

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



# George Foreman GRP101CTG Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman  
GRP101CTG](#)



[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

Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation



Register your product at  
[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)  
and view the details for our latest  
sweepstakes!

? USA/Canada 1-800-231-9786  
[www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica)

Accessories/Parts (USA/Canada)  
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)  
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)  
1-800-738-0245

**Models**  
**Modelos**  
**Modèles**

- GRP101CTG
- GRP101CTGCAN

# 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.
- To disconnect, turn any control to OFF (O), then remove plug from wall outlet.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- Be sure that removable plates are assembled and fastened properly.
- The appliance is only to be operated in the closed position.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

**This product is for household use only.**

### POLARIZED PLUG (FOR US MODELS ONLY)

This appliance has a polarized plug (one blade wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into the outlet in only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug.

### GROUNDING PLUG (FOR CANADIAN MODELS ONLY)

As a safety feature, this product is equipped with a three-prong grounding plug. Do not attempt to defeat the grounding feature. If the plug does not fit into a three-prong outlet, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug if you are in doubt as to whether it is safe to do so.

### TAMPER-RESISTANT SCREW

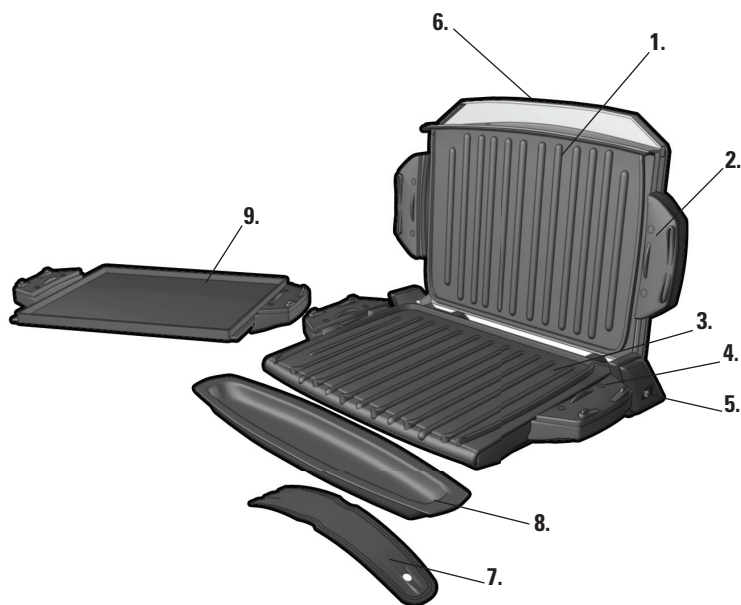
**Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw on the back of the outer cover. To reduce the risk of fire or electrical shock, do not remove the outer cover. There are no user-serviceable parts. For service, contact an authorized service center.**

### ELECTRICAL CORD

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

**Note:** If the power supply cord is damaged, it should be replaced by an authorized service center in Latin America, by an authorized service center in the United States.

Product may vary slightly from what is illustrated.



- † 1. Grill plate (upper) (Part # GRP101CTG-02)
- 2. Upper grill plate release handles (both sides)
- † 3. Grill plate (lower) (Part # GRP101CTG-01)
- 4. Lower grill plate release handles (both sides)
- 5. On/Off (I/O) switch
- 6. Preheat indicator light (not shown)
- † 7. Spatula (Part # GRP1201CTG-03)
- † 8. Drip tray (Part # GRP101CTG-04)
- † 9. Griddle plate (Part #GRP101CTG-05)

**Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts

## How to Use

This product is for household use only.

### GETTING STARTED

- Remove all packing material and any sticks.
- Remove and save literature.
- Please go to [www.prodprotect.com/applic](http://www.prodprotect.com/applic)
- Wash all removable parts and/or accessories in the cleaning section of this manual.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge, then dry with a cloth or paper towels.
- Select location where unit is to be used, level surface, and wall to allow heat to flow without damage.

### ATTACHING THE GRILL PLATES

**Important:** This appliance should always be used with the grill plates.

**Note:** When the plates are attached correctly, the grill plates will lock and bottom release handles when the grill is closed.

**Caution:** Attach plates when the appliance is cool.

1. Securely attach the top and bottom grill plates. Push the top handles on each side of the plates.

**Important:** When attaching the plates, be sure the top and bottom release handles on each side of the plates.

### DRIP TRAY

Place the drip tray under the front sloped section of the grill.

### PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.
2. Unwind cord and plug into standard electrical outlet.
3. Press the On/Off (I/O) switch on bottom right side of the grill. Preheating. The preheat indicator light comes on when preheating.
4. Allow the grill to preheat (approximately 7 minutes). When the preheat temperature is reached, the preheat indicator light will cycle off.

**Note:** The preheat indicator light will cycle on and off when the desired temperature is being maintained.

### GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the preheated grill.
  2. Before first use, if desired, lightly oil grill plates.
- Note:** Aerosol cooking spray should not be used. Excess oil will build up on surface of grill plates and reduce cooking efficiency.
3. Carefully place foods to be cooked on low to medium heat. Cook up to 6 servings, depending on the size of the grill.

**Note:** Do not overload grill.

4. Close cover and allow food to cook for selected time. If desired, use a kitchen timer.

**Note:** Use suggested cooking times found in the GRILLING CHART on pages 6, 7 and 8.

**Important:** Do not leave the appliance unattended during use.

5. Light pressure can be used on the handle to press and heat food to your liking.

**Important:** Do not use heavy pressure on the lid of the grill at any time.

6. After selected time, the food should be done. If you would prefer longer cooking, simply follow the steps, beginning at step 4.

