

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



# George Foreman GR180VCAN Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman  
GR180VCAN](#)



[Find Your George Foreman Grill Parts - Select From 307 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

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



For online customer service and to register your product, go to [www.prodprotect.com/applica](http://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)

Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)

1-800-738-0245

## Models

## Modelos

## Modèles

GR180V

GR180VCAN

# 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.
- 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, then 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 (FOR US MODELS ONLY)

This appliance has a polarized plug (one blade longer than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will only fit one way. 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.

### GROUNDING PLUG (FOR CANADIAN MODELS ONLY)

As a safety feature, this product is equipped with a three-prong outlet. Do not attempt to defeat the grounding conductor. If the grounding conductor is not connected, the risk of electric shock may result in the event of a fault. Contact a qualified electrician if you are in doubt as to whether the grounding conductor is connected.

### TAMPER-RESISTANT SCREW

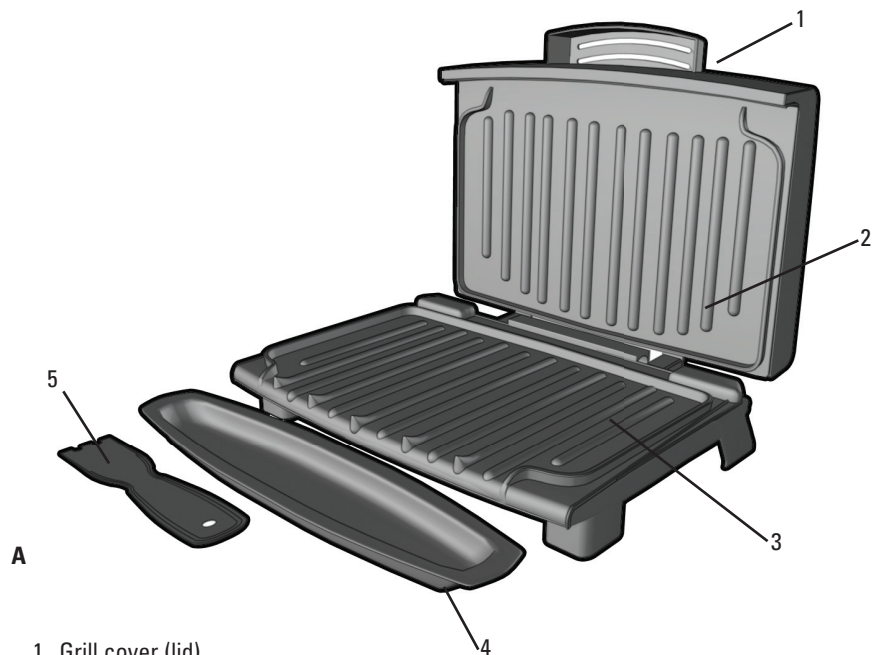
**Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw on the back of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the outer cover. There are no user-serviceable parts. Contact an authorized service technician for repair.**

### 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 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 detachable power-supply 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, abused, or damaged.

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

Product may vary slightly from what is illustrated.

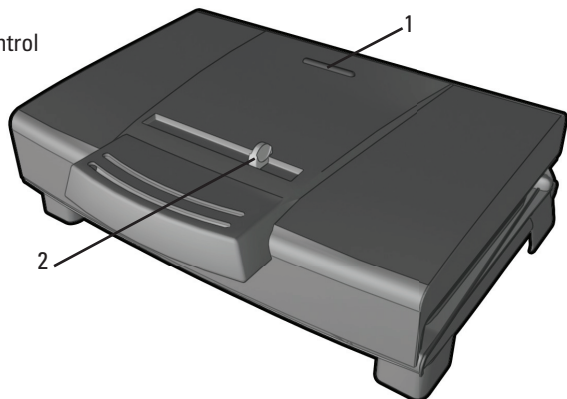


A

- 1. Grill cover (lid)
- 2. Grill plate (upper)
- 3. Grill plate (lower)
- † 4. Drip tray (Part # GR180V-01)
- † 5. Spatula (Part # GR180V-02)

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

- 1. Preheat indicator light
- 2. Variable temperature control



B

4

## 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/application](http://www.prodprotect.com/application)
- Wash all removable parts and/or accessories in the section of this manual.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge, a cloth or paper towels.
- Select location where unit is to be used, level and wall to allow heat to flow without damage.

