

MANUAL DEL USUARIO

Modelo No. GFG185

# GEORGE FOREMAN®

LEAN  
MEAN  
FAT REDUCING  
GRILLING  
MACHINE!

*George Foreman*



## PLANCHA DE 17 PULGADAS

# 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 protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cordón, enchufe o detector para el control de la temperatura 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 enfríe 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 enfríe antes de quitar y vaciar la bandeja colectora.
12. Siempre conecte primero el detector para el control de la temperatura al electrodoméstico antes de enchufarlo al tomacorriente. Para desconectar, coloque el detector para el control de la temperatura en “OFF” (apagado), y luego quite el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice este artefacto electrodoméstico para ninguna otra aplicación que no sea para la cual fue destinada.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

*PRECAUCIÓN: El detector para el control de temperatura está fabricado para que rinda resultados precisos. Tenga cuidado y no lo deje caer, no lo golpee o pegue contra superficies duras. Nunca debe tirar del cordón del detector. Cuando lo use, sujete el cuerpo del detector para el control de la temperatura y no su cordón.*

## 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.

Utilice únicamente el detector para el control de la temperatura (Número de pieza 22427) que se proporciona con este producto. Cualquier otro detector para el control de la temperatura puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.

## Energía eléctrica

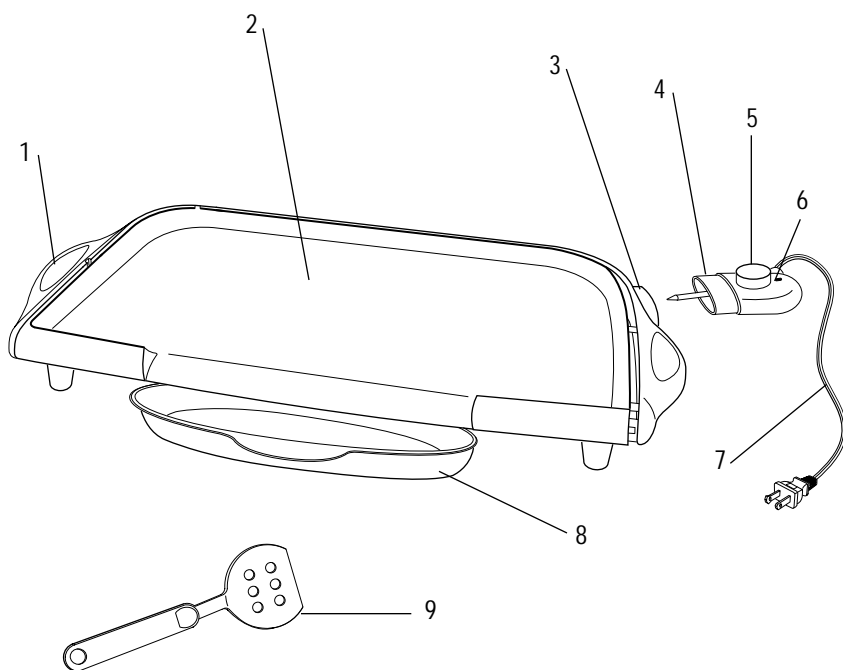
Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos electrodomésticos, es probable que el artefacto no funcione bien. Deberá funcionar en un circuito eléctrico por separado.

## 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 plancha GFG185



1. Manija fría al tacto
2. Placa acanalada
3. Receptáculo para el detector
4. Detector para el control de temperatura (Número de pieza 22427)
5. Perilla para el control de temperatura
6. Luz indicadora de energía
7. Cordón eléctrico
8. Bandeja colectora con manija, negra, (Número de pieza 22794)
9. Espátula de plástico (Número de pieza 20493)

# Facciones/Características

Superficies antiadherente – Cubre la superficie para cocinar de la plancha para reducir cocinar con grasas, y limpiado fácil.

Amplia superficie de 17" para cocinar – Superficie amplia, suave, antiadherente con conducción de temperaturas uniformes para cocinar cosas como crepes (pancakes), freír papas (hash browns) huevos, sándwiches de queso, vegetales etc. Su diseño único permite que las grasas estilen dentro de la bandeja colectora para cocinar sano y sin grasas.

Ajustes de calor – Los ajustes variables de calor proveen un control perfecto en una multitud de tareas de cocinar.

Bandeja de colección removible – Colecta las grasas y jugos durante el cocinar. Es resistente al lavaplatos. (En el estante superior)

Tope posterior – El tope posterior permite el retirado fácil de las comidas.