7. Using a pot holder, carefully open the grill cover.

8. Remove cooked food using plastic spatula provided.

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

9. Press On/Off (I/O) switch to turn grill off.

**Important:** Heating elements will continue to be ON until the On/Off (I/O) switch is pressed or the appliance is unplugged.

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

### SUGGESTED GRILLING CHART

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.

FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
<b>MEAT</b>		
Fresh hamburger (5 oz.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Frozen hamburger (5 oz.)	5 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Flank steak (¾ lb.)	6 – 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Skirt steak (½ lb.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
NY strip steak (shell steak) (6 oz.)	6 – 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Beef tenderloin (5 oz.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Beef kabobs	5 – 7 minutes	Cooked to medium (160°F)

FOOD	COOKING TIME
Pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes
Pork loin chops, bone in	4 – 6 minutes
Sausage, link or patty	4 – 6 minutes
Hot dogs	4 – 5 minutes
Bacon	6 – 8 minutes
Smoked pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes
Lamb chops, loin	5 – 7 minutes
<b>POULTRY</b>	
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 – 13 minutes
Chicken tenderloins 4 to 6 pieces	4 – 6 minutes
Turkey tenderloin (½ lb.)	9 – 11 minutes
Turkey burgers (5 oz.)	4 – 6 minutes
<b>FISH</b>	
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	5 – 7 minutes
Trout fillet 6 oz.	4 – 6 minutes
Salmon fillet (8 oz. piece)	5 – 7 minutes
Salmon steak (6 – 8 oz.)	7 – 9 minutes
Tuna steak (6 oz.)	4 – 6 minutes
Shrimp	3 – 4 minutes

**Please note:** To be sure your food is fully cooked, the USDA recommends the following guidelines. Use a kitchen timer. Using a meat thermometer, test for doneness by inserting it into the center of the food being cooked. Make sure the thermometer is not touching the bone or grill plates.

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 FRUITS AND VEGETABLES

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 of food. Use a fork inserted into the center of the food to test for doneness. (Be careful not to touch the grill plate.) If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food. These foods can be grilled using the grill plates or on the griddle plate.

FOOD	GRILLING TIME
Asparagus spears	4 – 6 minutes
Bell peppers, assorted colors cut into ½-inch rings	5 – 7 minutes
Mushrooms, thickly sliced	4 – 5 minutes
Onion slices, ½-inch	5 – 7 minutes
Potato slices, ½-inch	15 – 18 minutes
Portabella mushrooms, 3-inch diameter	4 – 6 minutes
Zucchini slices, ½-inch	3 – 4 minutes
Fresh pineapple slices, ½-inch	2 – 4 minutes

### 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 heatproof 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

This appliance contains no user-serviceable parts. For service, contact a qualified technician or service personnel.

### CLEANING

**Caution: To avoid accidental burns, allow grill to cool before cleaning.**

**Important: Heating elements will continue to heat up after the grill is unplugged. Do not touch the heating elements until they have cooled.**

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet.

2. Place drip tray under front of grill. Use plastic scraper to remove food particles left on the grill plates; runoff into drip tray. Wipe grill plates with a paper towel or sponge to avoid grease. Grease is removed.

3. Remove plates as instructed in HOW TO USE section. Wash grill plates in soapy water; dry thoroughly with a soft cloth.

4. Empty drip tray and wash in warm, soapy water. Dry thoroughly.

5. Reinstall grill plates, making sure they are properly seated.

**Note:** Removable grill plates are also dishwasher safe. Wash on the top rack of a damp towel. After washing grill plates in a dishwasher, dry with a towel to prevent discoloration.

6. To remove stubborn buildup, use a nylon or plastic scraper to remove grill plates.

**Important: Do not use metallic scrubbing pads or brushes to clean any part of your grill; use only nylon or plastic scrubbers.**

7. To clean the grill cover, wipe with a warm, damp cloth.

**Important: Do not immerse body of grill in water.**

8. Any servicing requiring disassembly other than cleaning should be performed by a qualified electrician.

**Caution: Make sure to hold grill cover by the top edge to avoid accidental closing and injury.**

### STORAGE

- Always make sure grill is clean and dry before storing.

## 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 plates. 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 7.5 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 plates.
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 SUGGESTED GRILLING 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 and On/Off (I/O) switch in the ON (I) position.
The 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.

## 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. Usar 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 antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe 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.
- Para desconectar, ajuste todo control de potencia y retire el enchufe del tomacorriente.

- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- Asegurese de que las placas removibles esten colocadas y ajustadas correctamente.
- Este aparato solo debe dejarse funcionar en posición cerrada.

## **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**

**Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.**

### **ENCHUFE POLARIZADO (SOLAMENTE PARA LOS TIPOS DE ENCHUFES POLARIZADOS)**

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (solo encaja en un solo sentido). A fin de reducir el riesgo de un choque tomacorriente polarizada en un solo sentido. Inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista calificado para esta medida de seguridad.

### **ENCHUFE DE TIERRA (SOLAMENTE PARA LOS TIPOS DE ENCHUFES DE TIERRA)**

Como medida de seguridad, este producto cuenta con tres contactos. No trate de alterar esta medida de seguridad. El conductor de tierra puede resultar en un choque eléctrico. Si tiene alguna duda, consulte con un electricista calificado para sea una de tierra.

