

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



George Foreman GGR201RCDS Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GGR201RCDS](#)



[Find Your George Foreman Grill Parts - Select From 307 Models](#)

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

GEORGE FOREMAN®

THE LEAN MEAN FAT REDUCING GRILLING MACHINE™



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

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

Models

Modelos

- GGR201RCDS
- GGR201RCDSQ

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, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. 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 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.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with this appliance.
- Use only on properly grounded outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDING PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounding plug that will not fit into a three-prong outlet. Do not attempt to modify the connection of the grounding conductor or to use an adapter. Consult a qualified electrician if you are in a non-grounded area.

TAMPER-RESISTANT SCREW

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

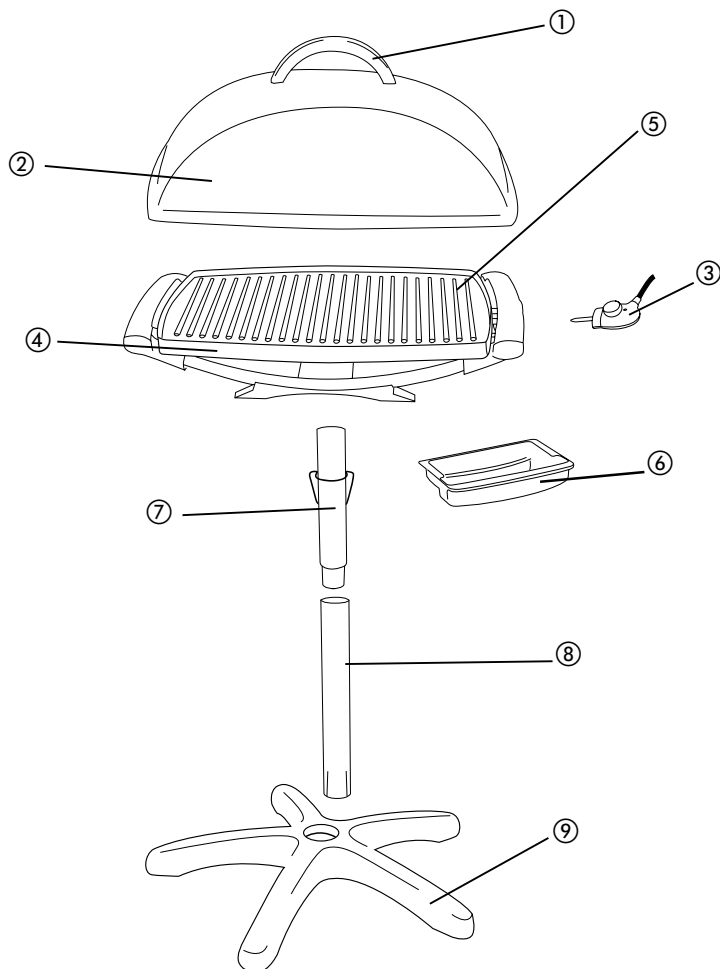
ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord is to be provided to prevent the cord from becoming entangled in or tripping over the cord.
- b) Longer extension cords are available and should be used only in their use.
- c) If an extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2) The cord should be arranged so that it is not under tension or tabletop where it can be pulled on or tripped over unintentionally.
 - 3) Outdoor extension cords should be used only on a surface marked with the suffix letter "W" for "WARNING: USE WITH OUTDOOR APPLIANCES".
 - 4) The extension cord should be kept coiled and not stretched.
 - 5) Store product indoors when not in use.
 - 6) Do not clean this product with a water hose.

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

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, service personnel or in Latin America by an authorized distributor.

Product may vary slightly from what is illustrated.



