

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



George Foreman GRP99SB Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GRP99SB](#)



[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)
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)

1-800-738-0245

Models Modelos

- GRP99
- GRP99BLK
- GRP99SB

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one the risk of electric shock, this plug is inserted one way. If the plug does not fit fully into the outlet, does not fit, contact a qualified electrician in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

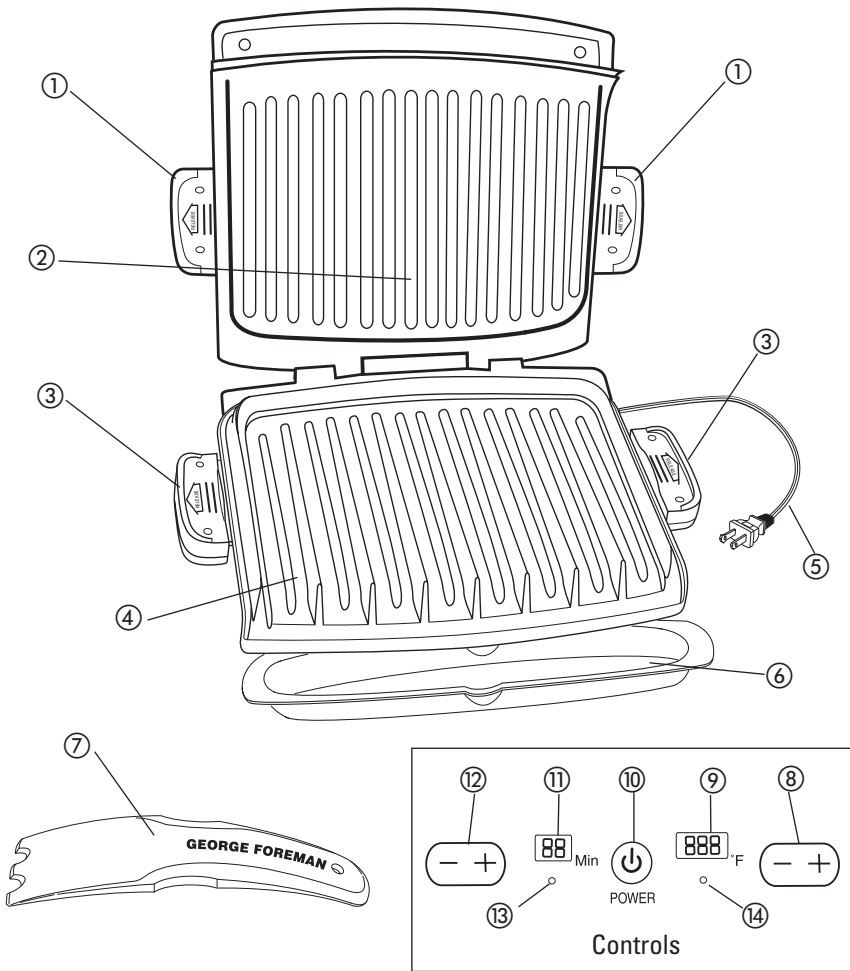
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw. To reduce the risk of injury, do not attempt to remove the outer cover. There is no need to remove the cover. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from using a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords may be used if care is exercised in the following:
 - 1) The marked electrical rating of the cord and extension cord should be at least as high as that of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded type, use a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on or abused.
- c) If a long detachable power-supply cord is used, it should be used in the following manner:
 - 1) The marked electrical rating of the cord and extension cord should be at least as high as that of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded type, use a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on or abused.

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

Product may vary slightly from what is illustrated.



