

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



# George Foreman GR26R Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman  
GR26R](#)



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

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

# GEORGE FOREMAN®

HEALTHY COOKING



## 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](http://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](http://www.prodprotect.com/applica)

## Models Modelos

- GR26B
- GR26P
- GR26R
- GR26W

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 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, remove plug from wall outlet.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- The appliance is only to be operated in the closed position.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

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

### POLARIZED PLUG (120V 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 in one way only. If the plug does not fit fully into the outlet, do not attempt to force it. Contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug.

### TAMPER-RESISTANT SCREW

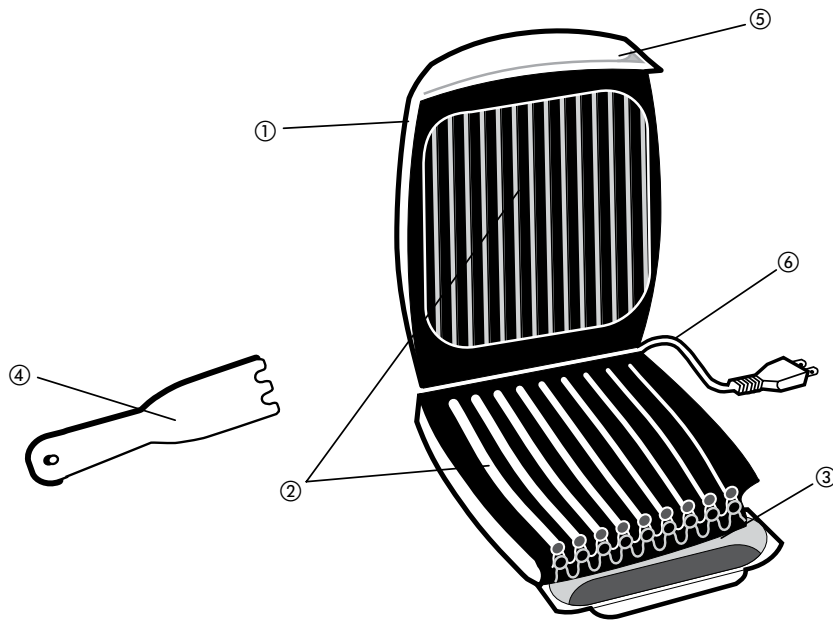
**Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw. To reduce the risk of electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no screws to be removed. Repair should be done only by authorized service personnel.**

### ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in 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 cord should be at least as great as that of the appliance.
  - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the edge of a countertop or tabletop where it can be pulled on or abused.
  - 3) The longer cord should be arranged so that it will not be pulled on or abused by the user.

**Note:** If the power supply cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, service personnel, or an authorized repair shop.

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Grill cover (lid)

2. Grill plates

† 3. Drip Tray (Part # 20164)

† 4. Spatula (Part # 20166)

5. Preheat indicator light (not shown)

6. Power cord

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

## How to Use:

This product is for household use only.

### GETTING STARTED

- Remove all packing material and any
- Remove and save literature.
- Please go to [www.prodprotect.com/a](http://www.prodprotect.com/a)
- Wash all removable parts and/or accessories in the **CLEANING** section of this manual.
- Wipe grill plates with a damp cloth or paper towels. Dry with a soft cloth or paper towels.
- Select dry, level location where unit is to be installed. Leave a space between back of unit and wall to allow for ventilation to cabinets and walls.

### DRIP TRAY

Place the drip tray under the front slope of the grill.

### PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.
2. Unwind cord and plug into standard wall outlet.
3. The preheat indicator light comes on when the grill is preheating.
4. Allow the grill to preheat for at least 5 minutes before use. Use a kitchen timer.

### GRILLING

1. Using a pot holder, carefully open the grill.
2. Before first use, if desired, lightly oil the grill plates.

**Note:** Aerosol cooking spray should not be used. Chemicals that allow spray to come out of the grill plates and reduce their efficiency.

