

GEORGE FOREMAN®

HEALTHY COOKING

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto



Customer Care Line:

USA/Canada
1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA / Canada)

Accesorios/Partes (EE.UU / Canadá)

1-800-738-0245



For online customer service
and to register your product, go to
www.prodprotect.com/applica

**Model
Modelo**

□ GR72RTP

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Be sure removable plates are assembled and fastened properly.
- To disconnect, turn any control to OFF (O), then 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 is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

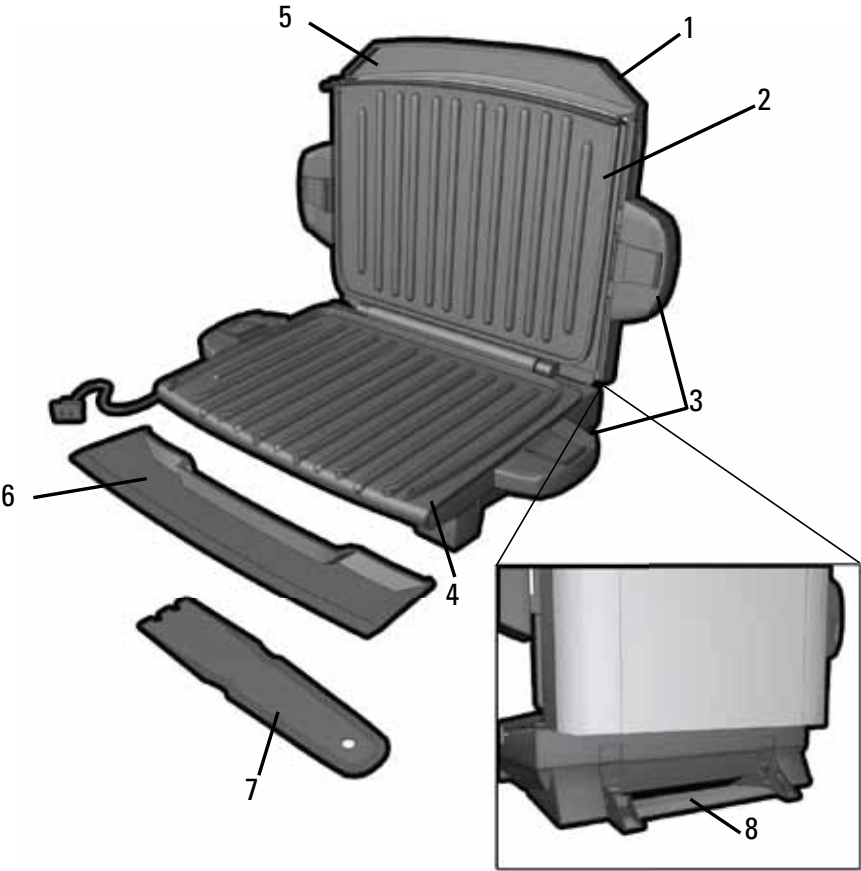
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may 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 great as the electrical rating of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

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

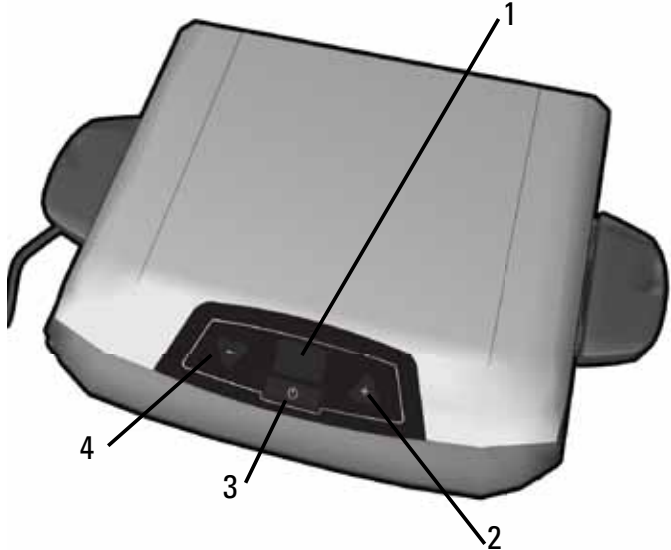
Product may vary slightly from what is illustrated



A1

- 1. Lid
- † 2. Removable plate (upper) (Part # GR72RTP-01)
- 3. Plate release handles (both sides)
- † 4. Removable plate (lower) (Part # GR72RTP-02)
- 5. Handle
- † 6. Drip tray (Part # GR72RTP-03)
- † 7. Spatula (Part # GR72RTP-04)
- 8. Adjustable angle bar

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts



A2

- 1. Digital display
- 2. Increase (+) button
- 3. Power (⏻) button
- 4. Decrease (-) button

How to Use

This product is for household use only.

