

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



# George Foreman GR236CTB Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman  
GR236CTB](#)



[Find Your George Foreman Small Appliance Parts - Select From 306 Models](#)

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

# GEORGE FOREMAN®

HEALTHY COOKING



## Customer Care Line:

USA 1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA)

1-800-738-0245

For **online customer service**  
and to **register** your product, go to  
[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

## Servicio para el cliente:

México 01-800 714-2503

Accesorios/Partes (EE.UU)

1-800-738-0245

Para **servicio al cliente** y para **registrar**  
su garantía, visite

[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

## Model

## Modelo

○ **GR236CTB**

Please Read and Save this Use and Care Book.

# 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.
- 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 wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit in one way only. If the plug does not fit fully into the outlet, do not attempt to force it. Contact a qualified electrician. Do not attempt to repair.

### **TAMPER-RESISTANT SCREW**

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

### **ELECTRICAL CORD**

- a) A short power-supply cord is to be provided. Do not use a power-supply cord becoming entangled in or tripping over.
- b) Longer extension cords are available and should be used only if necessary.
- c) If an extension cord is used,
  - 1) The marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - 2) The cord should be arranged so that it does not drape over the edge of the tabletop where it can be pulled on by children.

If the appliance is of the grounded type, the power-supply cord should be a type 3-wire cord.

**Note:** If the power supply cord is damaged, it should be replaced by authorized service personnel.

Product may vary slightly from what is illustrated.

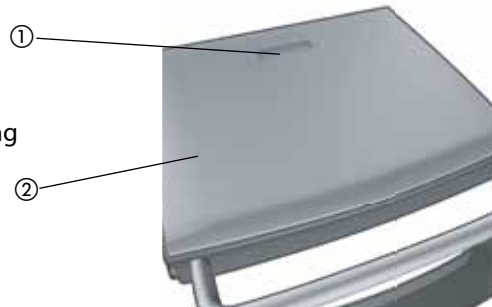


**A**

1. Extended metal loop carrying handle
2. Top grill plate (upper)
3. Float & lock hinge
4. On/Off (I/O) switch
5. Top grill plate (lower)
6. Safety locking side latches (both sides)
7. Power cord
8. Cord wrap (under unit)
- † 9. Drip tray (Part # GRP236-01)
- †10. Spatula (Part # GRP236-02)

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

1. Preheat indicator light
2. Grill cover with cool-touch top housing



4

## How to Use

This product is for household use only.

### GETTING STARTED

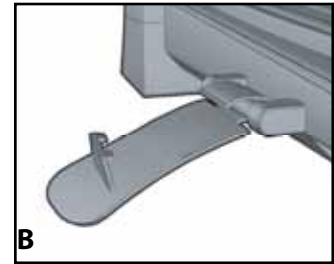
- Remove all packing material and, if applicable, remove and save literature.
- Please go to [www.prodprotect.com/appl](http://www.prodprotect.com/appl) for additional information go to [www.georgejones.com](http://www.georgejones.com)
- Wash all removable parts and/or accessories before use.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge and a soft cloth or paper towel.
- Select a dry, level location where your grill will be used. Leave a space between the back of grill and wall to allow for air circulation. Do not place grill in cabinets and walls.

### DRIP TRAY

Place drip tray under the front sloped section of the grill.

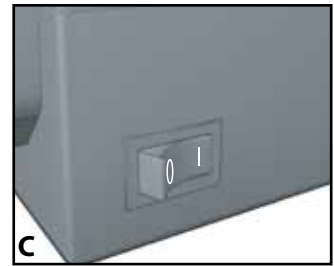
### PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.



**B**

- Important: Be careful when handling the grill. Fully and away from the grill.**
2. Unwind cord from grill.



**C**

3. Press the Cool-Touch indicator light of the grill cover. The indicator light will turn on when the grill is preheated.
4. Allow the grill to preheat before grilling. Once the grill is preheated, the indicator light will turn off. **Note:** The preheat indicator light will remain on during cooking if the grill cover is being maintained.

### GRILLING IN THE FLOATING HINGE POSITION

1. Using a pot holder, carefully open the preheat indicator light.

**Note:** The George Tough™ nonstick coating is designed to withstand cooking oil, butter or cooking spray. If desired, you may use cooking spray. However, cooking spray should never be used; chemical residue will build up on the surface of the plates and reduce the nonstick coating.