3. Carefully place foods to be cooked on the grill.

**Note:** Do not overload grill.

4. Use suggested cooking times found in the manual. Cook for 6 - 8 minutes. If desired, use a kitchen timer.

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

5. After selected time, the food should be removed from the grill.

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

7. Remove cooked food using plastic spatula provided.

**Note:** Always use silicone, 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.

8. Allow 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>		
Hamburger (5 oz.), Fresh	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Hamburger (5 oz.), Frozen	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)
Pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to 160°F

FOOD	COOKING TIME
<b>MEAT</b>	
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 the thermometer 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.

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 overfill grill.
- When first cooking a particular food, test for doneness before suggested time; if necessary adjust time.
- When cooking several pieces of food, cook in batches to avoid thickness.
- Remember that since grill is cooking food, cooking times typically be shorter than expected. Watch for doneness.
- For added flavor, add dry seasonings before cooking.

**Important: Use only silicone, plastic or metal utensils on the grill. Silicone utensils are especially prone to discolor or melt with the high temperatures.**

# Care and Cleaning

## CLEANING

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

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet and allow to cool.

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

2. Place drip tray under front of grill. Use plastic spatula to scrape off any excess fat and food particles left on the grill plates; runoff will drip into the drip tray.

3. Use a warm, soapy sponge to wipe plates clean, then rinse sponge and wipe again to remove any soapy residue. Dry thoroughly with an absorbent paper towel.

4. Empty drip tray and wash in warm, soapy water; dry thoroughly with a paper towel.

5. To remove stubborn buildup, use a nylon or nonmetallic scrubbing pad to clean the grill plates.

**Important: Do not use metallic scrubbing pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of your grill; use only nylon or nonmetallic scrubbing pads.**

6. To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.

**Important: Do not immerse body of grill in water or any other liquid.**

7. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be preformed by a qualified electrician.

**Caution: Make sure to hold grill cover by the handle while cleaning to prevent accidental closing and injury.**

## STORAGE

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

# TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE C
Finish on grill plates has cut marks.	Metal utensils have been used.
Grill marks on food are very light.	Grill was not preheated b
There is food buildup on grill plates.	Grill not pro cleaned afte
Food is dry and burnt.	Food is over
Grill does not turn on.	Grill is not p
Grill plate has white spots on it.	The water fro cleaning has the surface o plates.

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten o llame gratis al número correspondiente en la cubierta de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.

- Este aparato se debe usar únicamente.
- Este aparato solo debe dejarse funcio

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

**Este aparato eléctrico es p  
solamente.**

### ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para

Este aparato cuenta con un enchufe polarizad (el otro). A fin de reducir el riesgo de un cho en un tomacorriente polarizado en un solo tomacorriente, inviértalo y si aun así no enc no trate de alterar esta medida de seguridad

### TORNILLO DE SEGURIDAD

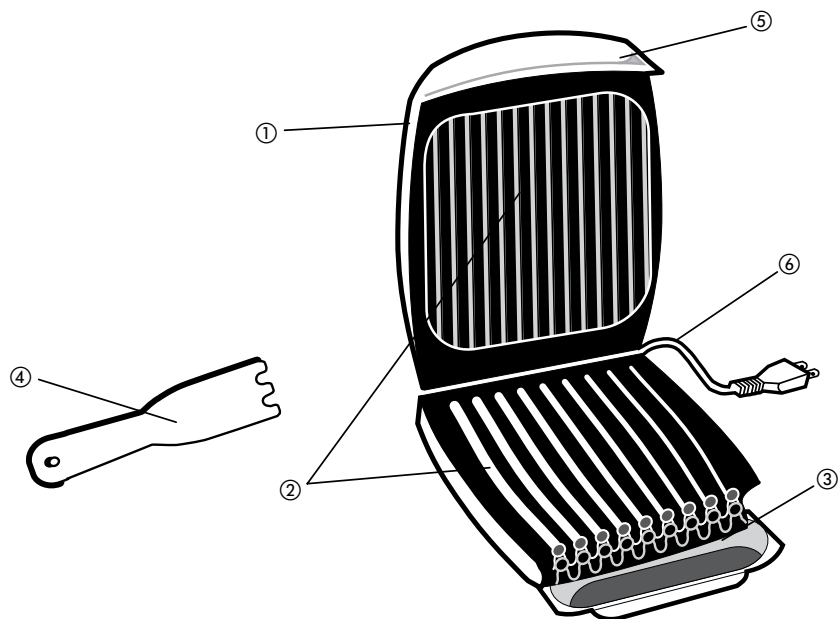
**Advertencia: Este aparato cuenta con un remoción de la cubierta exterior del mism o de choque eléctrico, por favor no trate producto no contiene piezas reparables p debe llevar a cabo solamente por person**

### CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe de proporcionar con separable), a fin de reducir el riesgo de tr largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y sep puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de exte
  - 1) El régimen nominal del cable separa como mínimo, igual al del régimen n
  - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, tres alambres de conexión a tierra.
  - 3) Uno debe de acomodar el cable más mostrador o de la mesa, para evitar c se tropiece.

**Nota:** Si el cordón de alimentación esta dañ por personal calificado o por el centro de se

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



1. Tapa de la parrilla

2. Placas de la parrilla

† 3. Bandeja de goteo (Pieza N° 20164)

† 4. Espátula (Pieza N° 20166)

5. Luz indicadora de precalentamiento (no mostrado)

6. Cable de corriente

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

## Como usar:

Este producto es para uso doméstico solo.

### PRIMEROS PASOS

- Elimine todo el material de embalaje.
- Retire y conserve el material de lectura.
- Vaya a [www.prodprotect.com/applications](http://www.prodprotect.com/applications)
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios. Lea las secciones de **CUIDADO Y LIMPIEZA** de este manual.
- Desempolve las placas de la parrilla cuidadosamente con un paño suave o con toallas de papel.
- Seleccione un lugar seco, nivelado, seguro y bien ventilado donde va a utilizar la unidad. Deje suficiente espacio alrededor de la unidad y las paredes para permitir la circulación de aire. Limpie a los gabinetes y a las paredes.

### BANDEJA DE GOTEO

Coloque la bandeja de goteo debajo de la placa inferior de la parrilla.

### PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA

1. Cierra la tapa de la parrilla.
2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente.
3. La luz indicadora de precalentamiento se enciende cuando los elementos de calefacción han sido activados.
4. Precaliente la parrilla por lo menos 5 minutos antes de cocinar. Puede usar un cronómetro de cocina para esto.

### ALIMENTOS A LA PARRILLA

1. Con un agarrador, abra cuidadosamente la tapa de la parrilla.
2. Antes del primer uso, aceite ligeramente la parrilla con el aceite que desea.

**Nota:** Nunca use rociadores de cocinar directamente sobre las placas. Los químicos de los rociadores pueden reducir la eficiencia de las placas.

3. Coloque cuidadosamente los alimentos sobre la placa inferior de la parrilla precalentada. Cierre la tapa de la parrilla.

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

4. Use los tiempos de cocción sugeridos en el manual de instrucciones. Véase **PARA ASAR** en las páginas 16 - 19. Si desea cocinar otros alimentos, consulte el manual de cocina.

**Importante: No deje el electrodoméstico sin supervisión.**

5. Después del tiempo seleccionado, el alimento debería estar cocinado.

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

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

**Nota:** Siempre utilice utensilios de silicona, 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.

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

8. Deje que 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 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.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
<b>CARNE</b>		
Hamburguesas 145 g (5 oz), Frescas	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Hamburguesas 145 g (5 oz), Congeladas	5 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Bistec de vacío 340 g (¾ lb)	6 – 8 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Bistec de falda 225 g (½ lb)	4 – 6 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
<b>CARNE</b>	
Bistec tipo NY (del lomo corto) 170 g (6 oz)	6 – 8 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
<b>AVES</b>	
Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel 225 g (8 oz)	11 – 13 minutos
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	4 – 6 minutos
Lomo de pavo 340 g (¾ lb)	9 – 11 minutos
Hamburguesas de pavo 145 g (5 oz)	4 – 6 minutos