A

- † 1. Lid handle (Part # 22869)
- † 2. Lid (Part # 22865)
- † 3. Temperature control probe (Part # 22866)
- † 4. Grill base (Part # 22867)
- † 5. Grill plate (Part # 22873GP)
- † 6. Drip tray (Part # 22868)
- † 7. Upper pedestal tube (Part # 22872)
- † 8. Lower pedestal tube (Part # 22871)
- † 9. Pedestal stand (Part # 22863)

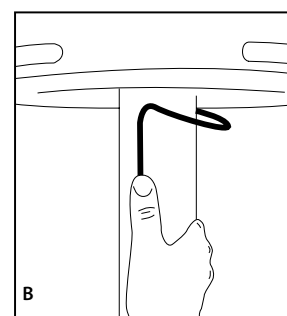
Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to Use:

This product is for household use only.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Unpack your George Foreman® grill and temperature control probe (see A).
2. Before first use wash the grill plate, drip tray and temperature control probe. Wipe with a damp cloth and dry thoroughly.
- Important: Do not immerse temperature control probe in any liquid. To clean, wipe with a damp cloth.**
3. Place the pedestal stand on a flat, level surface.
4. Insert slotted end of lower pedestal tube into the bottom of the stand; push down firmly.
5. Insert tapered end of upper pedestal tube into the top of the lower pedestal tube and screw tubes together.
6. Place grill base on top of pedestal tube. Rotate slightly so tabs on pedestal tube fit into grill base; always make sure grill base is seated properly.



7. Lift locking ring on bottom of upper pedestal tube and place in place (B).
8. Slide drip tray into the top of the upper pedestal tube.
9. Attach lid handle to the lid.
10. Place lid over the grill.

GRILLING OUTDOORS

1. Turn temperature control probe to OFF position and insert into the probe receptacle.
2. Plug into a standard electrical outlet.
3. Align desired temperature setting with the temperature control probe on the grill.
4. Allow to preheat to desired temperature. Refer to the SUGGESTED GRILLING CHARTS for more information.
5. Carefully lift lid and place food onto grill. When done, cover it, so place the lid over the grill.
6. Adjust temperature as needed. Indicate when the temperature control probe will cycle on and off as thermostat. This is normal operation.

Caution: Condensation may collect on inside of lid when cooking.

Use caution when opening lid.

7. When finished cooking, turn temperature control probe to OFF position. Indicator light will go out. Unplug and allow to cool before disassembling and cleaning. See CARE AND CLEANING.

Note: The temperature control probe may be turned to setting 1 to keep foods warm for short periods of time.

HINTS FOR GRILLING

- Use tender cuts of meat for grilling.
- Marinate tougher cuts of meat to tenderize before grilling.
- To avoid drying out meat and fish, turn only once and do not pierce.
- To turn meat and fish, use a large flat plastic or wooden spatula to support food while turning.
- For roasting, place meat or chicken to be roasted in a shallow baking pan. Do not cover pan with a lid or foil. Using oven mitts, carefully place pan on preheated grill, taking care not to scratch nonstick surface. Place lid on grill.

Note: Just resting a baking container on top of nonstick grill surface will not damage it.

- Use only plastic or wooden utensils on nonstick surface.

Caution: Grill surfaces are hot during use. Allow grill, grease tray, lid and grill base to cool completely before handling and cleaning.

USING INDOORS

To use your grill indoors, simply lift grill base off pedestal tube and place on a heat-resistant surface.

Important: Never use grill without the grill base in place.

Caution: Some countertop finishes are more affected by heat than others; make sure countertop surface can withstand temperatures of 150°F to prevent discoloration or other damage to countertop surface.

SUGGESTED COOKING CHARTS

The following are meant to be used as a guideline only. The times reflect a full grill of food. Cooking time will depend upon thickness and cut being used. Use a cooking thermometer as a test for doneness. If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

GRILLING CHART

Note: Grill food according to recommendations. Turn halfway through cooking time or more.

Tip: Boneless cuts of meat will grill more evenly on surface.

Tip: Leave lid on during cooking to decrease cooking time and keep food moist and juicy.

Tip: Let thick cuts of meat rest for 5 minutes before slicing.

