

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



George Foreman GRP3 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GRP3](#)



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

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

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



? USA/Canada 1-800-231-9786
www.prodprotect.com/applica

Accessories/Parts (USA/Canada)
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)

1-800-738-0245

Model
Modelo

GRP3

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 (except removable plates) 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 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.
- Be sure removable plates are assembled and fastened properly.
- To disconnect, remove plug from wall outlet.
- Do not use this appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG (120V Models Only)

This appliance has a polarized plug (one the risk of electric shock, this plug is inserted one way. If the plug does not fit fully into the outlet, does not fit, contact a qualified electrician for assistance in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

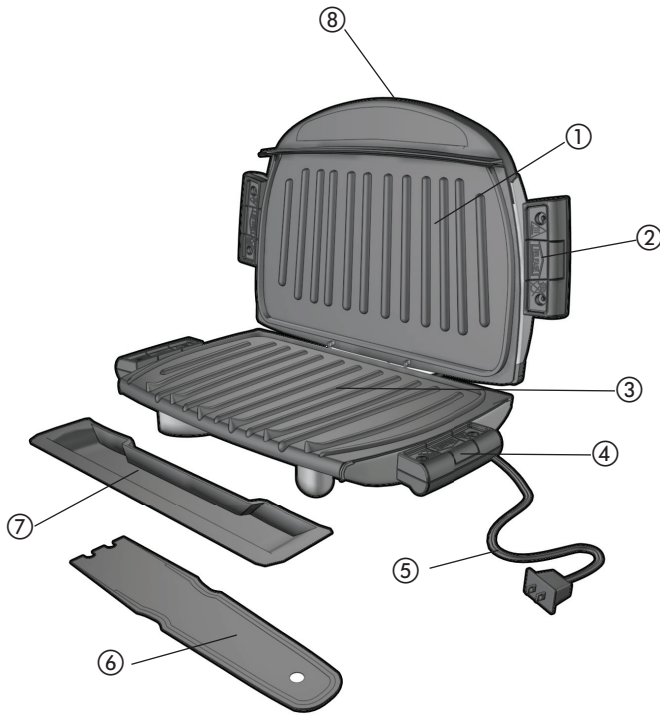
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw. To reduce the risk of injury, do not attempt to remove the outer cover. There is no need to remove the cover. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from the use of a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords may be used if care is exercised in the following:
 - 1) The marked electrical rating of the cord and extension cord should be at least as high as the rating of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded type, use a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it does not rest on the countertop or tabletop where it can be damaged.
- c) If a long detachable power-supply cord is used, it should be arranged so that it does not rest on the countertop or tabletop where it can be damaged.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by authorized service personnel. In Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



A

1. Removable grill plate (upper) (Part # 22933U)
- † 2. Upper grill plate release handles (both sides)
3. Removable grill plate (lower) (Part # 22933L)
- † 4. Lower grill plate release handles (both sides)
5. Power cord
- † 6. Spatula (Part # 20166)
- † 7. Drip tray (Part # 22934B)
8. Preheat indicator light (not shown)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to use:

This product is for household use only.

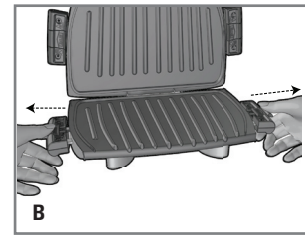
GETTING STARTED

- Remove all packing material and any styrofoam.
- Remove and save literature.
- Wash removable parts as instructed in manual.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge with a soft cloth or paper towels.
- Select location where unit is to be used. Clear area of unit and wall to allow heat to flow without restriction.

DRIP TRAY

Place drip tray under front sloped section of grill.

ATTACHING & REMOVING GRILL PLATES



1. To attach or remove grill plates, lift up the handles and pull the grill plate forward.
 2. While keeping the grill plate lifted off or slightly forward, push the grill plate into the grill body.
- Note:** When attaching or removing grill plates, attach each plate by the handles, only with the thumbs.

Important: Make sure that **BOTH** release handles are fully secured on the grill body before use.

Caution: Do not remove grill plates while grill is hot. Allow grill to cool to room temperature before removing grill plates.

PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.
2. Unwind cord and plug into standard electrical outlet.
3. Preheat indicator light comes on to indicate grill is preheating.
4. Allow the grill to preheat for at least 5 minutes. When the preheat indicator light will go out. If desired, allow grill to preheat for 10 minutes.

GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open lid of grill.
 2. Before first use, if desired, lightly oil grill plates.
- Note:** Aerosol cooking spray should not be used on grill. Aerosol cooking spray that allow spray to come out of can build up on grill plates and reduce their efficiency.
3. Carefully place foods to be cooked on grill.

Note: Do not overload grill.

- Use suggested cooking times found in the GRILLING CHART on page 6. If desired, use a kitchen timer.

Important: Do not leave the appliance unattended during use.

- After selected time, the food should be done.
- Using a pot holder, carefully open the grill cover.
- Remove cooked food using plastic spatula provided.

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

Important: Heat continues to be ON until grill is unplugged.

Warning: Do not remove grill plates while grill is still hot! Allow grill to cool completely before removing or changing plates.

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

Note: Be sure the liquid in drip tray has cooled before attempting to move it.

SUGGESTED GRILLING CHART

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

	Range
Salmon filet	2-4
Salmon steak	4-6
Sword fish	4-6
Tuna steak	4-6
White fish	4-6
Shrimp	1-2
Turkey burgers (4 oz.)	4-6
Turkey burgers (8 oz.)	8-10
Pork loin	4-6
Hamburgers (4 oz.)	4-6
Hamburgers (8 oz.)	8-10
Chicken breasts (boneless/skinless)	4-6
Link sausage	4-6
Sliced sausage (3/4" thick)	4-6
Fajita beef (1/2" thick slices)	1-2
T-bone steak	8-10
NY strip steak	4-6
Flank steak	1-2
Onions & peppers (brush with oil)	4-6

Please note: To be sure your food is fully cooked the USDA recommends the following guidelines. 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.

FOOD TO BE COOKED	MEDIUM		WELL DONE OR FULLY COOKED	
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

GRILLING TIPS

- To prevent heat loss and for even cooking, do not open the Lid frequently.
- Do not overfill grill.
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary adjust time.
- When cooking several pieces of food, try to have them similar in size and thickness.
- Remember that since grill is cooking from both sides cooking time will typically be shorter than expected. Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings before grilling or marinate foods before cooking.

Important: Use only silicone, plastic and wooden utensils when cooking on the grill. Silicone utensils are especially good because they do not discolor or melt with the high temperature.

CARE AND CLEANING

CLEANING

Caution: To avoid accidental burns, allow cleaning.

1. Before cleaning, unplug grill from wall.
- Important: Heat continues to be ON until**
2. Place drip tray under front of grill. Use fat and food particles left on the grill pl
3. Use a warm, soapy sponge to wipe pla again to remove any soapy residue. Dr towel.
4. Empty drip tray and wash in warm, soa towel.
5. To remove stubborn buildup, use a nylc the grill plates.

Important: Do not use metallic scrubbing cleaners to clean any part of your grill; u pads.

6. To clean the grill cover, wipe with a wa cloth.

Important: Do not immerse body of grill in

7. Any servicing requiring disassembly of preformed by a qualified electrician.

Caution: Make sure to hold grill cover by accidental closing and injury.

STORAGE

- Always make sure grill is clean and dry

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Finish on grill plates has cut marks.	Metal utensils have been used.	Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plates. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.
Grill marks on food are very light.	Grill was not fully preheated before use.	Always preheat grill at least 5 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.
Food is dry and burnt.	Food is overcooked.	Because grill is cooking from both sides, food is cooked much faster than in a skillet or under a broiler. Use cooking chart as a guide and check food at lowest time stated on chart.
Grill does not turn on.	Grill is not plugged in.	Check to be sure appliance is plugged into working outlet.

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 de cocina.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato (ni sus partes desmontables) en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la cocina requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando lo limpie. Espere que el aparato se enfríe completamente y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que presente un problema de funcionamiento. Consulte al centro de servicio autorizado para que lo repare gratis al número correspondiente en la lista de direcciones.
- 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 del borde del aparato o entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de superficies calientes o adentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de aceite u otros líquidos calientes.
- Asegúrese de que las placas desmontables se instalen correctamente.
- Para desconectar, ajuste todo control a la posición de apagado. Después, retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente para cocinar.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso doméstico.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en la toma de corriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

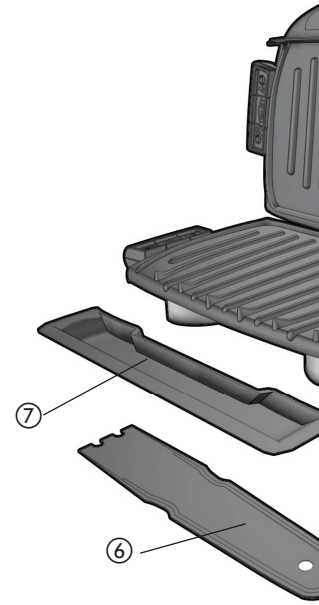
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda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

