddle temperature control dial
- † 9. Griddle spatula (Part # 20493)
- †10. Drip tray (Part # 22794)
- †11. Grill spatula (Part # 20166)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to Use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers from the product, remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applications for more information go to www.georgeforemancooking.com
- Wash all removable parts and/or accessories.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge or paper towels.
- Select a dry, level location where your grill will be used. The back of the grill and wall to allow heat to flow.
- Arrange the cable so it doesn't overhang, and

PREPARATION

1. Before first use, if desired, lightly oil grill plates.
Note: Aerosol cooking spray should not be used to come out of can build up on surface of grill plates.
2. Prepare the food, measure out your ingredients.
3. Check your accessories – tongs, ladles, scoops.
Important: Never use anything metal or sharp.
4. Have your oven gloves ready for use.

GRILL AND GRIDDLE

Since each side of the grill/griddle has independent temperature controls, you can cook each side at a different temperature.

Important: Slide the drip tray under the front of the grill.

PREHEATING THE GRILL

1. Pull the lid handle forward to close the lid.
Note: Do not operate the grill in the open position.
2. Turn the left temperature control to OFF.
3. Unwind cord and plug into a standard electrical outlet.
Important: Always wear oven gloves when you touch the grill.
4. Turn the temperature control to the desired temperature.
5. The grill preheat indicator light comes on to indicate the grill is preheating.
6. When the grill reaches the desired temperature, the indicator light goes off as the thermostat maintains the temperature.
Note: Allow the grill to preheat for at least 5 minutes before cooking.
7. To turn grill off, turn the left temperature control to OFF.

PREHEATING THE GRIDDLE

1. Turn the right temperature control to OFF.
2. Unwind cord and plug into a standard electrical outlet.
Important: Always wear oven gloves when you touch the griddle.
3. Turn the temperature control to the desired temperature.
4. The griddle preheat indicator light comes on to indicate the griddle is preheating.
5. When the griddle reaches the desired temperature, the indicator light goes off and off as the thermostat maintains the temperature.

Note: Allow the griddle to preheat for at least 5 minutes before grilling. If desired, use a kitchen timer.

6. To turn griddle off, turn the right temperature control dial to OFF.

COOKING

Important: Always wear oven gloves when your hands come near the grill or griddle.

1. When the appropriate preheat indicator light goes off, carefully place the items to be cooked on the bottom grilling plate or the griddle surface with the plastic spatula or a pair of tongs; do not use your fingers.

Note: If using the grill, use an oven glove to carefully close the lid.

Important Tips:

- Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grilling plate. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.
 - Don't wrap food in plastic film or polythene bags. Use cooking foil which will stand the heat without burning or melting.
 - Do not overload grill.
2. Allow the food to cook for the desired time.
 3. Use cooking times found in the SUGGESTED GRILLING CHART. If desired, use a kitchen timer.

Important: Do not leave the appliance unattended during use.

4. After selected time, the food should be done.

Important: Don't leave food to cool on the grill—remove it while it's still hot. The nonstick surfaces will only remain nonstick if it is treated and cleaned properly.

5. If using the grill, use an oven glove to carefully open the lid.
6. Remove cooked food with the plastic spatula or tongs.

Note: Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grilling plate. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.

7. When you've finished, turn all temperature controls to OFF and unplug from the power outlet.

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

8. Let the grill and griddle cool completely.
9. Allow drip tray to cool. Use oven gloves to remove it from under the grill.

Important: Be sure the liquid in drip tray has cooled before attempting to remove it.

10. Wash and dry the drip tray after each use.

EMPTYING THE DRIP TRAY

Put on oven gloves, remove the drip tray and empty it into a heatproof bowl; wipe with a paper towel and replace it under the grill. Use caution as the drip tray may be hot.

Important: Use only silicone, plastic and wooden utensils when cooking on the grill. Silicone utensils are especially good because they do not discolor or melt with the high temperature.

SUGGESTED GRILLING CHART

The following are mean 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.

Please note: To be sure your food is fully cooked, the USDA recommends the following guidelines. Use a kitchen timer. Using a meat thermometer cook test for doneness by inserting the meat thermometer into the center of the food being cooked and make sure the thermometer is not touching the bone or grill plates.