### 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. The indicator light will indicate that the elements are heating.
3. Set temperature control on top of grill to desired temperature. (See SUGGESTED GRILL SETTINGS.)
4. Allow the grill to preheat (approximately 4 minutes). When the preheat indicator light is on, the preheat temperature is reached, the preheat indicator light will cycle on and 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, lightly oil grill plates, if desired.
- Note:** Aerosol cooking spray should not be used. Allow spray to come out of can build up on surface. This will reduce efficiency.
3. Carefully place foods to be cooked on lower grill plate. Cook for 2 to 5 servings.

**Note:** Do not overload grill.

4. Close cover and allow food to cook for desired time.

**Note:** Use suggested cooking times found in literature.

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

5. Light pressure can be used on the handle to open the grill.
- Important:** Do not use heavy pressure on the handle.
6. After selected time, the food should be done. Remove food simply following the steps, beginning at step 7.
7. Using a pot holder, carefully open the grill.
8. Remove cooked food using plastic spatula.

5

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

- When finished cooking, slide the temperature control to the MIN setting and unplug the appliance.

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

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

### SUGGESTED GRILL SETTINGS

**MIN:** Use to reheat fully cooked foods.

**MIN – Mid:** Sandwiches and wraps.

**Mid:** Fish

**Mid – MAX:** Fruits, vegetables, meat and poultry

### 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	SETTING	COMMENTS
<b>MEAT</b>			
Hamburger (5 oz.)	4 – 6 minutes	MAX	¾-inch thick Cooked to medium (160°F / 71°C)
Frozen Hamburgers (5 oz.)	5 – 6 minutes	MAX	¾-inch thick Cooked to medium (160°F / 71°C)
Flank steak (¾ lb.)	6 – 8 minutes	MAX	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F / 63°C)
Skirt steak (½ lb.)	4 – 6 minutes	MAX	¾-inch thick Cooked to medium (160°F / 71°C)
NY Strip Steak (Shell Steak) 6 oz.	6 – 8 minutes	MAX	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F / 63°C)
Beef Tenderloin (5 oz.)	4 - 6 minutes	MAX	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F / 63°C)
Beef Kabobs	5 – 7 minutes	MAX	Cooked to medium (160°F / 71°C)

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 (¾ 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 meat thermometer into the center of the food being cooked and 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	SETTING	GRILLING TIME
Asparagus Spears	Mid-MAX	4 – 6 minutes
Bell peppers, assorted colors cut into ½-inch rings	Mid-MAX	5 – 7 minutes
Mushrooms , thickly sliced	Mid-MAX	4 – 5 minutes
Onion slices, ½-inch	Mid-MAX	5 – 7 minutes
Potato slices, ½-inch	Mid-MAX	15 – 18 minutes
Portabella mushrooms, 3-inch diameter	Mid-MAX	4 – 6 minutes
Zucchini slices, ½-inch	Mid-MAX	3 – 4 minutes
Fresh pineapple slices, ½-inch	Mid-MAX	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 nylon, 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 service technician or authorized service personnel.

### CLEANING

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

**Important: Heat continues to be ON until grill is 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.
3. Use a warm, soapy sponge to wipe plates to remove any soapy residue. Dry thoroughly.
4. To remove stubborn buildup, use a nylon or plastic scrubber on grill plates.

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

5. Empty drip tray and wash in warm, soapy water. Dry with a clean cloth.
6. To clean the grill cover, wipe with a warm, soapy sponge. Dry thoroughly.

**Important: Do not immerse body of grill in water. Only grill plates and drip tray should be washed.**

**Caution: Make sure to hold grill cover by the handle 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.
The indicator light turns on and off.	The heating elements are cycling.	This is normal. The light comes on when the grill is plugged in and off once the set temperature is reached. However, it will cycle on and off to indicate the correct temperature is being maintained.
Grill marks on food are very light. The food looks steamed.	Grill was not fully preheated before use.	Always preheat grill at least 4 minutes before cooking any foods.
There is food buildup on grill plates.	Grill not properly cleaned after use.	Use nylon scrubbing pad and hot, soapy water to clean grill plates. Do not use steel wool scrubbing pads or abrasive cleaners to clean grill.
Food is dry and burnt.	Food is overcooked.	Because grill is cooking from both sides, food is cooked much faster than in a skillet or under a broiler. Use 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.
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. Use guantes.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua.
- Todo aparato eléctrico usado en la cocina requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente para limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que presente un problema de funcionamiento en un centro de servicio autorizado para que lo repare gratis al número correspondiente en la etiqueta.
- 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 aceite u otros líquidos calientes.
- Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro el aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente para su propósito.
- Este aparato solo debe dejarse funcionando cuando se está cocinando.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**  
Este aparato eléctrico es para su uso personal solamente.