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	COMENTARIOS
<b>PESCADO</b>		
Filetes de tilapia 170 g (6 oz) c/u	5 – 7 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Filete de trucha 170 g (6 oz)	4 – 6 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Filete de salmón 225 g (8 oz) por pieza	5 – 7 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Bistec de salmón 225 g (8 oz)	7 – 9 minutos	Cocción a 63 °C (145 °F)
Bistec de atún 170 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 cronómetro de cocina. 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 de la parrilla.

ALIMENTO PARA COCINAR	TÉRMINO MEDIO	BIEN COCIDO O TOTALMENTE COCIDO	
		°F	°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 con precaución. Los valores sugeridos corresponden a la capacidad de la parrilla. El tiempo de cocción depende del grosor del alimento y del tipo de alimento (de la plancha). Si el alimento necesita un tiempo de cocción más largo, revise periódicamente para evitar cocinarlo en exceso.

ALIMENTO
Racimos de espárragos
Pimientos, diversos colores cortados en rodajas de 1,25 cm (½ pulgada)
Hongos, en rebanadas gruesas
Rebanadas de cebolla, 1,25 cm (½ pulgada)
Rebanadas de papa, 1,25 cm (½ pulgada)
Hongos portobello, 7,6 cm (3 pulgadas) de diámetro
Rebanadas de zucchini, 1,25 cm (½ pulgada)
Rodajas de piña fresca, 1,25 cm (½ pulgada)

## CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA

- Para impedir la pérdida de calor y generar un ambiente de cocción, cubra la tapa de la parrilla frecuentemente durante la cocción.
- No llene la parrilla en exceso.
- Al cocinar por primera vez un alimento nuevo, cocine el alimento un tiempo más largo que el tiempo sugerido para estar seguro de que el alimento está listo varios minutos antes del tiempo sugerido. Use un temporizador con el botón de control para recordar el tiempo.
- Si cocina más de un trozo de alimento a la vez, asegure el tiempo y grosor similares.
- Recuerde que, dado que la parrilla es una fuente de calor, el tiempo de cocción será típicamente más corto que el tiempo de cocción en un horno. Evite cocinar en exceso.
- Para obtener un sabor más intenso, asar los alimentos directamente a la parrilla o marine los alimentos en un líquido antes de asarlos.

**Importante:** Para cocinar en esta parrilla, use un tipo de madera, plástico o silicona. Se recomienda usar un tipo de silicona, ya que no se descolorean ni se queman.

# Cuidado y limpieza

## 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 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 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 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 parrilla.

**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 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.**

7. 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 tirador 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 POSIBLE
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 se cocinó demasiado tiempo.
La parrilla no enciende.	La parrilla no está enchufada.
La parrilla tiene manchas blancas.	El agua de fregar ha secado sobre la superficie de la parrilla.

## NEED HELP?

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

You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

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

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

- Any defect in material or workmanship provided; however, Aplica'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](http://www.prodprotect.com/applica), or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

#### **What does your warranty not cover?**

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

#### **How does state law relate to this warranty?**

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Made in People's Republic of China  
Printed in People's Republic of China

## ¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas con su electrodoméstico, llame al número "800" que aparece en la cubierta de este libro. No envíe el producto al establecimiento de compra. No envíe el producto al fabricante, ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web listado en la cubierta de este manual.

### **Tres años de garantía limitada (Aplica solamente en Estados Unidos o Canadá)**

#### **¿Qué cubre la garantía?**

- La garantía cubre cualquier defecto de material o mano de obra; sin embargo, Aplica se responsabiliza por ningún costo que exceda el precio de compra del producto.

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

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

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

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

#### **¿Cómo se obtiene el servicio necesario?**

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

#### **¿Qué aspectos no cubre esta garantía?**

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

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



Copyright © 2010 Applica Consumer Products, Inc.

2010/12-8-32E/S