Food	Temperature
Chicken breast halves	4
Fish, 1" thick	4
Hamburgers, 4 oz. ea.	4
Pork chops, 1" thick	4
Sausage, fresh (Do not preheat!)	3
Steak, 1" thick	5
Shrimp, large, 26 – 30	4

ROASTING CHART

Food	Approximate Time
Beef pot roast	2
Chicken, whole fryer	3
Ham, fresh	5
Pork roast	2
Baked potato, wrapped in foil	1 – 6

Please note: To be sure your food is fully cooked, the USDA recommends the following guidelines. Use a kitchen timer. Using a meat thermometer cook test for doneness by inserting the meat thermometer into the center of the food being cooked and make sure the thermometer is not touching the bone or grilling plate.

FOOD TO BE COOKED	MEDIUM		WELL DONE OR FULLY COOKED	
	160°F	71°C	170°F	77°C
Chicken Breast			170°F	77°C
Chicken Thigh			180°F	82°C
Beef / Lamb / Veal	160°F	71°C	170°F	77°C
Pork			160°F	71°C
Reheated cooked meats and poultry			165°F	74°C

CARE AND CLEANING

CLEANING

This product contains no user serviceable parts. For service, contact your local service personnel.

Caution: Grill surfaces are hot during use. Allow grill lid and grill base to cool completely before cleaning.

Important: DO NOT clean this product with a dishwasher.

Caution: Do not immerse the temperature control probe in any liquid.

1. Unplug and allow to cool before disassembling. Clean all parts after each use.
2. Remove temperature control probe. Wash thoroughly.

Caution: Do not immerse temperature control probe in any liquid.

3. Remove grill base from pedestal tube.
4. Wash grill plate, drip tray and lid with hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.

Important: Do not use metallic scrubbing pads or abrasive cleaners to clean any part of your grill; use non-abrasive scrubbing pads.

5. After washing grill plate, wipe uncoated surfaces with a dry cloth to prevent discoloration. Washing may cause oxidation. This is not harmful and may be wiped off.

Important: Do not wash grill plate in a dishwasher.

Caution: Temperature control probe requires to be dry before use.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Finish on grill plates is scratched or has cut marks.	Metal utensils have been used.	Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plate. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.
Grill marks on food are very light. The food looks steamed.	Grill was not fully preheated before use.	Always preheat grill at least 10 minutes before cooking any foods.
There is food buildup on grill plates.	Grill not properly cleaned after use.	Use nylon scrubbing pad and hot, soapy water to clean grill plates. Do not use steel wool scrubbing pads or abrasive cleaners to clean grill.
Grill does not turn on.	Grill is not plugged in.	Check to be sure appliance is plugged into working outlet and On/Off switch in the ON position.
My grill plate has white spots on it.	The water from cleaning has dried on the surface of the grill plates.	Dry grill plate immediately after washing.

Por favor lea este instructivo antes

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre tome las medidas básicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use guantes.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la cocina requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que presente un problema de funcionamiento en un centro de servicio autorizado para repararlo o llame gratis al número correspondiente.
- El uso de accesorios no recomendados puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue de un borde o ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de superficies ni adentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover dispositivos que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte primero el cable al tomacorriente. Para desconectar, asegure el interruptor de apagado (OFF) y después, retire el cable.
- Este aparato se debe usar únicamente con combustible.
- El combustible, tal como las briquetas, debe usarse con este aparato.
- Este aparato sólo puede ser enchufado a un tomacorriente.

CONSERVE ESTAS

Este aparato eléctrico es para

ENCHUFE DE TIERRA

Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico. Si tiene alguna duda, consulte con un electricista calificado para asegurarse de que la toma de corriente sea una de tierra.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

