

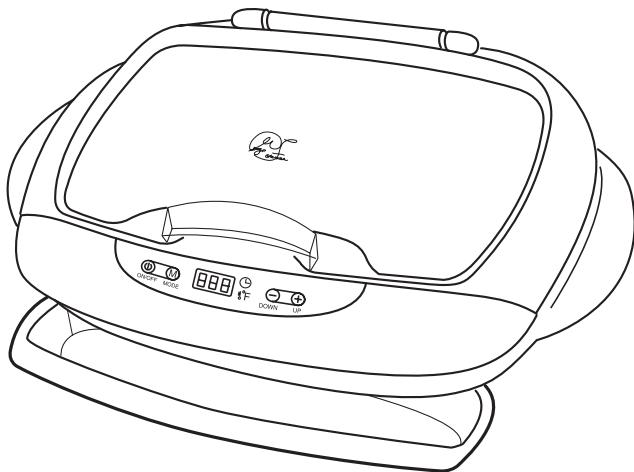
MANUAL DEL USUARIO

Modelo No. GRP6PBWVTT

GEORGE FOREMAN®

**LEAN
MEAN
FAT-BURNING
GRILLING
MACHINE!**

George Foreman



THE NEXT GRILLERATION

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando se utilizan artefactos electrodomésticos, se deben tomar medidas elementales de seguridad, incluso las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use mitones para horno o agarraderas.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cordón, el enchufe o la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
4. Supervise de cerca todo artefacto electrodoméstico que usen los niños o que se usen cerca de ellos.
5. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no se usa y antes de limpiarla. Deje que la unidad se enfrie antes de agregar o retirar piezas y antes de limpiarla.
6. No use ningún artefacto electrodoméstico con un cordón o enchufe dañado o después que el artefacto haya fallado o se haya dañado. Comuníquese con la oficina de servicio al consumidor para inspección, reparación o ajuste eléctrico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto electrodoméstico puede causar lesiones personales.
8. No use al aire libre.
9. No permita que el cordón cuelgue de la mesa o "encimera" ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque cerca de un hornillo de gas o eléctrico, sobre el mismo o en un horno caliente.
11. Se debe tener sumo cuidado al mover un artefacto electrodoméstico que contenga aceite u otros líquidos calientes. Deje que el líquido se enfrie antes de quitar y vaciar la bandeja colectora.
12. Para desconectar, apague la unidad con el botón de encendido y apagado (On/Off) (aparecerá - - - en el indicador), tome el enchufe y quitelo del tomacorriente.
13. No utilice este artefacto electrodoméstico para ninguna otra aplicación que no sea para la cual fue destinada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

**Este artefacto eléctrico es para
uso doméstico únicamente.**

OTRAS ADVERTENCIAS IMPORTANTES

PRECAUCIÓN: SUPERFICIES CALIENTES: *Este artefacto genera calor y deja escapar vapor cuando está en uso. Se deben tomar precauciones para evitar el riesgo de quemaduras, incendios o lesiones a otras personas o daños materiales.*

PRECAUCIÓN: *Este artefacto está caliente durante su operación y retiene calor por algún tiempo después de apagarlo. Siempre use mitones o agarraderas para horno cuando maneje materiales calientes y permita que las partes de metal se enfrien antes de limpiarlas. No ponga nada encima de el artefacto durante su operación o mientras este caliente.*

1. Antes de usar o limpiar este artefacto eléctrico, los usuarios deben leer y entender bien las instrucciones dadas en el Manual del Usuario.
2. El cordón de este artefacto debe enchufarse únicamente en un tomacorriente de 120 V CA.
3. Si este artefacto comienza a funcionar mal cuando esté en uso, desenchufe el cordón del tomacorriente inmediato. No use ni trate de reparar el artefacto si no funciona bien.
4. No desatienda el artefacto mientras esté usándolo.
5. Deje suficiente espacio libre alrededor del artefacto cuando esté en uso para permitir la circulación de aire. No deje este artefacto muy cerca de cortinas, papeles o revestimientos de paredes, ropa, toallas de cocina u otros materiales inflamables mientras esté en uso.
6. Este artefacto genera calor, no lo use abierto.
7. **Use una agarradera para levantar la tapa y poner o sacar comida de la superficie de cocción y así evitar algún accidente o lesión.**

Enchufe polarizado

Este artefacto electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una patilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, hay una sola manera de colocar este enchufe en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no calza bien en el tomacorriente, hay que darle vuelta. Si aún así no encaja bien, comuníquese con un electricista idóneo. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.