- 1. Upper grill plate release handles (both sides)
- † 2. Removable grill plate (upper) (Part # 22543U)
- 3. Lower grill plate release handles (both sides)
- † 4. Removable grill plate (lower) (Part # 22543L)
- 5. Power cord
- † 6. Drip tray (Part # 22544)

- † 7. Spatula (Part # 22545)
- 8. Temperature increase/decrease button
- 9. Temperature display
- 10. Power button
- 11. Timer display
- 12. Time up/down button
- 13. Timer light
- 14. Temperature light

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to use:

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and any staples.
- Remove and save literature.
- Wash removable parts as instructed in manual.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge with a soft cloth or paper towels.
- Select location where unit is to be used. Clear area of unit and wall to allow heat to flow with ease.

ATTACH THE GRILL PLATES

1. Securely attach top and bottom plates of grill. Push release handles on each side of the plates.
2. Place drip tray under front sloped section of grill.

Important: When attaching grill plates, be sure to push the release handles on each side of the plates.

PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.
2. Unwind cord and plug it into standard electrical outlet. The time and temperature will appear on the display.
3. Press POWER to turn grill on; 5 minutes will appear on temperature display.

Note: Temperature display will flash until desired temperature is reached.

4. Set desired temperature by tapping ▲ or ▼ button. Temperature changes in 25° F increments. Range from 300° F to 425° F.

Note: Use suggested cooking times found in manual.

5. When preheat countdown is complete, the grill is ready to cook.

Note: If grill reaches desired temperature and the temperature display will stop flashing and the grill will begin cooking. If the grill is reset to begin cooking, your grill will continue to beep again 4 times once 5 minutes has elapsed. This is a reminder that grill is still powered on. Time to cook.

GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the grill lid.
2. Before first use, if desired, lightly oil grill plates.

Note: Aerosol cooking spray should not be used. That allow spray to come out of can build up on grill plates and reduce their efficiency.

3. Carefully place foods to be cooked on lower grilling plate. Close lid.

Note: Do not overload grill.

4. Set desired cooking time, adding 5 minutes for grill to preheat by tapping ▲. Time changes in one-minute increments (there is an audible signal each time button is pressed). Display will show time selected.
5. Time can be changed at any time in one-minute increments by tapping ▲ or ▼ repeatedly. Minimum cooking time is 1 minute; maximum is 20 minutes.
6. After selected cooking time, food should be done.
7. Using pot holder or oven mitts carefully open lid.
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. When finished cooking, press POWER and unplug grill.

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 power button is pressed or 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.

SUGGESTED GRILLING CHART FOR MEAT

The following are meant to be used as a guide for cooking time of food. Cooking time will depend upon the type of food. Cooking thermometer as a test for doneness is recommended periodically to avoid overcooking food.

When cooking the following items, we recommend a temperature of 145°	
Salmon Filet, 1" thick, 4 oz each	7-8
Salmon Steak, 1" thick, 10 oz each	8-10
Sword Fish, 1" thick, 6 oz each	8-10
Tuna Steak, 1" thick, 6 oz each	6-8
White Fish, ½" thick, 6 oz each	2-3
Turkey Burger, ¾" thick, 4 oz each	
Turkey Burger, 1" thick, 8 oz each	
Frozen Turkey Burgers, ¾" thick, 4 oz each	
Frozen Turkey Burgers, 1" thick, 8 oz each	
Sea Scallops, 1" thick, 1 oz each	3-4
Shrimp, Split Shell, med. size, ½ lb.	
When cooking the following items, we recommend a temperature of 160°	
Center Cut Pork Chops, ½" thick, 6 oz each	
Pork Tenderloin, ½" thick, 2 oz each	
Hamburger, ¾" thick, 4 oz each	
Hamburger, 1" thick, 8 oz each	
Frozen Hamburger, ¾" 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	
Link Sausage	
Sliced Sausage (½" thick)	
Brats	
Hot Dogs	
Ham Steak, ¾" thick, 4 oz each	

Please note: To be sure your food is fully cooked the USDA recommends the following guidelines. Use a meat thermometer to 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.

