

GEORGE FOREMAN®



5 serving GRILL & PANINI
porciones PARRILLA Y PANINI
portions GRIL ET PANINI

USE AND CARE MANUAL
MANUAL DE USO Y CUIDADO
GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

RPGV3801BK SERIES



www.georgeforemancooking.com

IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact customer support or call the appropriate toll-free number in 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, adjust the variable temperature control to the MIN position, then remove plug from wall outlet.
- Be sure removable plates are assembled and fastened properly (see ATTACHING THE PLATES).
- Do not use this appliance for other than intended use.
- The appliance is only to be operated in the closed position.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If an extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
 - 3) The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power cord is damaged, please contact the warranty department listed in these instructions.

GETTING TO KNOW YOUR GRILL



- 1. Grill cover
- 2. Power indicator light
- 3. Preheat indicator light
- 4. Grill plate release tabs (both sides)
- 5. Handle
- † 6. Nested drip tray (Part # RPGF3801-03)
- 7. Variable temperature control
- † 8. Removable grill plate (top) (Part # RPGV3801-01)
- † 9. Removable grill plate (bottom) (Part # RPGV3801-02)
- 10. Dual grill position stand

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts. Product may vary slightly from what is illustrated.



Storage

Flip the dual grill position stand underneath the unit. Then wrap the cord around cord hooks to secure.

Stand the grill vertically to save storage space.

HOW TO USE

This product is for household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Remove and save literature.
- Please visit www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Before first use, wash grill, plates, and grease tray according to instructions in the CARE AND CLEANING section of this manual.

USING DUAL GRILL POSITION STAND

1. For sloped cooking of foods like burgers or chicken: Flip the Dual Grill Position Stand out away from the grill. (A)
2. For horizontal cooking of foods like paninis or hot dogs: Flip the stand to store underneath the grill.



ATTACHING THE PLATES

Important: This appliance must always be used with both cooking plates securely attached.

Caution: Attach grill plates when the appliance is cool.

1. Securely attach top grill plate using the release tabs on each side. To secure the plate, insert the tabs at the bottom of the plate into the slots closest to the hinge. Push the plate onto the grill until the release tabs snap into place.
2. Securely attach bottom grill plate using the release tabs as described in Step 1.

PREHEATING THE GRILL

- Slide drip tray under front of grill.
- Close lid and plug cord into outlet. The red “power” indicator light turns on.
- Allow grill to preheat until green ready indicator light illuminates.
- Using a pot holder, carefully open the preheated grill.

Note: Aerosol cooking spray should not be used on grill plates. Chemicals can build up on surface of grill plates and reduce their efficiency.

- Carefully place foods to be cooked on lower grilling plate. Close lid.

Note: Do not overload grill.

- Close cover and allow food to cook for desired time. (See COOKING GUIDE.)
- When finished cooking, unplug the appliance to cool.
- Using pot holder or oven mitts carefully open lid and remove food.

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

- Allow the drip tray to cool before removing it from under the grill. Wash and dry the drip tray after each use. Drip tray is dishwasher safe on top rack.

USING ADJUSTABLE COOKING HEIGHT

This grill has a unique hinge that allows the grill cover to adjust to the thickness of food. For even browning and cooking, when grilling more than one sandwich or piece of meat, it is important that the thickness of each be about the same.

USING THE VARIABLE TEMPERATURE CONTROL

The Minimum setting (far left) is 300°F, the Medium (center) setting is 350°F, and the Max (far right) setting is 400°F. If you don't know what temperature you wish to grill at, try a medium setting (temperature setting midway between). You may later adjust the temperature to be lower (left) or higher (right) to your preference.

COOKING GUIDE

The following chart is meant to be used as a guideline only. Cooking time will depend on the thickness of the food. To be sure your food is cooked, USDA recommends using a meat thermometer to test for doneness. Insert the meat thermometer into the thickest part of the meat until the temperature stabilizes.

Food	Variable Temperature Control Position		
	Minimum (left)	Medium (center)	Max (right)
Chicken: 6 oz. boneless, skinless Cooked to 165°F	10–12 minutes	6–8 minutes	4–6 minutes
Salmon: 4 oz. Cooked to 145°F	3½–5 minutes	3–4½ minutes	2½–4 minutes
Beef Burger: 4 oz. Cooked to 145°F	1½–2½ minutes	1–2 minutes	45 sec.–1½ minutes
NY Strip Steak: 7 oz. Cooked to 145°F (1/2" thick steak: It will take longer if thicker cut.)	7–9 minutes	5–7 minutes	3–5 minutes
Sirloin Steak: 7 oz. Cooked to 145°F	9–11 minutes	7–9 minutes	6–8 minutes
Tenderloin Steak: 7 oz. Cooked to 145°F	7–9 minutes	6–8 minutes	3–5 minutes
Hot Dogs	3–5 minutes	2–4 minutes	2–4 minutes
Bacon: Cooked to desired crispness	14–18 minutes	8–12 minutes	5–9 minutes
Grilled Vegetables: 4 oz. Cooked to desired doneness	5–7 minutes	4–6 minutes	3–5 minutes

CARE AND CLEANING



Caution: To avoid accidental electric shock and burns, unplug from outlet before cleaning, allow your grill to cool completely.