## Consejos y Pistas para Cocinar

- Utilice cortes de carne blandos.
- Adobar cortes más duros de la carne para ablandarlos antes de cocinarlos.
- Para evitar secar la carne y pescados, no perfora con un utensilio.
- Mejores resultados serán alcanzados cuando se cocinan los cortes de carne sin hueso, pollo y de pescados.
- Cortar el borde de la carne en varios lugares para prevenir el encresparse de la carne.
- Cuando cocine pescado o pechugas de pollo doble las partes mas delgadas por de bajo para evitar sobre cocinarlas.
- Si cocina más de un artículo, seleccione los alimentos del mismo espesor esto promoverá un terminado y aspecto consistente.
- Al cocinar porciones pequeñas, cerciórese que la carne está centrada en la plancha. Al cocinar porciones más grandes, distribuya uniformemente y permita un espacio de una pulgada entre los alimentos para promover que se cocinen uniformemente.
- Algunos alimentos tales como huevos y crepes (pancakes) se cocinan mejor si la superficie antiadherente se condiciona con el un poco de aceite vegetal antes de precalentarse. Si es necesario limpie el exceso se aceite con una toalla de papel.
- Ajuste el calor gradualmente y solo cuando sea necesario. Cocinar comidas a altas temperaturas puede causar que se sequen.
- Si la comida no esta completamente cocinada cuando la saque de la plancha, simplemente regrésela al plancha y cocine por tiempo adicional.

# Uso De La Lean Mean Fat Reducing Plancha Machine de George Foreman

1. Antes de usar este artefacto por primera vez, limpie la plancha como lo dice en las instrucciones de manual de usuario.
2. Ponga la bandeja colectora en frente de la con la manija apuntando hacia fuera.
3. Para precalentar: Gire la plancha del control de temperatura a la posición apagado (OFF). Enchufe el detector de temperaturas en receptáculo. Enchufelo a un tomacorrientes de 120 V AC. El control de temperaturas permite cocinar con ajuste específicos de 250° hasta 450°. Alineé la temperatura seleccionada con la luz de indicadora de energía. Cuando la plancha esta calentando la luz de energía permanecerá encendida hasta que alcanza la temperatura deseada, y se prende y apaga como sea necesario para mantener la temperatura seleccionada.
4. Permita que la plancha se caliente excepto cuando no se indica en la tabla de cocción. El tiempo de precalentar varea dependiendo de en el calor seleccionado entre mas alta la temperatura mas se tarda para calentarse.
5. Ponga cuidadosamente los artículos a cocinado en la plancha.
6. Permita que los alimentos cocinen, dando vuelta a medio tiempo de cocción si necesitado. *¡No deje el artefacto desatendido durante su uso!*
7. Cuando termine de cocinar, gire la perilla del control de la temperatura a la posición apagado (OFF). Desenchufe el cordón del toma corriente de la pared.
8. 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.
9. Permita que el artefacto se enfríe completamente una vez fría, puede retirar y vaciar la bandeja colectora. Asegúrese de que el líquido se ha enfriado antes de retirar la bandeja colectora.

# Instrucciones para el mantenimiento

Este artefacto requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente hacerlo por su cuenta. Un electricista competente tendrá que realizar todo aquello que requiera desarmar la parrilla, con la excepción de la limpieza antes mencionada.

*ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no se usa y antes de limpiarla. No sumerja el cordón, enchufe o el detector para el control de la temperatura en agua ni en ningún otro líquido.*

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

1. Antes de limpiar de vuelta a la perilla del control de temperatura la posición OFF y desenchufe del tomacorriente, y permita que la unidad y todas las partes de la plancha se enfríen completamente quite el detector de temperatura y límpielo con una toalla mojada y séquelo completamente. No sumerja el cordón el enchufe o el detector para el control de temperatura en agua o ningún otro líquido.
2. Ponga la bandeja colectora en frente de la plancha con la manija apuntando hacia fuera. Usando una espátula de plástico raspe el exceso de grasa y partículas de comida.
3. Vacíe la bandeja colectora.
4. Lave la plancha, la bandeja colectora y la espátula en agua tibia y jabón enjuague y seque completamente.

*ADVERTENCIA: El detector del control de temperaturas y el enchufe debe de estar completamente seco antes de usarse. La bandeja colectora y la espátula el estante superior del lavaplatos. No lave la plancha en el lavaplatos.*

5. *Acumulación Dura:* Si es necesario use una fibra no metálica para limpiar la plancha. No usa fibras de acero o fibras para raspara tallar o limpiadores abrasivos en ninguna parte del artefacto.

## Almacenaje

Desenchufe la unidad y permita que se enfríe, limpie antes de almacenar, almacene en la caja en un lugar limpio y seco. Nunca almacene la plancha cuando esta caliente o todavía esta enchufada. Nunca envuelva el cordón muy firme en el artefacto esto puede causar que el cordón se debilite y se rompa.



# Tabla de tiempos de cocción

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.

