

# GEORGE FOREMAN®

**180°**  
GRILL SYSTEM

REMOVABLE PLATE  
GRILL FOR 5-10 SERVINGS

**PLACA-REMOVIBLE**  
PARRILLA DE 5-10 PORCIONES



**USE AND CARE MANUAL**  
MANUAL DE USO Y CUIDADO

GRP3180



[www.georgeforemancooking.com](http://www.georgeforemancooking.com)

PLEASE READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK.

## IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, 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 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. Contact customer support at the toll-free on the front of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, remove plug from wall outlet.
- Be sure removable plates are assembled and fastened properly (see HOW TO USE: ATTACHING THE PLATES).
- Do not use this appliance for other than intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

### POLARIZED PLUG (USA/MEXICO)

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.

### GROUNDING PLUG (CANADA)

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

### TAMPER-RESISTANT SCREW

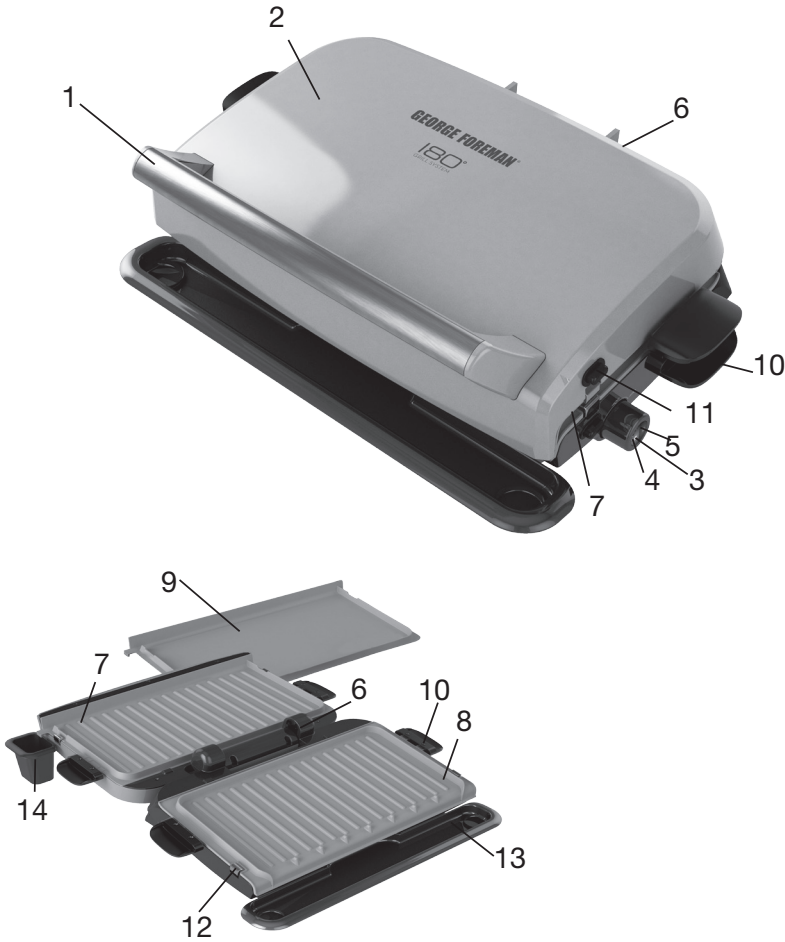
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

### ELECTRICAL CORD

1. A short power cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
  - a) 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.
  - b) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
  - c) 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 cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

# GETTING TO KNOW YOUR GRILL



- 1. Handle
  - 2. Lid
  - 3. Variable temperature control
  - 4. Power indicator light
  - 5. Preheat indicator light
  - 6. Adjustable cooking hinge
  - †7. Ceramic-coated removable grill plate (top)(Part #GRP3180-01)
  - †8. Ceramic-coated removable grill plate (bottom) (Part #GRP3180-02)
  - †9. Ceramic coated griddle plate (top) (Part #GRP3180-03)
  - 10. Cool-touch plate handles
  - 11. Push-button plate release
  - 12. Plate release tabs
  - †13. Drip tray (Part #GRP3180-04)
  - †14. Drip cup (Part #GRP3180-05)
- Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

# HOW TO USE

This product is for household use only.

## GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please visit [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) to register your warranty.
- Before first use, wash grill, plates, and grease tray according to instructions in the CARE AND CLEANING section of this manual.