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

When cooking the following items, we recommend

Food to be Cooked	MINUTES
Salmon Filet, 1" thick, 8 oz each, (3)	
Salmon Steak, 1" thick, 10 oz each	
Sword Fish, 1" thick, 6 oz each	
Tuna Steak, 1" thick, 6 oz each	
White Fish, ½" thick, 6 oz each	
Turkey Burger, ¾" thick, 4 oz each	
Turkey Burger, ¾" thick, 8 oz each	
Sea Scallops, 1" thick, 1 oz each	
Shrimp, split shell, med size, ½ lb.	
Center Cut Pork Chops, ½" thick, 6 oz each	
Center Cut Pork Loin, 1" thick, 8 oz each	
Frozen Hamburger, 3/4" thick, 4 oz each	
Frozen Hamburger, 1" thick, 8 oz each	
Chicken Breast (boneless/skinless) 1½" thick, 6 – 8 oz each	
Frozen Chicken Breast (boneless/skinless) 1½" thick, 6 – 8 oz each	
Chicken Breast, bone-in, up to 2½" thick, 6 – 8 oz each	
Link Sausage	
Sliced Sausage, ½" thick	

When cooking the following items, we recommend setting your grill to MAX:

Food to be Cooked	Rare 145°F (63°C)	Medium 160°F (71°C)	Well 170°F (77°C)
Hamburger, ¾" thick, 4 oz each		6 min	7 min
Hamburger, ¾" thick, 8 oz each		10 min	11 min
Fajita Beef, ½" thick slices	1½ min	2 min	2½ min
T-Bone Steak, ¾" thick, 12 oz each	4 min	5 min	6 min
Frozen T-Bone, ¾" thick, 12 oz each	6 min	7 min	8 min
NY/KC Strip Steak, ¾" thick, 8 oz each, (3)	4 min	5½ min	7 min
Frozen NY/KC Strip Steak, 1" thick, 8 oz each	10 min	11½ min	13 min
Ribeye Steak, ¾" thick, 8 oz each, (2)	4 min	4½ min	5½ min
Frozen Ribeye Steak, 1" thick, 10 oz each	10½ min	11½ min	12½ min
Onions and Peppers (brush with olive oil)		8½ min	15 min
Hot Dogs			6 min
Bratwurst			10 min

GRIDDLE COOKING CHART

Turn all food items halfway through cooking time.

Food	Temperature	Cooking Time
Bacon, Place on cold griddle & turn often.	MED – MAX	5 – 15 minutes
Eggs	MED	2 – 6 minutes
Grilled Sandwiches	MED	5 – 10 minutes
Pancakes	MED – MAX	3 – 4 minutes

Care and Cleaning

This appliance contains no user-serviceable parts.

CLEANING

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

1. Before cleaning, turn both temperature controls to OFF and allow to cool.

2. **Emptying drip tray:** Put on oven gloves, remove the drip tray and empty into a bowl.

Important: Make sure both the drip tray and the grill are cool before attempting to remove it.

3. **Inside cleaning:** Place the drip tray under the grill and scrape off any excess fat and food particles. Wipe the grill with absorbent paper towels or a sponge.

4. **Stubborn build-up:** Use a paper towel moistened with water and a stiff, non-metallic brush to clean between the grill grates. Do not use scouring pads, or abrasive cleaners on any part of the grill.

5. **Cleaning drip tray:** Put on oven gloves, remove the drip tray and wash in warm soapy water, or in the top rack of a dishwasher. Dry with a towel or a soft, dry cloth.

Important: Make sure both the drip tray and the grill are cool before attempting to remove it.

6. **Outside cleaning:** Wipe with a warm, damp sponge.

7. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners.

8. **DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.**

Important: Do not let the temperature controls cool down before closing the grill.