FOOD TO BE COOKED	MEDIUM		WELL DONE OR FULLY COOKED	
Chicken Breast			170°F	77°C
Chicken Thigh			180°F	82°C
Beef / Lamb/Veal	160°F	71°F	170°F	77°C
Pork			160°F	71°F
Reheated cooked meats and poultry			165°F	

GRILLING TIPS

- To prevent heat loss and promote even cooking, do not open the grill cover frequently while cooking.
- Do not overfill grill.
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary, adjust timer using control button.
- If cooking more than one piece 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 before grilling or marinate foods before cooking.

CARE AND CLEANING

CLEANING

Caution: To avoid accidental burns, allow cleaning.

1. Before cleaning, unplug grill from wall.
2. Place drip tray under front of grill. Use fat and food particles left on the grill plates. Wipe plates dry with a paper towel or your counter when plates are removed.
3. Remove plates as instructed in HOW TO CLEAN section. 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, making sure they are properly seated.

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

Note: Removable grill plates are also dishwasher safe. Dishwasher detergent may cause oxidation on the grill plates, which is not harmful and can be wiped off with a cloth.

6. To remove stubborn buildup, use a nylon brush to scrub the grill plates.

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

7. To clean the grill cover, wipe with a warm, soapy cloth.

Important: Do not immerse body of grill in water.

8. Any servicing requiring disassembly of the grill must be preformed by a qualified electrician.

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

STORAGE

- Always make sure grill is clean and dry before storing.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Finish on grill plates has cut marks.	Metal utensils have been used.	Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plates. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.
Grill marks on food are very light.	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.	Because grill is cooking from both sides, food is cooked much faster than in a skillet or under a broiler. Use cooking 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 power button is in the ON position.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use guantes de cocina.
- 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 del tomacorriente cuando lo limpie. Espere que el aparato se enfríe completamente y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que presente un problema de funcionamiento. Consulte el centro de servicio autorizado para que lo repare gratis al número correspondiente en la lista de direcciones.
- 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 un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de aceite u otros líquidos calientes.
- Asegúrese de que las placas desmontables se instalen correctamente.
- Para desconectar, ajuste todo control a la posición OFF. Después, retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente para cocinar.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso doméstico.

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

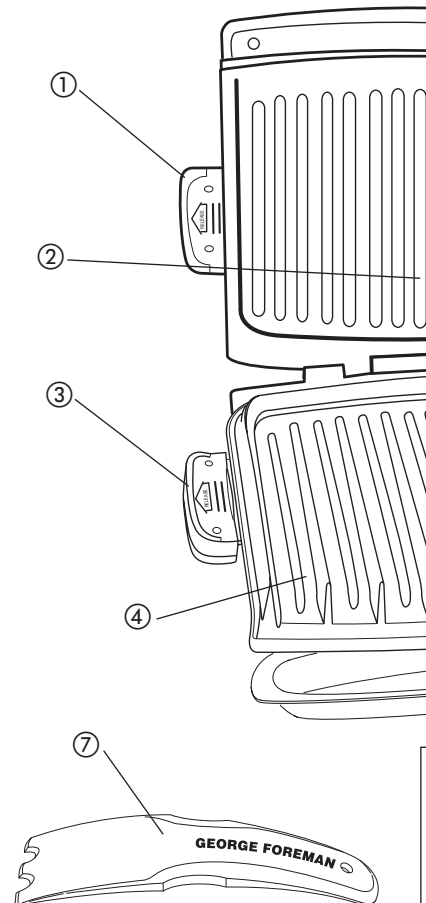
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda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

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe de 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.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - 1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - 3) Uno debe de 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 de



1. Asa para separar la placa superior de la parrilla (ambos lados)
- † 2. Placa desmontable de la parrilla (superior) (Pieza N° 22543U)
3. Asa para separar la placa inferior de la parrilla (ambos lados)
- † 4. Placa desmontable de la parrilla (inferior) (Pieza N° 22543L)
5. Cable de alimentación
- † 6. Bandeja de goteo (Pieza N° 22544)
- † 7. Espátula (Pieza N° 22545)

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

PRIMEROS PASOS

- Elimine todo el material de embalaje y las etiquetas.
- Retire y conserve el material de lectura.
- Lave la bandeja de goteo según las instrucciones de CUIDADO y LIMPIEZA de este manual.
- Desempolva las placas de la parrilla con un paño humedecido y séquelas bien con un paño suave o con toallas de papel.
- Seleccione el lugar donde se utilizará este aparato dejando el espacio suficiente entre la parte de atrás del aparato y la pared para permitir que el calor fluya sin dañar armarios y paredes.