## ATTACHING THE PLATES

**Important:** This appliance comes with 3 ceramic coated plates: One upper and one lower grill plate, plus an upper griddle plate. This appliance must always be used with an upper and lower plate attached.

**Caution:** Attach grill or griddle plates when the appliance is cool.

- Insert tabs (on the bottom of the grill or griddle plates) into the appliance. Push plates downward until tabs snap into place. Make sure both upper and lower plates are securely fastened before preheating the grill.

## USING THE GRIDDLE PLATE

- The griddle plate is provided in addition to the ribbed grilling plate for the upper cooking surface
- Please refer to the “ATTACHING THE PLATES” section of the guide for the plate attachment information.
- Please refer to the “CARE and CLEANING” section of the guide for the plate removal information.
- Important: This appliance must always be used with both an upper and lower cooking plate attached.

## GRILLING (IN THE CLOSED GRILL POSITION)

- Attach upper and lower grill plates into the grill.
- Plug cord into electrical cord outlet, the power light on the temperature control will illuminate.
- Set desired temperature; preheat 5-8 min or until green ready/light turns on.
- Place drip tray under the front edge of the grill using hot pad.
- Carefully open pre-heated grill and place foods to be cooked onto lower cooking plate.

**Note:** Aerosol cooking spray should not be used on ceramic grill surface. Use of aerosol sprays can build up on grill plate surfaces and reduce cooking efficiency.

- Close grill cover and cook food to desired doneness (see TEMPERATURE GUIDE FOR CLOSED GRILL COOKING).
- Using hot pads, open grill cover and remove cooked food.
- Unplug grill and allow to cool before cleaning.

**Note:** Always use heat proof plastic, nylon, or wood utensils to avoid scratching the ceramic plates. DO NOT USE metal utensils, skewers tongs knives/forks.

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

## GRILLING (IN THE FULL OPEN GRILL POSITION)

- To open, grasp the large handle on top of the grill; lift upward to release hinge and rest the upper grill handle securely on the counter top, as shown.
- Plug in grill and preheat on MAX/SEAR

**Note:** MAX/SEAR setting is recommended for the open position

- Place the drip tray under the front edge of the lower grill plate and the drip cup under the drain spout of the griddle plate. (see diagram)
- Once preheated, carefully place foods onto the grill or griddle cooking surface (See TEMPERATURE GUIDE FOR OPEN GRILL and GRIDDLE COOKING)



**Note:** Always use heat proof plastic, nylon, or wood utensils to avoid scratching the ceramic plates. DO NOT USE metal utensils, skewers tongs knives/ forks.

- When finished cooking, unplug the appliance.
- Allow grill and plate to cool before removing to clean, to avoid accidental burns.

## TEMPERATURE GUIDE FOR CLOSED GRILL COOKING

"The following chart is meant to be used as a guideline only. Cooking time will depend on the thickness of the food. To be sure your food is cooked, USDA recommends using a meat thermometer to test for doneness. Insert the meat thermometer into the thickest part of the meat until the temperature stabilizes.

Food	Grill Temperature	Cook Time*	Food Temp	Comments
Lean steak (NY strip, top sirloin)	MAX/SEAR	Rare 2 min. Med.Rare 3-4 min. Medium 4-5 min. Well Done 6+ min.	123°-130°F 135°-145°F 150°-160°F 160°F +	Based on a 6 oz. boneless steak ¾-1 inch thick
Fresh, ground beef patty	MED	4-6 min.	Min of 165°F	Based on a 5 oz. patty, ¾-1 inch thick
Boneless pork chop	MED	4-5 min.	Min of 145°F	Based on a 6 oz. chop, ¾-1 inch thick
Boneless, skinless chicken breast	MED	6-8 min.	Min of 165°F	Based on a 6 oz. Breast, pounded to even thickness -1 inch thick
Shrimp	MED	2-3 min. or until pink	Min of 145°F	Raw, large, 16-20 count
Salmon fillet	MIN	3-4 min.	Min of 145°F	Based on 5 oz. fillet ¾ inch at thickest part
Thin fish fillets	MIN	4-5 min.	Min of 145°F	Pan fish, tilapia, sole, etc.

## TEMPERATURE GUIDE FOR OPEN GRILL AND GRIDDLE COOKING

\*\*For best results, use HIGH/SEAR temperature setting when cooking in the open grill position. The following chart is meant to be used as a guideline only. Cooking time will depend on the thickness of the food and individual preferences.