2. Carefully place foods to be cooked on both grill plates. Cook up to 2 – 4 servings.

**Note:** Do not overload grill.



3. Close grill cover in FLOATING position (D) with the cover closing directly onto the food.

**Note:** Use suggested cooking times found in the GRILLING CHART on pages 7 – 9.

**Important: Do not leave the appliance unattended during use.**

4. Light pressure can be used on the handle to press and heat food to your liking.

**Important: Do not use heavy pressure on the handle of the grill at any time.**

5. After selected time, the food should be done. If you would prefer longer cooking, simply follow the steps beginning at step 3.

6. Once cooking is complete, carefully open the grill cover using a pot holder.

7. Remove cooked food using plastic spatula provided.

**Note:** Always use silicone, heatproof plastic or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plates. Never use metal spatulas, skewers, tongs, forks or knives.

8. When finished cooking, turn the On/Off (I/O) switch OFF (O) and unplug the appliance.

**Important: Heat will continue to be ON until the On/Off (I/O) switch is pressed or the appliance is unplugged.**

9. Allow liquid in drip tray to cool before removing it from under grill. Wash and dry drip tray after each use.

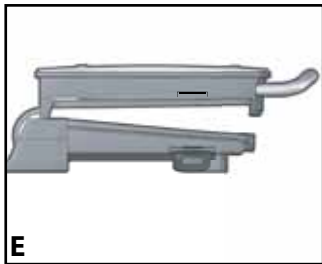
### USING THE LOCKING HINGE POSITION

This feature keeps upper grill plate above food on lower grill plate.

1. This grill has a unique hinge that allows the grill cover to adjust to the thickness of food being grilled. This allows for even melting of cheese on top of hot cooked hamburgers.

2. If the grill is not hot, preheat grill following directions under PREHEATING THE GRILL.

3. Lift handle of the grill cover up and forward into the locking position of float & lock hinge.



4. Lower the grill cover into the LOCKING position above the food (E).

**Important: Make sure the latches are always fully opened when cooking on the grill.**

5. Allow food to cook for desired time.

6. For even browning and cooking, when grilling more than one sandwich or piece of meat, it is important that the thickness of each be about the same.

## GRILLING CHART

The following times are meant to be used as a guide for grilling of food. Cooking time will depend upon the type of meat thermometer as a test for doneness. Check temperature periodically to avoid overcooking the food.

FOOD	COOKING TIME
<b>MEAT</b>	
Fresh hamburger (5 oz.)	4 – 6
Frozen hamburger (5 oz.)	5 – 6
Flank steak (¾ lb.)	6 – 8
Skirt steak (½ lb.)	4 – 6
NY strip steak / Shell steak (6 oz.)	6 – 8
Beef tenderloin (5 oz.)	4 – 6
Beef kabobs	5 – 7
Pork loin chops, boneless	4 – 6
Pork loin chops, bone in	4 – 6
Sausage, link or patty	4 – 6
Hot dogs	4 – 5
Bacon	6 – 8
Smoked pork loin chops, boneless	4 – 6
Lamb chops, loin	5 – 7

FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
<b>POULTRY</b>		
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 – 13 minutes	Cooked to 170°F
Chicken tenderloins (4 to 6 pieces)	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F
Turkey tenderloin (½ lb.)	9 – 11 minutes	Cooked to 170°F
Turkey burgers (5 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F
<b>FISH</b>		
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F
Trout fillet (6 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to 145°F
Salmon fillet (8 oz. piece)	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F
Salmon steak (6 – 8 oz.)	7 – 9 minutes	Cooked to 145°F
Tuna steak (6 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to 145°F
Shrimp	3 – 4 minutes	Cooked to 145°F

**Please Note:** To be sure your food is fully cooked, the USDA recommends the following guidelines. Use a kitchen timer. Using a meat thermometer, test for doneness by inserting the thermometer 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
Chicken breast		170°F
Chicken thigh		180°F
Beef / Lamb / Veal	160°F	170°F
Pork		160°F
Reheated cooked meats and poultry		165°F

## GRILLING FRUITS AND VEGETABLES

The following times are meant to be used as a guide for grilling food. Cooking time will depend upon the grill and the center of the food to test for doneness. If the food needs longer cooking, check per

FOOD
Asparagus spears
Bell peppers, assorted colors cut into ½-inch rings
Mushrooms, thickly sliced
Onion slices, ½-inch
Potato slices, ½-inch
Portabella mushrooms, 3-inch diameter
Zucchini slices, ½-inch
Fresh pineapple slices, ½-inch

## GRILLING TIPS

- To prevent heat loss and for even cooking
- For best results, do not overload the grill.
- When first cooking a particular food, check the suggested time; if necessary adjust the time.
- When cooking several pieces of food, try to cook them in a single layer.
- Remember that since grill is cooking from both sides, the cooking time will be shorter than expected. Watch carefully to avoid charring.
- For added flavor, add dry seasonings or marinades.