Instrucciones para el cordón corto

Este artefacto viene con un cordón corto para evitar que se enrede o que alguien pueda tropezar con el mismo.

No use un cable prolongador con este producto.

Energía eléctrica

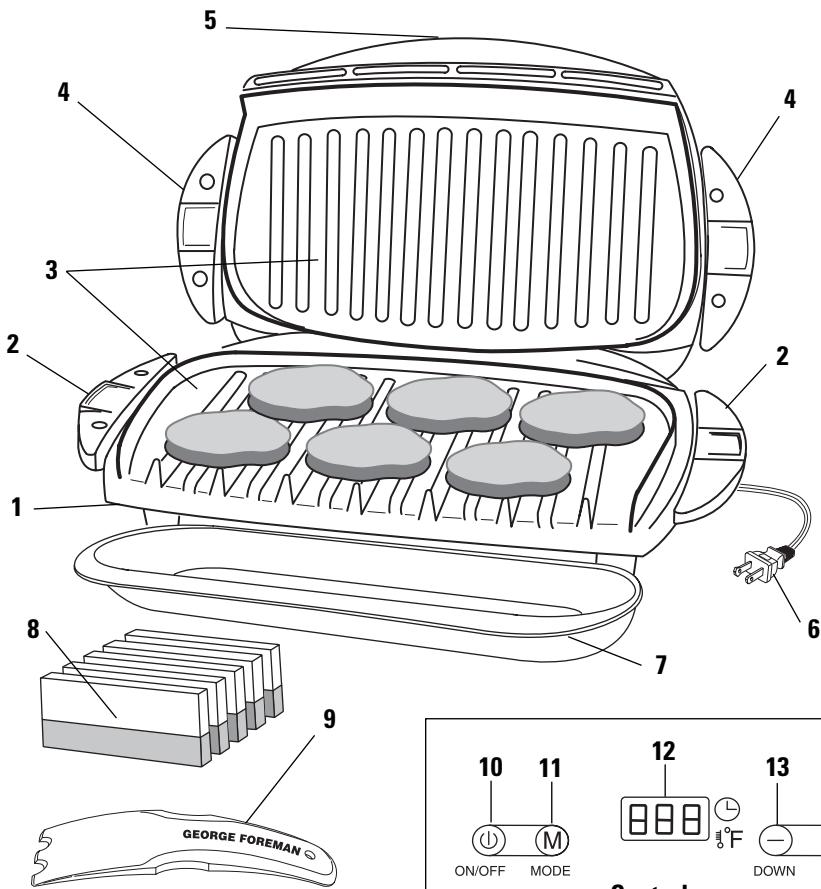
Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos electrodomésticos, es probable que el artefacto no funcione bien. Deberá funcionar en un circuito eléctrico por separado.

Advertencia sobre el plastificante

PRECAUCIÓN: Para evitar que pasen los plastificantes de la encimera o mesa u otro tipo de mueble, coloque posavasos o manteles individuales que **NO SEAN PLÁSTICOS** entre el artefacto y la superficie de la encimera o mesa.

Si no lo hace, es probable que se oscurezca o que se produzcan manchas permanentes o descoloraciones.

