

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



# George Foreman GRP72CTTSBQ Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman  
GRP72CTTSBQ](#)



[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



## Customer Care Line:

USA/Canada  
1-800-231-9786

Accessories/Parts (USA / Canada)  
Accesorios/Partes (EE.UU / Canadá)

1-800-738-0245

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!**



## Models Modelos

- GRP72CTTS
- GRP72CTTSQ
- GRP72CTTSBQ
- GRP72CTTSRQ

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

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

### POLARIZED PLUG (120V Models Only)

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

### TAMPER-RESISTANT SCREW

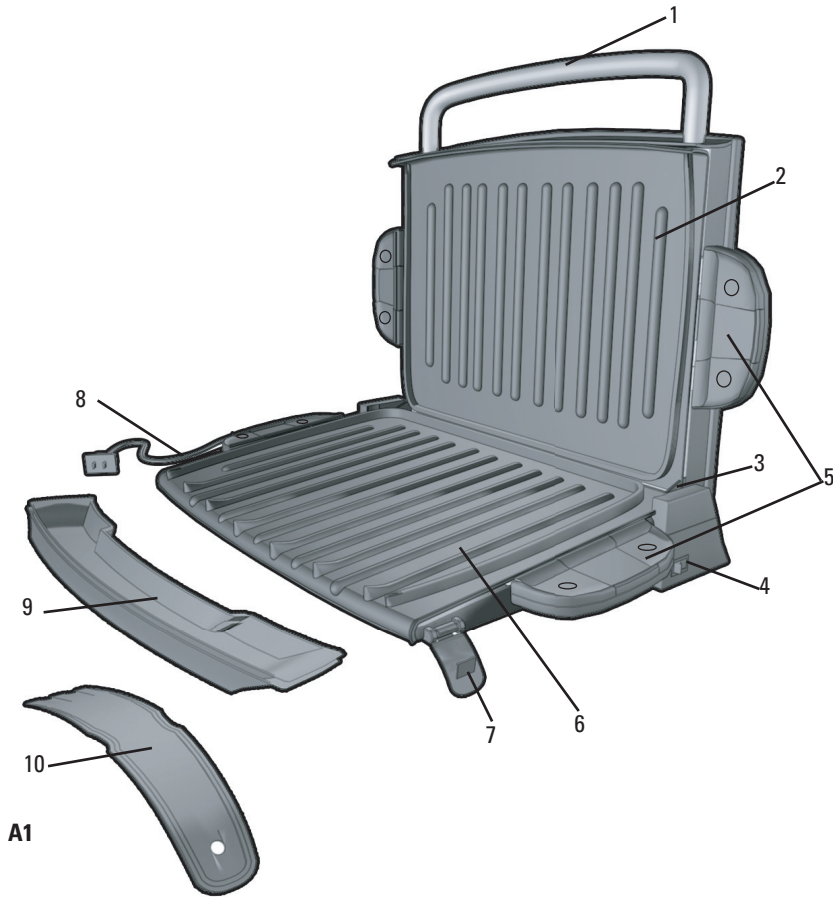
**Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw on the back of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove the screw from the outer cover. There are no user-serviceable parts. For service, contact an authorized service technician.**

### 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 long 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 should be at least as great as the marked rating of the appliance cord.
  - 2) If the appliance is of the grounded type, use a grounding-type 3-wire cord, and
  - 3) The longer cord should be arranged so that it will not be pulled on or strained at any point, especially at the table or tabletop where it can be pulled on by the user.

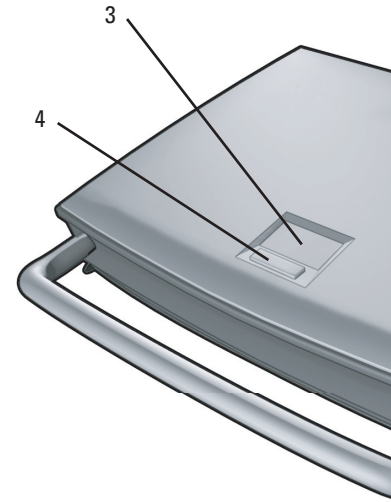
**Note:** If the power supply cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, an authorized service technician, or in Latin America by an authorized service technician.

Product may vary slightly from what is illustrated



A1

1. Extended metal loop carrying handle
  - † 2. Removable grill plate (upper) (Part # GRP72-01)
  3. Float & lock hinge
  4. On/Off (I/O) switch
  5. Grill plate release handles (both sides)
  - † 6. Removable grill plate (lower) (Part # GRP72-02)
  7. Safety locking side latches (both sides)
  8. Power cord
  - † 9. Drip tray (Part # GRP72-03)
  - † 10. Spatula (Part # GRP72-04)
- Note:** † indicates consumer replaceable/removable parts



A2

1. Grill cover with safe-touch top housing
2. On indicator light
3. Digital display countdown timer
4. Timer control button

# How to Use

This product is for household use only.

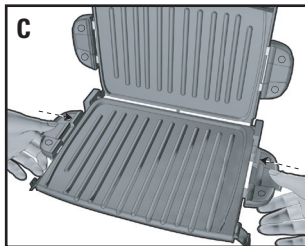
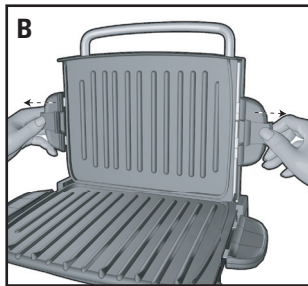
## GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers.
- Remove and save literature.
- Please go to [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica) to register your warranty.
- Wash all removable parts and/or accessories as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Select location where unit is to be used, leaving enough space between back of unit and wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

## ATTACHING THE GRILL PLATES

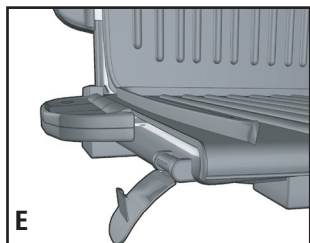
**Important: This appliance should always be used with 2 plates securely attached.**

1. Securely attach top and bottom plates of the appliance using the grill plate release handles on each side of the plates (**B and C**).