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

1. Empty the drip tray, clean with warm, soapy water. Wipe dry.
2. To remove the plates, press the release tabs on both sides of the plates and remove from the grill. The plates can be washed in the dishwasher or by hand with hot, soapy water; always dry plates thoroughly before reattaching.
3. Wipe outside of unit with a warm, wet sponge. Dry with soft, dry cloth.
4. DO NOT use steel wool, scouring pads or abrasive cleaners on any part of the grill.
5. DO NOT immerse in water or any other liquid.
6. Make sure to hold the lid open by hand while cleaning to prevent accidental closing and injury.
7. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by a qualified service personnel.

RECIPE

GRILLED SAUSAGE AND PEPPER QUESADILLAS

These little bites are packed with flavor and can be prepared in less than an hour, making them the perfect solution to busy weeknights or last-minute company.

Prep Time: 15 minutes
Cook Time: 30 minutes
Total Time: 45 minutes
Yield: 16 servings

Ingredients:

2 red peppers, seeded and quartered
2 green peppers, seeded and quartered
2 red onions, sliced into 1/4-inch rounds
3 Tbsp. olive oil
1/2 tsp. each salt and freshly ground black pepper
6 mild Italian sausages
2 cups shredded Cheddar cheese
2 cups shredded mozzarella cheese
8 large flour tortillas
Sour cream
Salsa

Directions:

Preheat grill with the variable control in the Max position. Toss together red and green peppers, onions, 2 Tbsp. of the oil, salt and pepper.

Grill sausages and vegetables for 20 minutes or until sausages are cooked through and vegetables are tender; let cool slightly. Chop vegetables and slice sausage; toss with Cheddar and mozzarella. Arrange evenly over one side of each tortilla; fold tortilla over to enclose filling.

Brush outside of each quesadilla with remaining oil; grill for 3 to 5 minutes or until tortillas are golden brown and cheese is melted. Let stand for 1 minute. Cut each tortilla into 4 wedges; serve with sour cream and salsa.

Tip: Omit sausage for a vegetarian-friendly version of this recipe.

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

For support or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. 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 our Product Protection Center at www.prodprotect.com/applica .

Three-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does my warranty cover?

- Your warranty covers any defect in material or workmanship provided; however, the liability of Spectrum Brands Inc. will not exceed the purchase price of product.

How long is the warranty period?

- Your warranty extends three years from the date of original purchase with proof of purchase.

What support does my warranty provide?

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

How do you get support?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does my 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 affect my warranty?

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Al utilizar cualquier aparato eléctrico siempre deben tomarse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un reloj automático externo o con un sistema de control remoto separado.
- A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que este dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten. O bien, llame al número gratuito apropiado que aparece en la portada de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- No use este aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Para desconectar, ajuste el control de temperatura variable a la posición MIN, luego retire el enchufe del tomacorriente.
- Asegúrese de que las placas removibles estén colocadas y ajustadas correctamente (INSERTE LAS PLACAS DE LA PARRILLA).
- Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.
- Este aparato se debe ser utilizado cerrado solamente
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato eléctrico es para uso doméstico solamente.

ENCHUFE POLARIZADO

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, invírtalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

TORNILLO DE SEGURIDAD

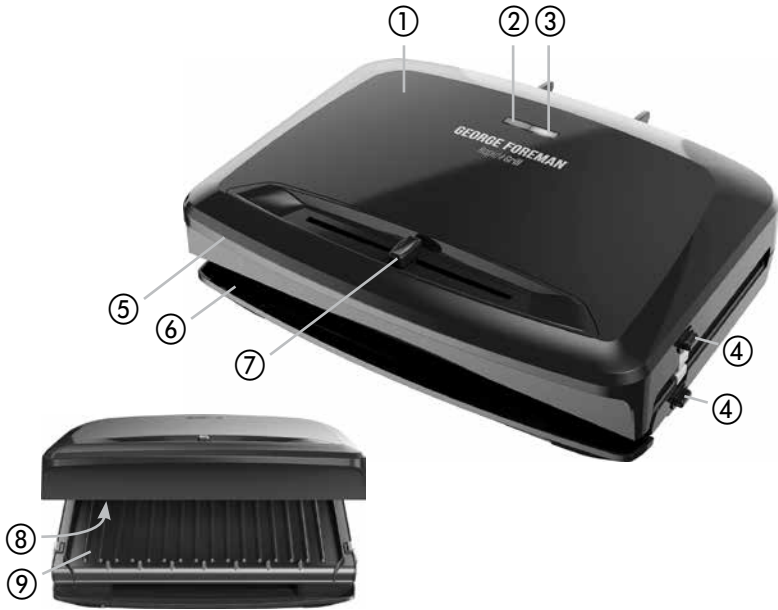
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda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

