

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



George Foreman GR26BWR Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GR26BWR](#)



[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



For **online customer service** and to **register** your product, go to **www.prodprotect.com/applica**
Also view the details for our latest **sweepstakes!**

Customer Care Line:

USA/Canada
1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA / Canada)

Accesorios/Partes (EE.UU / Canada)

1-800-738-0245

Models Modelos

GR26B

GR26P

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 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.

TAMPER-RESISTANT SCREW

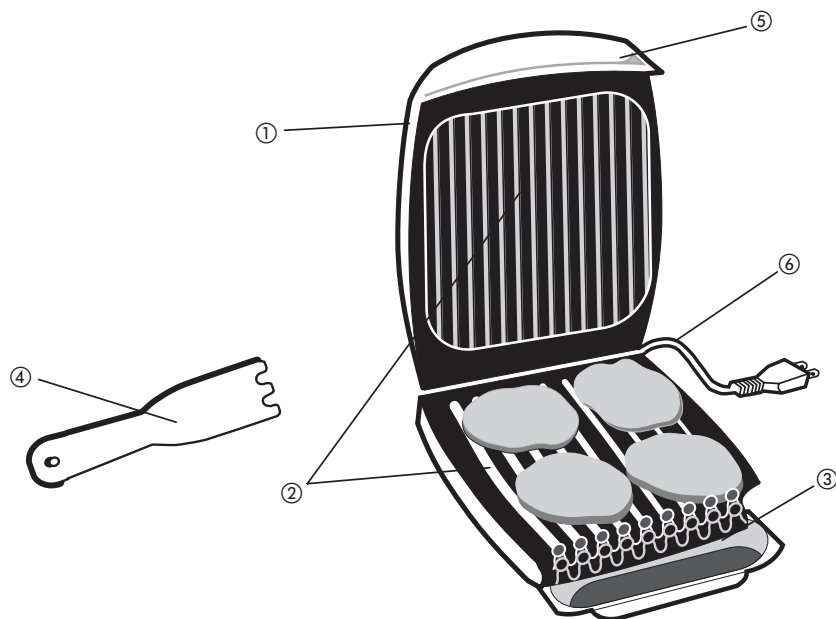
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw on the back of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the screw from the outer cover. There are no user-serviceable parts. Repairs must be made by authorized service personnel.

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 the cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension 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 extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on or abused.

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

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 sti
- Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/app
- Wash all removable parts and/or acces
- Wipe grill plates with a damp cloth or sp
- Select location where unit is to be used

DRIP TRAY

Place the drip tray under the front sloped s

PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.
2. Unwind cord and plug into standard ele
3. The preheat indicator light comes on to
4. Allow the grill to preheat for at least 5 m

GRILLING

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

Note: Aerosol cooking spray should not be that allow spray to come out of can build u their efficiency.

3. Carefully place foods to be cooked on lo

Note: Do not overload grill.

4. Use suggested cooking times found in th

Important: Do not leave the appliance una

5. After selected time, the food should be
6. Using a pot holder, carefully open the gr
7. Remove cooked food using plastic spat

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
MEAT		
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
MEAT	
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
POULTRY	
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
FISH	
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, check before suggested time; if necessary adjust
- When cooking several pieces of food, turn thickness.
- Remember that since grill is cooking from below, cooking time may be shorter than expected. Watch carefully
- For added flavor, add dry seasonings before cooking.

Important: Use only silicone, plastic and wood on grill. Silicone utensils are especially good with the high temperature.

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 CAUSE
Finish on grill plates has cut marks.	Metal utensils have been used.
Grill marks on food are very light.	Grill was not preheated before cooking.
There is food buildup on grill plates.	Grill not properly cleaned after use.
Food is dry and burnt.	Food is overcooked.
Grill does not turn on.	Grill is not plugged in.
Grill plate has white spots on it.	The water from the drip tray has dried on the grill plates.

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 con el fin previsto.
- Este aparato solo debe dejarse funcionar en posición cerrada.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los