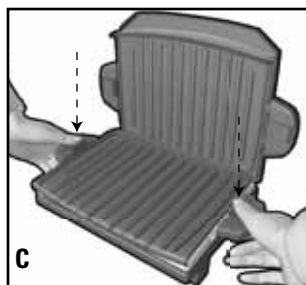
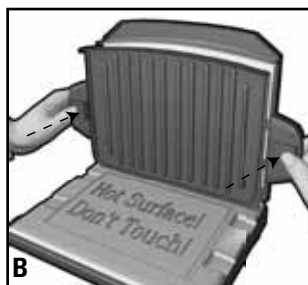
GETTING STARTED

- Remove all packing material and, if applicable, any stickers; remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty; for additional information about your new grill, go to www.georgeforemancooking.com.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING. Wipe grill plates with a damp cloth or sponge to remove any dust. Wipe dry with a soft cloth or paper towels.
- Select a location where this unit is to be used, allowing enough space between back of the unit and the wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

ATTACHING THE GRILL PLATES

Important: This appliance must always be used with both grill plates securely attached.

1. Securely attach top and bottom grill plates using the plate release handles on each side of the plates (**B and C**). Press the buttons in the center of both release handles, set the plate on the grill, then release the buttons..



Hint: When the grill plates are properly attached, there will be no space between the top and bottom release handles when the grill is closed.

2. Place the drip tray under the front of the grill.



3. Use the adjustable angle bar at the back of the grill to set the grill to a sloped or flat position (**D**).

Hint: We recommend using the sloped position for grilling meats, fish and poultry, to allow the fat and grease to drain off. Use the grill in the flat position for hot sandwiches and Panini.

PREHEATING THE GRILL

1. Close the lid.
2. Unwind the cord and plug it into a standard electrical outlet. The digital display will show a red dotted line.

3. Press the power (⏻) button just below the display; the display will read "300".
4. Tap the increase (+) button to select the desired temperature (see GRILLING CHART on pages 8 -10 for suggested temperatures).

Note: The temperature range is from 300°F to 425°F and changes in 25 degree increments.

Note: As the grill preheats the selected temperature on the display with flash.

5. When the grill reaches the selected temperature, it will beep and the temperature will stop flashing on the display.

GRILLING

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

Important: Aerosol cooking spray should not be used on the nonstick surface. The chemicals that allow the spray to come out of the can build up on the surface of the grill plates and reduce their efficiency.

Tip: You can season foods before placing on the grill. If food has been marinated, allow excess marinade to drip from the food before placing on the grill.

4. Carefully place food on the bottom grill plate.

Note: This grill usually accommodates 2 to 3 servings. Do not overload the cooking plate

5. Close the lid.
6. Allow food to cook for the desired time. If desired, use a kitchen timer.

Note: Use the suggested cooking times found in the GRILLING CHART on pages 8-10.

Important: Do not leave the appliance unattended during use.

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

Important: Do not use heavy pressure on the lid at any time.

3. After selected time, your food should be done. Using a pot holder, carefully open the lid.
4. Remove the cooked food using the plastic spatula provided.

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

5. Press the power (⏻) button to turn the appliance off.

Important: The heat continues to be ON until the power (⏻) button is depressed or the appliance is unplugged.

6. 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 the grill plates while the appliance is hot. Always allow plates to cool to room temperature before removing or cleaning.

AUTOMATIC SHUTOFF

This grill features an automatic shutoff function. If the unit is left connected in the ON mode, the display will continue show the set temperature. After one hour, the grill will turn off automatically and the display will show dashes.

GRILLING CHART

MEATS, POULTRY, FISH AND SANDWICHES

The following chart is meant to be used as a guideline only. The times reflect a full grill of food. Cooking time will depend on the thickness and cut being used. Use a cooking thermometer to test for doneness. If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

FOOD	COOKING TEMP.	COOKING TIME	COMMENTS
MEAT			
Hamburgers (5 oz.)	425°F	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Frozen hamburgers (5 oz.)	425°F	5 – 6 minutes	Cooked to medium (160°F)
Sliders (2½ oz., ea.)	375°F	3 – 4 minutes	Cooked to 145°F
Flank steak (¾ lb.)	425°F	6 – 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium-rare (145°F)
Skirt steak (½ lb.)	425°F	3 – 5 minutes	Cooked to medium (160°F)
NY strip steak or shell steak (6 oz.)	425°F	5 – 7 minutes	¾-inch thick Cooked to medium-rare (145°F)
Beef tenderloin (5 oz.)	425°F	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium-rare (145°F)
Beef kabobs	425°F	5 – 7 minutes	Cooked to medium (160°F)
Pork loin chops, boneless	400°F	5 – 7 minutes	¾-inch thick Cooked to 160°F
Pork tenderloin (10 – 12 oz.)	350°F	7 – 9 minutes	Cooked to 160°F
Pork loin chops, bone in	425°F	4 – 6 minutes	½ -inch thick Cooked to 160°F