CABLE ELÉCTRICO

- a) Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- b) Existen cables de extensión disponibles y estos pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso.
- c) Si se utiliza un cable de extensión:
 - 1) La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato;
 - 2) Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra; y
 - 3) El cable debe ser acomodado de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.

Nota: Si el cable de alimentación está dañado, por favor llame al número del departamento de garantía que aparece en estas instrucciones.

CONOZCA SU PARRILLA



1. Tapa de la parrilla
2. Luz indicadora de funcionamiento (POWER)
3. Luz indicadora de precalentamiento
4. Tiradores de liberación de la placa de la parrilla (ambos lados)
5. Asa
- † 6. Bandeja de goteo encajable (Pieza N° RPGF3801-03)
7. Control de temperatura variable
- † 8. Placa de la parrilla removible superior (Pieza N° RPGV3801-01)
- † 9. Placa de la parrilla removible inferior (Pieza N° RPGV3801-02)
10. Base de parrilla de dos posiciones

Nota: † indica piezas desmontables/ reemplazables por el consumidor. El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



Almacenamiento

Voltee la base de parrilla de dos posiciones debajo de la unidad. Luego enrolle el cable alrededor de los ganchos para mantenerlo asegurado.

Almacene la parrilla en posición vertical para ahorrar espacio.

COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

PRIMEROS PASOS

- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adherida al producto.
- Retire y conserve la literatura.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Antes del primer uso, lave la parrilla, las placas de cocción y la bandeja de goteo de acuerdo a las instrucciones en la sección de CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.

CÓMO UTILIZAR EL SOPORTE PARA LA PARRILLA DE DOBLE POSICIÓN

1. Para cocinar alimentos de manera inclinada como hamburguesas o pollo: Desdoble el soporte para la parrilla de doble posición hacia afuera. (A)
2. Para cocinar alimentos de manera horizontal como emparedados o perros calientes: Doble el soporte para almacenarlo debajo de la parrilla.

INSERTE LAS PLACAS DE LA PARRILLA

Importante: Este electrodoméstico siempre debe ser usado con dos placas bien colocadas.

Precaución: Coloque todas las placas cuando el electrodoméstico esté frío.

1. Inserte la placa superior utilizando las lengüetas de liberación que se encuentran a cada lado de la placa. Para asegurar la placa, inserte las lengüetas localizadas en la parte inferior de la placa dentro de las ranuras situadas más cercanas a la bisagra. Empuje la placa hacia la parrilla hasta que las lengüetas caigan en su lugar.
2. Asegure la placa o la plancha/placa para hornear inferior usando las lengüetas de liberación cómo se describe en paso 1.

PRECALENTAMIENTO DE LA PARRILLA

- Deslice la bandeja de goteo debajo de la parte frontal de la parrilla.
- Cierre la tapa y enchufe el cable en el tomacorriente.
- Permita que la parrilla se precaliente antes de asar. Al alcanzarse la temperatura, se enciende la luz indicadora “preparado” de color verde.
- Con un agarrador de cocina, abra cuidadosamente la parrilla precalentada.

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.

- Coloque cuidadosamente los alimentos que desea cocinar en la placa inferior de la parrilla precalentada. Cierre la tapa.

Nota: No sobrecargue la placa de cocción.

- Cierre la tapa y permita que los alimentos se cocinen el tiempo deseado.
- Al terminar de cocinar, desconecte el aparato.
- Abra la tapa cuidadosamente con la ayuda de un guante de cocina.

Nota: Utilice siempre utensilios de plástico, nailon o madera que sean resistentes al calor para no rayar la superficie antiadherente de las placas. Nunca utilice pinchos de metal, pinzas, tenedores o cuchillos.

- Deje que la bandeja de grasa se enfríe antes de retirarla de la parte de abajo de la parrilla. Lave y seque la bandeja de grasa después de cada uso.