**Important: Use only silicone, heatproof brushes when cooking on the grill. Silicone brushes do not discolor or melt with the heat.**

# Care and Cleaning

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

## CLEANING

**Caution: To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.**

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

**Important: Heat will continue to be ON until the On/Off (I/O) switch is pressed or the appliance is unplugged.**

2. Place drip tray under front of grill. Use plastic spatula to scrape off any excess fat and food particles left on the grill plates; runoff will drip into the drip tray.

3. Use a warm, soapy sponge to wipe plates clean, then rinse sponge and wipe again to remove any soapy residue. Dry thoroughly with an absorbent paper towel.

4. 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.**

5. Empty drip tray and wash in warm, soapy water; dry thoroughly with a paper towel or cloth.

6. To clean the grill cover, wipe with a warm, damp sponge and dry with a soft, dry cloth.

**Important: Do not immerse body of grill in water or any other liquid.**

**Caution: Make sure to hold grill cover while cleaning to prevent accidental closing and injury.**

## STORAGE

Always make sure grill is clean and dry before storing.

# TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE C
Finish on grill plates is scratched or has cut marks.	Metal utensils ha used.
The preheat indicator light turns on and off.	The heating elem cycling.
Grill marks on food are very light. The food looks steamed.	Grill was not fully preheated before
There is food buildup on grill plates.	Grill not properly after use.
Food is dry and burnt.	Food is overcook
Grill does not turn on.	Grill is not plugg
Grill plates have white spots.	Water from clean dried on the surf grill plates.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

# 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 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.
- Para desconectar, ajuste todo control a la posición de apagado (O) y después, retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- Este aparato solo debe dejarse funcionar en posición cerrada.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

**Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.**

### ENCHUFE POLARIZADO (Solamente p

Este aparato cuenta con un enchufe pol (que el otro). A fin de reducir el riesgo de encaja en un tomacorriente polarizada e entra en el tomacorriente, inviértalo y si electricista. Por favor no trate de alterar

### TORNILLO DE SEGURIDAD

**Advertencia: Este aparato cuenta con evitar la remoción de la cubierta exte riesgo de incendio o de choque eléct la cubierta exterior. Este producto no el consumidor. Toda reparación se del personal de servicio autorizado.**

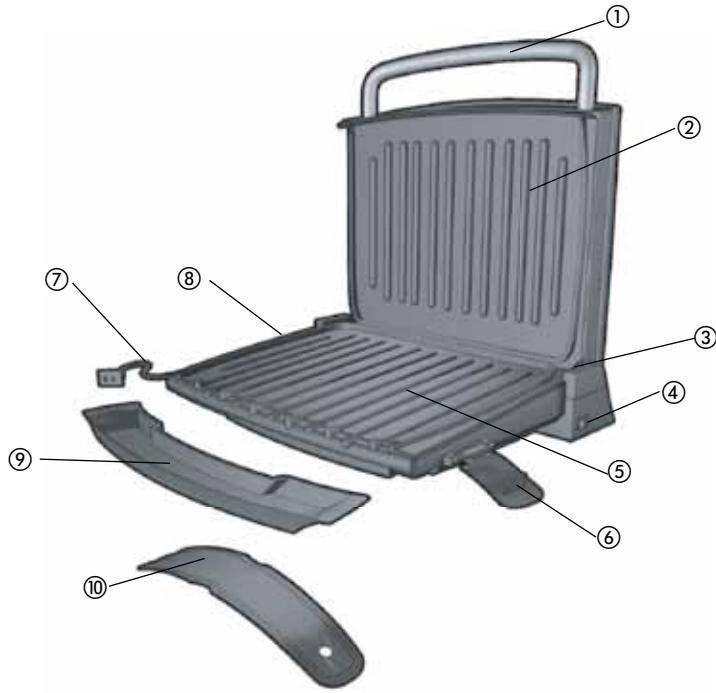
### CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe de proporcionar separable), a fin de reducir el riesgo de más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y uno puede utilizar si toma el cuidado
- c) Si se utiliza un cable separable o de e
  - 1) El régimen nominal del cable sep ser, como mínimo, igual al del rég
  - 2) Si el aparato es de conexión a tier cable de tres alambres de conexi
  - 3) Uno debe de acomodar el cable r del mostrador o de la mesa, para que alguien se tropiece.

