

## PARA COMENZAR

- Retire todo el material de envoltura y cualquier calcomanía del producto.
- Retire y guarde el material de lectura.
- Por favor vaya a [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) para registrar su garantía.
- Lave las placas con agua caliente jabonada y séquelas bien.

**Nota:** Aunque las placas son lavables en máquinas lavaplatos, le recomendamos fregarlas a mano para que conserven su apariencia. Al lavarlas en el lavaplatos se le forma una capa turbia al metal que no afecta el rendimiento del electrodoméstico, pero no luce atractivo.

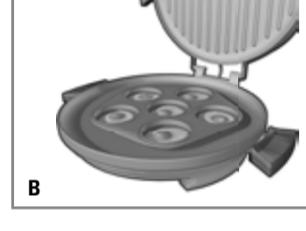
## CONSEJOS AL USAR SU PLACA PARA MINI-HAMBURGUESAS

La placa para mini-hamburguesas se puede usar para hacer hamburguesas o huevos y salchichas para sándwiches de desayuno.

**Cómo hacer mini-hamburguesas o salchichas de desayuno:** Adjunte ambas placas a la parrilla; coloque la placa para mini-hamburguesas encima de la placa inferior de la parrilla. Cuando use ambas placas inferiores, use la barra angular ajustable para levantar la parte de atrás de su parrilla 360 Grill™ de forma que la grasa y el aceite se escurran lejos de la comida (**A**).

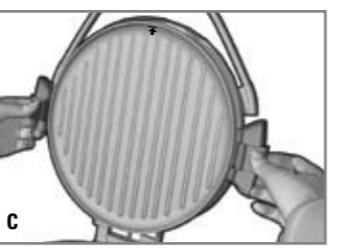


**Cómo hacer huevos:** Adjunte la placa superior de la parrilla y la bandeja de hornear; coloque la placa para mini-hamburguesas dentro de la bandeja de hornear (**B**). Usted también puede usar la placa inferior para hacer huevos, pero no le saldrán totalmente planos.



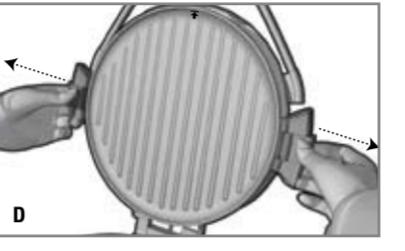
## PARA SUJETAR LA PLACA SUPERIOR

**Nota:** La placa superior es la que tiene la flecha. Para instalarla correctamente, asegúrese de que la flecha apunte hacia arriba (**C**).



1. Con ambas manos sostenga una de las placas y use los pulgares para halar las asas de liberación.

2. Recueste la placa contra el cuerpo principal de la parrilla y suelte las asas, asegurándose de que los cierres a cada lado encajen en las aperturas a cada lado de la parrilla (**D**).



3. Si aún tiene problemas encajando ambos lados a la vez, puede colocar uno primero y luego el otro.

4. Una vez que ambos cierres estén en su sitio, la placa debe estar segura.

**Nota:** Si aun continúa teniendo problemas para colocar o retirar las placas de su parrilla, por favor llame gratis al 1-800-231-9786 y uno de nuestros representantes de servicio al cliente le asistirá con gusto.

## PARA SUJETAR LA PLACA INFERIOR

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

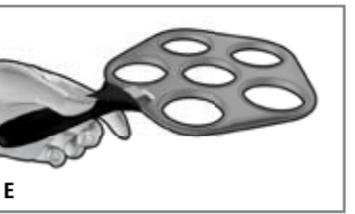
2. Recueste la placa contra el cuerpo principal de la parrilla, asegurándose de que los cierres a cada lado encajen en las aperturas a cada lado de la parrilla.

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

## CÓMO INSERTAR LA PLACA PARA MINI-HAMBURGUESAS

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

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



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

## USO DE SU PLACA PARA MINI-HAMBURGUESAS

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



2. Ajuste la temperatura a Mediana Alta (Medium High) y permita que la parrilla se precaliente al menos por 5 minutos. La luz verde se prenderá una vez que la parrilla alcance la temperatura preajustada.

3. Con una agarradera, cuidadosamente abra la parrilla precalentada.

4. Cuidadosamente coloque las hamburguesas o vierta los huevos dentro de cada incisión en la placa para mini-hamburguesas (hasta 6) sobre la parrilla precalentada. Para hacer hamburguesas, utilice 2½ onzas de carne; para hacer salchichas, use 1½ onzas por cada una; para hacer huevos, utilice huevos medianos o grandes.

