

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



George Foreman GRP72CTVTB Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GRP72CTVTB](#)



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

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

GEORGE FOREMAN®

THE LEAN MEAN FAT REDUCING GRILLING MACHINE™

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto



? USA/Canada 1-800-231-9786
www.prodprotect.com/applica

Accessories/Parts (USA/Canada)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)
1-800-738-0245

Register your product online at
www.prodprotect.com/applica,
for a chance to WIN \$100,000!
For US residents only

Registre su producto por Internet en
www.prodprotect.com/applica y tendrá la
oportunidad de GANAR \$100,000!
Solamente para residentes de EE.UU

Model
Modelo
GRP72CTVTB

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.
- To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- Be sure removable plates are assembled and fastened properly.

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 only fit into the outlet one way. If the plug does not fit fully into the outlet, do not attempt to force it. Contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug.

TAMPER-RESISTANT SCREW

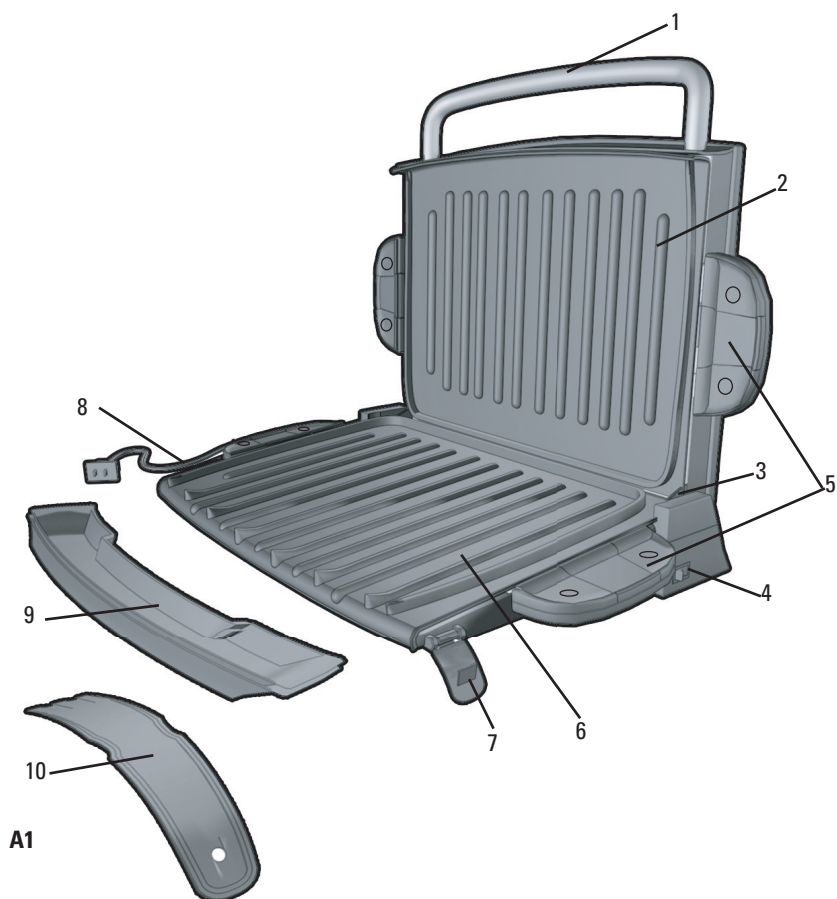
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw on the back of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the outer cover. There are no user-serviceable parts. Repair and maintenance should be performed by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension 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 detachable power-supply cord or extension cord should be at least as high as that 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 on, abused, or damaged.

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

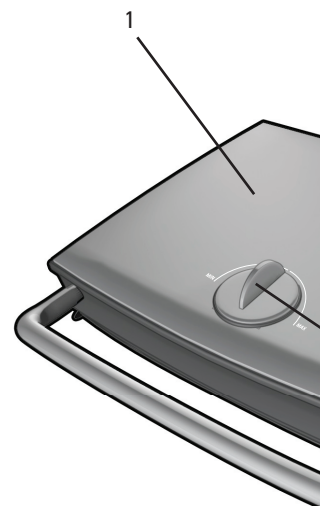
Product may vary slightly from what is illustrated.



A1

- 1. Extended metal loop carrying handle
- † 2. Removable grill plate (upper) (Part # GRP72-01)
- 3. Float & lock hinge
- 4. On/Off switch
- 5. Grill plate release handles (both sides)
- † 6. Removable grill plate (lower) (Part # GRP72-02)
- 7. Safety locking side latches (both sides)
- 8. Power cord
- † 9. Drip tray (Part # GRP72-03)
- † 10. Spatula (Part # GRP72-04)

Note: † Consumer replaceable/removable parts



A2

- 1. Grill cover with safe-touch top housing
- 2. Preheat indicator light
- 3. Temperature control dial

How to Use

This product is for household use only.

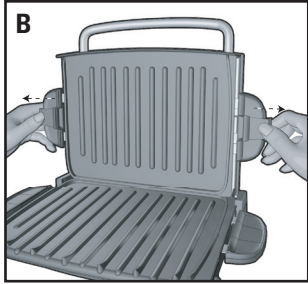
GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers.
- Remove and save literature.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.