Food	Grill Temperature**	Cook Time**	Comments
Pancakes	MAX/SEAR	3-6 min.	For best results, lightly grease griddle. Turn pancakes when bubbles form on surface and bottoms are golden brown.
French Toast	MAX/SEAR	5-8 min.	For best results, lightly grease griddle. Dip bread slices in egg and milk mixture; turning to coat both sides. Cook until golden brown on both sides.
Bacon: regular cut	MAX/SEAR	10-12 min/ or until the desired doneness.	Place bacon on bottom grill plate to drain off grease while cooking. Adjust timing for thick bacon.
Hash brown potatoes	MAX/SEAR	10-12 min. from refrigerated; 12-15 min. from frozen.	Cook with oil for more even browning.
Eggs, fried	MAX/SEAR	3-4 min. sunny side up. Cook an additional 2-4 min. if flipping eggs.	Add a small amount of oil or butter to griddle before frying eggs to prevent sticking.
Eggs, scrambled	MAX/SEAR	2-4 min or until eggs thicken.	Lift and turn eggs while cooking
Grilled sandwiches	MAX/SEAR	3-6 min. or until golden brown, flipping half way through cooking.	Spread butter or margarine on bread slices. Fill with your choice of meats and cheeses.
Hamburgers	MAX/SEAR	10-12 min. or to a minimum temperature of 165°F	Based on 5 oz., ¾ inch thick patty. Turn half way through cooking
Salmon Fillet 6 oz.	MAX/SEAR	8-10 min or until cooked through to a minimum of 145°F at the thickest part.	Based on 5 oz. ¾ inch thick fillet.

## CARE AND CLEANING



**Caution: To avoid accidental electric shock and burns, unplug from outlet before cleaning, allow your grill to cool completely.**

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

1. Empty the drip tray and/or drip cup, clean with warm, soapy water. Wipe dry.
2. To remove the plates, press the push-button plate release on the right side of the plates and remove from the grill. The plates can be washed in the dishwasher or by hand with hot, soapy water; always dry plates thoroughly before reattaching.
3. Wipe outside of unit with a warm, wet sponge. Dry with soft, dry cloth.
4. DO NOT use steel wool, scouring pads or abrasive cleaners on any part of the grill.
5. DO NOT immerse the grill in water or any other liquid.
6. Make sure to hold the lid open by hand while cleaning to prevent accidental closing and injury.
7. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by a qualified service personnel.

# WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

For support or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. 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 our Product Protection Center at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) .

## **Three-Year Limited Warranty**

(Applies only in the United States and Canada)

### **What does my warranty cover?**

- Your warranty covers any defect in material or workmanship provided; however, the liability of Spectrum Brands Inc. will not exceed the purchase price of product.

### **How long is the warranty period?**

- Your warranty extends three years from the date of original purchase with proof of purchase.

### **What support does my warranty provide?**

- Your warranty provides you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

### **How do you get support?**

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

### **What does my 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 affect my warranty?**

- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.



POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Al utilizar cualquier aparato eléctrico siempre deben tomarse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- 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 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 instalarlo 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 este dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten. O bien, llame al número gratuito apropiado que aparece en la portada 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 dentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
- Asegúrese de que las placas removibles estén colocadas y ajustadas correctamente (INSERTE LAS PLACAS DE LA PARRILLA).
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES. Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

### ENCHUFE POLARIZADO (EE.UU./Mexico)

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 polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en el tomacorriente, invíértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

### ENCHUFE DE TIERRA (CANADA)

Como medida de seguridad, este producto está equipado con un enchufe de tierra que se conecta a un tomacorriente de tres patas. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión impropia del conductor de tierra puede resultar en el riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista calificado si tiene alguna duda en cuanto a si la salida es correcta a tierra.