FOOD	COOKING TEMP.	COOKING TIME	COMMENTS
MEAT			
Sausage, link or patty	325°F	5 – 7 minutes	Cooked to 160°F
Bacon	325°F	6 – 8 minutes	Cook until just crisp.
Hot dogs	350° F	4 – 5 minutes	Cooked to 168°F
Lamb chops, loin	375°F	7 – 9 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
POULTRY			
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	375°F	10 – 12 minutes	Cooked to 170°F
Chicken tenderloins, 4 to 6 pieces	375°F	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F
Turkey tenderloin (¾ lb.)	375°F	9 – 11 minutes	Cooked to 170°F
Turkey burgers (5 oz.)	400°F	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F
FISH			
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	400°F	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F
Trout fillet (6 oz.)	375°F	4 – 6 minutes	Cooked to 145°F
Salmon fillet (8 oz. pieces)	375°F	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F
Salmon steak (8 oz.)	400°F	7 – 9 minutes	Cooked to 145°F
Tuna steak (6 oz.)	400°F	4 – 6 minutes	Cooked to 145°F
Shrimp	400°F	3 – 4 minutes	Cooked to 145°F
SANDWICHES			
Grilled cheese	350°F	2 – 3 minutes	Cook until cheese is melted and sandwich is golden
Grilled cheese with tomato tuna, ham or bacon	350°F	3 – 4 minutes	Cook until cheese is melted and sandwich is golden
Wraps	350°F	2 – 3 minutes	Cook until cheese is melted and wrap is lightly browned

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

FOOD TO BE COOKED	MEDIUM		WELL DONE OR FULLY COOKED	
	160°F	71°F	170°F	77°C
Beef / Lamb / Veal			170°F	77°C
Chicken Breast			170°F	77°C
Chicken Thigh			180°F	82°C
Pork			160°F	71°C
Reheated cooked meats and poultry			165°F	74°C

GRILLING CHART

FRUITS AND VEGETABLES

The following chart is meant to be used as a guideline only. The times reflect a full grill of food. Cooking time will depend upon thickness of food. Use a fork inserted into the center of the food to test for doneness. (Be careful not to touch the grill plate.) If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

FOOD	COOKING TEMPERATURE	GRILLING TIME
Asparagus spears	350°F	3 – 4 minutes
Bell peppers, assorted colors cut into ½-inch rings	350°F	3 – 4 minutes
Mushrooms , thickly sliced	350°F	4 – 5 minutes
Onion slices, ½-inch	375°F	4 – 5 minutes
Potato slices, ½-inch	375°F	4 – 5 minutes
Portabella mushrooms, 3-inch diameter	375°F	4 – 5 minutes
Zucchini slices, ½-inch	375°F	3 – 4 minutes
Fresh pineapple slices, ½-inch	350°F	3 – 4 minutes
Fresh thickly sliced oranges	350°F	3 – 4 minutes

GRILLING TIPS

- To prevent heat loss and promote even cooking, do not open the lid frequently.
- Do not overfill the appliance; it will hold 2 to 3 servings comfortably.
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary, adjust the cooking time.
- If cooking more than one piece of food, try to have them similar in size and thickness.
- Remember that since the grill is cooking from both sides, cooking time will probably 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

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

CLEANING

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

Important: Heating elements will continue to be ON until the power (Ⓢ) button 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. Using the plate release handles, remove plates from your grill. 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	SOLUTION
Finish on grill plates has cut marks.	Metal utensils have been used.	Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching the non-stick surface of the grill plates. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.
The grill marks are very light.	Grill was not fully preheated before use.	Always preheat grill fully before cooking any foods.
There is food buildup on the grill plates.	Grill not properly cleaned after use.	Use a nylon scrubbing pad and hot soapy water to clean the plates. Do not use steel wool scrubbing pads or abrasive cleaners to clean the grill plates
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 a working outlet and the power (⏻) button has been turned on.
My grill plate has white spots on it.	The water from cleaning has dried on the surface of the grill plates.	Dry grill plates immediately after washing.

RECIPES

CHURRASCO

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

Preheat grill to 425°F.

Meanwhile, in a small bowl, combine seasonings. Sprinkle evenly on both sides of steak. Refrigerate while the grill continues to preheat.

Grill 3 to 5 minutes, to desired doneness.

Slice into strips to serve.

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 to 425°F.