USO DE LA ALTURA DE COCCIÓN AJUSTABLE

Esta parrilla tiene una bisagra exclusiva que permite que la tapa de la parrilla se ajuste según el grosor del alimento. Para dorar y cocinar de manera uniforme, cuando asa a la parrilla más de un sándwich o trozo de carne, es importante que el grosor de cada uno sea aproximadamente el mismo.



USO DEL CONTROL DE TEMPERATURA VARIABLE

El ajuste de temperatura mínima (al extremo izquierdo) es 300°F, el ajuste mediano (en el centro) es 350°F y el ajuste de temperatura máxima es 400°F. Si no sabe a que temperatura desea cocinar, trate el ajuste de temperatura mediana (el ajuste de temperatura en el centro). Más tarde puede ajustar la temperatura a más baja (hacia la izquierda) o más alta (hacia la derecha) según su preferencia.

GUÍA DE TEMPERATURA PARA COCINAR CON LA PARRILLA CERRADA

La siguiente tabla se debe utilizar sólo como una guía. El tiempo de cocción depende del grosor de los alimentos. Para asegurarse de que su alimento está cocinado adecuadamente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) recomienda utilizar un termómetro para carnes para comprobar el punto de cocción del alimento. Inserte el termómetro para carnes en la parte más gruesa de la carne hasta que la temperatura se estabilice.

Alimento	Posición del control de temperatura variable		
	Mínima (izquierda)	Mediana (centro)	Máxima (derecha)
Pollo - 6 onzas sin hueso, sin piel Cocinado a 165 grados F	10-12 minutos	6-8 minutos	4-6 minutos
Salmón- 4 onzas Cocinado a 145 grados F	3.5- 5 minutos	3-4.5 minutos	2.5-4 minutos
Hamburguesa de carne de res- 4 onzas Cocinada a 145 grados F	1.5-2.5 minutos	1- 2 minutos	45 segundos- 1.5 minutos
Bistec tipo NY Strip (del lomo corto)- 7 onzas Cocinado a 145 grados F (bistec de 1/2" de grosor: tomará más tiempo si el corte es más grueso)	7-9 minutos	5-7 minutos	3-5 minutos
Solomillo- 7 onzas Cocinado a 145 grados F	9-11 minutos	7-9 minutos	6-8 minutos
Lomo de res- 7 onzas Cocinado a 145 grados F	7-9 minutos	6-8 minutos	3-5 minutos
Perros calientes	3-5 minutos	2-4 minutos	2-4 minutos
Tocino- cocinado tan crujiente como sea deseado	14-18 minutos	8-12 minutos	5-9 minutos
Vegetales asados- 4 onzas Cocinados al punto de cocción deseado	5-7 minutos	5-7 minutos	3-5 minutos

CUIDADO Y LIMPIEZA



Precaución: Para evitar descarga eléctrica y quemaduras, desenchufe su parrilla y permita que se enfríe antes de limpiarla

Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Para servicio, por favor acuda a personal calificado.

1. Vacíe la bandeja de grasa y lávela con agua tibia y jabón; séquela bien con una toalla de papel.
2. Para retirar las placas, presione la lengüetas de liberación en ambos lados de las placas y retírelas de la parrilla. Las placas se pueden lavar en el lavaplatos o a mano con agua caliente y jabón; siempre séquelas completamente antes de colocarlas en la parrilla.
3. Limpie el exterior de la parrilla con una esponja humedecida en agua tibia y seque con un paño suave y seco.
4. NO USE estropajos de aluminio, esponjillas para fregar o limpiadores abrasivos en ninguna parte de la parrilla.
5. NO la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
6. Asegúrese de sujetar la tapa de la parrilla al limpiarla para evitar que se cierre accidentalmente y provoque lesiones.
7. Cualquier servicio técnico que requiera desarmar la parrilla, además de la limpieza mencionada, debe ser realizado por un electricista calificado.

RECETA

QUESADILLAS ASADAS CON SALCHICHA Y PIMIENTOS

Estos bocados están repletos de sabor y pueden ser preparados en menos de una hora, siendo la solución perfecta para las noches ocupadas o para visitas de última hora.

Tiempo de Preparación: 15 minutos

Tiempo de Cocción: 30 minutos

Tiempo Total: 45 minutos

Rinde: 16 porciones

Ingredientes:

- 2 pimientos rojos, sin semillas y cortados en cuartos
- 2 pimientos verdes, sin semillas y cortados en cuartos
- 2 cebollas rojas, cortadas en rebanadas redondas de ¼ de pulgada
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cucharadita de sal y otra de pimienta negra recién molida
- 6 salchichas Italianas, poco condimentadas
- 2 tazas de queso Cheddar rallado
- 2 tazas de queso Mozzarella rallado
- 8 tortillas de harina grandes
- Crema agría
- Salsa

Preparación de la Receta:

Precalente la parrilla con el control de temperatura variable en la posición Max. Mezcle los pimientos rojos y los verdes, la cebolla, 2 cucharadas de aceite, la sal y la pimienta.