### ENCHUFE POLARIZADO (SOLAMENTE PARA LOS MODELOS DE EE.UU.)

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

### ENCHUFE DE TIERRA (SOLAMENTE PARA LOS MODELOS DE CANADÁ)

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 el tomacorriente sea uno de tierra.

### TORNILLO DE SEGURIDAD

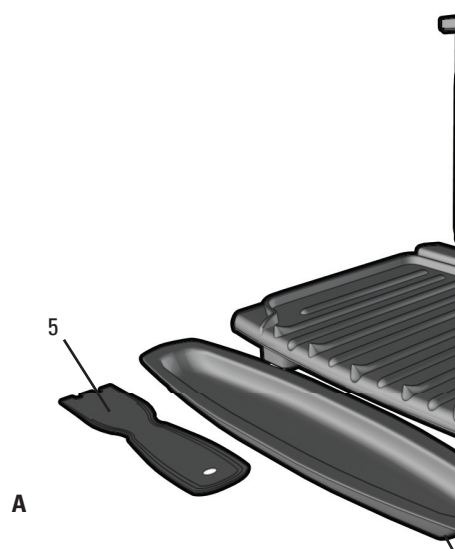
**Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda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

### CABLE ELÉCTRICO

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

**Nota:** Si el cordón de alimentación está dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

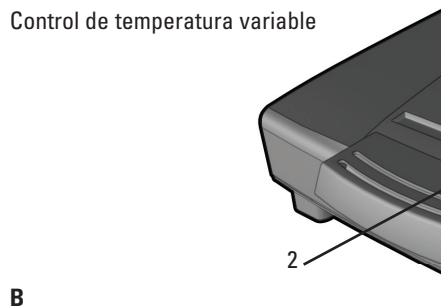
El producto puede variar ligeramente de



1. Tapa de la parrilla
2. Placa superior de la parrilla
3. Placa inferior de la parrilla
- † 4. Bandeja de goteo (Pieza N° GR180V-01)
- † 5. Espátula (Pieza N° GR180V-02)

**Nota:** † indica piezas desmontables/reemplazables

1. Luz indicadora de precalentamiento
2. Control de temperatura variable





# Como usar

Este producto es para uso doméstico únicamente.

## PRIMEROS PASOS

- Elimine todo el material de embalaje y las etiquetas.
- Retire y conserve el material de lectura.
- Vaya a [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) para registrar su garantía.
- Lave la bandeja de goteo y espátula según las instrucciones de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- Desempolve las placas de la parrilla con un paño humedecido y séquelas bien con un paño suave o con toallas de papel.
- Seleccione el lugar donde se utilizará este aparato dejando el espacio suficiente entre la parte de atrás del aparato y la pared para permitir que el calor fluya sin dañar armarios y paredes.

## BANDEJA DE GOTEO

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

## PRECALENTAR LA PLANCHA

1. Cierra la tapa de la plancha.
2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente eléctrica estándar. La luz indicadora de precalentamiento se enciende para indicar que los elementos de calefacción han sido activados.
3. Ajuste el control de temperatura en la parte superior de la parrilla al nivel deseado, a fin de precalentar el aparato. (Consulte la guía de NIVELES DE REGULACIÓN RECOMENDADOS.)
4. Precaliente la parrilla (aproximadamente 4 minutos) antes de usarla. La luz se apagará cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada.

**Nota:** La luz indicadora de precalentamiento se encenderá y apagará durante el ciclo de cocción a fin de mantener la temperatura deseada.

## ALIMENTOS A LA PARRILLA

1. Con un agarrador, abra cuidadosamente la plancha precalentada.
2. Antes del primer uso, aceite ligeramente las placas de la plancha, si lo desea.

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

3. Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la placa inferior de la plancha precalentada. En esta parrilla por lo general caben hasta 5 porciones.

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

4. 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 PARA ASAR, en la páginas 16, 17 y 18.

**Importante: No deje el electrodoméstico sin**

5. Se puede ejercer una presión ligera en el alimento a su agrado.

**Importante: Nunca utilice demasiada presión**

6. Después del tiempo seleccionado, el alimento prefiere cocinar sus alimentos por más tiempo comenzando con el paso número 4.
7. Con un agarrador, abra cuidadosamente la parrilla.
8. Retire el alimento cocinado con la espátula.