Caution: Make sure to hold grill cover by the handle when closing to avoid 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 funcionar en posición cerrada.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para la

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un enchufe polarizado y el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, asegure el enchufe en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no cabe en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no cabe, no lo fuerce. No trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

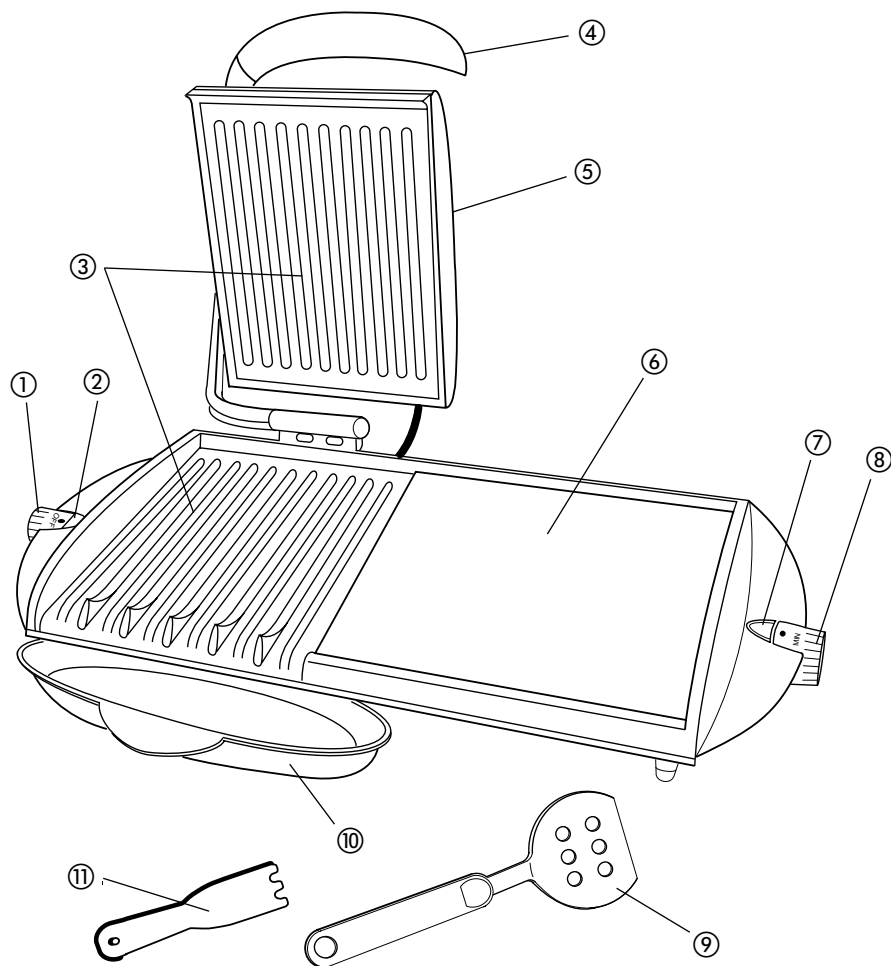
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad. La remoción de la cubierta exterior del mismo puede ocasionar un choque eléctrico, por favor no trate de desmontar el producto no contiene piezas reparables por lo que cualquier reparación debe llevar a cabo únicamente por personal calificado.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico (separable o no separable), a fin de reducir el riesgo de traspasar el cable más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables que el que puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión:
 - 1) El régimen nominal del cable separable debe ser igual o mayor como mínimo, igual al del régimen nominal del cable fijo.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, asegure el cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - 3) Uno debe de acomodar el cable más largo en un lugar que no se tropiece, como el mostrador o de la mesa, para evitar que el cable se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación esta dañado o deteriorado, debe ser reparado por un personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



1. Control de temperatura de la parrilla
2. Luz indicadora de precalentamiento de la parrilla
3. Placas de la parrilla
4. Asa fría al tacto
5. Tapa
6. Plancha
7. Luz indicadora de precalentamiento de la plancha
8. Control de temperatura de la plancha

† 9. Espátula para la plancha (Pieza # 20493)

†10. Bandeja de goteo (Pieza # 22794)

†11. Espátula para la parrilla (Pieza # 20166)

Nota: † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor

Como usar

Este producto es para uso doméstico únicamente.

