

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 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.

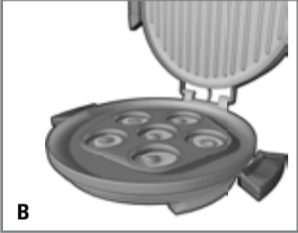
CONSEJOS AL USAR SU PLACA PARA MINI-HAMBURGUESAS

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.)

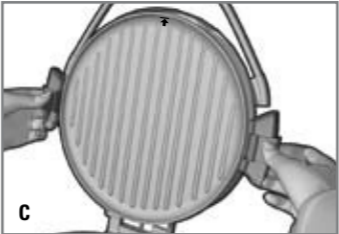
Divida la carne molida en 6 porciones iguales. Aplaste cada una ligeramente para formar una hamburguesa de ½ pulgada de grosor. Sazónelas con sal y pimienta. Coloque las hamburguesas sobre la parrilla en cada uno de las incisiones de la placa. Cierre la tapa y cocine las hamburguesas por 3 minutos, o hasta que alcancen el termino deseado.

Arme cada hamburguesa colocándole una hoja de lechuga a cada mitad de pan. Coloque la mini-hamburguesa sobre la lechuga. Por último, échele ketchup por encima.

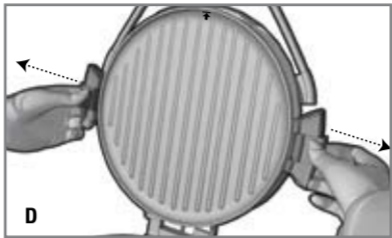
Rinde 3 porciones.

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 **(C)**.



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



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

Nota: Si aun continúa teniendo problemas para colocar o retirar las placas 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

- Con ambas manos sostenga la placa inferior (para hacer mini-hamburguesas o salchichas) o la bandeja de hornear (recomendada para hacer huevos) y use los pulgares para halar las asas de liberación.
- 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 trozitos

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, pimienta y aceite. Añada la carne molida y mezcle; no mezcle demasiado los ingredientes.

Divida la carne molida en 6 porciones iguales. Aplaste cada una ligeramente para formar una hamburguesa de ½ pulgada de grosor. Coloque las hamburguesas sobre la parrilla en cada uno de las incisiones de la placa. Cierre la tapa y cocine las hamburguesas por 3 minutos, o hasta que alcancen el termino deseado.

Arme cada hamburguesa colocándole una hoja de lechuga a cada mitad de pan. Coloque la mini-hamburguesa sobre la lechuga. Colóquele la otra tapa del pan encima a cada hamburguesa.

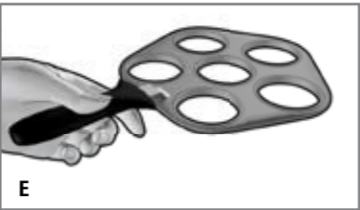
Rinde 3 porciones cómo aperitivo.

Nota: La bandeja de hornear tiene una ranura por la parte de atrás de la placa. Cuando coloque la bandeja de hornear, asegúrese de que la ranura quede por la parte de atrás de la parrilla para poder colocar la placa correctamente.

CÓMO INSERTAR LA PLACA PARA MINI-HAMBURGUESAS

Nota: Su placa para mini-hamburguesas viene con un asa fría al tacto para asistirle al insertar y retirar la placa. Siempre use el asa para evitar tocar las superficies calientes.

- Para colocar el asa de la placa, deslice la punta plana dentro de la ranura en la placa **(E)**.



- Coloque la placa para mini-hamburguesas sobre la placa inferior de la parrilla y retire el asa.

USO DE SU PLACA PARA MINI-HAMBURGUESAS

- Si está utilizando la placa inferior, coloque la bandeja de goteo debajo de la sección inclinada en la parte delantera de la placa inferior de la parrilla **(F)**. (Esto no es necesario si usa la bandeja de hornear para hacer huevos.)