In a small bowl, combine first 9 ingredients to make the salsa; 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 lid and cook lamb chops for 12 minutes or to desired doneness.

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

Makes 4 servings.

CROQUE MONSIEUR A LA 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

Preheat grill to 350°F.

Meanwhile, in glass pie plate or shallow dish, combine egg beaters, milk and salt; blend well.

Place 2 slices of bread on cutting board, spread honey mustard on bread. Top each slice of bread with ham, cheese and turkey. Cover with remaining slices of bread. Dip sandwiches into egg mixture and turn to coat both sides.

Place on preheated grill and close lid. Grill 3 minutes or until sandwich is golden and 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 sourdough bread

4 oz. thinly sliced ham

4 oz. brie, sliced

2 tbsp. melted butter

Preheat grill to 350°F.

Meanwhile, in small bowl, combine preserves, peaches and ginger; set aside. Spread melted butter on one side of each slice of bread.

Place 2 slices of bread buttered side down on cutting board, spread pineapple mixture on bread. Top each slice of bread with ham and cheese. Cover with remaining slices of bread with buttered side up.

Place on preheated grill and close lid. 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

Preheat grill to 350°F.

Meanwhile, 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 lid. Grill 3 minutes or until wrap is lightly browned.

Makes 2 sandwiches.

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 (con excepción de las placas removibles) 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.
- Asegúrese de que las placas desmontables estén colocadas y ajustadas correctamente.
- Para desconectar, ajuste todo control a la posición de apagado (0) y después, retire el enchufe de la toma de corriente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.

- Asegúrese de que las placas removibles estén colocadas y ajustadas correctamente.
- Este aparato solo debe dejarse funcionar en posición cerrada

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES. Este aparato eléctrico es para uso doméstico 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 un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

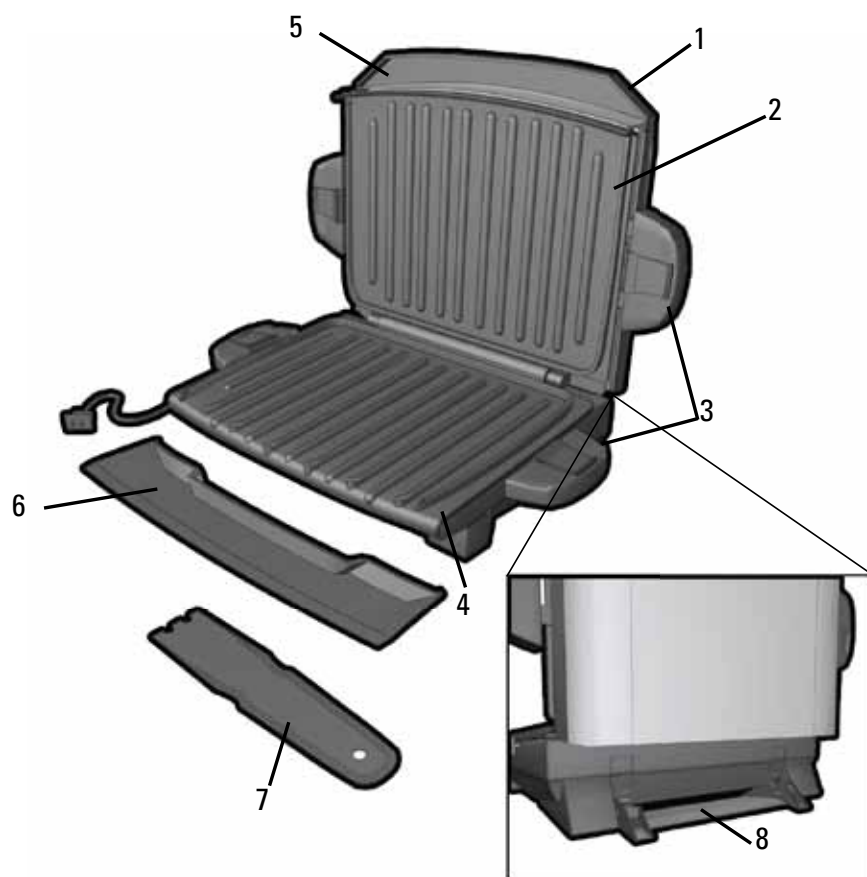
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda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

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe 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 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.