### **TORNILLO DE SEGURIDAD**

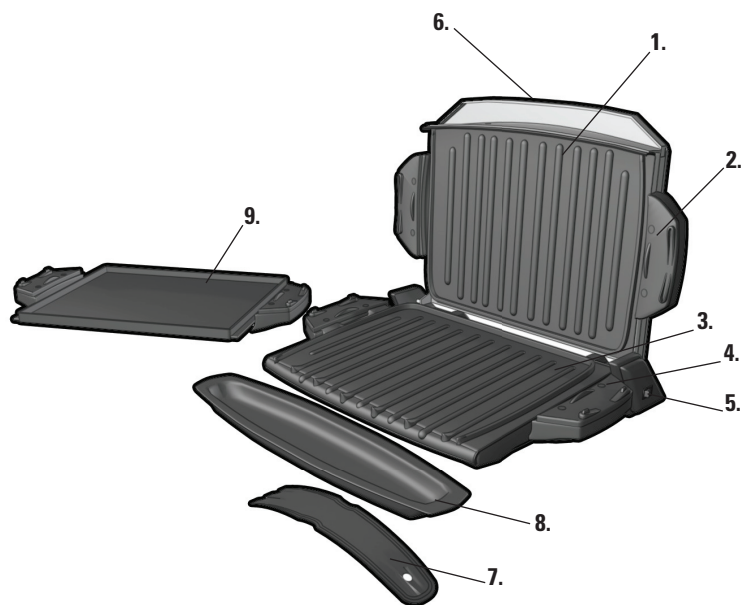
**Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad en la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior del aparato. Las piezas reparables por el consumidor. Toda reparación debe ser realizada por personal de servicio autorizado.**

### **CABLE ELÉCTRICO**

- a) El producto se debe de proporcionar con un cable de conexión a tierra a fin de reducir el riesgo de tropezar o de caer.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables. Este producto puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión
  - 1) El régimen nominal del cable separable o de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del producto.
  - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable debe tener un tercer alambre de conexión a tierra.
  - 3) Uno debe de acomodar el cable más largo en un lugar seguro, como un mostrador o de la mesa, para evitar que alguien se tropiece.

**Nota:** Si el cordón de alimentación no funciona correctamente, debe ser sustituido por personal calificado. p

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



- † 1. Placa de la parrilla desmontable (superior) (Pieza N° GRP101CTG-02)
- 2. Asas de liberación de la placa superior de la parrilla (ambos lados)
- † 3. Placa de la parrilla desmontable (inferior) (Pieza N° GRP101CTG-01)
- 4. Asas de liberación de la placa inferior de la parrilla (ambos lados)
- 5. Interruptor de encender/apagar (I/O)
- 6. Luz indicadora de precalentamiento (no mostrado)
- † 7. Espátula (Pieza N° GRP101CTG-03)
- † 8. Bandeja de goteo (Pieza N° GRP101CTG-04)
- † 9. Placa para cocinar a la plancha (Pieza N° GRP101CTG-05)

**Nota:** † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor

## Como usar

Este producto es para uso doméstico únicamente.

### PRIMEROS PASOS

- Elimine todo el material de embalaje y las piezas de protección.
- Retire y conserve el material de lectura.
- Vaya a [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) para obtener más información sobre el producto y la limpieza.
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios con agua y jabón. Consulte la sección Y LIMPIEZA de este manual.
- Desempolve las placas de la parrilla con un paño suave o con toallas de papel.
- Seleccione el lugar donde se utilizará este electrodoméstico. Evite colocarlo entre la parte de atrás del aparato y la pared, los armarios y paredes.

### COLOCACIÓN DE LAS PLACAS DE LA PARRILLA

**Importante:** Este electrodoméstico siempre debe utilizarse con las placas bien colocadas.

**Nota:** Cuando las placas están ajustadas correctamente, las asas de liberación de arriba y de abajo deben estar en posición de bloqueo.

**Precaución:** Coloque las placas cuando el electrodoméstico esté frío.

1. Sujete bien las placas superior e inferior de la parrilla asegurándose de que las asas de liberación que están a cada lado estén en posición de bloqueo.

**Importante:** Cuando coloque las placas de la parrilla, asegúrese de que estén sujetadas con las asas de liberación a cada lado.

### BANDEJA DE GOTEO

Coloque la bandeja de goteo debajo de la parrilla para recoger la grasa que cae de la parrilla.

### PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA

1. Cierra la tapa de la parrilla.
2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un toma corriente.
3. Presione el interruptor de encender/apagar de la plancha para colocarlo en la posición de precalentamiento. La luz indicadora de precalentamiento indica que los elementos de calefacción han sido encendidos.
4. Precaliente la parrilla (aproximadamente 7 minutos). La luz indicadora de precalentamiento se apagará cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada.

### ALIMENTOS A LA PARRILLA

1. Con un agarrador, abra cuidadosamente la tapa de la parrilla.
2. Antes del primer uso, cubra ligeramente la parrilla con la bandeja de goteo deseada.

**Nota:** Nunca use rociadores de cocinar sobre las placas. Los químicos de los rociadores, se acumulan en las placas, reduciendo la eficiencia de las placas.

- Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la placa inferior de la parrilla precalentada. Esta parrilla acomoda hasta 6 porciones, dependiendo del tamaño de los alimentos.