Note: Although the grill plates are dishwasher-safe, we recommend hand-washing to preserve their appearance. In dishwashing, the metal will get a cloudy film that will not affect the performance, but does not look attractive.

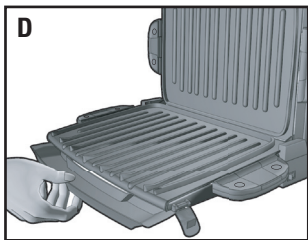
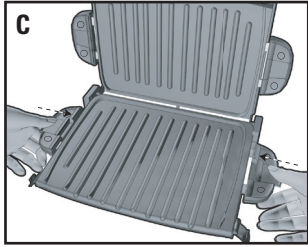
- Select location where unit is to be used, leaving enough space between back of unit and wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

ATTACH THE GRILL PLATES



1. Securely attach top and bottom plates of the appliance using the grill plate release handles on each side of the plates (**B and C**).

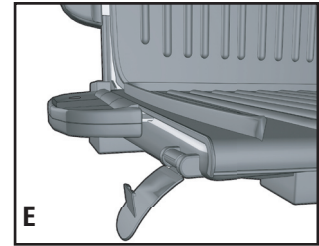
Important: When attaching grill plates, be sure they are securely attached using the release handles on each side of the plates.



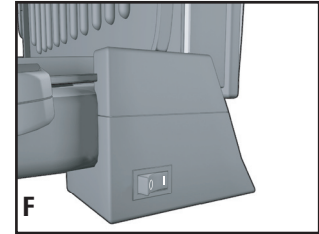
2. Place drip tray under front sloped section of the bottom plate on the grill (**D**).

PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.



Important: Be safe and away from heat.



3. Press the ON/OFF button to the ON position.
4. The light on the front panel is illuminated.



5. Using the cover, preheat the grill.
6. Before first use, the nonstick surface coating will come out of the grill plates and reduce their efficiency.

plates and reduce their efficiency.

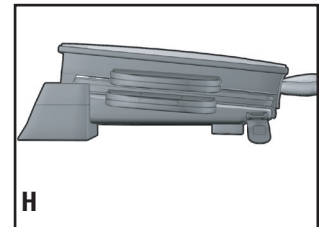
7. When the desired temperature is reached, the grill is ready for use.

GRILLING IN THE FLOATING HINGE POSITION

The floating hinge position allows for grilling. The upper grill plate rests on top of the food.

1. Using a pot holder, carefully open the preheated grill cover.
2. Carefully place foods to be cooked on lower grill plate. This grill model usually accommodates up to 2 lbs. of food.

Note: Do not overload the cooking plate.



3. Close grill cover. **Important:** Be safe and away from heat.

4. Allow food to cook for the selected time.

Important: Do not leave the appliance unattended.

5. **Light pressure** can be used on the handle to press and heat food to your liking. This feature is especially handy when preparing grilled sandwiches and grilling thick pieces of meat and poultry.

Important: Do not exert excessive pressure when using handle to press; use only light pressure to avoid putting extreme stress on float & lock hinge.

6. After selected time, the food should be done. If you would prefer longer cooking, simply follow the steps in this section beginning at step 4.
7. Using a pot holder, carefully open the grill cover.
8. Remove cooked food using plastic spatula provided.

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

9. Turn the dial to the lowest setting; press the ON/OFF button to OFF. Always unplug the appliance when finished cooking.

Caution: To avoid sparks at outlet while disconnecting plug, make sure power is off before disconnecting plug from outlet.

Important: Heating elements will continue to be ON until the On/Off switch is pressed or the appliance is unplugged.

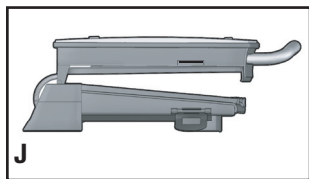
10. Allow the drip tray to cool before removing it from under the grill. Wash and dry the drip tray after each use.

Caution: Do not remove grill plates while appliance is hot. Always allow them to cool to room temperature before removing or cleaning.

USING THE LOCKING HINGE POSITION

This feature keeps upper grill plate above food on lower grill plate.

1. This grill has a unique feature that allows the top grill plate to be locked in place above the food being cooked, allowing for even melting of cheese.
2. If the grill is not hot, preheat grill following directions under PREHEATING THE GRILL.
3. Lift handle of the grill cover up and forward into the locking position of float & lock hinge.



4. Lower the grill cover into the BROILING position above the food (**J**).
5. Allow food to cook for desired time.
6. For even browning and cooking, when grilling more than one sandwich or piece of meat, it is important that the thickness of each be about the same.