**Nota:** Si el cordón de alimentación esta sustituirse por personal calificado o por



Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

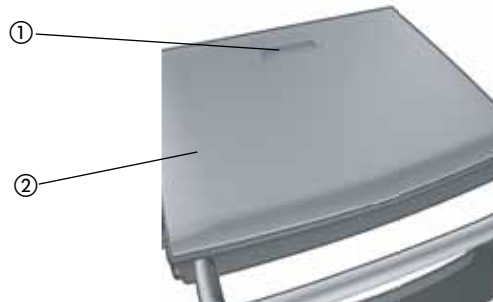


**A**

1. Mango alargado de metal para transportar
2. Placa superior de la parrilla
3. Bisagra flotante con dispositivo de bloqueo
4. Interruptor de encendido/apagado (I/O)
5. Placa inferior (ambos lados) de la parrilla
6. Aldabas de seguridad laterales
7. Cable de alimentación
8. Enrollado para el cable (debajo del aparato)

- † 9. Bandeja de goteo (Pieza N° GRP236-01)  
 †10. Espátula (Pieza N° GRP236-02)

**Nota:** † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor



1. Luz indicadora de precalentamiento
2. Cubierta de superficie fresca al tacto

## Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

### PRIMEROS PASOS

- Retire todo el material de empaque y cualquier otro material de lectura.
- Por favor, ir a [www.prodprotect.com/app](http://www.prodprotect.com/app) para obtener información adicional, ir a [www.georgetough.com](http://www.georgetough.com).
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios antes de usarlos y LIMPIEZA de este manual.
- Desempolve las placas de la parrilla con un cepillo suave o con toallas de papel.
- Seleccione el lugar seco, nivelado donde haya suficiente espacio entre la parte de atrás del aparato y las paredes para que fluya sin dañar armarios y paredes.

### BANDEJA DE GOTEO

Coloque la bandeja de goteo debajo de la parrilla.

### PRECALENTAR LA PARRILLA

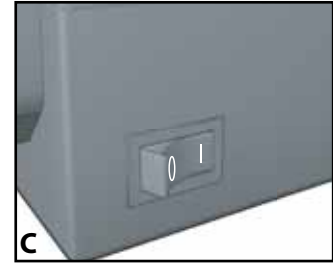
1. Cierra la tapa de la parrilla.



**B**

**Importante:** Asegúrese de que la llave de traba esté en la posición de bloqueo.

2. Desenrolle el cable de alimentación.



**C**

3. Presione el botón de precalentamiento en el lado derecho de la tapa de la parrilla para que la luz indicadora de precalentamiento se ilumine.

4. Precaliente la parrilla durante 5 minutos antes de usarla para que la temperatura haya alcanzado el nivel deseado.

**Nota:** La luz indicadora de precalentamiento se ilumina cuando se presiona el botón de precalentamiento a fin de mantener la temperatura deseada.

### COMO ASAR EN LA POSICIÓN DE BISAGRA

1. Con un agarrador, abra cuidadosamente la tapa de la parrilla.

**Nota:** La capa antiadherente George Tough permite cocinar sin aceite, mantequilla o spray de mantequilla o aceite, pero nunca debe de usar aceite o mantequilla que permiten que salga se acumulan en la superficie.

- Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la placa inferior de la parrilla precalentada. En esta parrilla por lo general caben hasta 2 – 4 porciones.

**Nota:** No sobrecargue la placa de cocción.



- Cierre la tapa de la plancha en la posición de bisagra flotante (**D**); la tapa cierra directamente sobre el alimento.

**Nota:** Use los tiempos de cocción sugeridos que se encuentran en la TABLA PARA ASAR, en las páginas 17 – 19.

**Importante: No deje el electrodoméstico sin supervisión durante su uso.**

- Se puede ejercer una presión ligera en el asa para presionar y calentar el alimento a su agrado.

**Importante: Nunca utilice demasiada presión sobre el asa de la parrilla.**

- Después del tiempo seleccionado, el alimento debería estar cocinado. Si prefiere cocinar sus alimentos por más tiempo, simplemente siga las instrucciones, comenzando con el paso número 3.

- Una vez que termine el proceso de cocción, cuidadosamente abra la tapa de la parrilla con una agarradera.