5. Cierre la tapa.

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

6. Permite que los alimentos se cocinen durante el tiempo deseado – aproximadamente 3 minutos para todos los piezas (mini-hamburguesas, salchichas y huevos).

7. Utilizando una agarradera, abra la tapa cuidadosamente.

8. Retire los alimentos cocinados con la espátula plástica incluida o con una espátula de nylon resistente al calor.

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

9. Desenchufe la parrilla para apagarla.

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

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

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

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

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

## Recetas

### MINI-HAMBURGUESAS DE CARNE RÁPIDAS Y FÁCILES

12 oz. de carne molida, baja en grasa

½ cdta. de sal

¼ cdta. de pimienta negra

6 hojas pequeñas de lechuga verde

6 panecillos, a la mitad

Ketchup

Coloque las placas sobre la parrilla George Foreman®; coloque la placa para mini-hamburguesas sobre la placa inferior como se instruye anteriormente. Use la barra angular ajustable y coloque la bandeja de goteo debajo de la parte delantera de la parrilla. Cierre la parrilla y precaliéntela alrededor de 8 minutos a temperatura Alta (High). (La luz verde se prenderá para notificarle que la parrilla está lista.)

Divida la carne molida en 6 porciones iguales. Aplaste cada una ligeramente para formar una hamburguesa de ½ pulgada de grosor.

Sazónelas con sal y pimienta. Coloque las hamburguesas sobre la parrilla en cada uno de las incisiones de la placa. Cierre la tapa y cocine las hamburguesas por 3 minutos, o hasta que alcancen el término deseado.

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

Rinde 3 porciones como aperitivo.  
Rinde 3 porciones como desayuno.

### MINI-HAMBURGUESAS DE CARNE Y QUESO AZUL

¼ taza de queso azul en trozos

2 cdas. de cebollinos en trocitos pequeños

½ cdta. sal

¼ cdta. pimienta negra fresca

½ cdta. aceite de oliva extra virgen

12 oz. carne molida, baja en grasa

6 hojas pequeñas de lechuga verde

6 panecillos a la mitad

Coloque las placas sobre la parrilla George Foreman®; coloque la placa para mini-hamburguesas sobre la placa inferior. Use la barra angular ajustable y coloque la bandeja de goteo debajo de la parte delantera de la parrilla. Cierre la parrilla y precaliéntela alrededor de 8 minutos a temperatura Alta (High). (La luz verde se prenderá para notificarle que la parrilla está lista.)

En un recipiente grande, combine el queso, el cebollino, la sal, pimienta y aceite. Añada la carne molida y mezcle; no mezcle demasiado los ingredientes.

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

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

Rinde 3 porciones como aperitivo.

### SÁNDWICH DE DESAYUNO GEORGE FOREMAN®

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

6 huevos medianos o grandes

sal

pimienta

6 panecillos ingleses, a la mitad y tostados

Coloque las placas sobre la parrilla George Foreman®; coloque la placa para mini-hamburguesas sobre la placa inferior. Use la barra angular ajustable y coloque la bandeja de goteo debajo de la parte delantera de la parrilla. Cierre la parrilla y precaliéntela por alrededor de 8 minutos a temperatura Alta (High). (La luz verde se prenderá para notificarle que la parrilla está lista.)

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

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

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

Rinde 6 mini-hamburguesas de desayuno.

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

### ¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame gratis al número "800" que aparece en la cubierta de este manual. No devuelva el producto al establecimiento de compra. No envíe el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web que aparece en la cubierta de este manual.

### Dos años de garantía limitada

(Aplica solamente en Estados Unidos o Canadá)

### ¿Qué cubre la garantía?

• La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Aplica no se responsabiliza por ningún costo que excede el valor de compra del producto.

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

• Por dos años a partir de la fecha original de compra.

### ¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?

• El consumidor recibe un producto de reemplazo nuevo o restaurado de fábrica, parecido al original.

### ¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

• Consérve 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?