SUGGESTED GRILLING CHART FOR MEATS, P

The following are meant to be used as a guide for grilling food. Cooking time will depend upon thickness of food. Use a meat thermometer as a test for doneness. If food is overcooked, avoid overcooking 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	COOKING SETTING	COMMENTS
POULTRY			
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 – 13 minutes	Medium High	Cooked to 170° F (77°C)
Chicken tenderloins (4 to 6 pieces)	4 – 6 minutes	Medium High	Cooked to 170°F (77°C)
Turkey tenderloin (¾ lb.)	9 – 11 minutes	Medium High	Cooked to 170°F (77°C)
Turkey burgers (5 oz.)	4 – 6 minutes	Medium High	Cooked to 170°F (77°C)
FISH			
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	5 – 7 minutes	Medium	Cooked to 145°F (63°C)
Trout fillet (6 oz.)	4 – 6 minutes	Medium	Cooked to 145°F (63°C)
Salmon fillet (8 oz. piece)	5 – 7 minutes	Medium	Cooked to 145°F (63°C)
Salmon steak (8 oz.)	7 – 9 minutes	Medium High	Cooked to 145°F (63°C)
Tuna steak (6 oz.)	4 – 6 minutes	Medium High	Cooked to 145°F (63°C)
Shrimp	3 – 4 minutes	Medium High	Cooked to 145°F (63°C)
SANDWICHES			
Grilled cheese	2 – 3 minutes	Medium	Cook until cheese is melted and sandwich is golden
Grilled cheese with tomato tuna, ham or bacon	3 – 4 minutes	Medium	Cook until cheese is melted and sandwich is golden
Quesadillas	2 – 3 minutes	Medium	Cook until cheese is melted and tortilla is lightly browned

Please note: To be sure your food is fully cooked, follow the manufacturer's guidelines. Use a kitchen timer. Use a meat thermometer to check the internal temperature. Insert the thermometer into the center of the food, making sure the thermometer is not touching the bone or fat.

FOOD TO BE COOKED	MEDIUM	
MEAT		
Chicken Breast		
Chicken Thigh		
Beef / Lamb / Veal	160°F	71°C
Pork		
Reheated cooked meats and poultry		

GRILLING FRUITS AND VEGETABLES

The following are meant to be used as a guide only. Cooking time will depend upon thickness of the food to test for doneness. (Be careful not to overcook. If longer cooking, check periodically to avoid overcooking.)

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

GRILLING TIPS:

- To prevent heat loss and promote even cooking, preheat the grill while cooking.
- Do not overfill grill; it will hold 2 to 4 servings.
- When first cooking a particular food, check the internal temperature at the suggested time; if necessary, adjust timer.
- If cooking more than one piece of food, try to cook them together.
- Remember that since grill is cooking from both sides, the cooking time is shorter than expected. Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings before cooking.

CARE AND CLEANING

CLEANING

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

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet and allow to cool.

Caution: To avoid sparks at outlet while disconnecting plug, make sure power is off before disconnecting the plug from the outlet.

Important: Heating elements will continue to be ON until the On/Off switch is pressed or the appliance is unplugged.

2. Place drip tray under front of grill (**see illustration D**). Use plastic spatula to scrape off any excess fat and food particles left on the grill plates; runoff will drip into the drip tray. Wipe plates dry with a paper towel or sponge to avoid grease dripping onto your counter when plates are removed.

3. Remove plates as instructed in HOW TO USE (**see illustrations B and C**). To clean grill plates, wash in warm, soapy water; dry thoroughly with a paper towel.

4. Empty drip tray and wash in warm, soapy water; dry thoroughly with a paper towel.

5. Reinstall grill plates (**see illustrations B and C**), making sure they are securely attached to grill body.

Note: Removable grill plates are also dishwasher-safe. If washing grill plates in a dishwasher, wipe uncoated side with a dry towel to prevent discoloration. Dishwasher detergent may cause oxidation on uncoated side of grill plate. This is not harmful and can be wiped off with a damp towel.

6. To remove stubborn buildup, use a nylon or nonmetallic scrubbing pad to clean the grill plates.

Important: Do not use metallic scrubbing pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of your grill; use only nylon or nonmetallic scrubbing pads.

7. To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.

Important: Do not immerse body of grill in water or any other liquid.

8. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be preformed by a qualified electrician.

Caution: Make sure to hold grill cover by the handle while cleaning to prevent accidental closing and injury.

STORAGE

- Always make sure grill is clean and dry before storing.
- Be sure locking side latches are fully closed and locked before storing grill. This allows you to store the grill vertically.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Finish on grill plates is scratched or has cut marks.	Metal utensils used.
Grill marks on food are very light. The food looks steamed.	Grill was not fully preheated before use.
There is food buildup on grill plates.	Grill not properly cleaned after use.
Food is dry and burnt.	Food is overcooked.
My grill plate has white spots on it.	The water from the grill has dried on the grill plates.

RECIPES

ASIAN FLAVORED GRILLED STEAKS

- ¼ cup chopped onion
- 1 tbsp. finely diced fresh ginger
- ¼ cup low sodium soy sauce
- ¼ cup rice wine vinegar
- 1 tbsp. sesame oil
- 2 New York strip (shell) steaks, about 6 to 8 oz., each
- ¼ tsp. kosher salt
- ⅛ tsp. garlic pepper
- ¼ cup sliced green onion
- 2 tbsp. minced red pepper

Preheat grill at highest setting for at least 8 minutes.

In small bowl, combine first 5 ingredients; stir to blend. Cover and set aside.

Season steaks with kosher salt and garlic pepper. Place on preheated grill.

Close grill and cook to desired doneness.