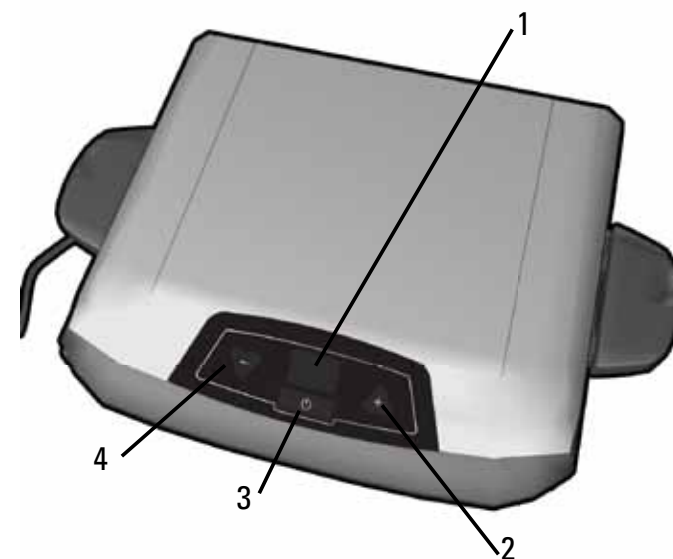
El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



A1

1. Tapa
- † 2. Placa removible (superior) (Pieza # GR72RTP-01)
3. Asas de liberación de las placas (a ambos lados)
- † 4. Placa removible (inferior) (Pieza # GR72RTP-02)
5. Asa
- † 6. Bandeja de goteo (Pieza # GR72RTP-03)
- † 7. Espátula (Pieza # GR72RTP-04)
8. Barra angular ajustable

Nota: † indica piezas reemplazables/removibles por el consumidor



A2

1. Pantalla digital
2. Botón de aumentar (+)
3. Botón de funcionamiento (Ⓢ)
4. Botón de disminuir (-)

Como usar

Este producto es para uso doméstico únicamente.

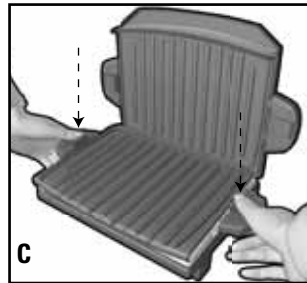
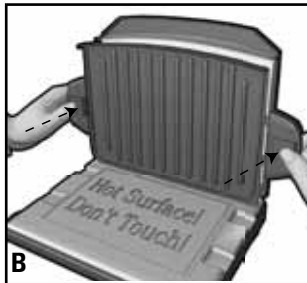
PRIMEROS PASOS

- Retire todo el material de envoltura y cualquier calcomanía que tenga el producto; retire y guarde el material de lectura.
- Por favor vaya a www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía; para información adicional acerca de su parrilla.
- Lave todas las partes removibles como se instruye en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA. Limpie las placas de la parrilla con un paño o esponja húmedos para retirar todo el polvo. Séquelas con un paño suave o papel toalla.
- Seleccione un lugar donde se va a utilizar la unidad, dejando suficiente espacio entre la parte de atrás de la unidad y la pared para permitir que el calor fluya sin causar daños a gabinetes o paredes

PARA ASEGURAR LAS PLACAS A LA PARRILLA

Importante: Este aparato siempre debe usarse con ambas placas bien aseguradas.

1. Asegure la placa superior y la inferior usando las asas de liberación de las placas a cada lado de las mismas (**B** y **C**). Oprima el botón en el centro de cada asa de liberación, luego deje de oprimirlo.



Consejo: Cuando las placas de la parrilla están aseguradas correctamente, al cerrar la parrilla no quedará espacio entre las asas de liberación superiores y las inferiores

2. Coloque la bandeja de goteo debajo de la parte delantera de la parrilla.



3. Use la barra angular ajustable en la parte de atrás de la parrilla, para ajustarla en posición inclinada o plana (**D**).

Consejo: Le recomendamos utilizar la posición inclinada para asar carnes, pescado y aves y así permitir que la grasa se escurra. Use la parrilla en posición plana para hacer sándwiches calientes y Panini.

PARA PRECALENTAR LA PARRILLA

1. Cierre la tapa.
2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente estándar. La pantalla digital mostrará una línea de puntos rojos.
3. Presione el botón de funcionamiento (Ⓢ) justo debajo de la pantalla; en la pantalla aparecerá "300".
4. Toque ligeramente el botón de Aumentar (+) para seleccionar la temperatura deseada (ver TABLA PARA ASAR en la páginas 22, 23 y 24 para las temperaturas sugeridas).

Nota: El rango de temperatura es de 300° F a 425° F y cambia en incrementos de 25 grados.

Nota: Mientras la parrilla se calienta, la temperatura seleccionada aparecerá de forma intermitente en la pantalla digital.

5. Cuando la parrilla alcance la temperatura seleccionada, emitirá un sonido y la temperatura dejará de aparecer intermitentemente en la pantalla digital.

PARA ASAR

1. Usando una agarradera, abra la tapa cuidadosamente.
2. Antes del primer uso, si lo desea, úntele aceite a las placas de cocción.