- Ajuste la temperatura a Mediana Alta (Medium High) y permita que la parrilla se precaliente al menos por 5 minutos. La luz verde se prenderá una vez que la parrilla alcance la temperatura preajustada.
- Con una agarradera, cuidadosamente abra la parrilla precalentada.
- Cuidadosamente coloque las hamburguesas o vierta los huevos dentro de cada incisión en la placa para mini-hamburguesas (hasta 6) sobre la parrilla precalentada. Para hacer hamburguesas, utilice 2½ onzas de carne; para hacer salchichas, use 1½ onzas por cada una; para hacer huevos, utilice huevos medianos o grandes.
- Cierre la tapa.

SÁNDWICH DE DESAYUNO GEORGE FOREMAN®

6 salchichas de desayuno (de alrededor de ½ oz., cada una)

6 huevos medianos o grandes

sal

pimienta

6 panecillos ingleses, a la mitad y tostados

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 por alrededor de 8 minutos a temperatura Alta (High). (La luz verde se prenderá para notificarle que la parrilla está lista.)

Coloque las hamburguesas sobre la parrilla en cada uno de las incisiones de la placa. Cierre la tapa y cocine las hamburguesas alrededor de 4 minutos o hasta que la temperatura interna registre 165°F en un termómetro para carnes. Retire las salchichas de desayuno a un plato y manténgalas tibias. Utilice una agarradera y cuidadosamente regrese la parrilla a una posición horizontal plana.

Cuidadosamente eche un huevo (sin cáscara) dentro de cada uno de las incisiones de la placa (la clara del huevo puede escurrirse debajo de la placa para mini-hamburguesas si continúa utilizando la placa inferior de la parrilla para crear una comida más rápida). Sazónelos con sal y pimienta. Cierre la tapa y cocínelos alrededor de 3 minutos o hasta alcanzar el término deseado.

Arregle cada sándwich colocando un huevo sobre la parte inferior del panecillo ingles ya preparado. Coloque la salchicha de desayuno encima del huevo. Coloque la parte superior del panecillo por encima para completar el sándwich.

Rinde 6 mini-hamburguesas de desayuno.

Consejo: Esta receta también puede prepararse utilizando la bandeja de hornear para hacer sus huevos. Si desea utilizar la bandeja de hornear para darle mejor forma a los huevos, simplemente desenchufe la parrilla y permita que se enfríe después que termine de cocinar la salchicha. Luego, cambie la placa inferior por la bandeja de hornear y utilice la bandeja para mini-hamburguesas cómo se instruye anteriormente.

Importante: No deje el electrodoméstico desatendido mientras esté en uso.

- Permita que los alimentos se cocinen durante el tiempo deseado – aproximadamente 3 minutos para todos las piezas (mini-hamburguesas, salchichas y huevos).
- Utilizando una agarradera, abra la tapa cuidadosamente.
- Retire los alimentos cocinados con la espátula plástica incluida o con una espátula de nylon resistente al calor.

Nota: Utilice siempre utensilios plásticos, de nylon o madera, que sean resistentes al calor para evitar rayar las superficies antiadherentes de las placas de la parrilla. Nunca utilice pinchos, pinzas, tenedores, ni cuchillos de metal.

- Desenchufe la parrilla para apagarla.

Importante: El calor continúa ENCENDIDO hasta que se desenchufa el electrodoméstico.

- Permita que la bandeja de goteo se enfríe antes de retirarla de la parte de abajo de la parrilla. Lave y seque la bandeja de goteo después de cada uso.

Nota: Asegúrese de que el líquido en la bandeja de goteo se enfríe antes de retirarlo de la parte de abajo de la parrilla.

Precaución: No retire las placas mientras el electrodoméstico esté caliente. Permita que siempre se refresquen a temperatura ambiental antes de retirarlas o limpiarlas.

- Después de cada uso, lave las placas en agua tibia jabonada; séquelas bien con un papel toalla.

¿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.

