This Owner's Manual is provided and hosted by Appliance Factory Parts.

Appliance Factory Parts
Experts in BBQ, Humidifier, & Appliance Parts
1-800-955-7075

George Foreman GGR201RCDSQ Owner's Manual

Shop genuine replacement parts for George Foreman GGR201RCDSQ

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.

GROUNDED PLUG

As a safety feature, this product is equippe
fit into a three-prong outlet. Do not attemp
connection of the grounding conductor ma
Consult a qualified electrician if you are in c
grounded.

TAMPER-RESISTANT SCREW

**Warning: This appliance is equipped with
removal of the outer cover. To reduce the
attempt to remove the outer cover. There
Repair should be done only by authorized**

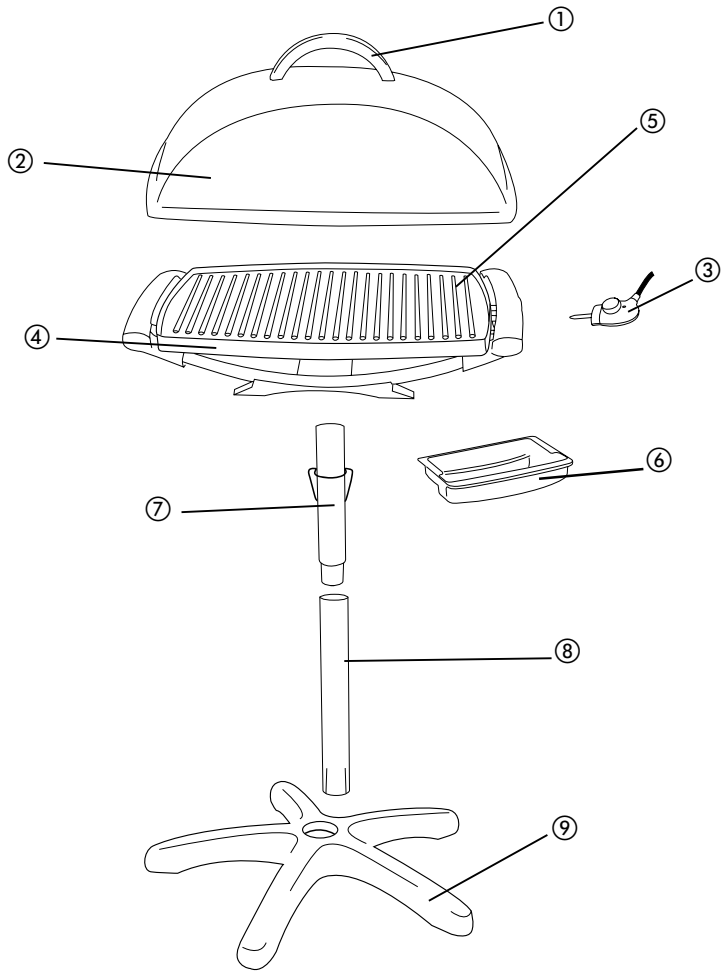
ELECTRICAL CORD

a) A short power-supply cord is to be provi
becoming entangled in or tripping over
b) Longer extension cords are available and
in their use.
c) If an extension cord is used,
   1) The marked electrical rating of the c
   least as great as the electrical rating
   2) The cord should be arranged so that
   or tabletop where it can be pulled o
   unintentionally.
   3) Outdoor extension cords should be
   surface marked with the suffix letter
   USE WITH OUTDOOR APPLIANCES".
   4) The extension cord should be kept c
   5) Store product indoors when not in u
   6) Do not clean this product with a wat

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

Note: If the power supply cord is damaged,
personnel or in Latin America by an authori

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:

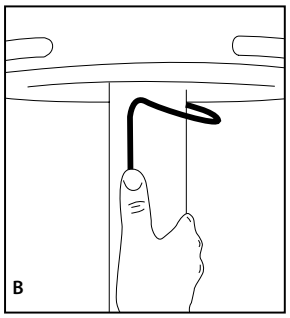
This product is for household use only.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Unpack your George Foreman® grill ar
   (see A).
2. Before first use wash the grill plate, dri
   Wipe with a damp cloth and dry thoro

Important: Do not immerse temperatur
other liquid. To clean, wipe with a damp

3. Place the pedestal stand on a flat, leve
4. Insert slotted end of lower pedestal tu
   stand; push down firmly.
5. Insert tapered end of upper pedestal t
   and screw tubes together.
6. Place grill base on top of pedestal tub
   grill base. Rotate slightly so tabs on pe
   in grill base; always make sure grill bas



7. Lift locking la
   ring on botto
   place **(B)**.
8. Slide drip tra
   guide rails.
9. Attach lid ha
10. Place lid ove

GRILLING OUTDOORS

1. Turn temperature control probe to OF
   probe receptacle.
2. Plug into a standard electrical outlet.
3. Align desired temperature setting wit
   grill.
4. Allow to preheat to desired temperatu
   SUGGESTED GRILLING CHARTS for mo
5. Carefully lift lid and place food onto gr
   cover it, so place the lid over the grill.
6. Adjust temperature as needed. Indicat
   probe will cycle on and off as thermos
   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 recommenc
Turn halfway through cooking time or m

Tip: Boneless cuts of meat will grill more
surface.