**Nota:** Siempre use utensilios de nailon, plástico o madera para la superficie antiadherente de las placas de la parrilla. No use tenedores ni cuchillos de metal.

9. Cuando termine de cocinar, gire el control de temperatura para apagar el aparato.

**Importante: La parrilla permanece encendida**

10. Deje que la bandeja de goteo se enfríe antes de lavarla. Lave y seque la bandeja de goteo después de cada uso.

## NIVELES DE REGULACIÓN RECOMENDADOS

**MIN:** Para recalentar alimentos ya cocidos.

**MIN – Medio:** Sándwiches y enrollados de tortilla.

**Medio:** Pescado

**Medio – MAX:** Frutas, vegetales, carnes y aves.

## 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	NIVEL	COMENTARIOS
<b>CARNE</b>			
Hamburguesa 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos	MAX	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Hamburguesas congeladas 141,75 g (5 oz)	5 – 6 minutos	MAX	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Bistec de vacío 340,19 g (¾ lb)	6 – 8 minutos	MAX	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Bistec de falda 226,8 g (½ lb)	4 – 6 minutos	MAX	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Bistec tipo NY (del lomo corto) 170,1 g (6 oz)	6 – 8 minutos	MAX	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Filete de carne de res 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos	MAX	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a punto 63 °C (145 °F)
Pinchos de carne de res	5 – 7 minutos	MAX	Cocción a término medio 71 °C (160 °F)
Chuletas de lomo de puerco, deshuesadas	4 – 6 minutos	Medio- MAX	1,91 cm (¾ pulgada) de grosor Cocción a 71 °C (160 °F)
Chuletas de lomo de puerco, con hueso	4 – 6 minutos	Medio- MAX	1,27 cm (½ pulgada) de grosor Cocción a 71 °C (160 °F)

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN
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 226,8 g (8 oz)	11 – 13 minutos
Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)	4 – 6 minutos
Lomo de pavo 340,19 g (¾ lb)	9 – 11 minutos
Hamburguesas de pavo 141,75 g (5 oz)	4 – 6 minutos
<b>PESCADO</b>	
Filetes de tilapia 170,1 g (6 oz) c/u	5 – 7 minutos
Filete de trucha 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos
Filete de salmón 226,8 g (6 – 8 oz) por pieza	5 – 7 minutos
Bistec de salmón 226,8 g (8 oz)	7 – 9 minutos
Bistec de atún 170,1 g (6 oz)	4 – 6 minutos
Langostinos	3 – 4 minutos

**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. Utiliza 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 parrilla.

ALIMENTO PARA COCINAR	TÉRMINO MEDIO	BIEN COCIDO O TOTALMENTE COCIDO	
Pechuga de pollo		170 °F	77 °C
Muslo de pollo		180 °F	82 °C
Carne de res/Cordero/Tenera	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 PLANCHA

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 del alimento. Introduzca un tenedor en el centro del alimento para comprobar si está listo. (Tenga cuidado de no tocar la placa de la plancha). Si el alimento necesita una cocción más prolongada, verifique periódicamente para evitar cocinarlo en exceso.

ALIMENTO	NIVEL	TIEMPO PARA ASAR A LA PLANCHA
Racimos de espárragos	Medio-MAX	4 – 6 minutos
Pimientos, diversos colores cortados en aros de 1,27 cm (½ pulgada)	Medio-MAX	5 – 7 minutos
Hongos, en rebanadas gruesas	Medio-MAX	4 – 5 minutos
Rebanadas de cebolla, 1,27 cm (½ pulgada)	Medio-MAX	5 – 7 minutos
Rebanadas de papa, 1,27 cm (½ pulgada)	Medio-MAX	15 – 18 minutos
Hongos portobello, 7,62 cm (3 pulgadas) de diámetro	Medio-MAX	4 – 6 minutos
Rebanadas de zucchini, 1,27 cm (½ pulgada)	Medio-MAX	3 – 4 minutos
Rodajas de piña fresca, 1,27 cm (½ pulgada)	Medio-MAX	2 – 4 minutos

### CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA

- Para impedir la pérdida de calor y generar una cocción pareja, no abra la tapa de la parrilla frecuentemente durante la cocción.
- No llene la parrilla en exceso.
- Al cocinar por primera vez un alimento específico, compruebe si está listo varios minutos antes del tiempo sugerido; si es necesario, ajuste el temporizador con el botón de control.

- Si cocina más de un trozo de alimento, inter...
- Recuerde que, dado que la parrilla cocina d... típicamente más corto que lo esperado. Pre...
- Para obtener un sabor más intenso, agregu... parrilla o marine los alimentos antes de coc...