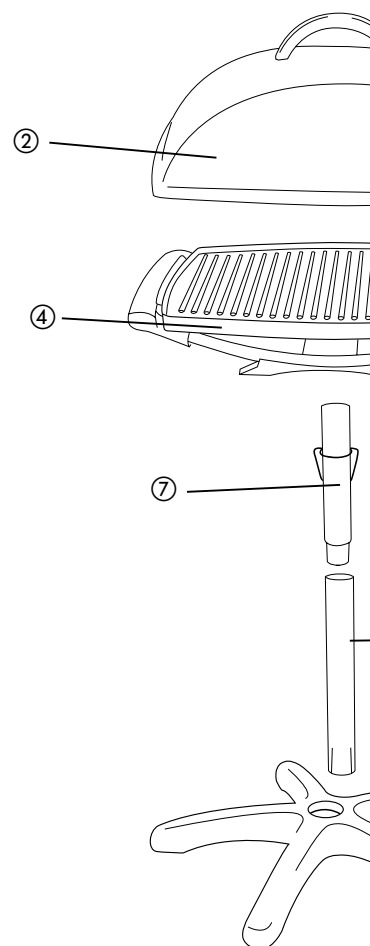
CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto debe proporcionarse con un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
- b) Se encuentran disponibles cables de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable de extensión,
 - 1) El voltaje eléctrico del cable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del voltaje del aparato, y
 - 2) El cable debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece accidentalmente.
 - 3) Para los productos de uso exterior, se debe usar cables de extensión apropiados para uso externo, y estos cables deben estar marcados con la letra "W" y deben traer etiquetas especificando que son aptos para uso con aparatos para uso exterior.
 - 4) Los cables de extensión se deben mantener secos y retirados del piso.
 - 5) Cuando los productos no estén en uso, guárdelos adentro, alejados del alcance de los niños.
 - 6) No limpie este aparato con rociadores de agua ni productos semejantes.

Si el aparato es del tipo que es conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.

Nota: Si el cordón de alimentación está dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

El producto puede variar ligeramente



A

- † 1. Manija de la tapa (Pieza N° 22869)
- † 2. Tapa (Pieza N° 22865)
- † 3. Sonda de control de temperatura (Pieza N° 22866)
- † 4. Base de la parrilla (Pieza N° 22867)
- † 5. Placa de la parrilla (Pieza N° 22873GP)
- † 6. Bandeja de recolección (Pieza N° 22868)
- † 7. Tubo superior del pedestal (Pieza N° 22871)
- † 8. Tubo inferior del pedestal (Pieza N° 22872)
- † 9. Base del pedestal (Pieza N° 22863)

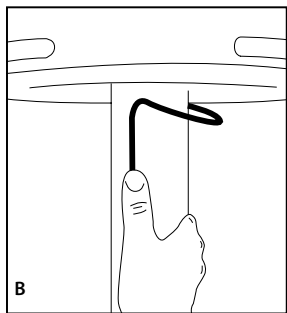
Nota: † indica piezas desmontables/reemplazables.

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

1. Desembale su parrilla George Foreman® y asegure que incluya todas sus piezas (vea A).
 2. Antes del primer uso, lave la placa de la parrilla, la bandeja de recolección y la tapa en agua jabonosa tibia. Pásele un paño húmedo y séquela bien.
- Importante: No sumerja la sonda de control de temperatura en agua ni en ningún otro líquido.**
3. Coloque la base del pedestal sobre una superficie plana y nivelada.
 4. Inserte la extremidad ranurada del tubo inferior del pedestal en el orificio en el centro de la base del pedestal y presione firmemente hacia abajo.
 5. Inserte la extremidad cónica del tubo superior del pedestal en la parte superior del tubo inferior del pedestal y atornille los tubos para unirlos.
 6. Coloque la base de la parrilla sobre el conjunto del tubo del pedestal, a través del orificio en el centro de la base de la parrilla. Gire levemente de modo que las lengüetas en el conjunto del tubo del pedestal queden alineadas con las ranuras en la base de la parrilla y la base de la parrilla quede nivelada.



7. Levante la traba de bloqueo de modo que se acople a la arandela de bloqueo ubicada debajo de la base de la parrilla y trabee firmemente en su lugar (B).
8. Deslice la bandeja de recolección a su posición correcta en la base de la parrilla, usando los rieles.
9. Conecte la manija de la tapa a la tapa desde el interior de la tapa.
10. Coloque la tapa sobre la parrilla. Su parrilla ya está lista para usar.