Remove steaks to serving platter. Sprinkle green onion and red pepper. Drizzle with reserved ginger sauce.

Makes 2 servings.

GRILLED LAMB CHOPS WITH PINAPPLE MANGO SALSA

- ½ cup cubed fresh mango
- ½ cup cubed fresh pineapple
- ¼ cup diced shallots
- ¼ cup diced red pepper
- 2 tbsp. chopped Italian parsley
- 1 tsp. sugar
- ½ tsp. garlic pepper
- ¼ tsp. ground cumin
- ¼ cup fresh lime juice
- 4 lamb chops, cut 1¼-inch thick (about 1 lb.)
- Olive oil
- ¼ tsp. kosher salt
- ⅛ tsp. garlic pepper

Preheat grill at highest setting for at least 8 minutes.

In small bowl, combine first 9 ingredients; stir to blend. Cover and set aside.

Brush chops with olive oil and season with kosher salt and garlic pepper. Place chops on preheated grill.

Close grill and cook lamb chops for 12 minutes or to desired doneness.

Remove lamb chops to serving platter. Serve with prepared salsa.

Makes 4 servings.

CHURRASCO

- 1 tsp. Adobo seasoning mix
- 1 tsp. instant minced onion
- ½ tsp. dried pepper flakes
- ½ tsp. garlic pepper
- ¾ lb. skirt steak

In small bowl, combine seasonings. Sprinkle while preheating grill.

Grill 3 to 5 minutes, to desired doneness.

Slice into strips to serve.

Makes 2 servings.

CROQUE MONSIEUR A LA GEORGE FOREMAN

- ¼ cup Egg Beaters
- ¼ cup milk
- ¼ tsp. salt
- 4 slices white bread
- 1 tbsp. honey mustard
- 4 oz. sliced ham
- 4 oz. sliced low-fat Swiss cheese
- 4 oz. sliced turkey

In glass pie plate or shallow dish, combine egg

Place 2 slices of bread on cutting board, spread

of bread with ham, cheese and turkey. Cover

Dip sandwiches into egg mixture and turn to

Place on preheated grill and close cover. Grill

cheese is melted.

Makes 2 sandwiches.

HAM AND PINEAPPLE GRILLED SANDWICH

- ¼ cup pineapple preserves
- ¼ cup chopped canned peaches
- 1 tbsp. finely diced candied ginger
- 4 slices sour dough bread
- 4 oz. thinly sliced ham
- 4 oz. brie, sliced
- 2 tbsp. melted butter

In small bowl, combine preserves, peaches and

one side of each slice of bread.

Place 2 slices of bread buttered side down on

on bread. Top each slice of bread with ham and

bread with buttered side up.

Place on preheated grill and close cover. Grill 3 minutes or until sandwich is golden and cheese is softened.

Makes 2 sandwiches.

GRILLED REUBEN

¼ cup sauerkraut

4 tsp. melted butter

4 slices rye bread

4 tbsp. fat free Thousand Island dressing

4 oz. thinly sliced lean corned beef

4 oz. low-fat Swiss cheese

Rinse sauerkraut under running water and dry well. Spread melted butter on one side of each slice of bread.

Place 2 slices of bread buttered side down on cutting board, spread dressing on bread.

Top each slice of bread with corned beef, sauerkraut and cheese. Cover with remaining slices of bread with buttered side up.

Place on preheated grill and close cover. Grill 3 minutes or until sandwich is golden and cheese is softened.

Makes 2 sandwiches.

TURKEY SALSA ROLL

¼ cup packaged salsa

1 tbsp. minced purple onion

1 tbsp. chopped cilantro

2 large tomato wraps

4 oz. sliced turkey

4 oz. shredded Monterey Jack cheese with jalapeno peppers

In small bowl, combine salsa, onion and cilantro; set aside.

Place wraps on cutting board, spread salsa down center of wrap. Top each with turkey and cheese. Fold in sides and roll-up. Place end side down on preheated grill and close cover. Grill 3 minutes or until sandwich is golden and cheese is melted.

Makes 2 sandwiches.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las medidas básicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use guantes.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato (ni sus partes desmontables) en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la cocina requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de limpiarlo y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga un cable que presente un problema de funcionamiento. Consulte el centro de servicio autorizado para que lo repare o gratis al número correspondiente en la etiqueta.
- El uso de accesorios no recomendados puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde del aparato o entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de superficies calientes o dentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, ajuste todo control de potencia a la posición "OFF" después, retire el enchufe de la toma de corriente.
- Este aparato se debe usar únicamente para su propósito.
- Asegúrese de que las placas desmontables se instalen correctamente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para su uso personal solamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