### TORNILLO DE SEGURIDAD

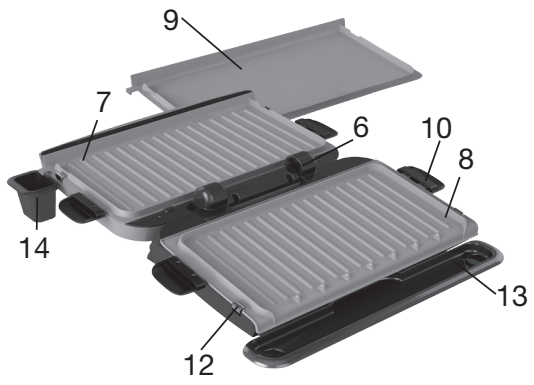
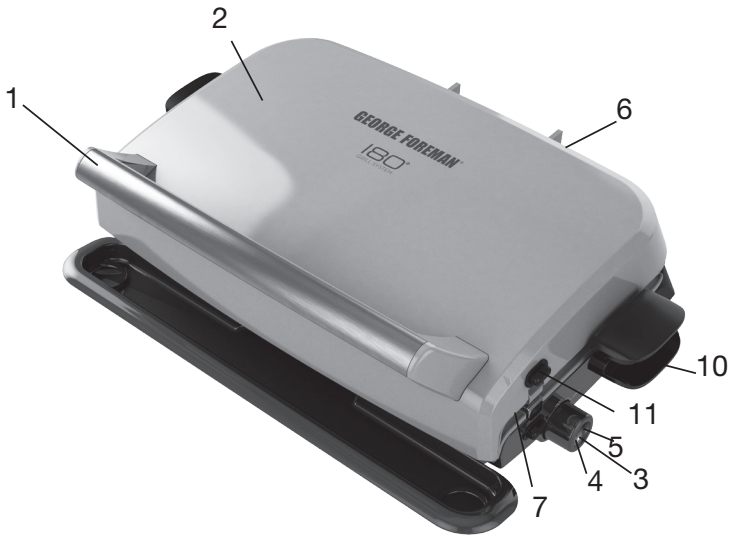
**Advertencia:** Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate

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

1. El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto, a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
2. Si se utiliza un cable separable o de extensión,
  - a) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
  - b) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
  - c) 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 está dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.



- 1. Asa
- 2. Tapa
- 3. Control de temperatura variable
- 4. Luz indicadora de funcionamiento
- 5. Luz indicadora de precalentamiento
- 6. Bisagra ajustable de altura de coccion
- †7. Ceramic-coated removable grill plate (top)(Part #GRP3180-01)
- †8. Placa de parrilla revestida en cerámica, removible (inferior) (Pieza N° GRP3180-02)
- †9. Placa de plancha revestida en cerámica (superior) (Pieza N° GRP3180-03)
- 10. Asas de las placas, frías al tacto
- 11. Botón a presión para soltar la placa
- 12. Lengüetas para soltar la placa
- †13. Bandeja de grasa (Pieza N° GRP3180-04)
- †14. Taza de goteo (Pieza N° GRP3180-05)

**Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

# COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

## PRIMEROS PASOS

- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adherida al producto.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor, visite [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) para registrar su garantía.
- Lave la parrilla, la bandeja para la grasa y la tapa en agua tibia jabonada. Enjuague y seque bien.

## COLOCACIÓN DE LAS PLACAS DE COCCIÓN

**Importante:** Este aparato viene con 3 placas de cocción revestidas en cerámica, una placa de parrilla superior y una inferior más una placa de plancha superior.

**Precaución:** Coloque las placas de parrilla o la placa de plancha sólo cuando el aparato esté frío.

- Inserte las lengüetas (en la parte de abajo de las placas de parrilla o placa de plancha) en ambos lados del aparato. Empuje las placas hacia abajo hasta que las lengüetas encajen en su lugar. Asegúrese de que ambas placas, superior e inferior, estén aseguradas firmemente antes de precalentar la parrilla.

## USO DE LA PLACA DE PLANCHA

- La placa de plancha es provista además de la placa acanalada de cocción para utilizar como superficie superior de cocción.
- Por favor, consulte la sección “COLOCACIÓN DE LAS PLACAS DE COCCIÓN” de este manual para obtener información sobre como colocar las placas.
- Por favor, consulte la sección “CUIDADO Y LIMPIEZA” de este manual para obtener información sobre como retirar las placas.
- **Importante:** Este aparato siempre debe ser utilizado con dos placas de cocción, una superior y una inferior, ambas colocadas firmemente en su lugar.

## COCCIÓN A LA PARRILLA

(CON LA PARRILLA EN POSICIÓN CERRADA)

- Coloque las placas de parrilla superior e inferior en la parrilla.
- Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente, la luz indicadora de funcionamiento en el control de temperatura se iluminará.
- Seleccione la temperatura deseada; precaliente 5 a 8 minutos o hasta que la luz verde indicadora de listo se apague.
- Utilizando una almohadilla resistente al calor, coloque la bandeja de goteo debajo del borde frontal de la parrilla.
- Cuidadosamente abra la tapa de la parrilla precalentada y coloque los alimentos a cocinar sobre la placa de cocción inferior.