PRIMEROS PASOS

- Elimine todo el material de embalaje y las etiquetas.
- Retire y conserve el material de lectura.
- Vaya a www.prodprotect.com/applica para revisar o visite www.georgeforemancooking.com.
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios antes de usarlos. **Y LIMPIEZA.**
- Desempolve las placas de la parrilla con un paño suave o con toallas de papel. No use agua. Limpie bien con un paño suave o con toallas de papel.
- Seleccione un lugar seco, nivelado, donde se pueda tener suficiente espacio entre la parte de atrás del aparato y las paredes para no dañar armarios y paredes.
- Acomode el cable de forma que no cuelgue y no se dañe.

PREPARACIÓN

1. Antes del primer uso, si lo desea, aceite las placas de la parrilla.

Nota: Los atomizadores de cocina no deben usarse en este producto. Los químicos que permiten que salga el spray pueden reducir su eficiencia.

2. Prepare los alimentos, mida los ingredientes y mida los líquidos.

3. Revise sus accesorios – pinzas, cucharón, cuchara.

Importante: Nunca use nada de metal o con filo en la parrilla. **antiadherentes.**

4. Tenga guantes para hornear listos para usar.

PARRILLA Y PLANCHA

Cómo cada lado de la parrilla/plancha tiene control de temperatura, usted puede ajustar una temperatura diferente en cada lado.

Importante: Coloque la bandeja de goteo debajo de la parrilla.

PARA PRECALENTAR LA PARRILLA

1. Tire del asa de la tapa para cerrarla.

Nota: No permita que la parrilla funcione mientras se precalienta.

2. Apague (OFF) el control de temperatura izquierdo.

3. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente.

Importante: Siempre use guantes cada vez que toque la parrilla.

4. Ajuste el control de temperatura al nivel que desea.

5. La luz indicadora de precalentamiento de la parrilla se enciende cuando los elementos están calentando.

6. Cuando la parrilla alcance la temperatura deseada, la luz se apagará de forma cíclica según el termostato mantenga la temperatura.

Nota: Permita que la parrilla se precaliente por lo menos 5 minutos. No puede utilizar un reloj automático de cocina.

7. Para apagar la parrilla, coloque el control de temperatura a OFF.

PARA PRECALENTAR LA PLANCHA

1. Apague (OFF) el control de temperatura derecho.

2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente.

Importante: Siempre use guantes cada vez que toque la plancha.

- Ajuste el control de temperatura al nivel que desee – MIN, MED o MAX.
- La luz indicadora de precalentamiento de la plancha se prenderá para indicar que los elementos están calentando.
- Cuando la plancha alcance la temperatura adecuada, la luz se apagará y luego se iluminará de forma cíclica según el termostato mantenga la temperatura.

Nota: Permita que la plancha se precaliente por al menos 5 minutos antes de asar. Si lo desea, puede utilizar un reloj automático de cocina.

- Para apagar la plancha, coloque el control de temperatura derecho en la posición OFF.

PARA COCINAR

Importante: Siempre use guantes cada vez que acerque sus manos a la parrilla.

- Cuando se apague la luz indicadora correspondiente, cuidadosamente coloque los alimentos que va a cocinar en la placa inferior de la parrilla o de la plancha, con una espátula o un par de pinzas plásticas; no use los dedos.

Nota: Al usar la parrilla, use un guante de hornear para cerrar la tapa cuidadosamente.

Consejos importantes:

- Siempre utilice utensilios a prueba de calor que sean plásticos, de nailon o de madera para evitar rayar la superficie antiadherente de la placa. Nunca use pinchos, pinzas, tenedores, ni cuchillos de metal.
 - No envuelva los alimentos en cinta plástica ni bolsas de polietileno. Use papel aluminio que resista el calor sin quemarse ni derretirse.
 - No sobrellene la parrilla.
- Permita que los alimentos se cocinen durante el tiempo adecuado.
 - Use los tiempos de cocción que se encuentran en la TABLA DE SUGERENCIAS PARA ASAR A LA PARRILLA. Si lo desea, utilice un reloj automático de cocina.

Importante: No deje este aparato desatendido durante su uso.

- Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, los alimentos deben estar cocinados.

Importante: No deje que los alimentos se refresquen sobre la superficie de la parrilla—retírelos mientras estén calientes. Las superficies antiadherentes solo se conservarán de esta forma si se tratan y se limpian de forma apropiada.