**Nota:** No sobrecargue la placa de cocción.

- Cierre la tapa y permita que los alimentos se cocinen por el tiempo programado. Si desea, puede usar un cronómetro de cocina.

**Nota:** Use los tiempos de cocción sugeridos que se encuentran en la TABLA DE SUGERENCIAS PARA ASAR A LA PARRILLA en las páginas 17, 18 y 19.

**Importante: No deje el electrodoméstico sin supervisión durante su uso.**

- Se puede ejercer una presión ligera en el tirador para presionar y calentar el alimento a su agrado.

**Importante: Nunca utilice demasiada presión sobre la tapa de la parrilla.**

- Después del tiempo seleccionado, el alimento debería estar cocinado. Si prefiere cocinar sus alimentos por más tiempo, simplemente siga las instrucciones, comenzando con el paso número 4.

- Con un agarrador, abra cuidadosamente la tapa de la parrilla.

- Retire el alimento cocinado con la espátula de plástico suministrada.

**Nota:** Siempre utilice utensilios de plástico, nylon o madera resistentes al calor para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas para asar. Nunca use pinchos, pinzas, tenedores o cuchillos de metal.

- Presione el interruptor de encender/apagar (I/O) para apagar la plancha.

**Importante: Los elementos de calentamiento seguirán estando encendidos hasta presionar el interruptor de encender/apagar (I/O) o hasta desenchufar el electrodoméstico.**

- Deje que el líquido en la bandeja de goteo se enfríe antes de retirarla de debajo de la parrilla. Lave y seque la bandeja de goteo después de cada uso.

## TABLA DE SUGERENCIAS PARA ASAR A LA PARRILLA

Los siguientes valores se deben usar como guías. Los tiempos de cocción corresponden a la capacidad completa de la parrilla, independientemente del grosor y del corte utilizado. Use un termómetro de carne para verificar si está listo. Si el alimento necesita una cocción adicional, use un termómetro para evitar cocinarlo en exceso.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
<b>CARNE</b>	
Hamburguesas frescas 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos
Hamburguesas congeladas 141,75 g (5 oz)	5 – 6 minutos
Bistec de vacío 340,19 g (¾ lb)	6 – 8 minutos
Bistec de falda 226,8 g (½ lb)	4 – 6 minutos
Bistec tipo NY (del lomo corto) 170,1 g (6 oz)	6 – 8 minutos
Filete de carne de res 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos
Pinchos de carne de res	5 – 7 minutos
Chuletas de lomo de puerco, deshuesadas	4 – 6 minutos
Chuletas de lomo de puerco, con hueso	4 – 6 minutos
Embutido, salchichita o pati	4 – 6 minutos
Hot dogs	4 – 5 minutos
Tocino	6 – 8 minutos
Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas	4 – 6 minutos
Chuletas de cordero, lomo	5 – 7 minutos

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
<b>AVES</b>		
Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel 226,8 g (8 oz)	11 – 13 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	4 – 6 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
Lomo de pavo 340,19 g (¾ lb)	9 – 11 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
Hamburguesas de pavo 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 77 °C (170 °F)
<b>PESCADO</b>		
Filetes de tilapia 170,1 g (6 oz) c/u	5 – 7 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Filete de trucha 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Filete de salmón 226,8 g (8 oz) por pieza	5 – 7 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Bistec de salmón 226,8 g (8 oz)	7 – 9 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Bistec de atún 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Langostinos	3 – 4 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)

**Tenga en cuenta:** Para asegurarse de que su alimento esté completamente cocinado, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda las siguientes pautas. Use un termómetro para carnes para comprobar si el alimento está listo insertando el termómetro para carnes en el centro del alimento que está cocinando y asegúrese de que el termómetro no toque el hueso o las placas.

ALIMENTO PARA COCINAR	TÉRMINO MEDIO	BIEN COCIDO O TOTALMENTE COCIDO	
		170 °F	77 °C
Pechuga de pollo		170 °F	77 °C
Muslo de pollo		180 °F	82 °C
Carne de res/Cordero/Ternera	160 °F 71 °C	170 °F	77 °C
Puerco		160 °F	71 °C
Carne de res y ave cocidas recalentadas		165 °F	74 °C

## COMO ASAR FRUTAS Y VERDURAS A LA PARRILLA

Los siguientes valores se deben usar como guía y corresponden a la capacidad completa de la parrilla. Introduzca un tenedor en el centro del alimento. Si el tenedor está caliente, el alimento está listo. (Tenga cuidado de no tocar la placa de la parrilla. Una cocción más prolongada, verifique periódicamente el tiempo de cocción. Estos alimentos pueden cocinarse sobre las placas de la parrilla).

ALIMENTO
Racimos de espárragos
Pimientos, diversos colores cortados en rodajas de 1,27 cm (½ pulgada)
Hongos, en rebanadas gruesas
Rebanadas de cebolla, 1,27 cm (½ pulgada)
Rebanadas de papa, 1,27 cm (½ pulgada)
Hongos portobello, 7,62 cm (3 pulgadas) de diámetro
Rebanadas de zucchini, 1,27 cm (½ pulgada)
Rodajas de piña fresca, 1,27 cm (½ pulgada)

## CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA

- Para impedir la pérdida de calor y generar un ambiente de cocción en la parrilla frecuentemente durante la cocción.
- No llene la parrilla en exceso.
- Al cocinar por primera vez un alimento espere unos minutos antes del tiempo sugerido; si es necesario, ajuste el botón de control.
- Si cocina más de un trozo de alimento, intente cocinarlos en lotes similares.
- Recuerde que, dado que la parrilla cocina por convección, el tiempo será típicamente más corto que lo esperado en un horno. Evite el exceso.
- Para obtener un sabor más intenso, agregue un poco de aceite a la parrilla o marine los alimentos antes de cocinarlos.