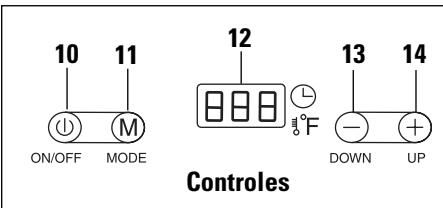
Componentes de la parilla GRP6PBWVTT



1. Cuerpo de la parilla
2. Manijas para soltar las placas acanaladas, inferior
3. Placas acanaladas
Placa acanalada superior
(Número de pieza 22673U)
Placa acanalada inferior
(Número de pieza 22673L)
4. Manijas para soltar las placas acanaladas, superior
5. Ubicación de la Tapa del calentador para panecillos.

6. Córdón
7. Bandeja colectora
(Número de pieza 22674)
8. Esponja para la parrilla (GFSP1)
9. Espátula de plástico
(Número de pieza 22545)
10. Botón de encendido / apagado
(On/Off)
11. Botón MODE (modo)
12. Indicador (LED)
13. Botón DOWN (bajar)
14. Botón UP (subir)

Controles



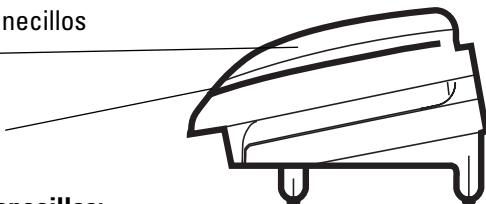
Uso de la Lean Mean Fat Reducing Grilling Machine de George Foreman

1. Antes de usar la parrilla por primera vez, límpie la superficie de las placas acanaladas con un trapo húmedo para quitar el polvo y cerciórese de que estén bien colocadas.
 2. **Precalentamiento:** Cierre la tapa y enchufe el cordón en un tomacorriente de 120 V CA. Aparecerá “---” en el indicador, lo que implica que la unidad está apagada. Encienda la unidad con el botón de encendido y apagado (**ON/OFF**). En el indicador aparecerá “5” para indicar el inicio de un periodo de precalentamiento de 5 minutos. El botón **MODE** (modo) le permite pasar de la modalidad Tiempo a Temperatura. Pulse el botón **MODE** (modo) para entrar a la modalidad Temperatura. El indicador marcará “300”. Se trata del nivel de temperatura predeterminado. Al seleccionar la temperatura podrá cocinar a una determinada temperatura, entre 300° F a 425° F, con incrementos de 25°. Si prefiere una temperatura más alta, pulse el botón **UP** (subir) hasta que aparezca la temperatura que desee. Pulse el botón **DOWN** (bajar) para bajar la temperatura. Para obtener información más detallada, consulte la **Tabla de tiempos de cocción sugeridos**. Precaliente la Parrilla. Cuando haya transcurrido el tiempo de calentamiento de 5 minutos, la unidad emitirá cuatro pitidos. **Nota:** Si la temperatura alcanza la temperatura indicada antes de los 5 minutos, el indicador dejará de destellar y la unidad emitirá cuatro pitidos. El indicador de temperatura seguirá iluminado para recordarle que la unidad todavía está encendida. Si el indicador de temperatura sigue siendo intermitente, todavía no se ha alcanzado la temperatura deseada. Cuando alcance la temperatura seleccionada, volverá a sonar un pitido 4 veces y el indicador de temperatura dejará de destellar.
 3. Use una agarradera para levantar la tapa con cuidado.
 4. Deslice la bandeja colectora de grasa debajo de la parte delantera de la unidad.
 5. Coloque con cuidado los ingredientes que desee cocinar en la placa acanalada inferior.
 6. Cierre la tapa y pulse el botón **MODE** (modo) para volver a la modalidad de tiempo. Al seleccionar el tiempo, podrá cocinar durante un tiempo determinado, hasta 20 minutos, con incrementos de 1 minuto. Pulse el botón **UP** (subir) para incrementar el tiempo de cocción. Pulse el botón **DOWN** (bajar) para disminuir el tiempo de cocción.
 7. Deje que la comida se cocine el tiempo seleccionado. **No desatienda el artefacto mientras esté usándolo.** Los minutos seleccionados en el reloj irán disminuyendo durante la cocción. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, la unidad emitirá cuatro pitidos. **Recordatorio: La unidad seguirá calentando hasta que se apague.** **Nota:** La parrilla se apagará automáticamente una hora después de haberla encendido. Para seguir cocinando, presione el botón de encendido/apagado (**On/Off**) y vuelva a seleccionar la temperatura y tiempo de cocción.
 8. Cuando termine la cocción, pulse el botón **ON/OFF** (encendido/apagado) para apagar la unidad. Aparecerá “---” en el indicador. Desconecte el enchufe del tomacorriente.
- PRECAUCIÓN: Para evitar chispas en el tomacorriente, antes de desenchufar, cerciórese de que la unidad esté apagada (en el indicador aparecerá ---).**
9. Use una agarradera para levantar la tapa con cuidado.
 10. Retire la comida con la espátula de plástico provista. Siempre use utensilios de plástico o de madera para no rayar la superficie antiadherente. Nunca use pinzas de metal, tenedores o cuchillos ya que podría dañar la capa protectora de las placas acanaladas.
 11. Una vez fría, puede retirar y vaciar la bandeja colectora. **Asegúrese de que el líquido se ha enfriado antes de retirar la bandeja colectora.**