USO EN EXTERIORES

1. Gire la sonda de control de temperatura a la posición apagada (OFF) y sujétela bien al receptáculo de la sonda.
2. Enchúfela en un tomacorriente.
3. Haga coincidir el ajuste de temperatura deseado con la luz indicadora. Coloque la tapa en la parrilla, asegurando que quede bien sujeta.
4. Deje que la parrilla se precaliente a la temperatura deseada durante aproximadamente 10 minutos. Para mayores detalles, vea LOS CUADROS DE COCCIÓN.

5. Con cuidado, levante la tapa y coloque la parrilla. Para la mayoría de las comidas.
6. Ajuste la temperatura, según sea necesario. La temperatura se prenderá y apagará. El termostato mantiene la temperatura de funcionamiento de la parrilla.

Precaución: Puede acumularse condensación al cocinar. Tenga cuidado al abrir la tapa.

7. Al terminar de cocinar, gire la sonda de control de temperatura a la posición apagada (OFF). La luz indicadora se apagará. Deje enfriar antes de desarmarla y limpiarla. Y LIMPIEZA.

Nota: Se puede girar la sonda de control de temperatura para mantener la comida caliente por periodos cortos.

CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA

- Use cortes de carne tiernos para asar a la parrilla.
- Marine los cortes de carne más duros para ablandarlos antes de asarlos a la parrilla.
- Para evitar que la carne y el pescado se sequen, cocine a fuego medio y no los perforo.
- Para girar la carne y el pescado, use un plato o una bandeja para sujetar la comida.
- Coloque la carne o el pollo a ser asado en una bandeja profunda. Cubra la fuente con una tapa o una bandeja con agaraderas para horno, coloque la fuente en el horno precalentado, teniendo cuidado de no quemarse. Coloque la tapa sobre la parrilla.

Nota: El apoyar el recipiente de horno sobre la parrilla puede dañar la parrilla.

- Sólo use utensilios de plástico o de madera para servir la comida.

Precaución: Las superficies de la parrilla se calientan cuando está en uso. Permita que la placa de la parrilla y la base se enfríen por completo antes de tocarlas.

USO EN INTERIORES

Para usar su parrilla en interiores, simplemente retire la base de la parrilla y levante la unidad superior del tubo del pedestal y colóquela sobre una superficie plana.

Precaución: Debido a que los acabados de la parrilla se afectan por el calor que otros, asegure que la parrilla soporte temperaturas de 150°F (66°C) o más altas para evitar daños a la superficie del mostrador.

CUADROS PARA COCINAR

Los siguientes valores se deben usar como guía únicamente. Los tiempos sugeridos corresponden a la capacidad completa de la plancha. El tiempo de cocción depende del grosor y del corte utilizados. Use un termómetro de cocción para comprobar si el alimento está listo. Si el alimento necesita una cocción más prolongada, verifique periódicamente para evitar cocinarlo en exceso.

CUADRO DE COCCIÓN EN LA PARRILLA

Nota: Ase la comida de acuerdo con el tiempo recomendado o hasta el punto de cocción deseado. Gire la comida después de que haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción, o con frecuencia mayor, si fuera necesario.

Consejo: Los cortes de carne sin hueso se asan más uniformemente y no rayan la superficie antiadherente.

Consejo: Deje la tapa cerrada durante la cocción para reducir el tiempo de cocción y mantener la comida húmeda y jugosa.

Consejo: Deje reposar los cortes gruesos de carne durante 5 minutos antes de servirlos.

Comida	Temperatura	Tiempo
Mitades de pechuga de pollo	4	15 a 25 minutos
Filete de pescado, 1 pulg / 2,5 cm de espesor	4	10 a 20 minutos
Hamburguesas, 4 onzas (110 g) cada una	4	5 a 10 minutos
Chuletas de cerdo, 1 pulg / 2,5 cm de espesor	4	10 a 20 minutos
Salchichas, frescas (no precalentar)	3	10 a 15 minutos
Carne, 1 pulg / 2,5 cm de espesor	5	5 a 15 minutos
Camarones, 26 a 30 unidades	4	4 a 5 minutos