Importante: No deben usarse atomizadores de aerosol para cocinar sobre la superficie antiadherente. Los químicos que permiten que el líquido salga de la lata se pueden acumular sobre la superficie de las placas y reducir su eficiencia.

Consejo: Usted puede sazonar los alimentos antes de colocarlos en la parrilla. Si los alimentos se han adobado, permita que el exceso de adobo se escurra de los alimentos antes de colocarlos sobre la parrilla.

3. Cuidadosamente coloque los alimentos sobre la parrilla inferior.

Nota: Esta parrilla usualmente acomoda de 2 a 3 porciones. No sobrecargue la placa de cocción.

4. Cierre la tapa.
5. Permita que los alimentos se cocinen durante el tiempo deseado. Si lo desea, utilice un reloj automático de cocina.

Nota: Use los tiempos de cocción sugeridos en la TABLA PARA ASAR en las páginas 22-24.

Importante: No deje el electrodoméstico desatendido durante su uso.

6. Puede aplicar ligera presión sobre el asa para presionar y calentar los alimentos a su gusto. Esta función es especialmente conveniente al preparar sándwiches a la plancha y al asar pedazos de carne o aves que sean gruesos.

Importante: No aplique presión fuerte sobre la tapa en ningún momento.

7. Luego de transcurrido el tiempo seleccionado, su comida debe estar lista. Usando una agarradera, cuidadosamente abra la tapa.
8. Retire los alimentos cocinados usando la espátula plástica proporcionada.

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

9. Presione el botón de funcionamiento (Ⓢ) para apagar la unidad.

Importante: El calor se mantiene ENCENDIDO hasta que el botón de funcionamiento (ⓘ) se oprime o se desenchufe la unidad.

10. Permita que la bandeja de goteo se enfríe antes de retirarla de la parrilla. Lávela y séquela luego de cada uso.

Precaución: No retire las placas de la parrilla cuando la unidad esté caliente. Siempre permita que las placas se enfríen a temperatura ambiental antes de retirarlas o limpiarlas.

APAGADO AUTOMÁTICO

Esta parrilla cuenta con una función de apagado automático. Si la unidad se deja desenchufada y ENCENDIDA, la pantalla continuará mostrando la temperatura ajustada. Luego de una hora, la parrilla se apagará automáticamente y la pantalla mostrará guiones.

TABLA PARA ASAR

CARNES, AVES, PESCADO Y SÁNDWICHES

La siguiente tabla se debe usar cómo guía solamente. Los tiempos reflejan una parrilla llena de alimentos. El tiempo de cocción dependerá del grosor y el corte de carne que se use. Use un termómetro de cocina para revisar si los alimentos están hechos. Si la comida necesita cocinarse por más tiempo, revísela periódicamente, para evitar cocinarla demasiado.

ALIMENTOS	TEMP. DE COCCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
CARNE			
Hamburguesas (5 oz.)	425° F	4 – 6 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinar a termino medio (160° F)
Hamburguesas congeladas (5 oz.)	425° F	5 – 6 minutos	Cocinar a temperatura media (160° F)
Mini-hamburguesas (2½ oz., cada una)	375° F	3 – 4 minutos	Cocinar a 145° F
Bistec de flanco (¾ lb.)	425° F	6 – 8 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinar a termino medio-crudo (145° F)
Bistec de falda (½ lb.)	425° F	3 – 5 minutos	Cocinar a termino medio (160° F)
Bistec corte NY o shell steak (6 oz.)	425° F	5 – 7 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinar a termino medio-crudo (145° F)
Filete de res (5 oz.)	425° F	4 – 6 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinar a termino medio-crudo (145° F)
Chuletas de cerdo, sin hueso	400° F	5 – 7 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinar a 160° F

ALIMENTOS	TEMP. DE COCCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
CARNE			
Filete de cerdo (10 – 12 oz.)	350° F	7 – 9 minutos	Cocinar a 160° F
Filete de cerdo, con hueso	425° F	4 – 6 minutos	½ de pulgada de grosor Cocinar a 160° F
Filete de cerdo ahumado, sin hueso	325° F	4 – 6 minutos	Cocinar a 160° F
Salchicha	325° F	5 – 7 minutos	Cocinar a 160° F
Tocino	325° F	6 – 8 minutos	Cocinar hasta estar crujiente.
Perros calientes	350° F	4 – 5 minutos	Cocinar a 168° F
Chuletas de cordero, filetes	375° F	7 – 9 minutos	¾ de pulgada de grosor Cocinar a termino medio (160° F)
AVES			
Pechuga de pollo, sin hueso, ni piel (8 oz.)	375° F	10 – 12 minutos	Cocinar a 170° F
Filete de pollo, de 4 a 6 pedazos	375° F	4 – 6 minutos	Cocinar a 170° F
Filete de pavo (¾ lb.)	375° F	9 – 11 minutos	Cocinar a 170° F
Hamburguesas de pavo (5 oz.)	400° F	4 – 6 minutos	Cocinar a 170° F
PESCADO			
Filetes de tilapia (6 oz., cada uno.)	400° F	5 – 7 minutos	Cocinar a 145° F
Filete de trucha (6 oz.)	375° F	4 – 6 minutos	Cocinar a 145° F
Filete de salmón (8 oz. pedazos)	375° F	5 – 7 minutos	Cocinar a 145° F
Bistec de salmón (8 oz.)	400° F	7 – 9 minutos	Cocinar a 145° F
Camarones	400° F	3 – 4 minutos	Cocinar a 145° F