- Retire los alimentos cocinados con la espátula de plástico suministrada.

**Nota:** 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.

- Cuando termine de cocinar, apague (O) el interruptor de encendido/apagado (I/O) y desenchufe el aparato.

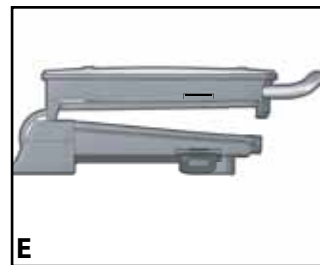
**Importante: Los elementos de calentamiento seguirán estando encendidos hasta presionar el interruptor de encendido/apagado (I/O) o hasta desenchufar el electrodoméstico.**

- Deje que el líquido en 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.

#### USO DE LA POSICIÓN DE BISAGRA DE TRABA

Esta característica mantiene la placa superior de la parrilla por encima del alimento que se encuentra en la placa inferior de la parrilla.

- Esta rejilla tiene una bisagra exclusiva que permite que la tapa de la parrilla se ajuste según el grosor del alimento que se está asando. Esto permite que el queso se derrita en forma pareja sobre las hamburguesas cocidas calientes.
- Si la plancha no está caliente, precaliéntela siguiendo las indicaciones en PRECALENTAR LA PARRILLA.
- Levante el tirador de la tapa de la parrilla hacia arriba y adelante a la posición de traba de la bisagra flotante y de traba.



- Baje la tapa sobre el ali

**Importante: Cierre las aldabas en la posición de traba.**

- Deje cocinar el alimento.
- Para obtener el mejor resultado al asar a la parrilla, es importante que el

#### TABLA PARA ASAR

Los siguientes valores se deben usar como guía. Los tiempos de cocción corresponden a la capacidad completa de la parrilla y dependen del grosor y del corte utilizado. Use un termómetro para verificar si el alimento está listo. Si el alimento necesita ser cocinado periódicamente para evitar cocinarlo en exceso.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
<b>CARNE</b>	
Hamburguesas frescas (5 oz)	4 – 6 min
Hamburguesas congeladas (5 oz)	5 – 6 min
Bistec de vacío (¾ lb)	6 – 8 min
Bistec de falda (½ lb)	4 – 6 min
Bistec tipo NY / del lomo corto (6 oz)	6 – 8 min
Filete de carne de res (5 oz)	4 – 6 min
Pinchos de carne de res	5 – 7 min
Chuletas de lomo de puerco, deshuesadas	4 – 6 min
Chuletas de lomo de puerco, con hueso	4 – 6 min
Embutido, salchichita o pati	4 – 6 min
Hot dogs	4 – 5 min

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
Tocino	6 – 8 minutos	Cocinar hasta estar crujiente
Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas	4 – 6 minutos	Cocción a 160 °F
Chuletas de cordero, lomo	5 – 7 minutos	¾ pulgada de grosor Cocción a término medio 160 °F
<b>AVES</b>		
Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel (8 oz)	11 – 13 minutos	Cocción a 170 °F
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	4 – 6 minutos	Cocción a 170 °F
Lomo de pavo (¾ lb)	9 – 11 minutos	Cocción a 170 °F
Hamburguesas de pavo (5 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 170 °F
<b>PESCADO</b>		
Filetes de tilapia (6 oz c/u)	5 – 7 minutos	Cocción a 145 °F
Filete de trucha (6 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 145 °F
Filete de salmón (8 oz por pieza)	5 – 7 minutos	Cocción a 145 °F
Bistec de salmón (8 oz)	7 – 9 minutos	Cocción a 145 °F
Bistec de atún (6 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 145 °F
Langostinos	3 – 4 minutos	Cocción a 145 °F

**Tenga en cuenta:** Para asegurarse de que su alimento esté completamente cocinado, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda las siguientes pautas. Use un cronómetro de cocina. Use un termómetro para carnes para comprobar si el alimento está listo insertando el termómetro para carnes en el centro del alimento que está cocinando y asegúrese de que el termómetro no toque el hueso o las placas de la parrilla.

ALIMENTO PARA COCINAR	TÉRMINO MEDIO	BIEN COCIDO O TOTALMENTE COCIDO
Pechuga de pollo		170 °F
Muslo de pollo		180 °F
Carne de res / Cordero / Ternera	160 °F	170 °F
Puerco		160 °F
Carne de res y ave cocidas recalentadas		165 °F

## COMO ASAR FRUTAS Y VERDURAS

Los siguientes valores se deben usar como guía. Los tiempos corresponden a la capacidad completa de la parrilla y dependen del grosor del alimento. Introduzca un termómetro para carnes para comprobar si está listo. (Tenga cuidado de no cocinar el alimento demasiado tiempo; cocinarlo en exceso.)