Cocine las salchichas y los vegetales por 20 minutos o hasta que las salchichas estén completamente cocinadas y los vegetales estén blandos; deje enfriar un poco. Pique los vegetales y corte la salchicha en rebanadas; mezcle con los quesos Cheddar y Mozzarella. Acomode de forma uniforme en un lado de la tortilla; doble la tortilla para envolver el relleno.

Utilizando un cepillo, unte en la parte de afuera de cada quesadilla el aceite restante; cocine por 3 a 5 minutos o hasta que las tortillas estén doradas y el queso esté derretido. Deje reposar por 1 minuto. Corte cada tortilla en 4 cuñas; sirva con crema agría y salsa.

Consejo: Omita la salchicha para preparar una versión vegetariana

¿NECESITA AYUDA?

Garantía limitada de TRES años (Solamente aplica en los Estados Unidos y el Canadá).

Para servicio, reparaciones o cualquier pregunta sobre su electrodoméstico, por favor llame a nuestra Línea de Servicio al Cliente al 1-800-231-9786. Por favor, NO devuelva el producto al lugar donde lo compró. Además, por favor NO envíe el producto por correos al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web que aparece en la portada de este manual.

¿Qué cubre mi garantía?

- Su garantía cubre cualquier defecto de material o de mano de obra, siempre y cuando la responsabilidad de Spectrum Brands, Inc. no exceda el precio de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Su garantía se extiende por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Qué tipo de asistencia provee mi garantía?

- Su garantía le brinda un producto de reemplazo similar que sea nuevo o que ha sido restaurado de fábrica.

¿Cómo se puede obtener asistencia?

- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite www.prodprotect.com/applica, o llame al número **1-800-231-9786**, para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. **1-800-738-0245**.

¿Qué no cubre mi garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- 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 asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿Cómo afecta a mi garantía la ley estatal?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

PÓLIZA DE GARANTÍA

(Válida sólo para México)

DURACIÓN

Spectrum Brands de México, SA de CV garantiza este producto por 3 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

- Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.
- Requisitos para hacer válida la garantía
- Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Dónde hago válida la garantía?

- Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Spectrum Brands de México, SA de CV.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

Tres Años de Garantía Limitada

(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por tres años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Para servicio al cliente y para registrar su garantía, visite www.prodprotect.com/applica, o llame al número 1-800-231-9786, para servicio al cliente
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado. 1-800-738-0245.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- 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 asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

¿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.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado.

Argentina

Atención al consumidor
0800 444 7296
Horario de atención:
Lunes a viernes de 9 a 13 hs
y de 14.30 a 17 hs.
email: servicios@spectrumbrands.com
Humboldt 2495 piso 3
C.A.B.A. - Argentina

Chile

SERVICIO DE MAQUINAS Y
HERRAMIENTAS LTDA.
Portugal N° 644
Santiago - Chile
Fonos: 02-6355208 / 02-6341169
Email: servicio@spectrumbrands.cl
Call center: 800-171-051

Colombia

Rayovac Varta S.A
Carrera 17 Número 89-40
Línea gratuita nacional
018000510012

Costa Rica

Aplicaciones Electromecánicas
Calle 22 y 24 en Avenida 3 BLV de la torre
Mercedes Benz
200 mts norte y 50 mts este
San José, Costa Rica
Tel. (506) 2257-5716

Ecuador

Servicio Master
Dirección: Capitán Rafael
Ramos OE 1-85 y Galo plaza Iasso.
Tel (593) 2281-3882 / 2240-9870

El Salvador

Sedeblack
Calle San Antonio Abad, Colonia Lisboa
No 2936
San Salvador, Depto. de San Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala

Kinal
17 avenida 26-75, zona 11 Centro
comercial Novicentro,
Local 37 - Ciudad
Guatemala
Tel. (502)-2476-7367

Honduras

Serviteca
San Pedro Sula, B Los Andes, 2 calle-
entre 11-12 Avenida
Honduras
Tel. (504) 2550-1074

México

Artículo 123 # 95 Local 109 y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua

LRM ELECTRONICA
Managua - Sinsa Altamira 1.5
kilómetros al norte
Nicaragua
Tel. (505) 2270-2684