ALIMENTOS	TEMP. DE COCCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
SANDWICHES			
Sandwich de queso prensado	350° F	2 – 3 minutos	Cocinar hasta que el queso se derrita y el sandwich se dore por fuera
Sandwich de queso prensado con tomate, atún, jamón o tocino	350° F	3 – 4 minutos	Cocinar hasta que el queso se derrita y el sandwich se dore por fuera
Wraps	350° F	2 – 3 minutos	Cocinar hasta que el queso se derrita y el wrap se dore ligeramente

POR FAVOR NOTE: Para asegurar que su comida esté completamente cocinada, la USDA recomienda las siguientes pautas: Utilizar un termómetro para carnes, insertarlo en el centro de los alimentos que está cocinando para probar si están bien hechos; asegurar que el termómetro no toque el hueso, ni las placas de la parrilla.

ALIMENTOS A COCINAR	TERMINO MEDIO	BIEN COCINADO
Carne / Cordero / Ternera	160° F 71° F	170° F 77°C
Pechuga de pollo		170° F 77°C
Muslo de pollo		180° F 82°C
Cerdo		160° F 71°C
Carnes y aves cocinadas a recalentar		165° F 74°C

TABLA PARA ASAR FRUTAS Y VEGETALES

La siguiente tabla debe usarse como guía solamente. Los tiempos reflejan una parrilla llena de alimentos. El tiempo de cocción depende del grosor de los alimentos. Use un tenedor e insértelo en el centro de los alimentos para probar si están hechos. (Tenga cuidado de no tocar la placa de la parrilla.) Si la comida necesita cocinarse más tiempo, revísela periódicamente para evitar que se cocine demasiado.

ALIMENTOS	TEMPERATURA DE COCCIÓN	TIEMPO ASANDO
Espárragos	350° F	3 – 4 minutos
Ají pimiento, de varios colores picados en aros de ½-pulgada	350° F	3 – 4 minutos
Hongos, en rebanadas gruesas	350° F	4 – 5 minutos
Tajadas de cebolla, ½ pulgada	375° F	4 – 5 minutos
Tajadas de papa, ½ pulgada	375° F	4 – 5 minutos
Hongos Portobello, de 3 pulgadas de diámetro	375° F	4 – 5 minutos
Tajadas de calabacín, ½ pulgada	375° F	3 – 4 minutos
Tajadas de piña fresca, ½ pulgada	350° F	3 – 4 minutos
Tajadas gruesas de naranja fresca	350° F	3 – 4 minutos

CONSEJOS AL ASAR

- Para prevenir pérdida de calor y promover la cocción uniforme, no abra la tapa con frecuencia.
- No llene la unidad demasiado; la misma puede acomodar de 2 a 3 porciones fácilmente.
- Al cocinar un alimento por primera vez, revise si está hecho varios minutos antes del tiempo sugerido; si es necesario, ajuste el tiempo de cocción.
- Si cocina más de un pedazo de comida, asegúrese de que sean similares en tamaño y grosor.
- Recuerde que cómo la parrilla cocina por ambos lados, el tiempo de cocción puede ser más corto de lo que espera. Manténganse alerta de no cocinar los alimentos de más.
- Para aumentar el sabor, añada sazones secas a los alimentos antes de asar o adobe los alimentos antes de cocinar.

Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor acuda a personal calificado.

LIMPIEZA

1. Antes de limpiar, desenchufe la plancha de la toma de corriente de la pared y deje que se enfríe.

Importante: Las resistencias seguirán estando encendidas hasta presionar el interruptor de encendido/apagado o hasta desenchufar el electrodoméstico.

2. Coloque una bandeja de goteo debajo del frente de la plancha (**vea la ilustración D**). Use la espátula de plástico para raspar el exceso de grasa y las partículas de alimentos que queden en las placas de la plancha; el escurrimiento 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 (**vea las ilustraciones B y C**). 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 (**vea las ilustraciones B y C**), y asegúrese de que estén firmemente sujetas a la estructura de la plancha.