**Importante: Para cocinar en esta parrilla, use... o plástico. Se recomienda especialmente los... descoloran ni se derriten a temperaturas alta...**

## Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables p... acuda a personal calificado.

### LIMPIEZA

**Precaución: Para evitar quemaduras accident... completamente antes de limpiarla.**

1. Antes de limpiar, desenchufe la plancha de... se enfríe.

**Importante: Las resistencias seguirán estand... electrodoméstico.**

2. Coloque una bandeja de goteo debajo del t... plástico para raspar el exceso de grasa y l... las placas de la parrilla; el escurrimiento c...
3. Limpie las placas de la parrilla con una esp... esponja y repase las placas para limpiar to... de toalla absorbente.
4. Para eliminar las acumulaciones difíciles... para limpiar las placas de la parrilla.

**Importante: No use esponjillas metálicas, lar... para limpiar ninguna parte de su plancha; us... metálicas.**

5. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agu... toalla de papel.
6. Para limpiar la tapa de la parrilla, limpie co... con un trapo seco suave.

**Importante: No sumerja la estructura de la pa...**

7. Cualquier servicio técnico que requiera de... mencionada, debe ser realizado por un ele...

**Precaución: Asegúrese de sujetar la tapa de... evitar que se cierre accidentalmente y provo...**

### ALMACENAMIENTO

Siempre asegúrese de que la parrilla esté lim...

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS O FALLAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Las terminaciones de las placas de la parrilla tienen marcas de cortes.	Se han utilizado utensilios de metal.	Siempre use utensilios de nailon, plástico o madera antitérmicos para evitar rayar la superficie antiadherente de las placas de la parrilla. Nunca use espetones, pinzas, tenedores ni cuchillos de metal.
La luz indicadora se enciende y se apaga.	Los elementos calefactores están en ciclo.	Esto es normal. La luz se enciende cuando la parrilla está enchufada y se apaga una vez que ésta alcanza la temperatura programada. No obstante, se encenderá y apagará de forma cíclica para indicar que la parrilla está manteniendo la temperatura adecuada.
Las marcas del asado a la parrilla en los alimentos son muy leves.	No se precalentó la parrilla completamente antes de usarla.	Siempre precaliente la parrilla, por lo menos, 4 minutos antes de cocinar cualquier alimento.
Hay acumulación de comida en las placas de la parrilla.	No se limpió la parrilla correctamente después de usarla.	Use esponjillas de nailon y agua caliente en jabón para limpiar las placas de la parrilla. No use esponjillas de lana de acero ni limpiadores abrasivos para limpiar la parrilla.

PROBLEMA	CAUSA P
El alimento está seco y quemado.	El alimento se cocinó en e
La plancha no enciende.	La plancha no está enchufada.
La parrilla tiene manchas blancas.	El agua de fre ha secado sobre la superficie de la parrilla.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'y placer ou d'en retirer des composantes, et de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé. Ou composer le numéro sans frais inscrit sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut occasionner des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur le dessus ou près d'un élément chauffant électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- Faire preuve de grande prudence pour déplacer un appareil contenant de l'huile brûlante ou autre liquide chaud.
- Pour débrancher l'appareil, placer toutes les commandes à la position « 0 » (arrêt) et retirer la fiche de la prise.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- Faire fonctionner l'appareil uniquement lorsqu'il est fermé.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

### FICHE POLARISÉE (POUR MODÈLES DES É.-U.)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une seule broche est plus longue que l'autre) pour minimiser les risques de secousses électriques. Insérer la fiche dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut pas l'insérer dans la prise, il faut communiquer avec un électricien pour modifier la fiche.

### FICHE MISE À LA TERRE (POUR MODÈLES DES É.-U.)

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui doit être insérée dans une prise à trois trous. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche. La mauvaise connexion du conducteur de terre peut causer des secousses électriques. Communiquer avec un électricien si la fiche n'est pas bien mise à la terre.