Panamá

Supermarcas
Centro comercial El dorado, Plaza
Dorado, Local 2.
Panama
Tel. (507) 392-6231

Perú

Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico

Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana

Prolongación Av. Rómulo
Betancourt
Zona Industrial de Herrera
Santo Domingo, República
Dominicana
Tel.: (809) 530-5409

Venezuela

Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local 153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION, 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 instructions.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou lorsqu'un enfant s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le Service de soutien à la clientèle.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique ou près d'un tel appareil, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour débrancher l'appareil, régler le sélecteur de température variable à la position « MIN », puis retirer la fiche de la prise de courant murale.
- S'assurer que les plaques amovibles sont assemblées et fixées correctement (consulter la section UTILISATION : FIXATION DES PLAQUES).
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Faire fonctionner l'appareil uniquement lorsqu'il est fermé.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE POLARISÉE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de choc électrique, la fiche se branche dans une prise polarisée dans un sens seulement. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, tourner la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

VIS INVIOLEABLE

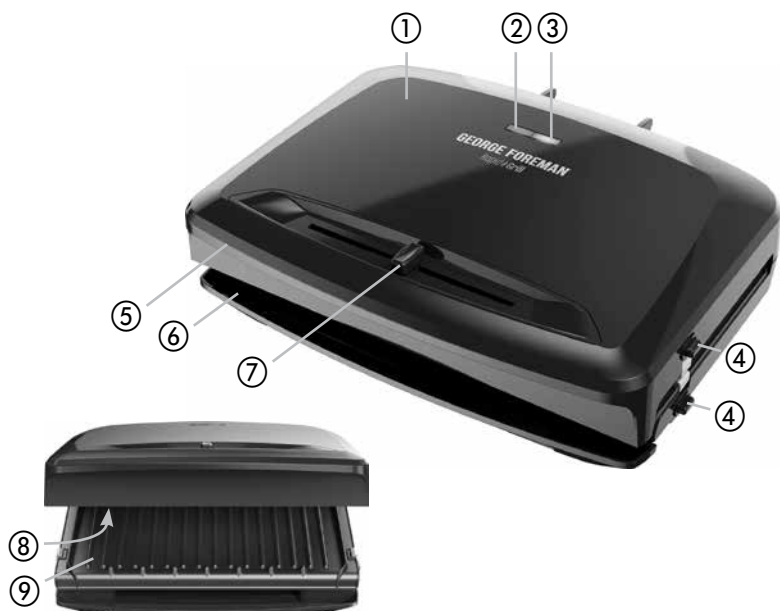
Avertissement : Cet appareil comporte une vis inviolable prévenant le retrait du boîtier externe. Pour réduire les risques d'incendie ou de choc électrique, ne pas tenter de retirer le boîtier externe. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées par un technicien autorisé seulement.

CORDON D'ALIMENTATION

- a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.
- b) Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
- c) En cas d'utilisation d'une rallonge :
 - 1) Le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil,
 - 2) si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit être de type mise à la terre avec 3 broches; et
 - 3) le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

Remarque : Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez communiquer avec le Service de la garantie dont les coordonnées figurent dans les présentes instructions.

FAMILIARISATION AVEC VOTRE GRIL



1. Couverture du grill
2. Voyant de l'alimentation
3. Témoin de préchauffage
4. Poignées de dégagement des plaques du grill (sur les deux côtés)
5. Poignée
- † 6. Plateau d'égouttage intégré (n° de pièce RPGF3801-03)
7. Réglage de la température variable

- † 8. Plaque de supérieure amovible du grill (n° de pièce RPGV3801-01)
- † 9. Plaque de inférieure amovible du grill (n° de pièce RPGV3801-02)
10. Support du grill à deux positions

Remarque: † indique que la pièce est remplaçable par l'utilisateur/amovible. Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.



Rangement

Rabattre le support du grill à deux positions sous le grill. Ensuite, enrouler le cordon autour des crochets pour le maintenir en place.

Mettre le grill à la verticale pour économiser de l'espace de rangement.

UTILISATION

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit.
- Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.
- Avant la première utilisation, nettoyer le gril, les plaques et le plateau à graisse en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.

UTILISATION DU SUPPORT DU GRIL À DEUX POSITIONS

1. Pour la cuisson en angle d'aliments tels que des galettes de viande ou du poulet : déployer le support du gril à deux positions de manière à l'éloigner du gril. (A)
2. Pour la cuisson à l'horizontale d'aliments tels que des paninis ou des hot dogs : rabattre le support de manière à le ranger sous le gril.



FIXATION DES PLAQUES

Important : Cet appareil doit toujours être utilisé avec deux plaques bien fixées en place.