COMO INSTALAR LAS PLACAS DE LA PARRILLA

1. Usando las asas, ubicadas a cada lado de las placas de la parrilla, coloque la placa superior y la inferior y asegúrelas al electrodoméstico.
2. Coloque la bandeja de goteo debajo de la sección inclinada en la parte delantera de la placa inferior de la parrilla.

Importante: Al instalar las placas de la parrilla, use las asas a cada lado de las mismas para cerciorarse de que las placas están seguras.

PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA

1. Cierre la tapa de la parrilla.
2. Desenrolle el cable y conéctelo a un tomacorriente estándar. La pantalla digital mostrará guiones en lugar del tiempo o la temperatura.
3. Presione el botón de encendido/apagado (Power) para encender la parrilla; en la pantalla del reloj automático aparecerán 5 minutos y en la de temperatura, 300° F.

Nota: La pantalla indicadora de temperatura se encenderá de forma intermitente hasta que la parrilla alcance la temperatura deseada.

4. Establezca la temperatura deseada tocando ▲ reiteradamente. La temperatura cambia en incrementos de 25°. La temperatura se puede establecer entre 300° F y 425° F.

Nota: Utilice los tiempos de cocción sugeridos en la TABLA PARA ASAR en la página 15.

5. Cuando el conteo regresivo de precalentamiento termine, la parrilla emitirá un sonido cuatro veces.

Nota: Si la parrilla alcanza la temperatura deseada, antes de que pasen los cinco minutos, la pantalla de temperatura dejará de encenderse intermitentemente y la parrilla emitirá un sonido cuatro veces. A no ser que usted reajuste el reloj automático, el conteo regresivo de 5 minutos continuará y la parrilla volverá a

emitir el sonido cuatro veces, una vez que digital mostrará que la parrilla aun está en automático se apagará.

ALIMENTOS A LA PARRILLA

1. Con un agarrador de cocina, abra cuidadosamente la parrilla.
2. Antes del primer uso, aceite ligeramente las placas.

Nota: Nunca use rociadores de cocinar sobre las placas. Los químicos de los rociadores reducen la eficiencia de las placas.

3. Coloque cuidadosamente los alimentos sobre la parrilla precalentada. Cierre la tapa de la parrilla.

Nota: No sobrecargue la placa de cocción.

4. Seleccione el tiempo de cocción deseado. El tiempo cambia en incrementos de un minuto (que se presione el botón de tiempo). En la pantalla se muestra el tiempo seleccionado.
5. El tiempo se puede modificar en cualquier momento tocando ▲ o ▼ reiteradamente. El tiempo máximo es de 20 minutos.
6. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, los alimentos deberían estar listos.
7. Abra la tapa cuidadosamente con la ayuda de un agarrador de cocina para hornear.
8. Retire los alimentos con la espátula de cocina.

Nota: Utilice siempre utensilios de plástico para retirar los alimentos al calor para no rayar la superficie antiadherente. Evite usar pinchos de metal, pinzas, tenedores o cuchillos.

9. Al terminar de cocinar, presione el botón de encendido/apagado y desconecte la parrilla.

Precaución: Asegúrese de que la parrilla esté apagada y desconectada del tomacorriente, para evitar que se produzca un incendio.

Importante: Los elementos de calentamiento no deben ser presionados al presionar el interruptor de encendido/apagado del electrodoméstico.