2. Place drip tray under front sloped section of the grill (**D**).

**Important: When attaching grill plates, be sure they are securely attached using the release handles on each side of the plates.**

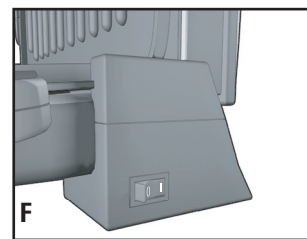


## PREHEATING THE GRILL

1. Close cover on grill.

**Important: Be sure locking side latches are opened fully and away from the grill plates (**E**).**

2. Unwind cord and plug into standard electrical outlet.

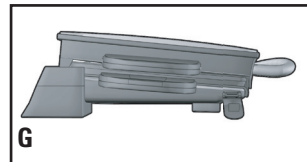


## GRILLING IN THE FLOATING HINGE POSITION

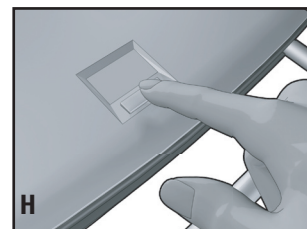
The floating hinge position allows for grilling. The upper grill plate rests on top of the food.

1. Using a pot holder, carefully open the preheated grill.
2. Before first use, lightly oil both grill plates.
3. Carefully place foods to be cooked on lower grill plate. This grill model usually accommodates 2 to 3 items.

**Note:** Do not overload the grill plate.



4. Close grill cover. The cover closing sound indicates the grill is preheated.



5. Press timer button to set time. The digital display shows the time. Press the timer button again to stop the timer. The digital display shows 20 minutes.

**Note:** Use suggested cooking times in the COOKING CHART on page 10.

6. Tap the timer button to change the time. The digital display shows the time on left side of the display.

7. Timer only goes up in time. If you have pressed the timer button on left side and allow timer to cycle back to 0.

8. Allow food to cook for the selected time.

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

9. Light pressure can be used on the handle. The handle feature is especially handy when preparing thick pieces of meat and poultry.

**Important: Do not exert excessive pressure on the handle. Excessive pressure to avoid putting extreme stress on the handle.**

10. During cooking, digital display will count down. When the time has elapsed, the grill will give an audible beep.

11. After selected time, the food should be done. Simply follow the steps in this section beginning with step 1.

12. Using a pot holder, carefully open the grill.

13. Remove cooked food using plastic spatula.

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

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

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

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

**Caution:** Do not remove grill plates while appliance is hot. Always allow them to cool to room temperature before removing or cleaning.

**SUGGESTED GRILLING CHART FOR MEATS, POULTRY, FISH AND SANDWICHES**

The following are meant to be used as a guideline only. 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 food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking food.

| FOOD                                 | COOKING TIME  | COMMENTS                                      |
|--------------------------------------|---------------|---|
| <b>MEAT</b>                          |               |   |
| Hamburger (5 oz.)                    | 4 – 6 minutes | ¾-inch thick<br>Cooked to medium (160°F)      |
| Frozen hamburgers (5 oz.)            | 5 – 6 minutes | ¾-inch thick<br>Cooked to medium (160°F)      |
| Flank steak (¾ lb.)                  | 6 – 8 minutes | ¾-inch thick<br>Cooked to medium rare (145°F) |
| Skirt steak (½ lb.)                  | 4 – 6 minutes | ¾-inch thick<br>Cooked to medium (160°F)      |
| NY strip steak (shell steak) (6 oz.) | 6 – 8 minutes | ¾-inch thick<br>Cooked to medium rare (145°F) |
| Hamburger (5 oz.)                    | 4 – 6 minutes | ¾-inch thick<br>Cooked to medium (160°F)      |
| Frozen hamburgers (5 oz.)            | 5 – 6 minutes | Cooked to medium (160°F)                      |
| Flank steak (¾ lb.)                  | 6 – 8 minutes | ¾-inch thick<br>Cooked to medium rare (145°F) |
| Skirt steak (½ lb.)                  | 4 – 6 minutes | Cooked to medium (160°F)                      |
| NY strip steak (shell steak) (6 oz.) | 6 – 8 minutes | ¾-inch thick<br>Cooked to medium rare (145°F) |
| Beef tenderloin (5 oz.)              | 4 – 6 minutes | ¾-inch thick<br>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<br>Cooked to 160°F               |
| Pork loin chops, bone in             | 4 – 6 minutes | ½ -inch thick<br>Cooked to 160°F              |
| Sausage, link or patty               | 4 – 6 minutes | Cooked to 160°F                               |
| Hot dogs                             | 4 – 5 minutes | Cooked to 168°F                               |

| FOOD   | COOKING TIME    |
|--|-----------------|
| <b>MEAT</b>                                    |                 |
| 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 (8 oz.)                           | 7 – 9 minutes   |
| Tuna steak (6 oz.)                             | 4 – 6 minutes   |
| Shrimp   | 3 – 4 minutes   |
| <b>SANDWICHES</b>                              |                 |
| Grilled cheese                                 | 2 – 3 minutes   |
| Grilled cheese with tomato, tuna, ham or bacon | 3 – 4 minutes   |
| Quesadillas                                    | 2 – 3 minutes   |

**Please note:** To be sure your food is fully cooked the USDA recommends the following guidelines. Use a meat thermometer to 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 |
|-----------------------------------|------------|---------------------------|
| <b>MEAT</b>                       |            |                           |
| 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 |
| Portobello mushrooms, 3-inch diameter               | 4 – 6 minutes   |
| Zucchini slices, ½-inch                             | 3 – 4 minutes   |
| Fresh pineapple slices, ½-inch                      | 2 – 4 minutes   |

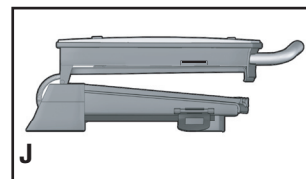
### GRILLING TIPS

- To prevent heat loss and promote even cooking, do not open the grill cover frequently while cooking.
- Do not overfill grill; it will hold 2 to 4 servings comfortably.
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary, adjust timer using control button.
- If cooking more than one piece 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.