Mise en garde : Fixer les plaques du gril lorsque l'appareil est refroidi.

1. Fixer fermement la plaque supérieure du gril à l'aide des pattes de dégagement de chaque côté. Pour fixer la plaque, insérer les pattes au bas de la plaque dans les fentes les plus rapprochées de la charnière. Pousser la plaque dans le gril jusqu'à ce que les pattes de dégagement se fixent en place.
2. S'assurer de bien fixer la plaque du gril inférieure à l'aide des pattes de dégagement, tel qu'il est décrit à l'étape 1.

PRÉCHAUFFAGE DU GRIL

- Insérer le plateau d'égouttage sous l'avant du gril.
- Fermer le couvercle et brancher le gril.
- Préchauffer le gril avant de l'utiliser. Une fois la température atteinte, le témoin de préchauffage s'éteint.

CUISSON SUR LE GRIL

- Ouvrir le gril préchauffé avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four.

Remarque : Antiadhésifs en aérosol ne devraient jamais être utilisés; les produits chimiques permettant la vaporisation peuvent s'accumuler sur la surface des plaques du gril et réduire leur efficacité

- Placer délicatement les aliments à cuire sur la plaque inférieure du gril.

Remarque : Ne pas surcharger la plaque du gril.

- Fermer le couvercle et laisser les aliments cuire pendant la durée nécessaire. Au besoin, utiliser une minuterie.
- La cuisson terminée, débrancher l'appareil.
- Ouvrir le gril avec précaution à l'aide d'une poignée pour le four ou de gants de cuisine.

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 spatules, de brochettes, de pinces, de fourchettes ni de couteaux métalliques.

- Laisser refroidir le liquide dans le plateau d'égouttage avant de retirer le plateau d'égouttage de sous le grill. Laver et sécher le plateau d'égouttage après chaque utilisation.

UTILISATION DU COUVERCLE À CHARNIÈRES RÉGLABLE

Le grill est doté d'un système de charnières unique permettant au couvercle de s'ajuster à l'épaisseur des aliments. Si vous grillez plus d'un sandwich ou morceau de viande à la fois, il est important que l'épaisseur soit la même pour assurer une cuisson et un grillage uniformes.

UTILISATION DU RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE VARIABLE

La température la plus basse (extrême gauche) est réglée à 149 °C (300 °F), la température moyenne (centre) est réglée à 177 °C (350 °F) et la température maximale (extrême droite) est réglée à 204 °C (400 °F). Si vous ne savez pas à quelle température vous voulez régler le grill, essayer le réglage moyen (réglage de température à mi-chemin entre la température la plus basse et la température maximale). Il est ensuite possible de baisser (gauche) ou de monter (droite) la température, selon votre préférence.

GUIDE DE CUISSON

Le tableau suivant est fourni uniquement à titre indicatif. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. Pour s'assurer que les aliments sont cuits, la USDA recommande d'utiliser un thermomètre à viande pour vérifier si les aliments ont atteint leur point de cuisson. Insérer le thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse de la viande et attendre que la température se stabilise.

Aliment	Positions de réglage de température variable		
	Minimum (gauche)	Moyenne (centre)	Maximum (droite)
Poitrine de poulet désossée, sans la peau (170 g (6 oz)) Cuit à 74 °C (165 °F)	10 à 12 min	6 à 8 min	4 à 6 min
Saumon (113 g (4 oz)) Cuit à 63 °C (145 °F)	3,5 à 5 min	3 à 4,5 min	2,5 à 4 min
Burger de bœuf (113 g (4 oz)) Cuit à 63 °C (145 °F)	1,5 à 2,5 min	1 à 2 minutes	45 sec à 1,5 min

Aliment	Positions de réglage de température variable		
	Minimum (gauche)	Moyenne (centre)	Maximum (droite)
Contre-filet (199 g (7 oz)) Cuit à 63 °C (145 °F) (tranche de 1,27 cm (1/2 po) d'épaisseur : une coupe plus épaisse exigera plus de temps.)	7 à 9 min	5 à 7 min	3 à 5 min
Bifteck de surlonge (199 g (7 oz)) Cuit à 63 °C (145 °F)	9 à 11 min	7 à 9 min	6 à 8 min
Filet mignon (199 g (7 oz)) Cuit à 63 °C (145 °F)	7 à 9 min	6 à 8 min	3 à 5 min
Hot-dogs	3 à 5 min	2 à 4 min	2 à 4 min
Bacon cuit jusqu' à la consistance croustillante désirée	14 à 18 min	8 à 12 min	5 à 9 min
Légumes grillés (113 g (4 oz)) Cuits jusqu'à la cuisson désirée	5 à 7 min	5 à 7 min	3 à 5 min