### VIS INDESSERRABLE

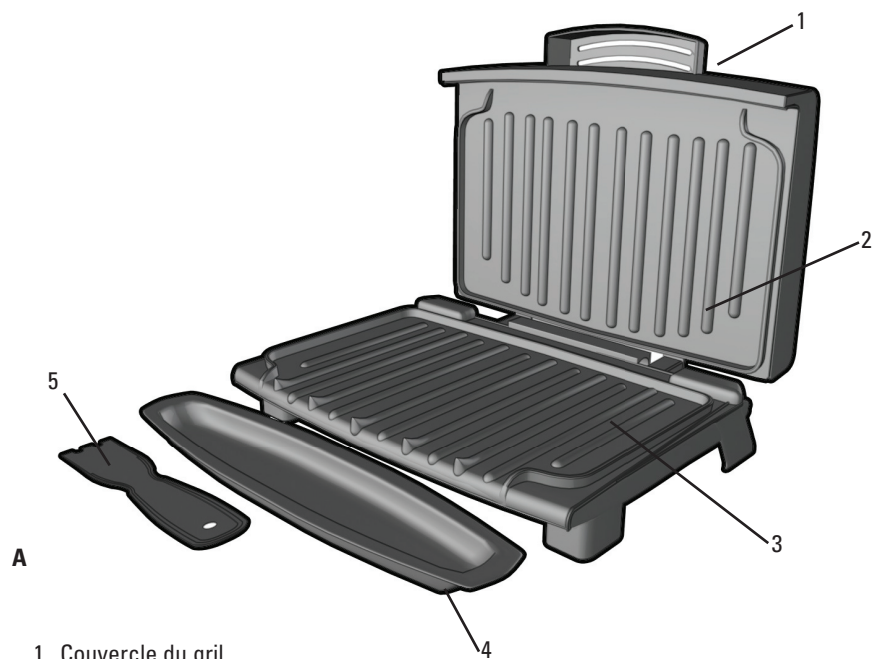
**Avertissement : L'appareil est doté d'une vis à couvercle extérieur. Pour réduire les risques de blessure, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur ou les pièces de l'appareil. En confier la réparation à un service autorisé.**

### CORDON

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est conçu pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles qui peuvent servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible, s'assurer que :
  - 1) La tension nominale du cordon d'alimentation est au moins égale à celle de l'appareil, et qu'il est certifié pour être mis à la terre à trois broches, et;
  - 2) Lorsque l'appareil est de type mis à la terre à trois broches, et;
  - 3) Le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas sous la table ou la table d'où des enfants pourraient trébucher.

**Note :** Lorsque le cordon d'alimentation est amovible, il doit être utilisé par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par un service autorisé.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



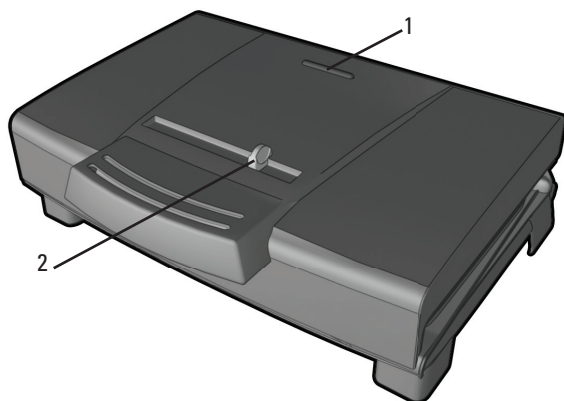
1. Couvercle du grill
2. Plaque supérieure du grill
3. Plaque inférieure du grill
4. Cordon d'alimentation

† 5. Plateau d'égouttage (pièce n° GR180V-01)

† 6. Spatule (pièce n° GR180V-02)

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

1. Témoin de préchauffage
2. Cadran de réglage de température



## Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique.

### POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les débris.
- Conserver la documentation.
- Aller à l'adresse [www.prodprotect.com/ap](http://www.prodprotect.com/ap)
- Laver toutes les pièces amovibles et/ou les plaques du grill conformément aux recommandations de la section NETTOYAGE.
- Passer un linge ou une éponge humide sur l'appareil pour enlever la poussière. Sécher à l'aide d'un linge doux.
- Choisir l'emplacement du grill en laissant suffisamment d'espace autour de l'appareil et le mur pour que la chaleur puisse être évacuée par les armoires et les murs.

### PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

Placer le plateau d'égouttage sous la partie inférieure du grill.

### PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

1. Fermer le couvercle du grill.
2. Dérouler le cordon d'alimentation et le bouton de préchauffage s'allume, indiquant que le grill est prêt à être utilisé.
3. Tourner le cadran de réglage de température à la température désirée pour le préchauffage. (Voir le guide de l'utilisateur pour plus de détails.)
4. Attendre que le grill soit préchauffé (environ 5 minutes). Lorsque la température sélectionnée est atteinte, le témoin de préchauffage s'éteint.