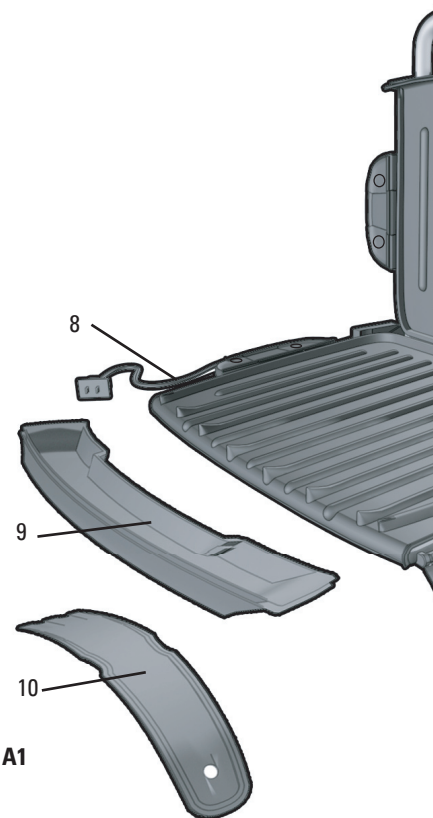
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

- El producto se debe proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- Si se utiliza un cable separable o de extensión
 - El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - Uno debe acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

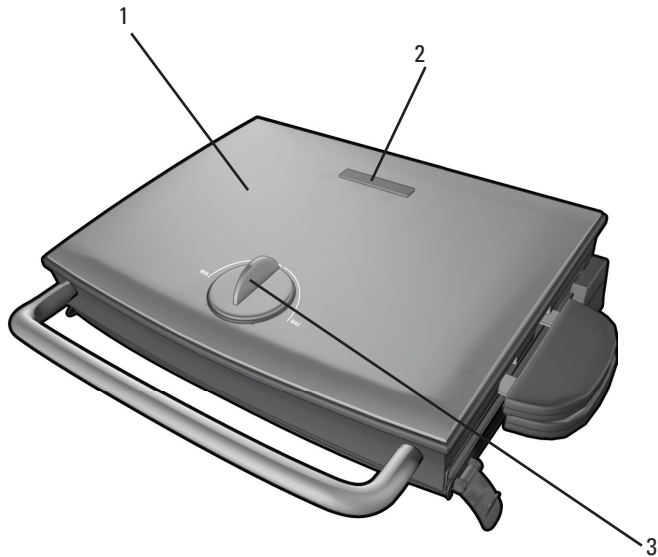
El producto puede variar ligeramente



A1

- Tirador de transporte extendido de metal
- † Placa de la plancha desmontable (superior)
- Bisagra flotante y de traba
- Interruptor de encendido/apagado
- Tiradores de liberación de la placa de la plancha
- † Placa de la plancha desmontable (inferior)
- Ganchos de bloqueo laterales de seguridad
- Cable de alimentación
- † 9. Bandeja de goteo (Pieza N° GRP72-03)
- † 10. Espátula (Pieza N° GRP72-04)

Nota: † Reemplazable/desmontable por el consumidor



A2

1. Tapa de la plancha con alojamiento superior de seguridad
2. Luz indicadora de precalentamiento
3. Control de temperatura

Como usar

Este producto es para uso doméstico únicamente.

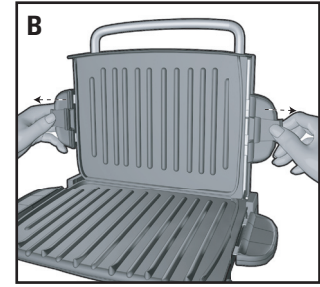
PRIMEROS PASOS

- Elimine todo el material de embalaje y las piezas de protección.
- Retire y conserve el material de lectura.
- Lave todas las piezas desmontables siguiendo las instrucciones de **CUIDADO Y LIMPIEZA** de este manual.

Nota: Aunque las placas de la parrilla son lavables, se recomienda lavarlas a mano para conservar el acabado. Al lavarlas en lavaplatos, al metal se le hace una capa nublada que no luce atractiva.

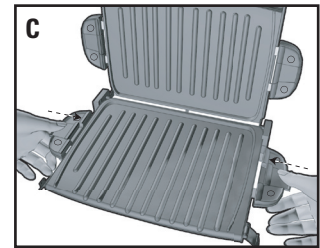
- Seleccione el lugar donde se utilizará este producto, evitando colocarlo entre la parte de atrás del aparato y la pared, o entre armarios y paredes.

INSERTE LAS PLACAS DE LA PLANCHA



1. Inserte en forma correcta la placa superior del electrodoméstico en el alojamiento superior de las placas. No la coloque del lado de las parrillas.

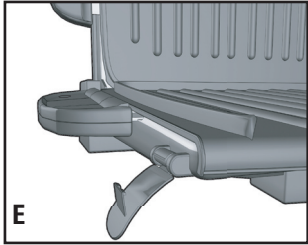
Importante: Al insertar la placa asegúrese de que los tiradores de las placas estén correctamente alineados.



2. Coloque la placa inferior en el alojamiento inferior curvada del electrodoméstico.

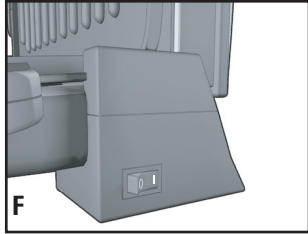
PRECALENTAR LA PLANCHA

1. Cierra la tapa de la plancha.



Importante: Asegúrese de que los ganchos laterales de traba estén completamente abiertos y hacia afuera de las placas de la plancha (E).