Uso del calentador para panecillos

El Modelo viene con un calentador para panecillos. Se lo puede utilizar para calentar diferentes tipos de panes (panecillos para hamburguesas, bollos para el desayuno, bollos dulces, tortillas mexicanas, pan árabe, bollos en forma de rosquilla en rebanadas y pequeños "croissants" o medialunas.). Por ejemplo, si va a servir hamburguesas, puede colocar el pan dentro del calentador para panecillos mientras se cocina la carne. **RECUPERDE: Se debe usar el calentador para panecillos únicamente para calentar panes. No es para cocinar ni para asar comidas.** Tampoco debe utilizarse para descongelar. El calentador de panecillos no tiene capacidad para panes muy grandes. Si el pan es demasiado grueso, tendrá que cortarlo en dos para que quepa.

1. Tapa del calentador para panecillos
(Número de pieza 22675C)
2. Cierre de la tapa
(Número de pieza 22676C)



Cómo usar el calentador para panecillos:

1. Levante el cierre de la tapa (donde dice "LIFT TO OPEN" (levante para abrir)).
2. Coloque el pan en el calentador para panecillos.
3. Una vez que haya colocado el pan, levante el cierre, baje la tapa y enganche el cierre. **NUNCA FUERCE LA TAPA PARA CERRARLA. Para cerrar la tapa, apriete suavemente.**
4. Para calentar bien el pan, déjelo en el calentador de 2 a 3 minutos. Le tomará más tiempo calentar aquellos panes que hayan estado en el refrigerador.

PRECAUCIÓN: El calentador para panecillos utiliza el mismo interruptor que la parrilla. Si desea calentar pan, pero no desea cocinar en la parrilla, recuerde que la parrilla estará encendida y muy caliente.

ADVERTENCIA: No utilice el calentador para panecillos para mantener la comida caliente (como carnes, verduras, papas, etc.).

EL CALENTADOR PARA PANECILLOS ES PARA PANES ÚNICAMENTE.

NOTA: La tapa del calentador para panecillos está diseñada especialmente para facilitar el uso. La tapa es desmontable y la puede quitar para limpiar. Para sacar la tapa, levántela en un ángulo de 50 grados, haciéndolo en las conexiones con bisagras. Revierta el procedimiento para volver a ensamblarla.

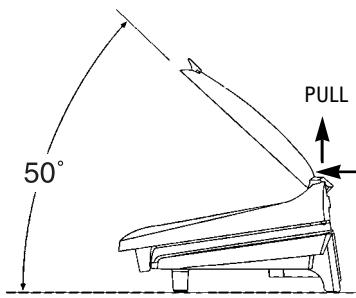


Tabla de tiempos de cocción sugeridos

Se tendrán en cuenta los siguientes tiempos de cocción sólo como guías de referencia. El tiempo de cocción dependerá del corte o el espesor de la carne que se cocine. Use un termómetro para alimentos para verificar que la comida esté realmente cocida. Si el alimento necesita mayor tiempo de cocción, vuelve a programar el reloj y controle periódicamente para evitar cocinarlo demasiado.