Tip: Leave lid on during cooking to decre
moist and juicy.

Tip: Let thick cuts of meat rest for 5 minu

Food	Tempe
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	A
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	
Chicken Breast			170ºF	77ºC
Chicken Thigh			180ºF	82ºC
Beef / Lamb / Veal	160ºF	71ºC	170ºF	77ºC
Pork			160ºF	71ºC
Reheated cooked meats and poultry			165ºF	74ºC

CARE AND CLEANING

CLEANING

This product contains no user serviceable
service personnel.

**Caution: Grill surfaces are hot during us
lid and grill base to cool completely bef**

Important: DO NOT clean this product v

**Caution: Do not immerse the temperatu
other liquid.**

1. Unplug and allow to cool before disass
   clean all parts after each use.
2. Remove temperature control probe. W
   thoroughly.

**Caution: Do not immerse temperature c
liquid.**

3. Remove grill base from pedestal tube a
4. Wash grill plate, drip tray and lid with h
   pad. Rinse and dry thoroughly.

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

5. After washing grill plate, wipe uncoate
   discoloration. Washing may cause oxid
   This is not harmful and may be wiped

Important: Do not wash grill plate in a d

**Caution: Temperature control probe rec
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, sie
medidas básicas de seguridad:

- ❍ Por favor lea todas las instrucciones.
- ❍ No toque las superficies calientes. U
- ❍ A fin de protegerse contra un choqu no sumerja el cable, los enchufes ni líquido.
- ❍ Todo aparato eléctrico usado en la p mismos requiere la supervisión de u
- ❍ Desconecte el aparato del tomacorr de limpiarlo. Espere que el aparato s piezas y antes de limpiarlo.
- ❍ No use ningún aparato eléctrico que que presente un problema de funcio un centro de servicio autorizado par o llame gratis al número correspond
- ❍ El uso de accesorios no recomendad puede ocasionar incendio, choque e
- ❍ No use este aparato a la intemperie.
- ❍ No permita que el cable cuelgue de ni que entre en contacto con superf
- ❍ No coloque el aparato sobre ni cerca ni adentro de un horno caliente.
- ❍ Tome mucha precaución al mover d contenga aceite u otros líquidos cali
- ❍ Siempre conecte primero el cable al al tomacorriente. Para desconectar, de apagado (OFF) y después, retire e
- ❍ Este aparato se debe usar únicamen
- ❍ El combustible, tal como las briquet con este aparato.
- ❍ Este aparato sólo puede ser enchufa

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.

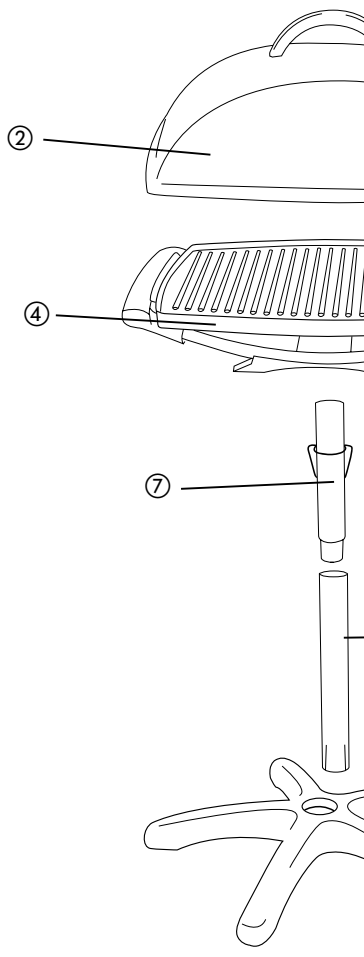
CABLE ELÉCTRICO

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 use externo, y estos cables deben estar marcados con la letra "W" y deben traer etiquetas especificando que son aptos para uso con aparatos para use 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 os 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 esta 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 Nº 22869)
† 2. Tapa (Pieza Nº 22865)
† 3. Sonda de control de temperatura (Pieza N
† 4. Base de la parrilla (Pieza Nº 22867)
† 5. Placa de la parrilla (Pieza Nº 22873GP)
† 6. Bandeja de recolección (Pieza Nº 22868)
† 7. Tubo superior del pedestal (Pieza Nº 2287
† 8. Tubo inferior del pedestal (Pieza Nº 22871
† 9. Base del pedestal (Pieza Nº 22863)