2. Desenrolle el cable y enchúfelo a una toma de corriente eléctrica estándar.



3. Presione el interruptor de ENCENDER/APAGAR, ubicado en el pie posterior derecho de la parrilla, a la posición de ENCENDER (F)

4. La luz en el centro de la cubierta de la parrilla se iluminará.



5. Usando la guía de cocción a continuación, gire el dial a la posición deseada (G).

6. Antes del primer uso, si lo desea, úntele aceite a las placas de cocinar

Nota: Nunca use rociadores de cocinar sobre las superficies antiadherentes de las placas. Los químicos de los rociadores, se acumulan en las superficies y reducen la eficiencia de las placas.

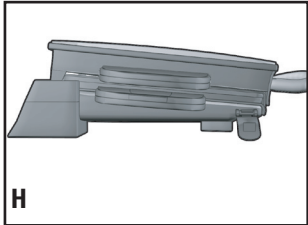
7. La luz se apagará cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada.

ASAR A LA PLANCHA EN LA POSICIÓN DE BISAGRA FLOTANTE

La posición de bisagra flotante permite asar a la plancha alimentos extra gruesos. En esta posición, la placa superior de la plancha se apoya sobre los alimentos.

1. Con un agarrador, abra cuidadosamente la plancha precalentada.
2. Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la placa inferior de la plancha precalentada. Este modelo de plancha generalmente sirve hasta 4 porciones

Nota: No sobrecargue la placa de cocción.



3. Cierre la tapa de la plancha en la posición Floating Hinge (bisagra flotante) (H); la tapa cierra directamente sobre el alimento.

Importante: Asegúrese de que los ganchos laterales de traba estén completamente abiertos y hacia afuera de las placas de la plancha.

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

5. Se puede ejercer una presión ligera en el alimento a su agrado. Esta característica sándwiches asados y al asar a la plancha

Importante: No ejerza presión excesiva al usar únicamente una presión ligera para evitar ej flotante y de traba.

6. Después del tiempo seleccionado, el alimento cocinado más prolongada, simplemente siga el paso 4.

7. Con un agarrador, abra cuidadosamente la plancha

8. Retire el alimento cocinado con la espátula

Nota: Siempre use utensilios de plástico, nailon o madera para la superficie antiadherente de las placas de la plancha. No use tenedores ni cuchillos de metal.

9. Gire el dial al nivel más bajo; presione el interruptor a la posición de APAGAR. Siempre desenchufe la plancha

Precaución: Para evitar que se produzcan chispas, desconectar el enchufe, asegúrese de que la plancha esté fría antes de desconectar el enchufe de la toma de corriente.

Importante: Los elementos de calentamiento de la plancha no deben presionar el interruptor de encendido/apagado.

10. Deje que la bandeja de goteo se enfríe antes de lavarla. Lave y seque la bandeja de goteo después de cada uso.

Precaución: No retire las placas de la plancha cuando estén calientes. Siempre deje que se enfríen a temperatura ambiente antes de limpiarlas.

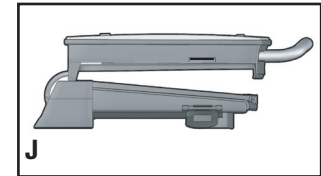
USO DE LA POSICIÓN DE BISAGRA DE TRABA

Esta característica mantiene la placa superior de la plancha en su lugar que se encuentra en la placa inferior de la plancha.

1. El diseño exclusivo de esta parrilla permite mantener la placa superior en su lugar por encima de los alimentos que se cocinan y evita que se derrita en forma pareja.

2. Si la plancha no está caliente, precaliéntela en la posición PRECALENTAR LA PLANCHA.

3. Levante el tirador de la tapa de la plancha para que se abra la traba de la bisagra flotante y de traba.



4. Baje la tapa de la plancha (ASAR) sobre los alimentos.

5. Deje cocinar el alimento.

6. Para obtener el mejor resultado al asar a la plancha, asegúrese de que la plancha esté caliente antes de usarla.

CUADRO PARA ASAR A LA PLANCHA SUGERIDO PARA CARNES, AVES, PESCADOS Y SÁNDWICHES

Los siguientes valores se deben usar como guía únicamente. Los tiempos sugeridos corresponden a la capacidad completa de la plancha. El tiempo de cocción depende del grosor y del corte utilizados. 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	NIVEL	COMENTARIOS
CARNE			
Hamburguesa 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos	Alta	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Hamburguesas congeladas 141,75 g (5 oz)	5 – 6 minutos	Alta	Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Bistec de vacío 340,19 g (¾ lb)	6 – 8 minutos	Alta	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Bistec de falda 226,8 g (½ lb)	4 – 6 minutos	Alta	Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Bistec tipo NY (del lomo corto) 170,1 g (6 oz)	6 – 8 minutos	Alta	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	Alta	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Pinchos de carne de res	5 – 7 minutos	Alta	Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Chuletas de lomo de puerco, deshuesadas	4 – 6 minutos	Media-Alta	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a 71 °C (160 °F)
Chuletas de lomo de puerco, con hueso	4 – 6 minutos	Media-Alta	1,27 cm (½ pulgada) de grosor Cocción a 71 °C (160 °F)

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

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	NIVEL	COMENTARIOS
SÁNDWICHES			
Queso asado a la plancha	2 – 3 minutos	Media	Cocine hasta que el queso se derrita y el sándwich se dore.
Queso asado a la plancha con tomate, atún, jamón o tocino	3 – 4 minutos	Media	Cocine hasta que el queso se derrita y el sándwich se dore.
Quesadillas	2 – 3 minutos	Media	Cocine hasta que el queso se derrita y la tortilla adquiera un color ligeramente dorado.