Recomendamos programar la parrilla a 300° F cada vez que cocine los siguientes alimentos:

	Jugoso: 145° F*	A punto: 160°F*	Bien cocido: 170°F*
Filete de salmón de 1 pulgada de espesor y de 4 onzas.	7-8 min.	9-10 min.	
Bistec de salmón de 1 pulgada de espesor y de 10 onzas.	8-9 min.	11-12 min.	
Pez espada de 1 pulgada de espesor y de 6 onzas.	8-9 min.	10-11 min.	
Bistec de atún de 1 pulgada de espesor y de 6 onzas.	6-7 min.	8-9 min.	
Pescado blanco de 1/2 pulgada de espesor y de 6 onzas.	2-3 min.	4-5 min.	
Hamburguesa de pavo de 3/4 pulgada de espesor y de 4 onzas.			8-10 min.
Hamburguesa de pavo de 1 pulgada de espesor y de 8 onzas.			11-13 min.
Hamburguesas de pavo congeladas de 3/4 pulgada de espesor y de 4 onzas.			11-13 min.
Hamburguesas de pavo congeladas de 1 pulgada de espesor y de 8 onzas.			14-16 min.
Vieiras u ostiones de 1 pulgada de espesor y de 1 onza.	3-4 min.	4-5 min.	
Camarones partidos por la mitad y medianos de 1/2 libra.		4 min.	

Recomendamos programar la parrilla a 350° F cada vez que cocine los siguientes alimentos:

Chuletas de cerdo, corte del medio, de 1/2 pulgada de espesor y de 6 onzas.	8-9 min.	10-11 min.
Lomo de cerdo de 1/2 pulgada de espesor y de 2 onzas.	3 min.	5-6 min.
Hamburguesa de 3/4 pulgada de espesor y de 4 onzas.	7-8 min.	9-10 min.
Hamburguesa de 1 pulgada de espesor y de 8 onzas.	9-10 min.	11-12 min.
Hamburguesa congelada de 3/4 pulgada de espesor y de 4 onzas.	9-10 min.	11-12 min.
Hamburguesa congelada de 1 pulgada de espesor y de 8 onzas.	15-16 min.	17-18 min.
Pechuga de pollo (deshuesada, sin piel) de 1 1/2 pulgadas de espesor y de 6-8 onzas.		9-10 min.
Pechuga de pollo congelada (deshuesada, sin piel) de 1 1/2 pulgadas de espesor y de 6-8 onzas.		12-13 min.
Salchicha	4-5 min.	5-6 min.
Salchicha para desayuno (tajadas de 1/2 pulgada)	4-5 min.	5-6 min.
Bratwurst	5-6 min.	6-7 min.
Hot Dogs		5-6 min.
Jamón de 3/4 pulgada de espesor y de 4 onzas.	4-5 min.	5-6 min.

Recomendamos programar la parrilla a 400° F cada vez que cocine los siguientes alimentos:

Carne de res para fajitas (tiritas de 1/2 pulgada)	1-2 min.	2-2½ min.	2½-3min.
Chuleta de res de 3/4 pulgada de espesor y de 12 onzas.	3-4 min.	4-5 min.	5-6 min.
Chuleta de res congelada 3/4 pulgada de espesor y de 16 onzas.	8-9 min.	11-12 min.	13-14 min.
Bistec NY/KC de 3/4 pulgada de espesor y de 8 onzas.	7-8 min.	8-9 min.	9-10 min.
Bistec NY/KC congelado de 3/4 pulgada de espesor y de 8 onzas.	7-8 min.	8-9 min.	9-10 min.
Bistec de res de 3/4 pulgada de espesor y de 12 onzas.	5-6 min.	6½-7½ min.	8-9 min.
Bistec de res congelado de 3/4 pulgada de espesor y de 10 onzas.	9-10½ min.	10-11½ min.	11-12½ min.
Cebollas y pimientos (pinte con aceite de oliva)		7-8 min.	9-10 min.