**Importante:** Para cocinar en esta parrilla, use un termómetro de cocina o silicona. Se recomienda especialmente los termómetros de cocina que no se descolorean ni se derriten a temperaturas altas.

## Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor acuda a personal calificado.

### LIMPIEZA

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

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

**Importante: Los elementos de calentamiento continuarán encendidos hasta presionar el interruptor de encender/apagar (I/O) o hasta desenchufar el electrodoméstico.**

2. Coloque una bandeja de goteo debajo del frente de la parrilla. Use la espátula de plástico para raspar el exceso de grasa y las partículas de alimentos que queden en las placas de la parrilla; el residuo líquido caerá en la bandeja de goteo. Seque las placas con una toalla de papel o esponja para evitar que la grasa gotee sobre la superficie de trabajo al retirar las placas.

3. Retire las placas según se indica en la sección COMO USAR. Para limpiar las placas de la parrilla, lávelas con agua templada en jabón; séquela bien con una toalla de papel.

4. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua templada en jabón; séquela bien con un paño suave o una toalla de papel.

5. Vuelva a instalar las placas de la parrilla, y asegúrese de que estén firmemente sujetas a la estructura de la parrilla.

**Nota:** Las placas desmontables de la parrilla se pueden lavar en una máquina lavaplatos. El detergente para lavaplatos puede provocar oxidación del lado de la placa de la parrilla que no está protegida. Esto no es dañino y puede quitarse con una toalla húmeda. Después de lavar las placas de la parrilla en una máquina lavaplatos, limpie el lado no recubierto con una toalla de papel para evitar que se decolore.

6. Para eliminar los residuos difíciles, use una esponjilla de nailon o no metálica para limpiar las placas de la parrilla.

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

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

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

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

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

### ALMACENAMIENTO

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

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA
Las terminaciones de las placas de la parrilla tienen marcas de cortes.	Se han utilizado utensilios de metal.
Las marcas del asado a la parrilla en los alimentos son muy leves.	No se precalentó la parrilla completamente antes de usarla.
Hay acumulación de comida en las placas de la parrilla.	No se limpió la parrilla correctamente antes de usarla.
El alimento está seco y quemado.	El alimento no se cocinó lo suficiente.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La plancha no enciende.	La plancha no está enchufada.	Compruebe que el electrodoméstico esté enchufado en un tomacorriente que funcione y que el interruptor de encender/apagar (I/O) esté en la posición de encendido (I).
La parrilla tiene manchas blancas.	El agua de fregar se ha secado sobre la superficie de las placas de la parrilla.	Seque la placa inmediatamente después de lavarla.

## IMPORTANTES CO DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il est important de respecter les règles de sécurité fondamentales, notamment :

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas toucher la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert plus. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche est défectueuse, mal ou qui a été endommagé de quelque manière. En cas de réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un réparateur autorisé. Ou composer le numéro sans frais mentionné dans le présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés peut occasionner des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le sol ou sur une surface, ne pas laisser entrer en contact avec une surface.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus d'un appareil électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- Faire preuve de grande prudence pour éviter les brûlures causées par l'huile brûlante ou autre liquide chaud.
- Pour débrancher l'appareil, placer tout d'abord l'interrupteur (arrêt) et retirer la fiche de la prise.

- ❑ Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- ❑ S'assurer que les plaques amovibles sont correctement montées et fixées.
- ❑ Faire fonctionner l'appareil uniquement lorsqu'il est fermé.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

### FICHE POLARISÉE (POUR MODELÉS DES

L'appareil est muni d'une fiche polarisée de minimiser les risques de secousses él d'une façon dans une prise polarisée. Lor dans la prise, il faut tenter de le faire apr fiche n'entre toujours pas dans la prise, il certifié. Il ne faut pas tenter de modifier l

### FICHE MISE À LA TERRE (POUR MODELÉS

Par mesure de sécurité, le produit comp que dans une prise à trois trous. Il ne faut sécurité. La mauvaise connexion du conc de secousses électriques. Communiquer demande si la prise est bien mise à la ter

### VIS INDESSERRABLE

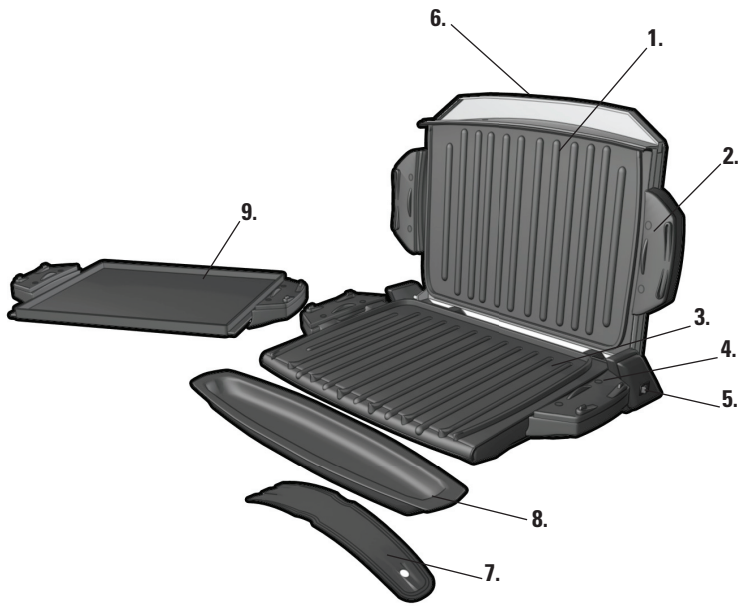
**Avertissement : L'appareil est doté d'une l'enlèvement du couvercle extérieur. Pou de secousses électriques, ne pas tenter L'utilisateur ne peut pas remplacer les pi réparation seulement au personnel des c**