### USING THE LOCKING HINGE POSITION

**This feature keeps upper grill plate above food**

1. This grill has a unique hinge that allows the upper grill plate to be positioned above the food being grilled. This allows for even melting of the food.
2. If the grill is not hot, preheat grill following instructions.
3. Lift handle of the grill cover up and forward to the locking position and lock hinge.



4. Lower the grill cover to the food (J).
5. Allow food to cook.
6. For even broiling, use one sandwich thickness of food.

## Care and Cleaning

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

### CLEANING

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

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet.
- Important: Heating elements will continue to heat up for several minutes after the grill is unplugged.**
2. Place drip tray under front of grill (see illustration B). Wipe any excess fat and food particles left on the drip tray. Wipe plates dry with a paper towel or clean cloth. Do not use water on counter when plates are removed.
3. Remove plates as instructed in HOW TO USE section. Wash grill plates, wash in warm, soapy water; dry thoroughly.
4. Empty drip tray and wash in warm, soapy water.
5. Reinstall grill plates (see illustrations B and C) to grill body.

**Note:** Removable grill plates are also dishwasher safe. Do not use dishwasher detergent on uncoated side. Detergent may cause oxidation on uncoated side. Oxidation can be wiped off with a damp towel.

6. To remove stubborn buildup, use a nylon or plastic scrubber on grill plates.

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

7. To clean the grill cover, wipe with a warm, damp cloth.
- Important: Do not immerse body of grill in water.**
8. Any servicing requiring disassembly other than cleaning should be performed by a qualified electrician.

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

**STORAGE**

- Always make sure grill is clean and dry before storing.
- Be sure locking side latches are fully closed and locked before storing grill. This allows you to store the grill vertically.

**TROUBLESHOOTING**

| <b>PROBLEM</b>                         | <b>POSSIBLE CAUSE</b>   | <b>SOLUTION</b>  |
|--|---|--|
| Finish on grill plates has cut marks.  | Metal utensils have been used.  | Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plates. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.                            |
| Grill marks on food are very light.    | Grill was not fully preheated before use.                             | Always preheat grill at least 5 minutes before cooking any foods.  |
| There is food buildup on grill plates. | Grill not properly cleaned after use.                                 | Use nylon scrubbing pad and hot, soapy water to clean grill plates. Do not use steel wool scrubbing pads or abrasive cleaners to clean grill.  |
| 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 cooking chart as a guide and check food at lowest time stated on chart. |
| Grill does not turn on.                | Grill is not plugged in.  | Check to be sure appliance is plugged into working outlet and On/Off (I/O) switch in the ON (O) position.  |
| Grill plate has white spots on it.     | The water from cleaning has dried on the surface of the grill plates. | Dry grill plates immediately after washing.  |

**RECIPES**

**ASIAN FLAVORED GRILLED STEAKS**

- ¼ cup chopped onion
- 1 tbsp. finely diced fresh ginger
- ¼ cup low sodium soy sauce
- ¼ cup rice wine vinegar
- 1 tbsp. sesame oil
- 2 New York strip (shell) steaks, about 6 to 8 oz. each
- ¼ tsp. kosher salt
- ⅛ tsp. garlic pepper
- ¼ cup sliced green onion
- 2 tbsp. minced red pepper

Preheat grill at highest setting for at least 5 minutes. In small bowl, combine first 5 ingredients. Season steaks with kosher salt and garlic pepper. Close grill and cook to desired doneness. Remove steaks to serving platter. Sprinkle with reserved ginger sauce. Makes 2 servings.



## GRILLED LAMB CHOPS WITH PINAPPLE MANGO SALSA

½ cup cubed fresh mango  
½ cup cubed fresh pineapple  
¼ cup diced shallots  
¼ cup diced red pepper  
2 tbsp. chopped Italian parsley  
1 tsp. sugar  
½ tsp. garlic pepper  
¼ tsp. ground cumin  
¼ cup fresh lime juice  
4 lamb chops, cut 1¼ inch thick (about 1 lb.)  
Olive oil  
¼ tsp. kosher salt  
⅛ tsp. garlic pepper

Preheat grill at highest setting for at least 8 minutes.  
In small bowl, combine first 9 ingredients; stir to blend. Cover and set aside.  
Brush chops with olive oil and season with kosher salt and garlic pepper. Place chops on preheated grill.  
Close grill and cook lamb chops for 12 minutes or to desired doneness.  
Remove lamb chops to serving platter. Serve with prepared salsa.  
Makes 4 servings.

## CHURRASCO

1 tsp. Adobo seasoning mix  
1 tsp. instant minced onion  
½ tsp. dried pepper flakes  
½ tsp. garlic pepper  
¾ lb. skirt steak

In small bowl, combine seasonings. Sprinkle evenly on both sides of steak.  
Refrigerate while preheating grill.  
Grill 3 to 5 minutes, to desired doneness.  
Slice into strips to serve.  
Makes 2 servings.