RECUERDE: El Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA) recomienda cocinar la carne de res y de cordero hasta alcanzar una temperatura interna de 145°F. La carne de cerdo debe cocinarse hasta alcanzar una temperatura interna de 160°F y los productos derivados de las aves, hasta una temperatura interna de 170°F – 180°F para eliminar cualquier riesgo de bacterias. Cuando se vuelve a calentar productos derivados de la carne o de las aves, también deben cocinarse hasta alcanzar una temperatura interna de 165°F.

* Temperatura Interna de la Comida

Instrucciones para el mantenimiento

PRECAUCIÓN. Para evitar quemaduras, deje que la parrilla se enfrie por completo antes de limpiarla.

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

PRECAUCIÓN: Para evitar chispas en el tomacorriente, antes de desenchufar, cerciórese de que la unidad esté apagada (en el indicador aparecerá - - -).

2. **Limpieza del interior:** Coloque la bandeja colectora debajo de la parte delantera de la parrilla. Utilice la espátula diseñada especialmente para quitar cualquier exceso de grasa o de comida. Los restos caerán sobre la bandeja colectora. Limpie las placas con la esponja George Foreman diseñada especialmente para parrillas.
3. Vacíe la bandeja colectora y lave con agua jabonosa tibia. Para quitar las placas acanaladas tire de la manija para soltar las placas. Lave con agua jabonosa tibia y seque bien. Vuelva a instalar las placas acanaladas. Cerciórese de que estén bien colocadas. Las placas acanaladas se pueden lavar en el lavaplatos. Después de lavar las placas acanaladas en el lavaplatos, límpie el lado no revestido con una toalla seca para evitar la descoloración. El detergente para lavaplatos podría oxidar el lado no revestido de la placa de cocción. Ello no es perjudicial ni dañino y puede limpiarse bien con una toalla mojada.
4. **Residuos difíciles de limpiar:** Para limpiar las placas, use el lado para restregar de la esponja para la parrilla.
5. **Limpieza del exterior:** Limpie con una esponja humedecida en agua tibia y seque con un trapo suave y seco.
Para limpiar la superficie del calentador para panecillos, utilice un trapo o esponja limpia y húmeda. No utilice limpiadores ásperos o abrasivos.
6. No use lana de acero, esponjillas para fregar o limpiadores abrasivos en ninguna parte de la parrilla.
7. **NO LA SUMERJA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
8. Un electricista competente tendrá que realizar todo aquello que requiera desarmar la parrilla, con la excepción de la limpieza antes mencionada.
9. Sujete la tapa superior con la mano mientras limpие la parrilla para evitar cualquier accidente y lesión al cerrarse.