10. Deje que la bandeja de goteo se enfríe completamente antes de retirar la bandeja de la parrilla. Lave y seque la bandeja de goteo.

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

TABLA DE SUGERENCIAS PARA ASAR CARNES, AVES Y PESCADOS A LA PARRILLA

Los siguientes valores se deben usar únicamente como guía. Los tiempos sugeridos corresponden a la capacidad completa de la parrilla. 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.

Recomendamos programar su parilla de asar a 190°C (375°F) para cocinar los siguientes productos:			
	Medio crudo 62°C (145°F)*	Término medio 71°C (160°F)*	Bien cocido 76°C (170°F)*
Filete de salmón (2,5 cm grueso, 115 g cada uno)	7-8 min.	9-10 min.	
Filete de salmón (2,5 cm grueso, 285 g cada uno)	8-9 min.	11-12 min.	
Peces espadas (2,5 cm grueso, 170 g cada uno)	8-9 min.	10-11 min.	
Filete de atún (2,5 cm grueso, 170 g cada uno)	6-7 min.	8-9 min.	
Pescado blanco (1,3 cm grueso, 170 g cada uno)	2-3 min.	4-5 min.	
Hamburguesa de pavo (2 cm grueso, 115 g cada una)			8-10 min.
Hamburguesa de pavo (2,5 cm grueso, 225 g cada una)			11-13 min.
Hamburguesa de pavo congelada (2 cm grueso, 115 g cada una)			11-13 min.
Hamburguesa de pavo congelada (2,5 cm grueso, 225 g cada una)			14-16 min.
Zamburiñas (2,5 cm grueso, 30 g cada una)	3-4 min.	4-5 min.	
Camarones, partidos con cáscara, medianos (225 g)		2-3 min.	
Recomendamos programar su parilla de asar a 200°C (400°F) para cocinar los siguientes productos:			
Chuleta de lomo de cerdo (1,3 cm grueso, 170 g cada una)		8-9 min.	10-11 min.
Filete de cerdo (1,3 cm grueso, 60 g cada uno)		3 min.	5-6 min.
Hamburguesa (2 cm grueso, 115 g cada una)		7-8 min.	9-10 min.
Hamburguesa (2,5 cm grueso, 225 g cada una)		9-10 min.	11-12 min.
Hamburguesa congelada (2 cm grueso, 115 g cada una)		9-10 min.	11-12 min.
Hamburguesa congelada (2,5 cm grueso, 225 g cada una)		15-16 min.	17-18 min.

Tenga en cuenta: Para asegurarse de que el alimento está bien cocinado, el Departamento de Agricultura (Department of Agriculture, USDA) recomienda verificar el término de cocción de las carnes en el centro del alimento que esté cocinado. Si el termómetro no toque el hueso.

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

CONSEJOS PARA ASAR A LA PLANCHA

- Para impedir la pérdida de calor y generar un ambiente de cocción en la parrilla frecuentemente mientras cocina.
- No llene la parrilla en exceso.
- Al cocinar por primera vez un alimento en la parrilla, espere unos minutos antes del tiempo sugerido para comenzar a cocinar automáticamente con el botón de control.
- Si cocina más de un trozo de alimento, asegure que los trozos sean similares.
- Recuerde que, dado que la parrilla cocina por convección, la cocción será típicamente más corta que en un horno. Evite cocinar en exceso.
- Para obtener un sabor más intenso, agréguele especias o adobe los alimentos antes de cocinarlos.

Cuidado y limpieza

LIMPIEZA

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

1. Antes de limpiar, desenchufe la parrilla del tomacorriente y deje que se enfríe.

Precaución: Asegúrese de que la parrilla esté apagada antes de desconectarla del tomacorriente, para evitar que se produzcan chispas al desenchufarla.

Importante: Los elementos de calentamiento continuarán encendidos hasta presionar el interruptor de encendido/apagado (Power) o hasta desenchufar el electrodoméstico.