## CROQUE MONSIEUR A LA GEORGE FOREMAN

¼ cup Egg Beaters  
¼ cup milk  
¼ tsp. salt  
4 slices white bread  
1 tbsp. honey mustard  
4 oz. sliced ham  
4 oz. sliced low-fat Swiss cheese  
4 oz. sliced turkey

In glass pie plate or shallow dish, combine egg mixture and milk.  
Place 2 slices of bread on cutting board, spread each slice of bread with ham, cheese and mustard.  
Place on preheated grill and close cover. Cook until bread is golden and cheese is melted.

Dip sandwiches into egg mixture and turn over.  
Place on preheated grill and close cover. Cook until bread is golden and cheese is melted.  
Makes 2 sandwiches.

## HAM AND PINEAPPLE GRILLED SANDWICHES

¼ cup pineapple preserves  
¼ cup chopped canned peaches  
1 tbsp. finely diced candied ginger  
4 slices sour dough bread  
4 oz. thinly sliced ham  
4 oz. brie, sliced  
2 tbsp. melted butter

In small bowl, combine preserves, peaches and ginger.  
Butter one side of each slice of bread.  
Place 2 slices of bread buttered side down on grill. Spread mixture on bread. Top each slice of bread with ham and brie.  
Place remaining slices of bread with buttered side down on grill.  
Place on preheated grill and close cover. Cook until bread is golden and cheese is softened.  
Makes 2 sandwiches.

### GRILLED REUBEN

- ¼ cup sauerkraut
- 4 tsp. melted butter
- 4 slices rye bread
- 4 tbsp. fat free Thousand Island dressing
- 4 oz. thinly sliced lean corned beef
- 4 oz. low-fat Swiss cheese

Rinse sauerkraut under running water and dry well. Spread melted butter on one side of each slice of bread.

Place 2 slices of bread buttered side down on cutting board, spread dressing on bread. Top each slice of bread with corned beef, sauerkraut and cheese. Cover with remaining slices of bread with buttered side up.

Place on preheated grill and close cover. Grill 3 minutes or until sandwich is golden and cheese is softened.

Makes 2 sandwiches.

### TURKEY SALSA ROLL

- ¼ cup packaged salsa
- 1 tbsp. minced purple onion
- 1 tbsp. chopped cilantro
- 2 large tomato wraps
- 4 oz. sliced turkey
- 4 oz. shredded Monterey Jack cheese with jalapeno peppers

In small bowl, combine salsa, onion and cilantro; set aside.

Place wraps on cutting board, spread salsa down center of wrap. Top each with turkey and cheese. Fold in sides and roll-up. Place end side down on preheated grill and close cover. Grill 3 minutes or until sandwich is golden and cheese is melted.

Makes 2 sandwiches.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las siguientes 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 toque el cable, los enchufes ni el aparato cuando esté conectado a la corriente eléctrica. 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 cuando lo vaya a limpiar. Espere que el aparato se enfríe y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga un cable que presente un problema de funcionamiento. Consulte al 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 un horno caliente o dentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, ajuste todo control y retire el enchufe del tomacorriente.
- Este aparato se debe usar únicamente para su propósito.
- Asegúrese de que las placas removibles estén colocadas correctamente.
- Este aparato solo debe dejarse funcionar cuando esté conectado a la corriente eléctrica.

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

## ENCHUFE POLARIZADO (Solamente para los modelos de 120V)

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 polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra el tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

## TORNILLO DE SEGURIDAD

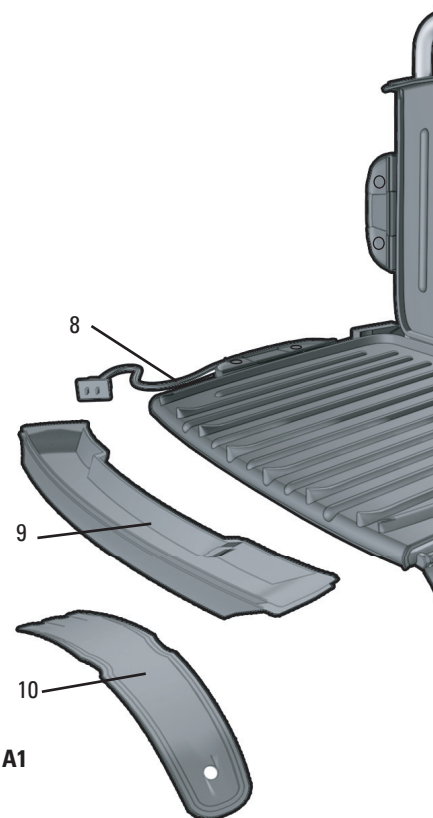
**Advertencia:** Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor.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

## CABLE ELÉCTRICO

- 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.
- Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- Si se utiliza un cable separable o de extensión
  - El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
  - Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
  - 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.

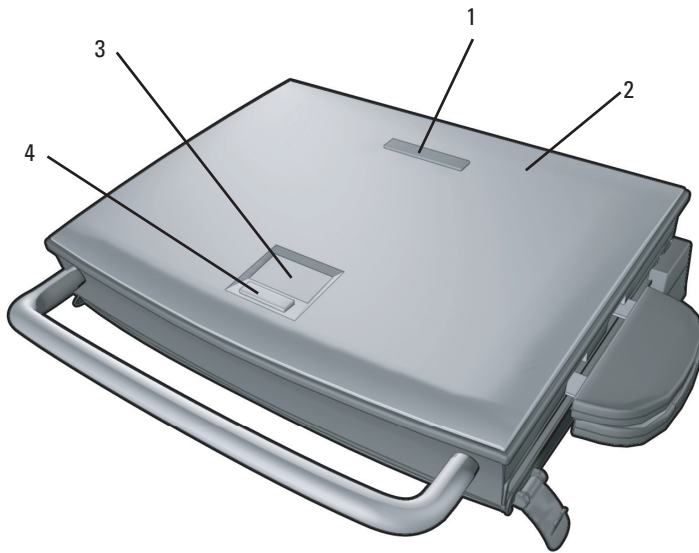
**Nota:** Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