ALIMENTO
Racimos de espárragos
Pimientos, diversos colores cortados en aros (½ pulgada)
Hongos, en rebanadas gruesas
Rebanadas de cebolla (½ pulgada)
Rebanadas de papa (½ pulgada)
Hongos portobello (3 pulgadas de diámetro)
Rebanadas de zucchini (½ pulgada)
Rodajas de piña fresca (½ pulgada)

## CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA

- Para impedir la pérdida de calor y generar un ambiente de parrilla frecuentemente durante la cocción.
- No llene la parrilla en exceso.
- Al cocinar por primera vez un alimento es mejor cocinarlo unos minutos antes del tiempo sugerido; si es necesario, cocine por más tiempo.
- Si cocina más de un trozo de alimento, intente cocinarlos en lotes similares.
- Recuerde que, dado que la parrilla cocina por convección, el tiempo será típicamente más corto que lo esperado en un horno. Evite el exceso.
- Para obtener un sabor más intenso, agregue un poco de aceite a la parrilla o marine los alimentos antes de cocinarlos.

**Importante:** Para cocinar en esta parrilla, use un plato de aluminio, plástico o madera. Se recomienda especialmente para alimentos que no se descoloran ni se derriten a temperatura ambiente.

# Cuidado y limpieza

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

## LIMPIEZA

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

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

**Importante: Los elementos de calentamiento seguirán estando encendidos hasta presionar el interruptor de encendido/apagado (I/O) o hasta desenchufar el electrodoméstico.**

2. Coloque una bandeja de goteo debajo del frente de la parrilla. Use la espátula de plástico para raspar el exceso de grasa y las partículas de alimentos que queden en las placas de la parrilla; el escurrimiento caerá en la bandeja de goteo.
3. Limpie las placas de la parrilla con una esponja y agua tibia jabonada. Enjuague la esponja y repase las placas para limpiar todo residuo de jabón. Seque bien con papel de toalla absorbente.
4. Para eliminar las acumulaciones difíciles, use una esponjilla de nailon o no metálica para limpiar las placas de la parrilla.

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

5. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua tibia en jabón; séquela bien con una toalla de papel.
6. Para limpiar la tapa de la parrilla, limpie con una esponja húmeda templada y seque con un trapo seco suave.

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

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

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

## ALMACENAMIENTO

Siempre asegúrese de que la parrilla esté limpia y seca antes de almacenarla.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
Las terminaciones de las placas de la parrilla tienen marcas de cortes.	Se han utilizado utensilios de metal.
La luz indicadora de precalentamiento se enciende y se apaga.	Los elementos calefactores están en ciclo.
Las marcas del asado a la parrilla en los alimentos son muy leves.	No se precalentó lo suficiente antes de usarla.
Hay acumulación de comida en las placas de la parrilla.	No se limpió la parrilla correctamente después de usarla.
El alimento está seco y quemado.	El alimento se ha cocinado en exceso.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La parrilla no enciende.	La parrilla no está enchufada.	Compruebe que el electrodoméstico esté enchufado en un tomacorriente que funcione y que el interruptor de encendido/apagado (I/O) esté en la posición de encendido (I).
Las placas de cocción tienen manchas blancas.	El agua de la limpieza se ha secado sobre la superficie de las placas.	Seque las placas inmediatamente después de lavarlas.

## NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding the 800 number on cover of this book. Please DO NOT mail product to service center.

You may also want to consult the website listed below.

### Three-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

#### What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided it does not exceed the purchase price of product.

#### For how long?

- Three years from the date of original purchase.

#### What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement 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.proctor-kelch.com](http://www.proctor-kelch.com) or toll-free number, 1-800-231-9786, for general information.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-231-9786.

#### 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 not covered by the warranty
- Shipping and handling costs associated with the warranty claim
- Consequential or incidental damages (Please note: we do not allow the exclusion or limitation of consequential damages. This limitation may not apply to you.)

#### How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights which may vary from state to state or province to province.

Made in People's Republic of China  
Printed in People's Republic of China

## **¿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.

### **Tres 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 tres años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la 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](http://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.

Fabricado en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China



© 2010 Applica Consumer Products, Inc.

2010/10-11-14E/S