### CORDON

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil les risques d'enchevêtrement ou de tr
- b) Il existe des cordons d'alimentation an faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentat il faut s'assurer que :
  - 1) La tension nominale du cordon d'alim au moins égale à celle de l'appareil,
  - 2) Lorsque l'appareil est de type mis à rallonge mis à la terre à trois broche
  - 3) Le cordon plus long soit placé de so ou la table d'où des enfants pourrai à provoquer un trébuchement.

**Note :** Lorsque le cordon d'alimentation e par du personnel qualifié ou, en Amérique service autorisé.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



- † 1. Plaque supérieure du gril amovible (n° de pièce GRP101CTG-02)
- 2. Poignées de dégagement de plaque supérieure (sur les deux côtés)
- † 3. Plaque inférieure du gril amovible (n° de pièce GRP101CTG-01)
- 4. Poignées de dégagement de plaque inférieure (sur les deux côtés)
- 5. Interrupteur marche/arrêt (I/O)
- 6. Témoin de préchauffage (non illustré)
- † 7. Spatule (n° de pièce GRP101CTG-03)
- † 8. Plateau d'égouttage (n° de pièce GRP101CTG-04)
- † 9. Plaque chauffante (n° de pièce GRP101-05)

**Remarque :** † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible

## Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique.

### POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les débris.
- Retirer et conserver la documentation.
- Laver toutes les pièces amovibles et les accessoires avec de l'eau savonneuse. Consulter la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE pour plus de détails.
- Passer un linge ou une éponge humide sur l'appareil pour enlever la poussière. Sécher à l'aide d'un linge doux.
- Choisir un endroit où placer l'appareil en laissant un espace libre au-dessus de l'appareil et le mur pour prévenir les dommages aux armoires ou les murs.

### FIXATION DES PLAQUES DU GRIL

**Important :** Cet appareil doit toujours être utilisé avec les plaques de cuisson que celles-ci sont bien fixées en place.

**Note :** Lorsque les plaques sont fixées correctement, les poignées de dégagement supérieure et inférieure doivent être alignées.

**Mise en garde :** Fixer les plaques du gril lors de l'utilisation.

1. S'assurer de bien fixer les plaques supérieure et inférieure. Les poignées de dégagement situées de chaque côté de la plaque doivent être alignées.

**Important :** S'assurer de bien fixer les plaques de cuisson. Les poignées de dégagement situées de chaque côté des plaques doivent être alignées.

### PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

Placer le plateau d'égouttage sous la partie inférieure de l'appareil.

### PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

1. Fermer le couvercle du gril.
2. Dérouler le cordon d'alimentation et le brancher à une prise murale.
3. Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (I/O) pour démarrer le préchauffage. Le témoin de préchauffage s'allume, indiquant que les éléments chauffants sont allumés.
4. Préchauffer le gril (approximativement 7,5 minutes). Lorsque le témoin de préchauffage s'éteint, la température sélectionnée est atteinte.

**Remarque :** Le témoin de préchauffage s'allume lorsque le gril est fermé. Lorsque le gril est ouvert, le témoin de préchauffage s'éteint, indiquant que la température désirée est maintenue.

### CUISSON SUR LE GRIL

1. Ouvrir le gril préchauffé avec précaution à l'aide des poignées de dégagement.
2. Huiler légèrement les plaques du gril avant de cuire les aliments.

**Remarque :** Éviter l'emploi d'antiadhésif en aérosol ou de produits chimiques permettant la vaporisation sur les plaques du gril et réduire leur efficacité.

3. Placer délicatement les aliments à cuire sur le gril. Ne pas cuire plus de huit portions en même temps.

**Remarque :** Ne pas surcharger la plaque du gril.

4. Fermer le couvercle et laisser les aliments cuire pendant la durée nécessaire. Au besoin, utiliser une minuterie.

**Remarque :** Utiliser les temps de cuisson suggérés dans le TABLEAU DE CUISSON à la page 29, 30 et 31.

**Important :** Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.

5. Il est possible d'exercer une légère pression sur la poignée pour presser et chauffer les aliments de la façon désirée.

**Important :** Ne jamais exercer de forte pression sur le couvercle du gril.

6. À la fin du temps réglé, les aliments devraient être cuits. Si une cuisson plus longue est désirée, suivre simplement les étapes à partir de l'étape 4.
7. Une fois la cuisson terminée, ouvrir le couvercle avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four.
8. Retirer les aliments cuits à l'aide de la spatule en plastique fournie.

**Remarque :** Toujours utiliser des ustensiles en silicone, en plastique résistant à la chaleur ou en bois pour éviter d'égratigner la surface antiadhésive des plaques. Ne jamais utiliser de broches, de pinces, de fourchettes ou de couteaux métalliques.

9. Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (I/O) pour arrêter le gril.

**Important :** Les éléments chauffants demeureront en **MARCHE (I)** jusqu'à ce que l'interrupteur marche/arrêt (I/O) soit enfoncé ou que l'appareil soit débranché.

10. Laisser le plateau d'égouttage refroidir avant de le retirer de sous le gril. Laver et sécher le plateau d'égouttage après chaque utilisation.

## TABLEAU DE CUISSON SUGGÉRÉE POUR LE POISSON ET DES SANDWICHES

Les temps de cuisson suivants sont fournis un temps de cuisson complet. Ils varieront selon la coupe ou l'épaisseur de l'aliment. Lorsque que l'aliment est bien cuit, utiliser un thermomètre à viande. Si l'aliment n'est pas cuit longtemps, le replacer sur le gril et le vérifier s'il est cuit.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON
<b>VIANDE</b>	
Hamburger (142 g)	4 à 6 m
Hamburgers surgelés (142 g)	5 à 6 m
Bavette à bifteck (340 g)	6 à 8 m
Bifteck de hampe (227 g)	4 à 6 m
Coquille d'ailou (170 g)	6 à 8 m
Filet mignon (142 g)	4 à 6 m
Kebabs de bœuf	5 à 7 m
Côtelette de filet de porc désossée	4 à 6 m
Côtelette de filet de porc non désossée	4 à 6 m
Saucisse en chapelet ou en boulette	4 à 6 m
Hot-dogs	4 à 5 m
Bacon	6 à 8 m
Côtelette de filet de porc fumé désossée	4 à 6 m
Côtelette de filet d'agneau	5 à 7 m

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	COMMENTAIRES
<b>VOLAILLE</b>		
Poitrine de poulet désossée, sans peau (227 g)	11 à 13 minutes	Cuisson à 77 °C
Filets de poulet (4 à 6 morceaux)	4 à 6 minutes	Cuisson à 77 °C
Filets de dinde (340 g)	9 à 11 minutes	Cuisson à 77 °C
Hamburgers à la dinde (142 g)	4 à 6 minutes	Cuisson à 77 °C
<b>POISSON</b>		
Filets de tilapia (170 g, chacun)	5 à 7 minutes	Cuisson à 63 °C
Filet de truite (170 g)	4 à 6 minutes	Cuisson à 63 °C
Filet de saumon (morceau de 227 g)	5 à 7 minutes	Cuisson à 63 °C
Darne de saumon (227 g)	7 à 9 minutes	Cuisson à 63 °C
Darne de thon (170 g)	4 à 6 minutes	Cuisson à 63 °C
Crevettes	3 à 4 minutes	Cuisson à 63 °C
<b>SANDWICHES</b>		
Sandwich grillé au fromage	2 à 3 minutes	Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le sandwich soit doré
Sandwich grillé au fromage avec tomates et thon, jambon ou bacon	3 à 4 minutes	Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le sandwich soit doré
Quesadillas	2 à 3 minutes	Cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le tortilla soit doré

**Note :** Pour assurer la cuisson complète des viandes, le ministère américain de l'Agriculture recommande de cuire les viandes jusqu'à ce qu'elles soient cuites aux températures internes suivantes. Pour vérifier si la viande est bien cuite, utiliser un thermomètre à cuisson et l'insérer dans la viande sans toucher les os ou les plâtres.

ALIMENT À CUIRE	À POINTE
Poitrine de poulet	
Cuisse de poulet	
Bœuf / agneau / veau	160 °F
Porc	
Viandes et volailles cuites, réchauffées	

### GRILLAGE DE FRUITS ET DE LÉGUMES

Les temps de cuisson suivants sont fournis pour une cuisson complète. Ils varieront selon l'épaisseur de l'aliment. Une fois que l'aliment est bien cuit, insérer une fourchette au centre de l'aliment (à l'extérieur de la plaque du gril). Si l'aliment doit cuire plus longtemps, éviter de trop le cuire.

ALIMENT
Pointes d'asperge
Poivrons de couleurs variées, coupés en rondelles de 13 mm
Champignons tranchés épais
Oignon en tranches de 13 mm
Pommes de terre en tranches de 13 mm
Champignons portobellos de 76 mm de diamètre
Courgettes en tranches de 13 mm
Ananas en tranches de 13 mm

## CONSEILS POUR LE GRILLAGE

- Pour éviter la perte de chaleur et favoriser la cuisson uniforme, ne pas ouvrir le couvercle du gril souvent pendant la cuisson.
- Ne pas surcharger le gril; il est conçu pour cuire facilement de 2 à 4 portions.
- Lors de la cuisson d'un aliment pour la première fois, vérifier l'état de la cuisson plusieurs minutes avant la fin du temps de cuisson suggéré.
- Pour la cuisson de plusieurs morceaux d'aliments, favoriser des morceaux d'une taille et d'une épaisseur similaires.
- Comme la cuisson s'effectue des deux côtés, se rappeler que le temps de cuisson sera habituellement plus court que prévu. Surveiller de près pour éviter de trop cuire.
- Pour rehausser le goût, ajouter des épices sèches avant le grillage ou mariner les aliments avant de les cuire.