Nota: † indica piezas desmontables/reemplaza

Como usar

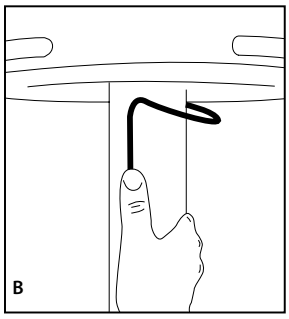
Este producto es para uso doméstico solamente

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 trabe 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 coloqu
   parrilla. Para la mayoría de las comida
6. Ajuste la temperatura, según sea nece
   de temperatura se prenderá y apagar
   el termostato mantiene la temperatu
   funcionamiento de la parrilla.

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

7. Al terminar de cocinar, gire la sonda c
   apagada (OFF). La luz indicadora se a
   enfriar antes de desarmarla y limpiarl
   Y LIMPIEZA.

Nota: Se puede girar la sonda de contro mantener la comida caliente por period

CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA

- Use cortes de carne tiernos para asar a
- Marine los cortes de carne más duros
  a la parrilla.
- Para evitar que la carne y el pescado se
  y no los perfore.
- Para girar la carne y el pescado, use un
  para sujetar la comida.
- Coloque la carne o el pollo a ser asado
  profunda. Cubra la fuente con una tap
  agarraderas para horno, coloque la fue
  precalentada, teniendo cuidado de no
  Coloque la tapa sobre la parrilla.

Nota: El apoyar el recipiente de horno s no la dañará.

- Sólo use utensilios de plástico o de ma

Precaución: Las superficies de la parrill está en uso. Permita que la placa de la la tapa y la base se enfríen por comple

USO EN INTERIORES

Para usar su parrilla en interiores, simple de la base de la parrilla y levante la unid del tubo del pedestal y colóquela sobre

Precaución: Debido a que los acabados afectados por el calor que otros, asegu soporte temperaturas de 150°F (66°C) 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
Pollo entero, del tipo para freír	3 a 4 lbs (1,5 a 2
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
cocinado, el Departamento de Agricultur
States Department of Agriculture, USDA)
Utiliza un cronómetro de cocina. Use un t
comprobar si el alimento está listo inserta
centro del alimento que está cocinando y
toque el hueso o la placa de parrilla.

ALIMENTO PARA COCINAR	TÉRM
Pechuga de pollo	
Muslo de pollo	
Carne de res/Cordero/Ternera	160 º
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 PROBL

PROBLEMA	CAUSA P
La terminación de las placas de la parrilla está rayada o tiene marcas de cortes.	Se han utiliz utensilios d
Las marcas del asado a la plancha en los alimentos son muy leves. La comida parece cocinada al vapor.	No se preca la plancha completam de usarla.
Hay acumulación de comida en las placas de la plancha.	No se limpi la plancha correctame después de
La plancha no enciende.	La plancha enchufada.
La placa de mi parrilla tiene manchas blancas.	El agua de l se ha secad la superficie placas de la

NOTES/NOTAS

NOTES/NOTAS

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, Applica'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 relac
al número "800" que aparece en la cubierta d
establecimiento de compra. No envíe el prod
un centro de servicio. También puede consu
de este manual.

Tres años de garantía limitada
(Aplica solamente en Estados Unidos o Ca

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de m
se responsabiliza por ningún costo que e

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía

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

¿Qué clase de asistencia recibe el consum

- El consumidor recibe un producto de ree
parecido al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como compr
- Se puede visitar el sitio web de asistenci
www.prodprotect.com/applica, o se pue
1-800-231-9786, para obtener informaciõ
- Si necesita piezas o accesorios, por favor

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los daños al producto ocasionados por e
- Los daños ocasionados por el mal uso, a
- Los productos que han sido alterados de
- Los productos utilizados o reparados fue
- Las piezas de vidrio y demás accesorios e
- Los gastos de tramitación y embarque re
- Los daños y perjuicios indirectos o incide
que algunos estados no permiten la excl
perjuicios indirectos ni incidentales, de n
aplicar a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta

- Esta garantía le otorga derechos legales
otros derechos que varían de una región

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

© 2011 Applica Consumer Products, Inc.

2011/1-5-2E/S