

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



# George Foreman GRP106SP Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman  
GRP106SP](#)



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

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

## PARA COMENZAR

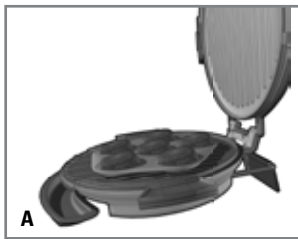
- Retire todo el material de envoltura y cualquier calcomanía del producto.
- Retire y guarde el material de lectura.
- Por favor vaya a [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) para registrar su garantía.
- Lave las placas con agua caliente jabonada y séquelas bien.

**Nota:** Aunque las placas son lavables en máquinas lavaplatos, le recomendamos fregarlas a mano para que conserven su apariencia. Al lavarlas en el lavaplatos se le forma una capa turbia al metal que no afecta el rendimiento del electrodoméstico, pero no luce atractivo.

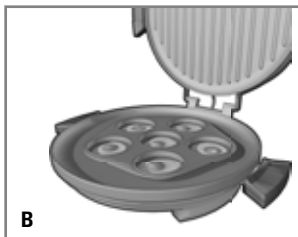
## CONSEJOS AL USAR SU PLACA PARA MINI-HAMBURGUESAS

La placa para mini-hamburguesas se puede usar para hacer hamburguesas o huevos y salchichas para sándwiches de desayuno.

**Cómo hacer mini-hamburguesas o salchichas de desayuno:** Adjunte ambas placas a la parrilla; coloque la placa para mini-hamburguesas encima de la placa inferior de la parrilla. Cuando use ambas placas inferiores, use la barra angular ajustable para levantar la parte de atrás de su parrilla 360 Grill™ de forma que la grasa y el aceite se escurran lejos de la comida (A).



**Cómo hacer huevos:** Adjunte la placa superior de la parrilla y la bandeja de hornear; coloque la placa para mini-hamburguesas dentro de la bandeja de hornear (B). Usted también puede usar la placa inferior para hacer huevos, pero no le saldrán totalmente planos.



## Recetas

### MINI-HAMBURGUESAS DE CARNE RÁPIDAS Y FACILES

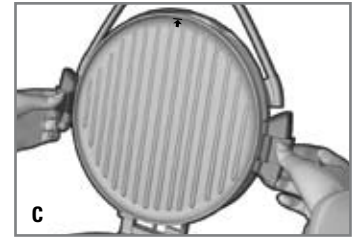
- 12 oz. de carne molida, baja en grasa
- ½ cdta. de sal
- ¼ cdta. de pimienta negra
- 6 hojas pequeñas de lechuga verde
- 6 panecillos, a la mitad
- Ketchup

Coloque las placas sobre la parrilla George Foreman®; coloque la placa para mini-hamburguesas sobre la placa inferior como se instruye anteriormente. Use la barra angular ajustable y coloque la bandeja de goteo debajo de la parte delantera de la parrilla. Cierre la parrilla y precaliéntela alrededor de 8 minutos a temperatura Alta (High). (La luz verde se prenderá para notificarle que la parrilla está lista.)

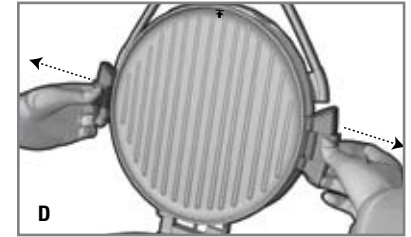
Divida la carne molida en 6 porciones iguales. Aplaste cada una ligeramente para formar una hamburguesa de ½ pulgada de grosor. Sazónelas con sal y pimienta. Coloque las hamburguesas sobre la parrilla en cada uno de las incisiones de la placa. Cierre la tapa y cocine las

## PARA SUJETAR LA PLACA SUPERIOR

**Nota:** La placa superior es la que tiene la flecha. Para instalarla correctamente, asegúrese de que la flecha apunte hacia arriba.



1. Con ambas manos sostenga una de las placas y use los pulgares para halar las asas de liberación.
2. Recueste la placa contra el cuerpo principal de la parrilla y asegúrese de que los cierres a cada lado encajen en las aperturas a cada lado de la parrilla (D).



3. Si aún tiene problemas encajando ambos lados a la vez, púscelo uno primero y luego el otro.
4. Una vez que ambos cierres estén en su sitio, la placa debe estar segura.

**Nota:** Si aun continúa teniendo problemas para colocar o retirar la placa de su parrilla, por favor llame gratis al 1-800-231-9786 y uno de nuestros representantes de servicio al cliente le asistirá con gusto.

## PARA SUJETAR LA PLACA INFERIOR

1. Con ambas manos sostenga la placa inferior (para hacer mini-hamburguesas o salchichas) o la bandeja de hornear (recolectora para hacer huevos) y use los pulgares para halar las asas de liberación.
2. Recueste la placa contra el cuerpo principal de la parrilla, asegurándose de que los cierres a cada lado encajen en las aperturas a cada lado de la parrilla.

## MINI-HAMBURGUESAS DE CARNE Y QUESO AZUL

- ¼ taza de queso azul en trocitos
- 2 cdas. de cebollinos en trocitos pequeños
- ½ cdta. sal
- ¼ cdta. pimienta negra fresca
- ½ cdta. aceite de oliva extra virgen
- 12 oz. carne molida, baja en grasa
- 6 hojas pequeñas de lechuga verde
- 6 panecillos a la mitad

Coloque las placas sobre la parrilla George Foreman®; coloque la placa para mini-hamburguesas sobre la placa inferior. Use la barra angular ajustable y coloque la bandeja de goteo debajo de la parte delantera de la parrilla. Cierre la parrilla y precaliéntela alrededor de 8 minutos a temperatura Alta (High). (La luz verde se prenderá para notificarle que la parrilla está lista.)

En un recipiente grande, combine el queso, el cebollino, la sal, el aceite y pimienta. Añada la carne molida y mezcle; no mezcle demasiados ingredientes.

Divida la carne molida en 6 porciones iguales. Aplaste cada una