**Important : Toujours utiliser des ustensiles en silicone, en plastique résistant à la chaleur ou en bois pour éviter d'égratigner la surface antiadhésive des plaques. Ne jamais utiliser de broches, de pinces, de fourchettes ou de couteaux métalliques.**

## Entretien et nettoyage

**Mise en garde : Pour éviter les brûlures acci complètement avant de le nettoyer.**

1. Avant de nettoyer le gril, le débrancher de l'alimentation.
2. Placer le plateau d'égouttage sous l'avant du gril, retirer le couvercle en plastique, gratter toute particule de graisse qui s'écoulera dans le plateau d'égouttage. Essuyer le plateau avec un chiffon absorbant ou d'une éponge pour éviter qu'il ne se retrait des plaques.
3. Retirer les plaques telles qu'il est indiqué dans le manuel. Nettoyer les plaques avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon doux en papier.
4. Vider le plateau d'égouttage et le nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon doux en papier. L'assécher à l'aide d'une serviette en papier.
5. Réinstaller les plaques du gril en s'assurant qu'elles sont bien en place.

**Note :** Les plaques du gril amovibles vont aussi dans le lave-vaisselle. Nettoyer les plaques au lave-vaisselle, essuyer le côté sans revêtement pour prévenir la décoloration. En effet, les détergents peuvent provoquer l'oxydation sur le côté sans revêtement des plaques. L'oxydation est néfaste et les traces d'oxydation peuvent être difficiles à enlever.

6. Pour nettoyer les résidus tenaces sur les plaques, utiliser un chiffon doux en nylon ou non métallique.

**Important : Ne pas utiliser de tampons à récure ou d'autres nettoyeurs abrasifs pour nettoyer n'importe quelle partie du gril. Les tampons à recurer en nylon ou non métallique sont recommandés.**

7. Pour nettoyer le couvercle du gril, l'essuyer avec un chiffon doux et sec et sécher avec un linge doux et sec.

**Important : Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.**

8. Tout entretien, autre que le nettoyage ci-dessus, doit être effectué par un électricien qualifié.

**Mise en garde : S'assurer de maintenir la poignée pendant le nettoyage pour éviter toute blessure.**

### RANGEMENT

- S'assurer que le gril est toujours propre et sec avant de le ranger.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le fini des plaques du grill porte des marques de couteau.	Des ustensiles en métal ont été utilisés.	Toujours utiliser des ustensiles résistants à la chaleur en plastique, en nylon ou en bois, pour éviter d'égratigner les surfaces antiadhésives des plaques du grill. Ne jamais utiliser de broches, de pinces, de fourchettes ou de couteaux métalliques.
Les marques de grillage sur les aliments sont très pâles.	Le grill n'a pas été préchauffé complètement avant l'utilisation.	Toujours préchauffer le grill 7,5 minutes avant d'y cuire des aliments.
Il y a des résidus d'aliments sur les plaques du grill.	Le grill n'est pas nettoyé correctement après l'utilisation.	Utiliser un tampon à récurer en nylon avec de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les plaques du grill. Ne pas utiliser de tampons à récurer en laine d'acier ou d'autres nettoyeurs abrasifs pour nettoyer le grill.
Les aliments sont secs et brûlés.	Les aliments sont trop cuits.	Comme la cuisson s'effectue des deux côtés, la cuisson sera plus rapide que dans une poêle ou une rôtissoire. Utiliser le tableau de cuisson comme référence et vérifier la cuisson au temps indiqué le plus court.
Le grill ne se met pas en marche.	Le grill n'est pas branché.	S'assurer que l'appareil est branché à une prise de courant fonctionnelle et que l'interrupteur marche/arrêt (I/O) est en position MARCHE (I).
La plaque du grill présente des marques blanches.	L'eau utilisée pour le nettoyage a laissé des marques sur les plaques du grill en séchant.	Essuyer la plaque du grill immédiatement après l'avoir nettoyée.

## NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your product, call the 800 number on cover of this book. Please have your receipt of purchase. Also, please DO NOT mail products to a service center.

You may also want to consult the website [www.pioneer.com](http://www.pioneer.com).

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

### **What does it cover?**

- Any defect in material or workmanship provided the defect does 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 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.pioneer.com](http://www.pioneer.com) or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general information.
- If you need parts or accessories, please contact your retailer.

### **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 not part of the product
- Shipping and handling costs associated with the product
- Consequential or incidental damages (Pioneer does 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 that vary from state to state or province to province.

## ¿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. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda 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?

- Conserve 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.

## BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien, s'il vous plaît appeler gratuitement le numéro "800" qui apparaît sur la couverture de ce manuel. Ne retournez pas le produit au magasin d'achat. Ne envoyez pas le produit par la poste au fabricant, ni ne l'amenez dans un centre de service. Vous pouvez également consulter le site web qui apparaît sur la couverture de ce manuel.

## Garantie limitée de deux ans

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

### Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'œuvre ou de matériaux. La garantie Applica se limite au prix d'achat du produit.

### Quelle est la durée?

- Deux ans après l'achat original.

### Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement équivalent.

### Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), ou appeler gratuitement le 1 800 231-9786, pour obtenir de l'information relative au service de garantie.
- On peut également communiquer avec nos services clients au 1 800 738-0245.

### Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors-pays
- Des pièces en verre et tout autre accessoire
- Les frais de transport et de manutention
- Des dommages indirects (il faut toutefois noter que certains États ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de ces dommages indirects).

### Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie sont régies par la loi de la province qu'il habite.

Copyright © 2008 - 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

Fabriqué en République populaire de Chine  
Imprimé en République populaire de Chine



R12008/12-11-25E/S/F