Alimento	Temperatura (Precaliente)	Tiempo (Minutos)	Direcciones
Tocino	325° F	8-16 min.	NO PRECALIENTE. Dar vuelta seguido.
Huevos	350° F	2-4 min.	Dar vuelta a medio tiempo de cocción.
Bistec de Pescado, tajadas de 1" pulgada de espeso	400° F	10-16 min.	Dar vuelta a medio tiempo de cocción.
Pan tostada ala Francesa	350° F	6-12 min.	Dar vuelta a medio tiempo de cocción.
Hamburguesa	350° F	6-18 min.	Dar vuelta a medio tiempo de cocción.
Jamón para desayuno	350° F	15-20 min.	Dar vuelta a medio tiempo de cocción.
Crepes (Pancakes)	375° F	3-6 min.	Poner mantequilla en la parilla, dar la vuelta cuando aparecen burbujas alrededor.
Cheluta de cerdo, tajadas de 1/2" pulgada de espeso	350° F	6-10 min.	Dorar los dos lados y reduzca la temperatura a 325° dar vuelta a medio tiempo de cocción.
Sándwiches	350° F	5-8 min.	Untar mantequilla en las afueras y dorar en ambos lados.
Salchicha	325° F	15-20 min.	NO PRECALIENTE. Dar vuelta seguido.
Bistec, tajadas de 3/4" de pulgada de espeso	400° F medio crudo	6-11 min.	Dar vuelta a medio tiempo de cocción.
	400° F punto medio	9-16 min.	Dar vuelta a medio tiempo de cocción.
	400° F Bien cocido	15-22 min.	Dar vuelta a medio tiempo de cocción.

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.

# Recetas

## Fácil y Rápido Filete de Cerdo

8	Filetes de cerdo de 1/2 pulgadas de espeso
1/4 taza	Salsa de soya baja en sodio (soy sauce)
1/2 Cda.	Jengibre molido (ginger)
1	Diente de ajo cortado en torsos pequeños
1/4 Cdita	Pimienta negra

1. Precaliente la plancha por 10 minutos a 350 grados.
2. Remueva toda la grasa visible de las chuletas de cerdo.
3. Combine la salsa de soya, jengibre, ajo y pimienta en una cacerola de cristal.
4. Sumerja los filetes de cerdo en la salsa de jengibre y soya. pongalas en la parrilla caliente.
5. Cocine por 3-4 minutos. Déle vuelta y continúe cocinando por 3-4 Minutos mas o hasta que este cocinado a su preferencia.

Sirve 4-8

## El Clásico Ruben

12 rebanadas	Pan de Centeno
3/4 libras	Corned beef estilo deli, de corte fino
1 1/2 Tazas	Colé en lata (sauerkraut), enjuagado y seco
6 rebanadas	Queso suizo
1/3 Taza	Mantequilla suave
1/2 Taza	Aderezo thousand island
1/4 Taza	Catsup
Sal y pimienta al gusto	

1. Precaliente la plancha por 10 minutos a 350 grados.
2. Unte mantequilla en cada rebanada de pan en lado solamente.
3. Sazone el colé con sal pimienta y mezcle el catsup con el aderezo.
4. Unte el aderezo al pan en el lado que no tiene mantequilla, ponga el pan en la parrilla con el lado con mantequilla hacia abajo.
5. Ponga el corned beef, el cole, y queso arriba de las rebanadas de pan.
6. Ponga otra rebanada de pan por encima del sándwich con el la mantequilla hacia arriba.
7. Cocine por 4-5 minutos o hasta que este café dorado. Déle la vuelta al sándwich y cocine hasta que este café dorado.

Sirve 8

## Molletes Ingleses con Tocino Canadiense, Huevos y Queso

2	Panecillos ingleses
4 rebanadas	Tocino Canadiense de 3 pulgadas de diámetro
1/3 taza	Egg Beaters® (Huevos)
4 rebanadas	Queso Cheddar fuerte (sharp)
	Mantequilla suave
	Sal y pimienta

1. Precaliente la plancha por 10 minutos a 350 grados.
2. Unte mantequilla en el lado cortado de los molletes ingleses, y colóquelos en la plancha con el lado con la mantequilla hacia abajo.
3. Añada las rebanadas de tocino canadiense.
4. Añada 1/2 cuchara de mantequilla a la plancha y agregue los Egg Beaters® encima de la mantequilla, agregue sal y pimienta al gusto.
5. De vuelta al tocino y coloque el queso encima.
6. De vuelta a los Egg Beaters® una vez que estén fijos.
7. Cuando los huevos estén cocinados y el queso esta suave de vuelta a los molletes y póngales el tocino con el queso hacia abajo y luego los huevos.

Sirve 2-4

## 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 periodo 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](mailto: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 APLICABLE, TODAS LAS GARANTÍAS Y CONDICIONES IMPLÍCITAS, INCLUSO, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS Y CONDICIONES IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZABILIDAD 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](http://www.maxim-toastmaster.com).

"© 2006 Salton, Inc.  
Reservados todos los derechos."

Número del parte XXXXX  
Impreso en China