2. Coloque una bandeja de goteo debajo del frente de la parrilla. Use la espátula de plástico para raspar el exceso de grasa y las partículas de alimentos que queden en las placas de la parrilla; el residuo líquido caerá en la bandeja de goteo. Seque las placas con una toalla de papel o esponja para evitar que la grasa gotee sobre la superficie de trabajo al retirar las placas.

3. Retire las placas según se indica en la sección COMO USAR. Para limpiar las placas de la parrilla, lávelas con agua templada en jabón; séquela bien con una toalla de papel.

4. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua templada en jabón; séquela bien con una toalla de papel.

5. Vuelva a instalar las placas de la parrilla, y asegúrese de que estén firmemente sujetas a la estructura de la parrilla.

Nota: Las placas desmontables de la parrilla se pueden lavar en un lavavajillas. Si lava las placas de la parrilla en un lavavajillas, limpie el lado no recubierto con una toalla de papel para evitar que se decolore. El detergente para lavavajillas puede provocar oxidación del lado de la placa de la parrilla que no está protegida. Esto no es dañino y puede quitarse con una toalla húmeda.

6. Para eliminar los residuos difíciles, use una esponjilla de nailon o no metálica para limpiar las placas de la parrilla.

Importante: No use esponjillas metálicas, lana de acero, ni limpiadores abrasivos para limpiar ninguna parte de la parrilla; use únicamente esponjillas de nailon o no metálicas.

7. Para limpiar la tapa de la parrilla, limpie con una esponja húmeda templada y seque con un trapo seco suave.

Importante: No sumerja la estructura de la parrilla en agua ni en ningún otro líquido.

8. Cualquier servicio técnico que requiera limpieza mencionada, debe ser realizado por un técnico autorizado.

Precaución: Asegúrese de sujetar la tapa de la parrilla para evitar que se cierre accidentalmente.

ALMACENAMIENTO

• Siempre asegúrese de que la parrilla esté apagada y desenchufada antes de almacenarla.

DETECCIÓN DE FALLAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Las terminaciones de las placas de la parrilla tienen marcas de cortes.	Se han utilizado utensilios de metal.	Siempre use utensilios de plástico, nailon o madera antitérmicos para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas de la parrilla. Nunca use pinchos, pinzas, tenedores ni cuchillos de metal.
Las marcas del asado en los alimentos son muy leves.	No se precalentó la parrilla completamente antes de usarla.	Siempre precaliente la parrilla, por lo menos, 5 minutos antes de cocinar cualquier alimento.
Hay acumulación de comida en las placas de la parrilla.	No se limpió la parrilla correctamente después de usarla.	Use esponjillas de nailon y agua caliente en jabón para limpiar las placas de la parrilla. No use esponjillas de lana de acero ni limpiadores abrasivos para limpiar la parrilla.
El alimento está seco y quemado.	El alimento se ha cocinado en exceso.	Dado que la parrilla cocina de ambos lados, los alimentos se cocinan mucho más rápidamente que en una sartén o en un asador. Use la tabla de cocción como guía y controle el alimento cuando haya pasado el tiempo más bajo establecido en la tabla.

PROBLEMA	CAUSA P
La parrilla no enciende.	La parrilla enchufada

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, Applica'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 gratis al número "800" que aparece en la cubierta de este manual, por favor no lleve el producto al establecimiento de compra ni lo lleve a un centro de servicio del fabricante ni lo lleve a un centro de servicio que aparece 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, no se responsabiliza por ningún costo de envío o de transporte 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 nuevo o de fábrica, 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 número de teléfono gratuito 1-800-231-9786, para obtener información.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame al número de teléfono gratuito 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.
- Los productos que han sido alterados.
- Los productos utilizados o reparados por un técnico no autorizado.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios.
- Los gastos de tramitación y embarque del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (Por favor observe que algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños y perjuicios indirectos ni incidentales, por lo que esta limitación podría no aplicar a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.



2008/8-4-8E/S

Copyright © 2008 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