**Nota:** No se debe utilizar un spray en aerosol sobre la superficie de cocción de cerámica de la parrilla. El uso de sprays en aerosol puede hacer que se acumulen sustancias químicas sobre la superficie de las placas de la parrilla y reducir su eficiencia.

- Cierre la tapa y cocine los alimentos hasta que alcancen el punto de cocción deseado (consulte la GUÍA DE TEMPERATURA PARA COCINAR CON LA PARRILLA CERRADA).
- Utilizando almohadillas resistentes al calor, abra la tapa y retire los alimentos cocinados.

**Nota:** Siempre utilice utensilios de plástico, nailon o madera resistentes al calor para

evitar rayar las placas de cerámica. NO utilice utensilios de metal, ni pinchos, pinzas, tenedores ni cuchillos.

- Permita que el contenido de la bandeja de goteo se enfríe antes de retirarla de debajo de la parrilla. Lave y seque la bandeja de goteo después de cada uso.

## COCCIÓN A LA PARRILLA (CON LA PARRILLA EN POSICIÓN COMPLETAMENTE ABIERTA)

- Para abrir, sujete firmemente el asa grande en la parte superior de la parrilla; álcela para liberar la bisagra y colocar el asa superior de manera que quede descansando sobre el mostrador, como es mostrado.
- Enchufe la parrilla y precaliente en el ajuste de temperatura MAX/SEAR (máx./sellar o dorar).

**Nota:** El ajuste de temperatura MAX/SEAR es recomendado para cocinar con la parrilla en posición completamente abierta.

- Place the drip tray under the front edge of the lower grill plate and the drip cup under the drain spout of the griddle plate. (see diagram)
- Once preheated, carefully place foods onto the grill or griddle cooking surface (See TEMPERATURE GUIDE FOR OPEN GRILL and GRIDDLE COOKING)

**Nota:** Siempre utilice utensilios de plástico, nailon o madera resistentes al calor para evitar rayar las placas de cerámica. NO utilice utensilios de metal, ni pinchos, pinzas, tenedores ni cuchillos.

- Cuando termine de cocinar, desenchufe el aparato.
- Para evitar quemaduras accidentales, permita que la parrilla y las placas se enfríen antes de retirarlas para limpiar.



# GUÍA DE TEMPERATURA PARA COCINAR CON LA PARRILLA CERRADA

“La siguiente tabla se debe utilizar sólo como una guía. El tiempo de cocción depende del grosor de los alimentos. Para asegurarse de que su alimento está cocinado adecuadamente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) recomienda utilizar un termómetro para carnes para comprobar el punto de cocción del alimento. Inserte el termómetro para carnes en la parte más gruesa de la carne hasta que la temperatura se establezca.

ALIMENTO	TEMPERATURA DE LA PARRILLA	TIEMPO DE COCCIÓN**	TEMPERATURA DEL ALIMENTO	COMENTARIOS
Bistec sin grasa (filete de lomo, cortado tipo NY, tipo sirloin)	ALTA/SELLAR O DORAR	Poco cocinado - 2 min Medio crudo - 3 a 4 min Término medio - 4 a 5 min Bien cocinado - 6 + min	123° a 130°F 135° a 145°F 150° a 160°F 160°F +	Basado en un bistec sin hueso de 6 oz. de ¾ a 1 pulg. de grosor
Hamburguesa de carne de res molida, fresca	MEDIANA	4 a 6 min.	Mín.de 165°F	Basado en una hamburguesa de 5 oz., ¾ de pulg. de grosor
Chuleta de puerco, sin hueso	MEDIANA	4 a 5 min.	Mín.de 145°F	Basado en una chuleta de 6 oz. de ¾ a 1 pulg. de grosor
Pechuga de pollo sin hueso y sin piel	MEDIANA	6 a 8 min.	Mín.de 165°F	Basado en una pechuga de 6 oz., golpeada para lograr un grosor uniforme de aproximadamente 1 pulg.
Camarón	MEDIANA	2 a 3 min o hasta que tenga un color rosado	Mín.de 145°F	Crudo, grande, contando de 16 a 20 camarones
Filete de salmón	MÍNIMA	3 a 4 min.	Mín.de 145°F	Basado en un filete de 5 oz. de ¾ de pulg. en la parte más gruesa del filete
Filetes de pescado finitos	MÍNIMA	4 a 5 min.	Mín.de 145°F	Pescado de bandeja, tilapia, lenguado, etc.