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. Utiliza un cronómetro de cocina. Use un termómetro para carnes para comprobar si el alimento está listo insertando el termómetro para carnes en el centro del alimento que está cocinando y asegúrese de que el termómetro no toque el hueso o las placas de parrilla.

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

ASAR A LA PLANCHA FRUTAS Y VERDURAS

Los siguientes valores se deben usar como guía y corresponden a la capacidad completa de la plancha y al grosor del alimento. Introduzca un tenedor en el centro del alimento para verificar si está listo. (Tenga cuidado de no tocar la plancha con el tenedor para evitar una cocción más prolongada, verifique periódicamente).

ALIMENTO
Racimos de espárragos
Pimientos, diversos colores cortados en aros de 1,27 cm (½ pulgada)
Hongos, en rebanadas gruesas
Rebanadas de cebolla, 1,27 cm (½ pulgada)
Rebanadas de papa, 1,27 cm (½ pulgada)
Hongos portobello, 7,62 cm (3 pulgadas) de diámetro
Rebanadas de zucchini, 1,27 cm (½ pulgada)
Rodajas de piña fresca, 1,27 cm (½ pulgada)

CONSEJOS PARA ASAR A LA PLANCHA:

- Para impedir la pérdida de calor y generar vapor, limpie la plancha frecuentemente durante la cocción.
- No llene la plancha en exceso; entran 2 a 4 alimentos.
- Al cocinar por primera vez un alimento espere unos minutos antes del tiempo sugerido; si es necesario, ajuste el botón de control.
- Si cocina más de un trozo de alimento, intente cocinarlos en lotes similares.
- Recuerde que, dado que la plancha cocina a fuego directo, el tiempo será típicamente más corto que lo esperado en una olla a presión o exceso.
- Para obtener un sabor más intenso, agregue sal a la plancha o marine los alimentos antes de cocinarlos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La terminación de las placas de la parrilla está rayada o tiene marcas de cortes.	Se han utilizado utensilios de metal.	Siempre use utensilios de plástico, nailon o madera antitérmicos para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas de la plancha. Nunca use espetones, pinzas, tenedores ni cuchillos de metal.
Las marcas del asado a la plancha en los alimentos son muy leves. La comida parece cocinada al vapor.	No se precalentó la plancha completamente antes de usarla.	Siempre precaliente la plancha, por lo menos, 5 minutos antes de cocinar cualquier alimento.
Hay acumulación de comida en las placas de la plancha.	No se limpió la plancha correctamente después de usarla.	Use esponjillas de nailon y agua caliente en jabón para limpiar las placas de la plancha. No use esponjillas de lana de acero ni limpiadores abrasivos para limpiar la plancha.
El alimento está seco y quemado.	El alimento se ha cocinado en exceso.	Dado que la plancha cocina de ambos lados, los alimentos se cocinan mucho más rápidamente que en una sartén o en un asador. Use el cuadro de cocción como guía y controle el alimento cuando haya pasado el tiempo más bajo establecido en el cuadro.
La plancha no enciende.	La plancha no está enchufada.	Compruebe que el electrodoméstico esté enchufado en una toma de corriente que funcione y que el interruptor de encendido/apagado esté en la posición ON (encendido).
La placa de mi parrilla tiene manchas blancas.	El agua de la limpieza se ha secado sobre la superficie de las placas de la parrilla.	Seque la placa de la parrilla inmediatamente después de lavarla.

RECETAS

FILTES ASADOS CON SABOR ASIÁTICO

¼ taza de cebolla picada

1 cda. de jengibre picado fino

¼ taza de salsa de soya baja en sodio

¼ taza de vinagre de vino de arroz

1 cda. aceite de ajonjolí

2 filetes de lomo, alrededor de 6 a 8 oz., cada

¼ cda. sal kosher

⅛ cda. pimienta de ajo

¼ taza cebollino tajado

2 cda. pimienta roja picado

Precaliente la parrilla en el nivel más alto durante 5 minutos.

Combine los primeros 5 ingredientes en un tazón pequeño.

Cúbralos y colóquelos a un lado.

Sazone los filetes con la sal kosher y la pimienta roja picada.

Precaliente la parrilla.

Cierre la parrilla y cocine los filetes al término del tiempo.

Retire los filetes al plato de servir. Esparza el cebollino.

Rocíe con la salsa de jengibre que había preparado.

Prepara 2 porciones.

CHULETAS DE CORDERO ASADAS CON SALSAS ASIÁTICAS

½ taza de mango fresco cortado en cubitos

½ taza de piña fresca cortada en cubitos

¼ taza de chalote picado

¼ taza de pimienta roja cortado en cuadritos

2 cda. perejil italiano picado

1 cda. de azúcar

½ cda. pimienta de ajo

¼ cda. comino molido

¼ taza de jugo de lima fresco

4 chuletas de cordero, cortadas alrededor de 1 ½ pulgadas.