El producto puede variar ligeramente de



- Tirador de transporte extendido de metal e
- † 2. Placa de la parrilla removable (superior) (Pieza N° GRP72-01)
3. Bisagra flotante y de traba
4. Interruptor de encendido/apagado (I/O)
5. Tiradores de liberación de la placa de la parrilla
- † 6. Placa de la parrilla removable (inferior) (Pieza N° GRP72-02)
7. Ganchos de bloqueo laterales de seguridad
8. Cable de alimentación
- † 9. Bandeja de goteo (Pieza N° GRP72-03)
- † 10. Espátula (Pieza N° GRP72-04)

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



## 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 obtener más información.
- Lave todas las piezas removibles y/o los accesorios en agua caliente. Véase la sección CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- Seleccione el lugar donde se utilizará este electrodoméstico, asegurándose de que haya espacio entre la parte de atrás del aparato y la pared, los armarios y paredes.

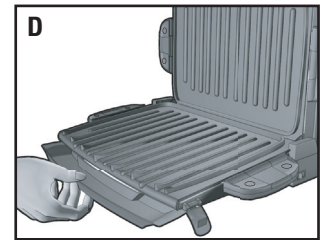
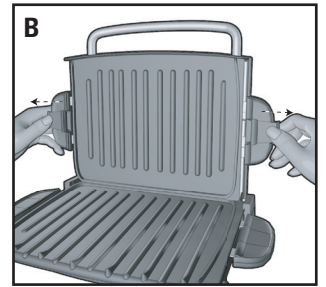
### COMO INSTALAR LAS PLACAS DE LA PARRILLA

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

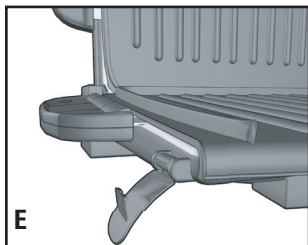
1. Inserte en forma segura las placas superiores y asegure los tiradores de liberación de las placas de la parrilla (B y C).

### A2

1. Tapa de la plancha con alojamiento superior de seguridad
2. Luz indicadora de encendido
3. Visor digital del temporizador descendente
4. Botón de control de tiempo



2. Coloque la base inferior de la parrilla, asegurándose de que la parte curvada de la base inferior de la parrilla se ajuste a la parte curvada de la base inferior de la plancha. **Importante:** Al instalar la base inferior de la parrilla, asegúrese de que los tiradores de liberación de las placas estén bien colocados.

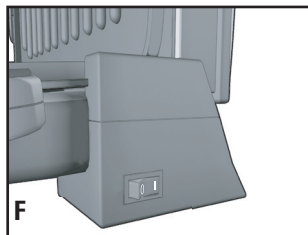


### PRECALENTAR LA PARRILLA

1. Cierra la tapa de la parrilla.

**Importante: Asegúrese de que los ganchos laterales de traba estén completamente abiertos y hacia afuera de las placas de la parrilla (E).**

2. Desenrolle el cable y enchúfelo a un tomacorriente estándar.



3. Presione el interruptor de encendido/apagado (I/O) en el lado derecho inferior de la parrilla para colocarlo en la posición de encendido (I) y comenzar el precalentamiento (F).

4. La pantalla digital ubicada en la parte superior de la parrilla mostrará "on" (encendido).

5. Deje precalentar la parrilla durante, al menos, 5 minutos antes de asar a la parrilla. Si lo desea, use el control de tiempo descendente. (El control de tiempo funciona en forma independiente de los elementos de calentamiento.)

### ASAR A LA PARRILLA EN LA POSICIÓN DE BISAGRA FLOTANTE

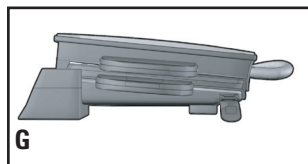
**La posición de bisagra flotante permite asar a la parrilla alimentos extra gruesos. En esta posición, la placa superior de la parrilla se apoya sobre los alimentos.**

1. Con un agarrador, abra cuidadosamente la parrilla precalentada.

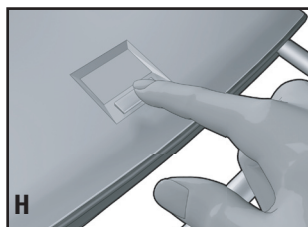
2. Antes del primer uso, aceite ligeramente las placas de la parrilla, si lo desea.

3. Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la placa inferior de la parrilla precalentada. Este modelo de plancha generalmente sirve para 2 a 4 porciones

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



4. Cierre la tapa de la parrilla en la posición de bisagra flotante (G); la tapa cierra directamente sobre el alimento.



5. Presione el botón de control de tiempo (H) para seleccionar la cantidad de tiempo deseada que se cocinará el alimento. El control de tiempo tiene un máximo de 20 minutos.

**Nota:** Use los tiempos de cocción sugeridos que se encuentran en el CUADRO PARA ASAR A LA PLANCHA, en la página 24-26.

6. Pulse el botón de control de tiempo del lado derecho del botón, para cambiar el tiempo en incrementos de 1 minuto. Presione el botón del lado izquierdo para cambiar el tiempo rápidamente.

7. El control de tiempo solo modifica el tiempo pasado el tiempo deseado, simplemente que el tiempo realice el ciclo completo.

8. Deje que el alimento se cocine durante el tiempo deseado.

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

9. Se puede ejercer una presión ligera en el alimento a su agrado. Esta característica es ideal para sándwiches asados o panini y al asar a la parrilla.