# GUÍA DE TEMPERATURA PARA COCINAR CON LA PARRILLA ABIERTA Y COCINAR A LA PLANCHA

“Para obtener mejores resultados, utilice el ajuste de temperatura HIGH/SEAR (alta/sellar o dorar) cuando vaya a cocinar con la parrilla abierta. La siguiente tabla se debe utilizar sólo como una guía. El tiempo de cocción dependerá del grosor de los alimentos y las preferencias individuales.

ALIMENTO	TEMPERATURA DE LA PARRILLA**	TIEMPO DE COCCIONE**	COMENTARIOS
Panqueques	ALTA/SELLAR O DORAR	3 a 6 min.	Para obtener mejores resultados, engrase la plancha ligeramente. Voltee los panqueques cuando se formen burbujas en la superficie de arriba y las superficies de abajo estén doradas.
Tostada a la francesa	ALTA/SELLAR O DORAR	5 a 8 min.	Para obtener mejores resultados, engrase la plancha ligeramente. Sumerja las rebanadas de pan en una mezcla de huevo y leche; volteandolas para cubrir ambos lados. Cocine hasta que se doren por ambos lados.
Tocino: corte regular	ALTA/SELLAR O DORAR	10 a 12 min o hasta alcanzar el punto de cocción deseado	Coloque el tocino en la placa de parrilla inferior para drenar la grasa mientras se cocina. Ajuste el tiempo de cocción para tocino de corte grueso.
Papas ralladas fritas	ALTA/SELLAR O DORAR	10 a 12 min si son de refrigerador 12 a 15 min si son del congelador	Cocine con aceite para lograr un dorado más uniforme.
Huevos, fritos	ALTA/SELLAR O DORAR	3 a 4 min con la llema blandita. Cocine 2 a 4 min adicionales si volteo los huevos.	Añada un poco de aceite o mantequilla a la plancha antes de freír los huevos para evitar que se peguen.
Huevos, revueltos	ALTA/SELLAR O DORAR	2 a 4 min o hasta que los huevos se espesen	Alce y volteo los huevos mientras se cocinan.
Sándwiches tostados	ALTA/SELLAR O DORAR	3 a 6 min o hasta que se doren, volteandolos a mitad del ciclo de cocción.	Unte mantequilla o margarina por ambos lados de cada rebanada de pan. Rellene los sándwiches con sus carnes y quesos preferidos.
Hamburguesas	ALTA/SELLAR O DORAR	10 a 12 min o a una temperatura mínima de 165°F	Basado en una hamburguesa de 5 oz., de ¾ de pulg. Voltee a mitad del ciclo de cocción.
Filete de salmón de 6 oz.	ALTA/SELLAR O DORAR	8 a 10 min o hasta que se cocine por completo— en la parte más gruesa a una temperatura mínima de 145°F	Basado en un filete de 5 oz de ¾ de pulg. de grosor.

## CUIDADO Y LIMPIEZA



**Precaución: Para evitar descarga eléctrica y quemaduras, desenchufe su parrilla y permita que se enfríe antes de limpiarla**

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

1. Vacíe la bandeja de grasa y lávela con agua tibia y jabón; séquela bien con una toalla de papel.
2. Para retirar las placas, presione las asas de liberación a ambos lados de la parrilla y sepárelas de la parrilla. Las placas se pueden lavar en el lavaplatos o a mano con agua caliente y jabón; siempre séquelas completamente antes de colocarlas en la parrilla.
3. Limpie el exterior de la parrilla con una esponja humedecida en agua tibia y seque con un paño suave y seco.
4. NO USE estropajos de aluminio, esponjillas para fregar o limpiadores abrasivos en ninguna parte de la parrilla.
5. NO la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
6. Asegúrese de sujetar la tapa de la parrilla al limpiarla para evitar que se cierre accidentalmente y provoque lesiones.
7. Cualquier servicio técnico que requiera desarmar la parrilla, además de la limpieza mencionada, debe ser realizado por un electricista calificado.

# INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

## **Tres Años de Garantía Limitada**

(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

### **¿Qué cubre la garantía?**

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

### **¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?**

- Por tres años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

### **¿Cómo se obtiene el servicio necesario?**

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

### **¿Cómo se puede obtener servicio?**

- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), o llame al número 1-800-231-9786, para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. 1-800-738-0245.