CUADRO PARA ASAR EN EL HORNO

Comida	Cantidad
Estofado de carne de res	2 a 3 lbs (1 a 1,5 kg)
Pollo entero, del tipo para freír	3 a 4 lbs (1,5 a 2 kg)
Jamón, fresco	5 a 7 lbs (2,5 a 3,5 kg)
Asado de cerdo	2 a 4 lbs (1 a 2 kg)
Papa asada envuelta en papel de aluminio	1 a 6 papas

Tenga en cuenta: Para asegurarse de que la comida está bien cocinada, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda utilizar un termómetro de cocina. Use un termómetro para comprobar si el alimento está listo insertando el termómetro en el centro del alimento que está cocinando y no toque el hueso o la placa de parrilla.

ALIMENTO PARA COCINAR	TÉMPERATURA
Pechuga de pollo	
Muslo de pollo	
Carne de res/Cordero/Ternera	160 °F
Puerco	
Carne de res y ave cocidas recalentadas	

Cuidado y limpieza

LIMPIEZA

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Envíelo a personal calificado para que realice el servicio.

Precaución: Las superficies de la parrilla están calientes cuando la misma está en uso. Permita que la placa de la parrilla, la bandeja de recolección, la tapa y la base se enfríen por completo antes de manipularlas y limpiarlas.

Importante: NO limpie este producto con aerosol de agua o productos similares.

Precaución: No sumerja la sonda de control de temperatura en agua o cualquier otro líquido.

1. Desenchufe la sonda y déjela enfriar antes de desarmarla y limpiarla. Limpie bien todas las piezas después de cada uso.
2. Retire la sonda de control de temperatura. Pásele un paño húmedo y séquela bien.

Precaución: No sumerja el control de temperatura en agua ni en ningún otro líquido.

3. Retire la base de la parrilla del tubo del pedestal y vacíe la bandeja de recolección.
4. Lave la placa de la parrilla, la bandeja de recolección y la tapa con agua jabonosa caliente y un estropajo plástico. Enjuague y seque bien.

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

5. Después de lavar la placa de la parrilla, pásele una toalla seca al lado sin revestimiento para evitar la decoloración. Si la lava, se puede formar óxido en el lado sin revestimiento de la placa de la parrilla. El mismo no causa daños y puede limpiarse con una toalla húmeda.

Importante: ¡No lave la placa de la parrilla en la máquina lavaplatos!

Precaución: El receptáculo de la sonda de control de temperatura debe estar siempre completamente seco para ser usado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE
La terminación de las placas de la parrilla está rayada o tiene marcas de cortes.	Se han utilizado utensilios de cocina incorrectos.
Las marcas del asado a la plancha en los alimentos son muy leves. La comida parece cocinada al vapor.	No se precalentó la plancha completamente antes de usarla.
Hay acumulación de comida en las placas de la plancha.	No se limpió la plancha correctamente después de usarla.
La plancha no enciende.	La plancha no está enchufada.
La placa de mi parrilla tiene manchas blancas.	El agua de la sonda se ha secado sobre la superficie de las placas de la parrilla.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

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

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applicia's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Three years from the date of original purchase with proof of such purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new 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.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

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 packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that 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 con su producto, llame al número "800" que aparece en la cubierta de este manual. No devuelva el producto al establecimiento de compra. No envíe el producto al fabricante, ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web listado 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 material o mano de obra; sin embargo, el fabricante se responsabiliza por ningún costo que exceda el precio de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por tres años a partir de la fecha original de compra con prueba de la compra.

¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?

- El consumidor recibe un producto de reemplazo que es razonablemente similar al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor en www.prodprotect.com/applica, o se puede llamar al número de atención al cliente, 1-800-231-9786, para obtener información.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame al 1-800-738-0245.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los daños al producto ocasionados por uso comercial.
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios que vienen con el producto.
- Los gastos de tramitación y embarque de repuestos.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (por ejemplo, algunos estados no permiten la exclusión de daños indirectos ni incidentales, de modo que esta limitación puede no aplicar a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y puede otorgar otros derechos que varían de una región a otra.

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China



© 2011 Applica Consumer Products, Inc.

2011/1-5-2E/S