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

TORNILLO DE SEGURIDAD

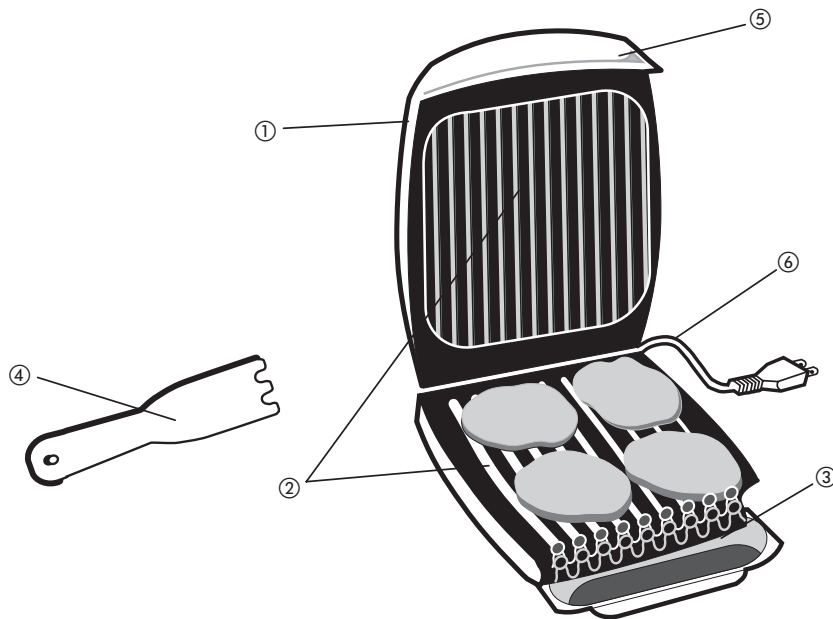
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta ni las piezas reparables por el consumidor. Toda reparación debe ser realizada por personal de servicio autorizado.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe proporcionar con un cable de extensión a fin de reducir el riesgo de tropezar o de caídas.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables que pueden utilizarse si se toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión:
 - 1) El régimen nominal del cable separable debe ser igual al del régimen nominal del aparato.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable debe tener tres alambres de conexión a tierra.
 - 3) Uno debe acomodar el cable más largo en un mostrador o de la mesa, para evitar que se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación está dañado, debe ser reparado por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

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 solar

PRIMEROS PASOS

- Elimine todo el material de embalaje y la
- Retire y conserve el material de lectura
- Vaya a www.prodprotect.com/applica p
- Lave las piezas removibles y/o los accesorios. Lea el capítulo **CUIDADO Y LIMPIEZA** de este manual.
- Desempolva las placas de la parrilla con un paño suave o con toallas de papel.
- Seleccione el lugar donde se utilizará el producto. Debe haber un espacio suficiente entre la parte de atrás del aparato y la pared para que el calor fluya sin dañar armarios y paredes.

BANDEJA DE GOTEO

Coloque la bandeja de goteo debajo de la parrilla 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 usar un cronómetro de cocina.

ALIMENTOS A LA PARRILLA

1. Con un agarrador, abra cuidadosamente la tapa de la parrilla.
2. Antes del primer uso, aceite ligeramente las placas.

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

3. Coloque cuidadosamente los alimentos en la parrilla precalentada. Cierre la tapa de la parrilla.

Nota: No sobrecargue la placa de cocción.

4. Use los tiempos de cocción sugeridos que se encuentran en el capítulo **ASAR** en las páginas 16 - 19. Si desea, puede usar un cronómetro de cocina.

Importante: No deje el electrodoméstico sin supervisión.

5. Después del tiempo seleccionado, el alimento estará listo para servir.
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
CARNE		
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)
Bistec tipo NY (del lomo corto) 170 g (6 oz)	6 – 8 minutos	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
CARNE	
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
AVES	
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
PESCADO		
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 como guía. Los tiempos de cocción corresponden a la capacidad completa de la parrilla y pueden variar dependiendo del grosor del alimento. Introduzca un termómetro de cocina para comprobar si está listo. (Tenga cuidado al tocar el alimento porque el alimento necesita una cocción más prolongada 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)
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 en la parrilla frecuentemente durante el tiempo de cocción.
- No llene la parrilla en exceso.
- Al cocinar por primera vez un alimento en la parrilla, cocine el alimento unos minutos antes del tiempo sugerido en el temporizador con el botón de control.
- Si cocina más de un trozo de alimento, intente cocinarlos en trozos similares.
- Recuerde que, dado que la parrilla cocina a fuego directo, la cocción será típicamente más corta que en un horno. Evite cocinar en exceso.
- Para obtener un sabor más intenso, agréguele un poco de aceite a la parrilla o marine los alimentos antes de cocinarlos.

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

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 en la parrilla.
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.

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

What does it cover?

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

For how long?

- Two years after the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

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

How does state law relate to this warranty?

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

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas con el número "800" que aparece en la cubierta de este manual, llame al número "800" que aparece en la cubierta de este manual. No envíe el producto al establecimiento de compra. No envíe el producto al centro de servicio. También puede consultar el sitio web listado en la cubierta de este manual.

Dos años de garantía limitada (Aplica solamente en Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de material o mano de obra; sin embargo, la responsabilidad por ningún costo que exceda el precio 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 que sea razonablemente similar al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

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

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los daños al producto ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia.
- 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 de garantía.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empaquetados con el producto.
- Los gastos de tramitación y embarque relacionados con el envío.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños indirectos ni incidentales, de manera 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 puede variar de un estado a otro o de una región a otra.



R12008/10-7-3E/S

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