### **¿Qué aspectos no cubre esta garantía?**

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- 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 asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

### **¿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.



# PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

## DURACIÓN

Rayovac de México SA de CV garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

## ¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

## ¿Donde hago válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

## Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

## Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Rayovac de México SA de CV.

**Nota:** Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

### **Argentina**

Servicio Técnico  
Monroe 3351  
CABA Argentina  
Tel: 0800 – 444 - 7296  
servicios@rayovac.com.ar

### **Chile**

SERVICIO DE MAQUINAS Y HERRAMIENTAS  
LTDA.  
Portugal N° 644  
Santiago – Chile  
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169  
Email: servicio@spectrumbrands.cl  
Call center: 800-171-051

### **Colombia**

Rayovac Varta S.A  
Carrera 17 Número 89-40  
Línea gratuita nacional  
Tel. 018000510012

### **Costa Rica**

Aplicaciones Electromecánicas, S.A.  
Calle 26 Bis y Ave. 3  
San Jose, Costa Rica  
Tel. (506) 257-5716 / 223-0136  
administracion@masterecuador.com

### **Ecuador**

SERVICIO MASTER ECUADOR  
ALMERIA N50-71 Y DE LOS ALAMOS  
Tel. (593) 2281-3882 / 2240-9870

### **El Salvador**

Calle San Antonio Abad 2936  
San Salvador, El Salvador  
Tel. (503) 2284-8374

### **Guatemala**

MacPartes SA  
3ª Calle 414 Zona 9  
Frente a Tecun  
Tel. (502) 2331-5020 / 2332-2101

### **Honduras**

ServiTotal  
Contigua a Telecentro  
Tegucigalpa, Honduras,  
Tel. (504) 235-6271

### **México**

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112  
Col. Centro, Cuauhtemoc,  
México, D.F.  
Tel. 01 800 714 2503

### **Nicaragua**

ServiTotal  
De semáforo de portezuelo  
500 metros al sur.  
Managua, Nicaragua,  
Tel. (505) 248-7001

### **Panamá**

Servicios Técnicos CAPRI  
Tumbamuerto Boulevard  
El Dorado Panamá  
500 metros al sur.  
Tel. 3020-480-800 sin costo  
(507) 2360-236 / 159

### **Perú**

Servicio Central Fast Service  
Av. Angamos Este 2431  
San Borja, Lima Perú  
Tel. (511) 2251 388

### **Puerto Rico**

Buckeye Service  
Jesús P. Piñero #1013  
Puerto Nuevo, SJ PR 00920  
Tel.: (787) 782-6175

### **Republica Dominicana**

Prolongación Av. Rómulo Betancourt  
Zona Industrial de Herrera  
Santo Domingo, República Dominicana  
Tel.: (809) 530-5409

### **Venezuela**

Inversiones BDR CA  
Av. Casanova C.C.  
City Market Nivel Plaza Local 153  
Diagonal Hotel Melia,  
Caracas.  
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com  
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

**Código de fecha / Date Code / Le code de date:**

GRP3180 - 1600 W 120 V ~ 60 HZ

Comercializado por:  
Rayovac de México S.A de C.V  
Autopista México Querétaro  
No 3069-C Oficina 004  
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla  
Estado de México, C.P. 54040  
Mexico.  
Tel: (55) 5831 - 7070  
Servicio y Reparación  
Art. 123 No. 95  
Col. Centro, C.P. 06050  
Deleg. Cuauhtemoc  
Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones y Accesorios

01 800 714 2503

Importado por / Imported by:

RAYOVAC ARGENTINA S.R.L.  
Humboldt 2495 Piso# 3  
(C1425FUG) C.A.B.A. Argentina.  
C.U.I.T No. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:

Rayovac de México S.A de C.V  
Autopista México Querétaro  
No 3069-C Oficina 004  
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla  
Estado de México, C.P. 54040  
Mexico.

Tel: (55) 5831-7070

Para atención de garantía marque:  
01 (800) 714 2503

USA/Canada 1-800-231-9786  
Accessories/Parts 1-800-738-0245  
Register your product at [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

EE.UU./Canadá 1-800-231-9786  
Accesorios/Partes 1-800-738-0245  
Registre su producto a [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

**Made and Printed in People's Republic of China.**  
**Fabricado e Impreso en la República Popular de China.**