CABLE ELÉCTRICO

- El producto se debe proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - Uno debe acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

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

El producto puede variar ligeramente de



A

- Placa desmontable de la parrilla (superior) (F)
- † Asas de liberación de la placa superior de la parrilla (F)
- Placa desmontable de la parrilla (inferior) (F)
- † Asas de liberación de la placa inferior de la parrilla (F)
- Cable de alimentación
- † 6. Bandeja de goteo (Pieza N° 22934B)
- † 7. Espátula (Pieza N° 20166)
8. Luz indicadora de precalentamiento (no mostrada)

Nota: † indica piezas desmontables/reemplazables

Como usar

Este producto es para uso doméstico solamente.

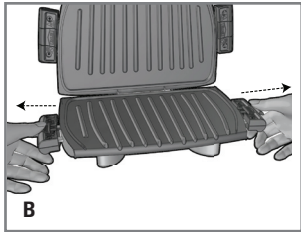
PRIMEROS PASOS

- Elimine todo el material de embalaje y las etiquetas.
- Retire y conserve el material de lectura.
- Lave la bandeja de goteo según las instrucciones de CUIDADO y LIMPIEZA de este manual.
- Desempolve las placas de la parrilla con un paño humedecido y séquelas bien con un paño suave o con toallas de papel.
- Seleccione el lugar donde se utilizará este aparato dejando el espacio suficiente entre la parte de atrás del aparato y la pared para permitir que el calor fluya sin dañar armarios y paredes.

BANDEJA DE GOTEO

Coloque la bandeja de goteo debajo de la parte delantera inclinada de la placa inferior de la parrilla.

COMO INSTALAR Y RETIRAR LAS PLACAS DE LA PARRILLA



1. Para instalar o retirar las placas de la parrilla, sujete las dos asas de liberación y hale hacia fuera **(B)**.
2. Mientras las asas permanecen hacia afuera, usted las puede enganchar o desenganchar del cuerpo de la parrilla.

Nota: Enganche y afiance cada placa al aparato, usando las asas de desprender, siempre y cuando el aparato se haya enfriado.

Importante: Antes de usar la parrilla, asegúrese de enganchar y afianzar **AMBAS** asas al cuerpo del aparato.

Precaución: No retire las placas de la parrilla mientras el electrodoméstico está caliente. Siempre deje que se enfríen a temperatura ambiente antes de retirarlas o limpiarlas.

PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA

1. Cierre la tapa de la parrilla.
2. Desenrolle el cable y enchúfelo a una toma de corriente eléctrica estándar.
3. La luz indicadora de precalentamiento se enciende para indicar que los elementos de calefacción han sido activados.
4. Precaliente la parrilla por lo menos 5 minutos antes de usarla. Luego de 5 minutos, la luz indicadora de precalentamiento se apagará. Si desea, puede usar un cronómetro de cocina.

ALIMENTOS A LA PARRILLA

1. Con un agarrador de cocina, abra cuida
2. Antes del primer uso, aceite ligeramen

Nota: Nunca use rociadores de cocinar s de las placas. Los químicos de los rociad reducen la eficiencia de las placas.

3. Coloque cuidadosamente los alimentos de la parrilla precalentada. Cierre la ta

Nota: No sobrecargue la placa de cocción

4. Use los tiempos de cocción sugeridos ASAR en la página 15. Si desea, puede

Importante: No deje el electrodoméstico

5. Después del tiempo seleccionado, el a
6. Con un agarrador, abra cuidadosamen

7. Retire el alimento cocinado con la esp

Nota: Siempre utilice utensilios de plástico para evitar rayar la superficie antiadhere pinchos, pinzas, tenedores o cuchillos de

Importante: La parrilla permanece encen

Advertencia: No retire las placas de la p Permite que la parrilla se enfríe complet las placas.

8. Deje que la bandeja de goteo se enfríe parrilla. Lave y seque la bandeja de go

Nota: Asegúrese de que el líquido en la b

TABLA DE SUGERENCIAS PARA ASAR CARNES, AVES Y PESCADOS A LA PARRILLA

Los siguientes valores se deben usar como guía únicamente. Los tiempos sugeridos corresponden a la capacidad completa de la parrilla. El tiempo de cocción depende del grosor y del corte utilizado. 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.