- Al usar la parrilla, use un guante de hornear para cerrar la tapa cuidadosamente.
- Retire los alimentos ya cocinados con una espátula o con un par de pinzas plásticas.

Nota: Siempre utilice utensilios a prueba de calor que sean plásticos, de nailon o de madera para evitar rayar la superficie antiadherente de la placa. Nunca use pinchos, pinzas, tenedores, ni cuchillos de metal.

- Cuando termine, coloque todos los controles de temperatura a la posición OFF para apagarlos y desenchufe la unidad del tomacorriente.

Importante: El calor continua ENCENDIDO hasta que se desenchufe la parrilla.

- Permita que la parrilla y la plancha se refresquen por completo.
- Permita que la bandeja de goteo se refresque. Use guantes de hornear para retirarla de la parte de abajo de la parrilla.

Importante: Asegure que el líquido dentro de la bandeja se haya enfriado antes de intentar retirarlo.

- Lave y escurra la bandeja de goteo después de cada uso.

PARA VACIAR LA BANDEJA DE GOTEO

Colóquese guantes de hornear, retire la bandeja de goteo y vacíela dentro de un recipiente a prueba de calor; límpiela con un papel toalla y devuélvala debajo de la parrilla. Tenga cuidado ya que la bandeja puede estar caliente.

Importante: Para cocinar en la parrilla, use solamente utensilios de silicona, plástico o madera. Los utensilios de silicona son especialmente buenos porque no se decoloran ni se derriten con la temperatura alta.

TABLA DE SUGERENCIAS PARA ASAR A LA PARRILLA

Los siguientes valores se deben usar como guía y corresponden a la capacidad completa de la parrilla del corte utilizado. Use un termómetro de cocción si el alimento necesita una cocción más prolongada, o si se cocina en exceso.

Por favor observe: Para asegurar que sus alimentos se cocinen correctamente, recomendamos las siguientes pautas. Use un reloj automático de cocina para revisar el término de los alimentos al tocar el hueso, ni las placas de la parrilla.

ALIMENTOS	TERMINACIÓN
Pechuga de pollo	
Muslo de pollo	
Carne /Cordero/Ternera	160 °F
Cerdo	
Carne y pollo recalentados	

Al cocinar los siguientes alimentos, le recomendamos:

Alimentos	Poco tiempo 145 °F (63 °C)
Filete de salmon, 1" de grosor, 8 oz cada uno, (3)	7 m
Filete de salmon, 1" de grosor, 10 oz cada uno	8 m
Pez espada, 1" de grosor, 6 oz cada uno	8 m
Filete de atún, 1" de grosor, 6 oz cada uno	6 m
Pescado blanco, ½" de grosor, 6 oz cada uno	4 m
Hamburguesa de pavo, ¾" de grosor, 4 oz cada uno	
Hamburguesa de pavo, ¾" de grosor, 8 oz cada uno	
Ostiones, 1" de grosor, 1 oz cada uno	3½ m
Camarones, caparazón rajada, tamaño mediano, ½ lb.	
Chuletas de cerdo (corte del centro), ½" de grosor, 6 oz cada una	
Lomo de cerdo (corte del centro), 1" de grosor, 8 oz cada una	

Alimentos	Poco hecho 145 °F (63 °C)	Término medio 160 °F (71 °C)	Bien cocido 170 °F (77 °C)
Hamburguesa congelada, 3/4" de grosor, 4 oz cada una		12 min	13 min
Hamburguesa congelada, 1" de grosor, 8 oz cada una		15 min	18 min
Pechuga de pollo (sin hueso/sin piel) 1½" de grosor, 6 – 8 oz cada una			9 min
Pechuga de pollo congelada (sin hueso/sin piel) 1½" de grosor, 6 – 8 oz cada una			13 min
Pechuga de pollo con hueso, hasta 2½" de grosor, 6 – 8 oz cada una			23 min
Salchicha encadenada		5 min	7 min
Salchicha en rodajas, ½" de grosor		6 min	7 min

Al cocinar los siguientes alimentos, le recomendamos que ajuste su parrilla a MAX:

Alimentos	Poco hecho 145 °F (63 °C)	Termino medio 160 °F (71 °C)	Bien cocido 170 °F (77 °C)
Hamburguesa, ¾" de grosor, 4 oz cada una		6 min	7 min
Hamburguesa, ¾" de grosor, 8 oz cada una		10 min	11 min
Fajitas de carne, tajadas ½" de grosor	1½ min	2 min	2½ min
Chuleta de res, ¾" de grosor, 12 oz cada una	4 min	5 min	6 min
Chuleta de res congelada, ¾" de grosor, 12 oz cada una	6 min	7 min	8 min
Filete de lomo de ternera, ¾" de grosor, 8 oz cada uno, (3)	4 min	5½ min	7 min
Filete de lomo de ternera congelado, 1" de grosor, 8 oz cada uno	10 min	11½ min	13 min
Chuleta de res, ¾" de grosor, 8 oz cada uno, (2)	4 min	4½ min	5½ min
Muletón de res congelado, 1" de grosor, 10 oz cada uno	10½ min	11½ min	12½ min
Cebollas y pimientos (untar aceite de oliva)		8½ min	15 min
Perros calientes			6 min
Chorizo			10 min

TABLA DE COCCIÓN PARA LA PLANCHA
Por favor vire todos los alimentos cuando pase

Alimento	Temperatura
Tocino, Colóquelo sobre la plancha fría y vírelo a menudo.	MED – MAX
Huevos	MED
Sándwiches prensados	MED
Panqueques	MED – MAX

Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables por personal calificado.

LIMPIEZA

Precaución: Para evitar quemadas accidentales completamente antes de limpiarla.

1. Antes de limpiar, ajuste ambos controles de temperatura a tomacorriente y permita que se refresque.
2. **Para vaciar la bandeja de goteo:** Colóquese en posición de pie y vacíela dentro de un recipiente a prueba de derrames.

Importante: Asegure que la bandeja de goteo y de tratar de retirarla de la parrilla.

3. **Limpieza interior:** Coloque la bandeja debajo de la parrilla, use una espátula, raspe cualquier exceso de grasa y papel de la parrilla y plancha con papel toalla absorbente.
4. **Residuo persistente:** Use papel toalla húmedo para sacar las manchas persistentes. De ser necesario, limpie la placa y un cepillo, no metálico, para limpiar la fibra metálica, estropajos de aluminio, ni limpiadores abrasivos.
5. **Limpieza de la bandeja de goteo:** Colóquese en posición de pie. Lave la bandeja en agua tibia jabonada, o en agua caliente. Seque completamente con un papel toalla o un paño suave y seco.

Importante: Asegure que la bandeja de goteo y de tratar de retirarla de la parrilla.

6. **Limpieza exterior:** Limpie con papel toalla absorbente o un paño suave y seco.
7. No use fibra metálica, estropajos de aluminio, ni limpiadores abrasivos en la superficie de la parrilla/plancha.
8. NO SUMERJER EN AGUA O EN NINGUN OTRO LIQUIDO.

Importante: No permita que los controles de temperatura se calienten.

Precaución: Al limpiar asegúrese de sostener la parrilla y de prevenir que se cierre accidentalmente y evitar quemaduras.

ALMACENAMIENTO

Siempre asegúrese de limpiar y secar la parrilla antes de almacenarla.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center.

You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

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

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applicia's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Three years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Made and printed in People's Republic of China

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas con su producto, llame al número "800" que aparece en la cubierta de este libro. No envíe el producto al establecimiento de compra. No envíe el producto a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web listado 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 material o mano de obra; sin embargo, Applicia se responsabiliza por ningún costo que exceda el precio de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

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

¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?

- El consumidor recibe un producto de reemplazo que es razonablemente similar 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 www.prodprotect.com/applica, o se puede llamar al número gratuito 1-800-231-9786, para obtener información.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame al 1-800-738-0245.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los daños al producto ocasionados por uso comercial.
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los productos utilizados o reparados fuera de garantía.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empaquetados con el producto.
- Los gastos de tramitación y embarque internacional.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (por ejemplo, que algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños indirectos o incidentales, de modo que esta limitación puede no aplicarse a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

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

Fabricado e impreso en la República Popular de China



© 2011 Applica Consumer Products, Inc.

2011/1-19-21E/S