Nota: Las placas removibles de la parrilla se pueden lavar en un lavavajillas. Si lava las placas de la plancha en una máquina lavaplatos, limpie el lado no recubierto con una toalla de papel para evitar que se decolore. El detergente del lavavajillas puede provocar oxidación del lado no recubierto de la placa de la plancha. Esto no es nocivo y puede retirarse con una toalla húmeda.

6. Para eliminar las acumulaciones difíciles, use una esponjilla de nailon o no metálica para limpiar las placas de la plancha.

Importante: No use esponjillas metálicas, lana de acero ni limpiadores abrasivos para limpiar ninguna parte de su plancha; 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 plancha en agua ni en ningún otro líquido.

8. Cualquier servicio técnico que requiera desarmar la plancha, además de la limpieza mencionada, debe ser realizado por un electricista calificado.

Precaución: Asegúrese de sujetar la tapa de la plancha por el tirador al limpiarla para evitar que se cierre accidentalmente y provoque lesiones.

ALMACENAMIENTO

- Siempre asegúrese de que la plancha esté limpia y seca antes de almacenarla.
- Asegúrese de que los ganchos laterales de traba estén completamente cerrados y trabados antes de almacenar la plancha. Esto le permite almacenar la plancha en posición vertical.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS O 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 silicón, plástico o madera antitérmicos para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas de la parrilla. Nunca use espátulas, espetones, pinzas, tenedores ni cuchillos de metal.
La luz indicadora se enciende y se apaga.	Los elementos calefactores están en ciclo.	Esto es normal. La luz se enciende cuando la parrilla está enchufada y se apaga una vez que ésta alcanza la temperatura programada. No obstante, se encenderá y apagará de forma cíclica para indicar que la parrilla está manteniendo la temperatura adecuada.
Las marcas del asado a la parrilla en los alimentos son muy leves.	No se precalentó la parrilla completamente antes de usarla.	Siempre precaliente la parrilla, por lo menos, 8 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 PARA ASAR 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 un tomacorriente que funcione y que el botón de funcionamiento (🔌) esté en la posición de encendido (I).
La parrilla tiene manchas blancas.	El agua de fregar se ha secado sobre la superficie de las placas de la parrilla.	Seque la placa inmediatamente después de lavarla.

RECETAS

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
 Precaliente la parrilla a 425° F.

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.

CHULETAS DE CORDERO ASADAS CON SALSA DE PIÑA Y MANGO

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 1¼-pulgada de ancho (alrededor de 1 lb.)

Aceite de oliva

¼ cda. sal kosher

1/8 cda. pimienta de ajo

Precaliente la parrilla a 425° F.

Combine los primeros 9 ingredientes en un tazón pequeño; revuelva para mezclarlos. Cúbralos y colóquelos a un lado.

Unte las chuletas con aceite de oliva y sazónelas con la sal kosher y la pimienta de ajo. Coloque las chuletas sobre la parrilla precalentada.

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.

CROQUE MONSIEUR A LA 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

Precaliente la parrilla a 350° F.

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. jengibre caramelizado, picado finamente

4 rebanadas pan de masa agria

4 oz. jamón, en tajadas finas

4 oz. queso brie, tajado

2 cdas. mantequilla derretida

Precaliente la parrilla a 350° F.

En un tazón pequeño, combine la conserva, el melocotón y jengibre; ponga aparte. Unte la mantequilla derretida en un lado de cada rebanada de pan.

Coloque 2 rebanadas de pan con el lado untado de mantequilla hacia abajo sobre la tabla de cortar, y úntelas con la mezcla de piña. Cubra cada rebanada con el jamón y el queso. Cubra con las rebanadas de pan restantes, con el lado untado de mantequilla hacia arriba.

Coloque sobre la parrilla precalentada y cierre la tapa. Cocine durante 3 minutos o hasta 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

Precaliente la parrilla a 350° F.

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.

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 al producto, por favor llame gratis al número "800" que aparece en la cubierta de este manual. No devuelva el producto al establecimiento de compra. No envíe el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web 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 materiales o de mano de obra. Aplica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor 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 nuevo o restaurado de fábrica, parecido al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor www.prodprotect.com/applica, o se puede llamar gratis al número 1-800-231-9786, para obtener información relacionada al servicio de garantía.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame gratis al 1-800-738-0245.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los daños al producto ocasionados por el uso comercial
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de cualquier manera
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque relacionados con el reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (sin embargo, por favor observe que algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de los daños y perjuicios indirectos ni incidentales, de manera que esta restricción podría no aplicar a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

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



2009/9-23-35E/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