**Importante: No ejerza presión excesiva al usar la parrilla. Únicamente una presión ligera para evitar que el alimento se flote y se traben.**

10. Durante la cocción, la pantalla digital realimenta la selección. Cuando haya pasado el tiempo seleccionado, se escuchará un sonido audible.

11. Después del tiempo seleccionado, el alimento se cocinará durante un tiempo de cocción más prolongada, simplemente si se presiona el botón de tiempo paso 4.

12. Con un agarrador, abra cuidadosamente la parrilla.

13. Retire el alimento cocinado con la espátula.

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

14. Presione el interruptor de encendido/apagado para apagar la parrilla.

**Importante: Los elementos de calentamiento se calientan rápidamente. No presione el interruptor de encendido/apagado si la parrilla está encendida.**

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

**Precaución: No retire las placas de la parrilla cuando estén calientes. Siempre deje que se enfríen a temperatura ambiente antes de limpiarlas.**

## CUADRO PARA ASAR A LA PARRILLA SUGERIDO PARA CARNES, AVES, PESCADOS Y SÁNDWICHES

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 utilizados. Use un termómetro de cocción para comprobar si el alimento está listo. Si el alimento necesita una cocción más prolongada, verifique periódicamente para evitar cocinarlo en exceso.

| ALIMENTO   | TIEMPO DE COCCIÓN | COMENTARIOS   |
|--|-------------------|---|
| <b>CARNE</b>   |                   |   |
| Hamburguesa) 141,75 g (5 oz)                           | 4 – 6 minutos     | 1,91 cm (¾ pulgada) de grosor<br>Cocción a término medio 71 °C (160 °F) |
| Hamburguesas congeladas 141,75 g (5 oz)                | 5 – 6 minutos     | 1,91 cm (¾ pulgada) de grosor<br>Cocción a término medio 71 °C (160 °F) |
| Bistec de vacío 340,19 g (¾ lb)                        | 6 – 8 minutos     | 1,91 cm (¾ pulgada) de grosor<br>Cocción a punto 63 °C (145 °F)         |
| Bistec de falda 226,8 g (½ lb)                         | 4 – 6 minutos     | 1,91 cm (¾ pulgada) de grosor<br>Cocción a término medio 71 °C (160 °F) |
| Bistec tipo NY (del lomo corto) 170,1 g (6 oz)         | 6 – 8 minutos     | 1,91 cm (¾ pulgada) de grosor<br>Cocción a punto 63 °C (145 °F)         |
| Filete de carne de res 141,75 g (5 oz)                 | 4 – 6 minutos     | 1,91 cm (¾ pulgada) de grosor<br>Cocción a punto 63 °C (145 °F)         |
| Pinchos de carne de res                                | 5 – 7 minutos     | Cocción a término medio 71 °C (160 °F)                                  |
| Chuletas de lomo de puerco, deshuesadas                | 4 – 6 minutos     | 1,91 cm (¾ pulgada) de grosor<br>Cocción a 71 °C (160 °F)               |
| Chuletas de lomo de puerco, con hueso                  | 4 – 6 minutos     | 1,27 cm (½ pulgada) de grosor<br>Cocción a 71 °C (160 °F)               |
| Embutido, salchichita o pati                           | 4 – 6 minutos     | Cocción a 71 °C (160 °F)  |
| Hot dogs   | 4 – 5 minutos     | Cocción a 75,5 °C (168 °F)  |
| Tocino   | 6 – 8 minutos     | Cocine hasta estar crujiente  |
| Chuletas de lomo de puerco ahumadas, deshuesadas       | 4 – 6 minutos     | Cocción a 71 °C (160 °F)  |
| Chuletas de cordero, lomo                              | 5 – 7 minutos     | 1,91 cm (¾ pulgada) de grosor<br>Cocción a término medio 71 °C (160 °F) |
| <b>AVES</b>  |                   |   |
| Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel 226,8 g (8 oz) | 11 – 13 minutos   | Cocción a 77 °C (170 °F)  |
| Lomitos de pollo (4 a 6 trozos)                        | 4 – 6 minutos     | Cocción a 77 °C (170 °F)  |
| Lomo de pavo 340,19 g (¾ lb)                           | 9 – 11 minutos    | Cocción a 77 °C (170 °F)  |
| Hamburguesas de pavo 141,75 g (5 oz)                   | 4 – 6 minutos     | Cocción a 77 °C (170 °F)  |

| ALIMENTO   | TIEMPO DE COCCIÓN |
|--|-------------------|
| <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 (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     |
| <b>SÁNDWICHES</b>  |                   |
| Queso asado a la parrilla                                  | 2 – 3 minutos     |
| Queso asado a la parrilla con tomate, atún, jamón o tocino | 3 – 4 minutos     |
| Quesadillas  | 2 – 3 minutos     |

**Tenga en cuenta:** Para asegurarse de que su alimento está listo, consulte el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) que recomienda las siguientes temperaturas para comprobar si el alimento está listo insertando un termómetro en el centro del alimento que está cocinando y asegurándose de que no toca el hueso o las placas de la parrilla.

| ALIMENTO PARA COCINAR                   | TÉRMINO DE COCCIÓN |
|---|--------------------|
| Pechuga de pollo                        |                    |
| Muslo de pollo                          |                    |
| Carne de res / Cordero/ Ternera         | 160 °C             |
| Puerco                                  |                    |
| Carne de res y ave cocidas recalentadas |                    |

## ASAR A LA PARRILLA FRUTAS Y VERDURAS

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

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

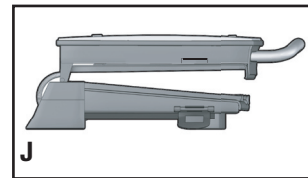
## CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA

- 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; entran 2 a 4 porciones cómodamente.
- Al cocinar por primera vez un alimento específico, compruebe si está listo varios minutos antes del tiempo sugerido; si es necesario, ajuste el tiempo con el botón de control.
- Si cocina más de un trozo de alimento, intente que tengan un tamaño y grosor similares.
- Recuerde que, dado que la parrilla cocina de ambos lados, el tiempo de cocción será típicamente más corto que lo esperado. Preste atención para evitar cocinar en exceso.
- Para obtener un sabor más intenso, agregue los condimentos secos antes de asar a la parrilla o marine los alimentos antes de cocinarlos.