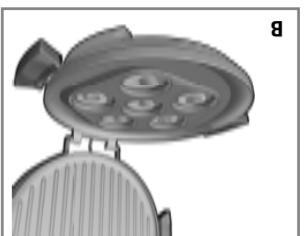
• Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

- Important:** Do not leave the appliance unattended during use.
6. Allow food to cook for desired time — approximately 3 minutes on all items (slider patties, sausages and eggs).
  7. Using a pot holder, carefully open the lid.
  8. Remove the cooked food using the plastic spatula provided or a nylon heat resistant spatula.
  9. Unplug the grill to turn the appliance off.
  10. Allow the drip tray to cool before removing it from under the grill.
  11. After use, wash plates in warm, soapy water; dry thoroughly with a paper towel.
- Caution:** Do not remove the plates while the appliance is hot. Always allow them to cool to room temperature before removing the plates.
- Note:** Be sure the liquid in the drip tray has cooled before removing it from under the grill.
- Important:** The heat continues to be ON until the appliance is unplugged.

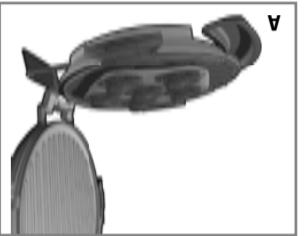


- USING YOUR SLIDER PLATE**
1. If you are using the bottom grill plate, place the drip tray under the front sloped section of the bottom grill plate on the grill (F). This is not necessary when using the bake plate for eggs (E).
  2. Set the slider plate onto the bottom plate and remove the handle.
- INSERTING THE SLIDER PLATE**
1. To attach the plate handle, slide the flat end into the indented opening in the plate (E).
  2. Set the slider plate onto the bottom plate and remove the handle.
- ATTACH THE TOP GRILL PLATE**
1. Holding a plate with both hands, use your thumbs to pull out the release handles.
  2. Set the slider plate with both hands, use both thumbs to pull out the release handles.
  3. If you are still having trouble getting both sides to latch at once, you may wish to latch on one side first, and then the other.
  4. Once both latches are in place, the plate should be secure.

- ATTACH THE BOTTOM PLATE**
1. Holding either the bottom grill plate (for sliders or sausages) or the bake pan from the handles, making sure the latches on each side fit into the frame of the grill and release the handles, use your thumbs to pull out the release handles.
  2. Set the plate against the frame of the grill and release the handles, making sure the latches on each side open into each other.
  3. If you continue to have trouble attaching or removing the plates from the grill, please call toll-free at 1-800-231-9786 and one of our customer service representatives will be happy to assist you.
- Note:** If you continue to have trouble attaching or removing the plates from the grill, please call toll-free at 1-800-231-9786 and one of our customer service representatives will be happy to assist you.



**Making eggs:** Attach the top grill plate and the bake pan; set the slider plate into the bake pan (B). You can also use the bottom grill plate for eggs, but they will not be flat.



- TIPS ON USING YOUR SLIDER PLATE**
1. Although the plates are dishwasher-safe, we recommend hand washing to preserve their appearance. In dishwashing, the metal will get a cloudy film that will not affect the performance but does not look attractive.
  2. Set the slider plate onto the bottom grill plate on each side of the grill (D).
  3. Set the slider plate onto the bottom grill plate on each side of the grill (D).
  4. Once both latches are in place, the plate should be secure.
- Making slider patties or sandwiches:** Attach both grill plates, set the slider and sausage plate can be used to make burger patties or sandwiches.
- Important:** The top grill plate is the one with the arrow. To attach the plate correctly, make sure the arrow is pointing up (C).
- GETTING STARTED**
- Remove all packing material and any stickers.
  - Remove all packing material and any stickers.
  - Please go to [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) to register your warranty.
  - Remove and save literature.
  - Please go to [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) to register your warranty.
  - Use a clothable angle bar to fit the back of your 360 Grill™ so fat and grease can drain away from the food (A).
  - Place on top of the bottom grill plate. When using the bottom grill plates, use a clothable angle bar to fit the back of your 360 Grill™ so fat and grease can drain away from the food (A).

**GEORGE FOREMAN®**  
THE LEAN MEAN FAT REDUCING GRILLING MACHINE

Please Read and Save this Use and Care Book  
Por favor lea este instructivo antes de usar el producto



**Customer Care Line:**

USA/Canada  
1-800-231-9786

**Accessories/Parts (USA / Canada)**

**Accesorios/Partes (EE.UU / Canadá)**

1-800-738-0245

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

**Model  
Modelo**

**GRP106SP**



Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China

Printed in People's Republic of China

Fabricado en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

2009/9-23-36/E/S