	Medio crudo 145°F	Medio cocido 160°F	Bien cocido 170°F
Filete de salmón	2½ min	3 min	4½ min
Lomo de salmón	4 min	6 min	10 min
Pez espada	7 min	9 min	10 min
Lomo de atún	6 min	8 min	10 min
Pescado blanco	4 min	5½ min	7 min
Camarones	1½ min	2½ min	3½ min
Hamburguesas de pavo (4 oz)	7 min	8 min	9 min
Hamburguesas de pavo (8 oz)	8 min	9 min	10 min
Lomo de cerdo		5 min	6 min
Hamburguesa (4 oz)	7 min	8 min	9 min
Hamburguesa (8 oz)	8 min	9 min	10 min
Pechugas de pollo (sin hueso/sin piel)			9 min
Salchicha		4 min	5 min
Salchicha cortada (¾" de gruesa)		6 min	7 min
Fajitas de res (tiras de ½" de grosor)	1½ min	2 min	2½ min
Bistec de lomo con hueso	8 min	9 min	10 min
Bistec angosto de lomo	4 min	7 min	10 min
Bistec de falda	7 min	8 min	10 min
Cebollas y chiles verdes (untados de aceite)			8½ min

Tenga en cuenta: Para asegurarse de que el alimento está bien cocinado, el Departamento de Agricultura (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda usar un termómetro para carnes para comprobar si el alimento está listo. Use el termómetro para carnes en el centro del alimento. Asegúrese de que el termómetro no toque

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	

CONSEJOS PARA ASAR A LA PLANCHA

- Para impedir la pérdida de calor y generar un ambiente de cocción en la plancha frecuentemente durante el tiempo de cocción.
- No llene la plancha en exceso.
- Al cocinar por primera vez un alimento nuevo, cocine el alimento unos minutos antes del tiempo sugerido para asegurarse de que el temporizador con el botón de control.
- Si cocina más de un trozo de alimento, asegure los tiempos de cocción similares.
- Recuerde que, dado que la plancha cocina por convección, el tiempo de cocción será típicamente más corto que el tiempo de cocción en un horno para evitar cocinar en exceso.
- Para obtener un sabor más intenso, agréguele especias a los alimentos al asar a la plancha o marine los alimentos antes de cocinarlos.

Importante: Para cocinar en esta parrilla, use un tipo de plástico o silicona. Se recomienda usar un tipo de plástico que no se descoloran ni se derriten a temperatura alta.

Cuidado y limpieza

LIMPIEZA

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

1. Antes de limpiar, desenchufe la plancha de la toma de corriente de la pared y deje que se enfríe.

Importante: La parrilla permanece encendida (ON) hasta que uno la desconecta

2. Coloque una bandeja de goteo debajo del frente de la plancha. Use la espátula de plástico para raspar el exceso de grasa y las partículas de alimentos que queden en las placas de la plancha; 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. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua templada en jabón; séquela bien con una toalla de papel.
5. Para eliminar las acumulaciones difíciles, use una esponjilla de nailon o no metálica para limpiar las placas de la plancha.

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.

6. Para limpiar la tapa de la plancha, limpie con una esponja húmeda templada y seque con un trapo seco suave.

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

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

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

ALMACENAMIENTO

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

DETECCIÓN DE FALLAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
Las terminaciones de las placas de la plancha tienen marcas de cortes.	Se han utilizado utensilios de metal.
Las marcas del asado a la plancha en los alimentos son muy leves.	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.
El alimento está seco y quemado.	El alimento se cocinó en exceso.
La plancha no enciende.	La plancha no está enchufada.

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.

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

What does it cover?

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

For how long?

- Two years after the date of original 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.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas gratis al número "800" que aparece en la cubierta de este manual, no devuelva el producto al establecimiento de compra ni lo lleve a un centro de servicio del fabricante ni lo lleve a un centro de servicio 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 material o mano de obra; sin embargo, no se responsabiliza por ningún costo de envío o de envío de 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 que es nuevo o de fábrica, parecido 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 www.prodprotect.com/applica, o se puede llamar al número de teléfono gratuito 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.
- Los productos que han sido alterados.
- Los productos utilizados o reparados por un técnico no autorizado.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios que no están incluidos en el producto.
- Los gastos de tramitación y embarque del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (observe que algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños y perjuicios indirectos ni incidentales, por lo que esta limitación podría no aplicar a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.



2008/7-18-54E/S

Copyright © 2008 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