## USO DE LA POSICIÓN DE BISAGRA DE TRABAJO

Esta característica mantiene la placa superior en posición de trabajo. La bisagra se encuentra en la placa inferior de la parrilla.

1. Esta rejilla tiene una bisagra exclusiva que se puede ajustar según el grosor del alimento que se está cocinando en forma pareja sobre las hamburguesas o...
2. Si la parrilla no está caliente, precaliéntela. **PRECALENTAR LA PARRILLA.**
3. Levante el tirador de la tapa de la parrilla hacia arriba para que la bisagra de la bisagra flotante y de traba.



4. Baje la tapa de la parrilla para que la traba sobre la bisagra.
5. Deje cocinar el alimento.
6. Para obtener una cocción pareja, es importante...

## Cuidado y limpieza

Este aparato no contiene piezas reparables que requieran la atención de personal calificado.

### LIMPIEZA

**Precaución: Para evitar quemaduras accidentales, asegure la parrilla completamente antes de limpiarla.**

1. Antes de limpiar, desenchufe la parrilla de la toma de corriente y déla enfriar.

**Importante: Las resistencias seguirán estando calientes cuando la parrilla esté encendida/apagado (I/O) o hasta desenchufarla.**

2. Coloque una bandeja de goteo debajo del elemento de calefacción (ver sección **D**). Use la espátula de plástico para raspar los alimentos que queden en las placas de la parrilla. Limpie la bandeja de goteo. Seque las placas con una toalla de papel. Coloque la bandeja de goteo sobre la superficie de trabajo al retirar la parrilla.
3. Retire las placas según se indica en la sección **C** y **C**). Para limpiar las placas de la parrilla, limpie las placas con un paño húmedo o bien con una toalla de papel.
4. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua y jabón. Seque con una toalla de papel.
5. Vuelva a instalar las placas de la parrilla (ver sección **C**) para que estén firmemente sujetas a la estructura.

**Nota:** Las placas removibles de la parrilla se pueden lavar en un lavavajillas. Lave la parrilla de la plancha en una máquina lavavajillas.

una toalla de papel para evitar que se decolore. El detergente de la máquina lavaplatos puede provocar oxidación del lado no recubierto de la placa de la parrilla. Esto no es nocivo y puede retirarse con una toalla húmeda.

6. 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 parrilla; use únicamente esponjillas de nailon o no metálicas.**

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

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

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

**Precaución: Asegúrese de sujetar la tapa de la parrilla por el 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.
- Asegúrese de que los ganchos laterales de traba estén completamente cerrados y trabados antes de almacenar la parrilla. Esto le permite almacenar la plancha en posición vertical.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| PROBLEMA  | CAUSA POSIBLE  |
|---|--|
| Las terminaciones de la parrilla de la plancha 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 plancha completamente antes de usarla.             |
| Hay acumulación de comida en las placas de la parrilla.                 | No se limpió la parrilla correctamente después de usarla.              |
| El alimento está seco y quemado.  | El alimento se ha cocinado en exceso.                                  |
| La parrilla no enciende.  | La parrilla no está enchufada.   |
| La parrilla tiene manchas blancas.                                      | El agua se ha secado sobre la superficie de las placas de la parrilla. |



# RECETAS

## FILTES ASADOS CON SABOR ASIÁTICO

- ¼ taza de cebolla picada
- 1 cda. de jengibre picado fino
- ¼ taza de salsa de soya baja en sodio
- ¼ taza de vinagre de vino de arroz
- 1 cda. aceite de ajonjolí
- 2 filetes de lomo, alrededor de 6 a 8 oz., cada uno
- ¼ cda. sal kosher
- ⅛ cda. pimienta de ajo
- ¼ taza cebollino tajado
- 2 cda. pimienta roja picado

Precalente la parrilla en el nivel más alto durante por lo menos 8 minutos.

Combine los primeros 5 ingredientes en un tazón pequeño; revuelva para mezclarlos. Cúbralos y colóquelos a un lado.

Sazone los filetes con la sal kosher y la pimienta de ajo. Colóquelos sobre la parrilla precalentada.

Cierre la parrilla y cocine los filetes al término que desee.

Retire los filetes al plato de servir. Esparza el cebollino y el pimienta roja por encima. Rocíe con la salsa de jengibre que había preparado.

Prepara 2 porciones.

## CHULETAS DE CORDERO ASADAS CON S

- ½ taza de mango fresco cortado en cubitos
- ½ taza de piña fresca cortada en cubitos
- ¼ taza de chalote picado
- ¼ taza de pimienta roja cortado en cuadr
- 2 cda. perejil italiano picado
- 1 cda. de azúcar
- ½ cda. pimienta de ajo
- ¼ cda. comino molido
- ¼ taza de jugo de lima fresco
- 4 chuletas de cordero, cortadas alrededor (alrededor de 1 lb.)
- Aceite de oliva
- ¼ cda. sal kosher
- ⅛ cda. pimienta de ajo

Precalente la parrilla en el nivel más alto

Combine los primeros 9 ingredientes en un tazón pequeño; revuelva para mezclarlos. Cúbralos y colóquelos a un lado.