**Remarque :** Le témoin de préchauffage s'allume lorsque le grill est préchauffé et s'éteint lorsque la température désirée est maintenue.

### CUISSON SUR LE GRIL

1. Ouvrir le grill préchauffé avec précaution à l'aide du bouton de déverrouillage.
  2. Huiler légèrement les plaques du grill avant de cuire les aliments.
- Remarque :** Éviter l'emploi d'antiadhésif en aérosol ou de produits chimiques permettant la vaporisation sur les plaques du grill et réduire leur efficacité.
3. Placer délicatement les aliments à cuire sur la plaque du grill. Ne cuire jusqu'à 3 portions en même temps.

**Remarque :** Ne pas surcharger la plaque du grill. Fermer le couvercle et laisser les aliments cuire. Au besoin, utiliser une minuterie.

**Remarque :** Utiliser les temps de cuisson suggérés dans le guide de l'utilisateur (pages 27, 28 et 29).

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

5. Il est possible d'exercer une légère pression sur les aliments de la façon désirée.

**Important :** Ne jamais exercer de forte pression sur les aliments.

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. Une fois la cuisson terminée, tourner le cadran de réglage de température sur MIN et débrancher l'appareil.

**Important :** L'appareil continue de **CHAUFFER** jusqu'à ce qu'on le débranche.

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.

### RÉGLAGES DE CUISSON SUGGÉRÉS

**FAIBLE (MIN) :** Utiliser pour réchauffer des aliments déjà cuits

**MOYEN-FAIBLE :** Sandwichs et roulés

**MOYEN :** Poisson

**MOYEN-ÉLEVÉ :** Fruits, légumes, porc et volaille

**ÉLEVÉ (MAX) :** Bœuf

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

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

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON
<b>VIANDE</b>	
Hamburger (142 g / 5 oz)	4 à 6 minutes
Hamburgers surgelés (142 g / 5 oz)	5 à 6 minutes
Bavette à bifteck (340 g / ¾ lb)	7 à 9 minutes
Bifteck de hampe (227 g / ½ lb)	5 à 7 minutes
Coquille d'ailou (170 g / 6 oz)	5 à 7 minutes
Filet mignon (142 g)	4 à 6 minutes
Kebabs de bœuf	5 à 7 minutes
Côtelette de filet de porc désossée	6 à 8 minutes
Côtelette de filet de porc non désossée	10 à 12 minutes
Saucisse en chapelet ou en boulette	4 à 6 minutes
Hot dogs	4 à 5 minutes
Bacon	6 à 8 minutes
Côtelette de filet de porc fumé désossée	4 à 6 minutes

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	RÉGLAGE	COMMENTAIRES
Côtelette de filet d'agneau	5 à 7 minutes	Moyen-élevé	Épaisseur de 19 mm / ¾ po Cuisson à point (71 °C / 160 °F)
<b>VOLAILLE</b>			
Poitrine de poulet désossée, sans peau (227 g / 8 oz)	11 à 13 minutes	Moyen-élevé	Cuisson à 77 °C / 170 °F
Filets de poulet (4 à 6 morceaux)	4 à 6 minutes	Moyen-élevé	Cuisson à 77 °C / 170 °F
Filets de dinde (340 g / ¾ lb)	9 à 11 minutes	Moyen-élevé	Cuisson à 77 °C / 170 °F
Hamburgers à la dinde (142 g / 5 oz)	4 à 6 minutes	Moyen-élevé	Cuisson à 77 °C / 170 °F
<b>POISSON</b>			
Filets de tilapia (170 g / 6 oz chacun)	De 5 à 7 minutes	Moyen	Cuisson à 63 °C / 145 °F
Filet de truite (170 g / 6 oz)	De 4 à 6 minutes	Moyen	Cuisson à 63 °C / 145 °F
Filet de saumon (morceau de 230 g / 8 oz)	De 5 à 7 minutes	Moyen	Cuisson à 63 °C / 145 °F
Darne de saumon (170 à 230 g / 6 à 8 oz)	De 7 à 9 minutes	Moyen-élevé	Cuisson à 63 °C / 145 °F
Darne de thon (170 g / 6 oz)	De 4 à 6 minutes	Moyen-élevé	Cuisson à 63 °C / 145 °F
Crevettes	De 3 à 4 minutes	Moyen-élevé	Cuisson à 63 °C / 145 °F

**Remarque :** Pour assurer la cuisson complète of Agriculture (ministère américain de l'Agriculture), les volailles soient cuites aux températures internes indiquées. Si la viande est bien cuite, utiliser un thermomètre à cuisson pour vérifier la viande, en s'assurant qu'il ne touche pas à l'os.