Aceite de oliva

¼ cda. sal kosher

⅛ cda. pimienta de ajo

Precaliente la parrilla en el nivel más alto durante 5 minutos.

Combine los primeros 9 ingredientes en un tazón pequeño.

Cúbralos y colóquelos a un lado.

Unte las chuletas con aceite de oliva y sazónelas con la mezcla.

Coloque las chuletas sobre la parrilla precaliente.

Cierre la parrilla y cocine las chuletas por 12 minutos o hasta lograr el termino que desee. Retire las chuletas al plato de servir. Sirva con la salsa que había preparado. Prepara 4 porciones.

CHURRASCO

1 cda. mezcla de sazón Adobo
1 cda. cebolla seca finamente picada
½ cda. escamas de pimienta seca
½ cda. pimienta con ajo
¾ lb. bistec de falda de res

En un tazón pequeño, combine los condimentos. Rocíe uniformemente en ambos lados del bistec. Refrigérela mientras se precalienta la parrilla.

Cocine de 3 a 5 minutos, hasta el punto de cocción deseado.

Corte en tiras para servir.

Rinde 2 porciones.

CROQUE MONSIEUR A LA GEORGE FOREMAN®

¼ taza sustituto de huevo "Egg Beaters"
¼ taza leche
¼ cda. sal
4 rebanadas de pan blanco
1 cda. mostaza con miel
4 oz. tajadas de jamón
4 oz. queso suizo en lascas
4 oz. tajadas de pavo

Combine el sustituto de huevo, la leche y la sal dentro de un molde de vidrio poco hondo para hornear; mezcle bien.

Coloque dos rebanadas de pan sobre la tabla de cortar, y unte la mostaza con miel. Cubra cada rebanada con jamón, queso y pavo. Cubra con el pan restante.

Sumerja los sándwiches en la mezcla de huevo y voltéelos para cubrir ambos lados.

Coloque sobre la parrilla precalentada y cierre la tapa. Cocine durante 3 minutos o hasta que doren y el queso se haya derretido.

Rinde 2 sándwiches.

SÁNDWICH ASADO DE JAMÓN CON PIÑA

¼ taza conserva de piña
¼ taza melocotones enlatados, picados
1 cda. de jengibre caramelizado, picado fino
4 rebanadas de pan de masa agria
4 oz. jamón, en tajadas finas
4 oz. queso brie, tajado
2 cdas. mantequilla derretida

En un tazón pequeño, combine la conserva, e la mantequilla derretida en un lado de cada r. Coloque 2 rebanadas de pan con el lado unto a la tabla de cortar, y úntelas con la mezcla de pi el queso. Cubra con las rebanadas de pan re hacia arriba.

Coloque sobre la parrilla precalentada y cierre que doren y el queso se haya ablandado.

Rinde 2 sándwiches.

SÁNDWICH "REUBEN" A LA PARRILLA

¼ taza repollo ácido "sauerkraut"
4 cda. mantequilla derretida
4 rebanadas de pan de centeno
4 cdas. aderezo para ensalada Thousand Isla
4 oz. carne de res envasada, tipo corned beef
4 oz. queso suizo, bajo en grasa

Enjuague el repollo ácido con agua y séquel pan con la mantequilla derretida.

Coloque 2 rebanadas de pan con el lado unto a la tabla de cortar, y úntelas con el aderezo de ensala res, el repollo y el queso. Cubra con las reba de mantequilla hacia arriba.

Coloque sobre la parrilla precalentada y cierre que doren y el queso se haya ablandado.

Rinde 2 sándwiches.

ENROLLADO DE PAVO CON SALSA

¼ taza salsa envasada

1 cda. cebolla morada, picada finamente

1 cda. cilantro picado

2 tortillas de harina con sabor a tomate

4 oz. pavo en tajadas

4 oz. queso tipo Monterey Jack con chile jalapeño

En un tazón pequeño, combine la salsa, la cebolla y el cilantro; ponga aparte.

Coloque las envolturas sobre la tabla de cortar y unte la mezcla de salsa en el centro.

Cubra cada una con el pavo y el queso. Enróllelas y colóquelas con la orilla hacia abajo sobre la parrilla precalentada y cierre la tapa. Cocine durante 3 minutos o hasta que el sándwich esté dorado y el queso se haya derretido.

Rinde 2 sándwiches.

NOTES/NOTAS

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.

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

What does it cover?

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

For how long?

- Two years after the date of original 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.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas con el número "800" que aparece en la cubierta de este manual, llame al número "800" que aparece en la cubierta de este manual. No envíe el producto al establecimiento de compra. No envíe el producto al centro de servicio. También puede consultar el sitio web listado en la cubierta de este manual.

Dos 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, Aplica se responsabiliza por ningún costo que exceda el precio de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de 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 de atención al cliente, 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 el uso indebido.
- 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 del país de origen.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empaquetados por separado.
- Los gastos de tramitación y embarque relacionados con el envío.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales. Algunos estados no permiten la exclusión de daños indirectos ni incidentales, de manera que esta limitación puede no aplicarse.

¿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.



2008/7-9-23E/S

Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

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