Unte las chuletas con aceite de oliva y salsa de ajo. Coloque las chuletas sobre la parrilla precalentada.

Cierre la parrilla y cocine las chuletas por el tiempo que desee.

Retire las chuletas al plato de servir. Sirva con el mango y la piña.

Prepara 4 porciones.

## CHURRASCO

- 1 cda. mezcla de sazón Adobo
- 1 cda. cebolla seca finamente picada
- ½ cda. escamas de pimienta seca
- ½ cda. pimienta con ajo
- ¾ lb. bistec de falda de res

En un tazón pequeño, combine los condimentos y rocíelos en los dos lados del bistec. Refrigérela mientras se prepara.

Cocine de 3 a 5 minutos, hasta el punto deseado.

Corte en tiras para servir.

Rinde 2 porciones.

### **CROQUE MONSIEUR A LA GEORGE FOREMAN®**

- ¼ taza sustituto de huevo " Egg Beaters "
- ¼ taza leche
- ¼ cda. sal
- 4 rebanadas de pan blanco
- 1 cda. mostaza con miel
- 4 oz. tajadas de jamón
- 4 oz. queso suizo en lascas
- 4 oz. tajadas de pavo

Combine el sustituto de huevo, la leche y la sal dentro de un molde de vidrio poco hondo para hornear; mezcle bien.

Coloque dos rebanadas de pan sobre la tabla de cortar, y unte la mostaza con miel. Cubra cada rebanada con jamón, queso y pavo. Cubra con el pan restante.

Sumerja los sándwiches en la mezcla de huevo y voltéelos para cubrir ambos lados.

Coloque sobre la parrilla precalentada y cierre la tapa. Cocine durante 3 minutos o hasta que doren y el queso se haya derretido.

Rinde 2 sándwiches.

### **SÁNDWICH ASADO DE JAMÓN CON PIÑA**

- ¼ taza conserva de piña
- ¼ taza melocotones enlatados, picados
- 1 cda. jengibre caramelizado, picado finamente
- 4 rebanadas pan de masa agria
- 4 oz. jamón, en tajadas finas
- 4 oz. queso brie, tajado
- 2 cdas. mantequilla derretida

En un tazón pequeño, combine la conserva, el melocotón y jengibre; ponga aparte. Unte la mantequilla derretida en un lado de cada rebanada de pan.

Coloque 2 rebanadas de pan con el lado untado de mantequilla hacia abajo sobre la tabla de cortar, y úntelas con la mezcla de piña. Cubra cada rebanada con el jamón y el queso. Cubra con las rebanadas de pan restantes, con el lado untado de mantequilla hacia arriba.

Coloque sobre la parrilla precalentada y cierre la tapa. Cocine durante 3 minutos o hasta que doren y el queso se haya ablandado.

Rinde 2 sándwiches.

### **SÁNDWICH "REUBEN" A LA PARRILLA**

- ¼ taza repollo ácido "sauerkraut"
- 4 cda. mantequilla derretida
- 4 rebanadas de pan de centeno
- 4 cdas. aderezo para ensalada Thousand
- 4 oz. carne de res envasada, tipo corned
- 4 oz. queso suizo, bajo en grasa

Enjuague el repollo ácido con agua y séque. Unte el lado inferior de las rebanadas de pan con la mantequilla derretida.

Coloque 2 rebanadas de pan con el lado untado sobre la tabla de cortar, y úntelas con el aderezo. Coloque la carne de res, el repollo y el queso. Cubra con el pan restantes, con el lado untado de mantequilla hacia arriba.

Coloque sobre la parrilla precalentada y cierre la tapa. Cocine durante 3 minutos o hasta que doren y el queso se haya ablandado.

Rinde 2 sándwiches.

### **ENROLLADO DE PAVO CON SALSA**

- ¼ taza salsa envasada
- 1 cda. cebolla morada, picada finamente
- 1 cda. cilantro picado
- 2 tortillas de harina con sabor a tomate
- 4 oz. pavo en tajadas
- 4 oz. queso tipo Monterey Jack con chile

En un tazón pequeño, combine la salsa, la cebolla y el cilantro.

Coloque las envolturas sobre la tabla de cortar, y unte el lado inferior con la salsa. Cubra cada una con el pavo y el queso. Cubra con las tortillas restantes, con la orilla hacia abajo sobre la parrilla precalentada. Cocine durante 3 minutos o hasta que el sándwich esté dorado.

Rinde 2 sándwiches.

## 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](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.

## ¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas r gratis al número "800" que aparece en la el producto al establecimiento de compra fabricante ni lo lleve a un centro de servicio que aparece en la cubierta de este manual

### **Dos años de garantía limitada**

**(Aplica solamente en Estados Unidos o C**

#### **¿Qué cubre la garantía?**

- La garantía cubre cualquier defecto de no se responsabiliza por ningún costo producto.

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

- Por dos años a partir de la fecha origin

#### **¿Qué clase de asistencia recibe el consu**

- El consumidor recibe un producto de n fábrica, parecido al original.

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

- Conserve el recibo original como com
- Se puede visitar el sitio web de asiste [www.prodprotect.com/applica](http://www.prodprotect.com/applica), o se p 1-800-231-9786, para obtener informac
- Si necesita piezas o accesorios, por fa

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

- Los daños al producto ocasionados po
- Los daños ocasionados por el mal uso
- Los productos que han sido alterados
- Los productos utilizados o reparados f
- Las piezas de vidrio y demás accesorio
- Los gastos de tramitación y embarque producto
- Los daños y perjuicios indirectos o inc observe que algunos estados no perm daños y perjuicios indirectos ni incid podría no aplicar a usted).

#### **¿Qué relación tiene la ley estatal con es**

- Esta garantía le otorga derechos legal tener otros derechos que varían de un



R12008/3-26-110E/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