Preguntas más comunes

Pregunta	Respuesta
1. ¿Puedo cocinar comida congelada en la parrilla de George Foreman?	Es preferible que la comida esté descongelada antes de colocarla en la parrilla de George Foreman. Asegúrese de haber precalentado la Parrilla, lea las instrucciones de precalentamiento antes de colocar la comida en la placa de cocción.
2. ¿Puedo cocinar carne en brochetas en la parrilla de George Foreman?	Sí. Para proteger la superficie antiadherente use pinchos de madera. Le recomendamos dejar en agua los pinchos para brochetas durante alrededor de 20 minutos. Ello evitará que los pinchos se quemen.
3. Después de cocinar con ajo, ¿cómo puedo quitar el olor a ajo de la superficie de la parrilla de George Foreman?	Después de limpiar la parrilla de George Foreman, según lo que indican las Instrucciones para el Mantenimiento, haga una pasta con bicarbonato de soda y agua y desparrámela por la superficie de la parrilla. Déjela durante unos pocos minutos y luego límpie bien con una esponja o paño húmedo.
4. ¿Puedo cocinar salchichas o perros calientes en la parrilla de George Foreman?	Precaliente la parrilla durante 5 minutos. Coloque las salchichas a lo largo de la parrilla. Cierre la tapa y cocine 2-1/2 minutos o hasta que se hayan dorado lo suficiente.
5. ¿Se puede preparar tortitas de papas y cebollas en la parrilla de George Foreman?	Sí, se puede preparar las tortitas de papas y cebollas congeladas despues de precalentar la parrilla durante 5 minutos. Coloque las tortitas de papas y cebollas en la parrilla, cierre la tapa y cocine la mitad del tiempo que sugiere la etiqueta del producto para cocción al horno.
6. ¿Alguna otra sugerencia para cocinar en la parrilla?	Los pimientos frescos se pueden asar a la parrilla 2 o 3 minutos para después pelarlos. Los sandwiches de queso derretido también se pueden cocinar en la parrilla de George Foreman.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Alcance de la garantía: Se garantiza que este producto carecerá de defectos en los materiales o la mano de obra durante el periodo de un (1) año a partir de la fecha original de compra. Se extiende la garantía de este producto solamente al consumidor comprador original del mismo y no es transferible. Durante el período de un (1) año de la garantía, a partir de la fecha de compra original, nuestro Centro de Reparaciones (1) reparará el producto ó (2) lo cambiará por un modelo reacondicionado comparable, quedando la decisión a su entero criterio. Estos recursos son los únicos que tiene el comprador en virtud de esta garantía.

Servicio de garantía: Para obtener el servicio de garantía, deberá llamar a nuestro número especial para dicho tipo de servicio, 1-800-233-9054, para obtener instrucciones sobre cómo enviar el producto, ya sea en su envoltorio original o con un empaque que le brinde el mismo grado de protección, al Centro de Reparaciones que se indica a continuación. Deberá adjuntar una copia del recibo de compra o alguna otra constancia de compra que demuestre que reúne las condiciones para la cobertura por garantía.

Para devolver el producto, envíelo a: **Para comunicarse con nosotros**, sírvase escribir, llamar o envíenos un mensaje por correo electrónico a:

ATTN: Repair Center
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552 USA

Consumer Relations Department
PO Box 7366
Columbia MO 65205-7366 USA
1-800-233-9054
E-mail: consumer_relations@toastmaster.com

Qué no cubre la garantía: Esta garantía no cubre aquellos daños que sean el resultado de uso irrazonable, accidente, uso comercial, mantenimiento inadecuado o cualquier otro daño ocasionado por algún otro motivo que no sean defectos en el material o la mano de obra durante el uso normal del producto por parte del consumidor. Esta garantía no tiene validez si se ha modificado el número de serie o si se lo ha quitado del producto. Esta garantía es válida únicamente en los Estados Unidos y Canadá.

LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS: NO SE ASUMIRÁ RESPONSABILIDAD ALGUNA POR DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS O DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA O CONDICIÓN EXPRESA O IMPLÍCITA DE ESTE PRODUCTO.

DURACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS: SALVO EN LA MEDIDA DE LO PROHIBIDO POR LA LEY APPLICABLE, TODAS LAS GARANTÍAS Y CONDICIONES IMPLÍCITAS, INCLUSO, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS Y CONDICIONES IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD Y APTITUD PARA UN DETERMINADO PROPÓSITO O USO DE ESTE PRODUCTO ESTÁN LIMITADAS EN SU DURACIÓN A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños indirectos, especiales o derivados, o permiten limitaciones para la duración de las garantías implícitas, por lo tanto es probable que las limitaciones o exclusiones antes mencionadas no correspondan en su caso. Esta garantía le proporciona derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos en virtud de las leyes de su jurisdicción.

Para obtener más información sobre nuestros productos, visite nuestro sitio web:
www.maxim-toastmaster.com.

"© 2005 Salton, Inc.
Reservados todos los derechos."

Número del parte 61700
Impreso en China
ESF