ALIMENT À CUIRE	À P
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. Si l'aliment est bien cuit, insérer une fourchette au centre de l'aliment (à l'intérieur de la plaque du gril). Si l'aliment doit cuire plus longtemps, éviter de trop le cuire. Les aliments ci-après sont grillés sur ou sur la plaque de cuisson peu profonde.

ALIMENT
Pointes d'asperge
Poivrons de couleurs variées, coupés en rondelles de 1,25 cm / ½ po
Champignons tranchés épais
Oignons en tranches de 1,25 cm / ½ po
Pommes de terre en tranches de 1,25 cm / ½ po
Champignons portobello de 7,6 cm / 3 po de diamètre
Courgettes en tranches de 1,25 cm / ½ po
Ananas frais en tranches de 1,25 cm / ½ po

### CONSEILS POUR LE GRILLAGE

- Pour éviter la perte de chaleur et favoriser la cuisson, laissez le couvercle du gril souvent pendant la cuisson.
- Ne pas surcharger le gril.
- Lors de la cuisson d'un aliment pour la première fois, grillez-le pendant plusieurs minutes avant la fin du temps de cuisson.



- 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

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. Confier l'entretien à un technicien qualifié.

### NETTOYAGE

**Mise en garde : Pour éviter les brûlures accidentelles, laisser refroidir le grill complètement avant de le nettoyer.**

1. Avant de nettoyer le grill, le débrancher de la prise de courant et le laisser refroidir.

**Important : L'appareil continue de CHAUFFER jusqu'à ce qu'on le débranche.**

2. Placer le plateau d'égouttage sous l'avant de l'appareil. À l'aide de la spatule en plastique, gratter toute particule de graisse ou d'aliments qui reste. L'excédent s'écoulera dans le plateau d'égouttage.
3. Utiliser une éponge tiède et savonneuse pour nettoyer les plaques, puis rincer l'éponge et essuyer de nouveau pour éliminer tout résidu de savon. Sécher complètement à l'aide d'un essuie-tout absorbant.
4. Pour nettoyer les résidus tenaces sur les plaques du grill, utiliser un tampon à récurer en nylon ou non métallique.

**Important : Ne pas utiliser de tampons à récurer métalliques, en laine d'acier ou tout autre nettoyant abrasif pour nettoyer n'importe quelle partie du grill. Utiliser seulement des tampons à récurer en nylon ou non métalliques.**

5. Vider le plateau d'égouttage et le nettoyer avec de l'eau tiède savonneuse; bien l'assécher à l'aide d'un essuie-tout.
6. Pour nettoyer le couvercle du grill, l'essuyer avec une éponge humide et tiède, et sécher avec un linge doux et sec.

**Important : Ne pas immerger le grill dans l'eau ou dans un autre liquide.**

7. Tout entretien autre que le nettoyage ci-dessus et requérant un démontage doit être effectué par un électricien qualifié.

**Mise en garde : S'assurer de tenir le couvercle du grill par la poignée pendant le nettoyage pour éviter tout risque de fermeture accidentelle et de blessure.**

### RANGEMENT

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

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POS
Le fini des plaques du grill porte des marques de couteau.	Des ustensiles ont été utilisés.
Le témoin s'allume et s'éteint.	Les éléments chauffants sur cycle.
Les marques de grillage sur les aliments sont très pâles.	Le grill n'a pas été préchauffé complètement avant l'utilisation.
Il y a des résidus d'aliments sur les plaques du grill.	Le grill n'est pas correctement utilisé à l'utilisation.
Les aliments sont secs et brûlés.	Les aliments sont cuits.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le gril ne se met pas en marche.	Le gril n'est pas branché.	S'assurer que l'appareil est branché à une prise de courant fonctionnelle.
La plaque du gril présente des marques blanches.	L'eau utilisée pour le nettoyage a laissé des marques sur les plaques du gril en séchant.	Essuyer la plaque du gril immédiatement après l'avoir nettoyée.

## NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding this product, call the 1-800 number on cover of this book. Please do not return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail products to a service center.

You may also want to consult the website [www.panasonic.com](http://www.panasonic.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.panasonic.com](http://www.panasonic.com) or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general information.
- If you need parts or accessories, please call our toll-free number.

### 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 (Panasonic does not allow the exclusion or limitation of consequential damages. 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, appelez 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'oeuvre 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)

### 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



R12008/12-11-23E/S/F