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



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

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

1. Vider le plateau d'égouttage et le laver à l'eau chaude savonneuse. Bien sécher.
2. Pour retirer les plaques, appuyer sur les languettes de dégagement des deux côtés du gril. Les plaques peuvent être lavées au lave vaisselle ou à la main à l'eau chaude et savonneuse. Toujours sécher complètement les plaques avant de les replacer.
3. Pour nettoyer le couvercle du gril, l'essuyer avec une éponge humide et tiède, et sécher avec un linge doux et sec.
4. Ne pas utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer les pièces du gril.
5. Ne pas immerger le gril dans l'eau ou dans un autre liquide.
6. S'assurer de tenir le couvercle du gril pendant le nettoyage pour éviter tout risque de fermeture accidentelle et de blessure.
7. Tout entretien autre que le nettoyage ci dessus et requérant un démontage doit être effectué par un électricien qualifié.

RECETTE

QUÉSADILLAS À LA SAUCISSE ET AUX POIVRONS GRILLÉS

Ces petites bouchées débordent de saveur et peuvent être préparées en moins d'une heure. Il s'agit donc de la recette idéale à préparer quand vos soirs de semaine sont bien remplis ou lorsque vous recevez des visiteurs inattendus.

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Temps total : 45 minutes

Portions : 16

Ingrédients :

2 poivrons rouges, épépinés et coupés en quartiers

2 poivrons verts, épépinés et coupés en quartiers

2 oignons rouges coupés en rondelles de 6 mm (1/4 po)

45 ml (3 c. à table) d'huile d'olive

2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel et de poivre noir fraîchement moulu (chaque)

6 saucisses italiennes douces

500 ml (2 tasses) de fromage cheddar râpé en filaments

500 ml (2 tasses) de mozzarella râpé en filaments

8 grandes tortillas de farine

Crème sure

Salsa

Directives :

Préchauffer le gril à l'aide du réglage de température variable en le positionnant à la température maximale. Mélanger les poivrons rouges et verts, l'oignon et 30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive en ajoutant du sel et du poivre.

Faire griller les saucisses et les légumes pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et que les saucisses soient cuites, puis laisser refroidir un peu. Hacher les légumes et trancher les saucisses, puis les mélanger avec le cheddar et le mozzarella. Garnir uniformément la moitié de chaque tortilla avec ce mélange, puis replier la tortilla pour envelopper la garniture.

Badigeonner l'extérieur de chaque tortilla avec l'huile restante, puis faire griller les tortillas de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et que le fromage soit fondu. Laisser reposer pendant 1 minute. Couper chaque tortilla en quatre pointes et servir avec de la crème sure et de la salsa.

Conseil : Cette recette peut également convenir aux végétariens; il suffit d'éliminer la saucisse.

RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE ET SERVICE À LA CLIENTÈLE

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **Ne pas** retourner le produit où il a été acheté. **Ne pas** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie Limitée De 3 Ans (Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société. Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- 3 année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

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, ou composer sans frais le **1-800 231-9786**, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires 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 ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Código de fecha / Date Code / Le code de date:

1400 W 120 V ~ 60 Hz

Comercializado por:

SPECTRUM BRANDS DE MÉXICO,
SA de C.V Autopista México Querétaro
No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés
Atenco, Tlalnepantla
Estado de México,
C.P. 54040 Mexico.
Teléfono: (55) 5831-7070

Servicio y Reparación

Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemec

Servicio al Consumidor,

Venta de Refacciones
y Accesorios
01 800 714 2503

Importado y Distribuido por:

Rayovac Argentina S.R.L.
Humboldt 2495 Piso# 3
C1425FUG) C.A.B.A. Argentina
C.U.I.T No. 30-70706168-1

Importado por / Imported by:

SPECTRUM BRANDS DE MÉXICO, SA de C.V
Autopista México Querétaro No 3069-C Oficina 004
Colonia San Andrés Atenco, Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54040
Mexico.
Telefono: (55) 5831 – 7070
Para atención de garantía marque:
01 (800) 714 2503

Importado por / Imported by:

Spectrum Brands En Chile,
Household Products Chile Ltda
Av. Del Valle 570, Ofic. 704
Ciudad Empresarial, Huechuraba
Santiago - Chile
Fono: (562) 2571 3700

Importado por / Imported by:

Spectrum Brands Colombia S.A.
Carrera 17 No.89-40
Bogotá, Colombia
Línea de atención al cliente: 018000510012

USA/Canada 1-800-231-9786
Accessories/Parts 1-800-738-0245
Register your product at www.prodprotect.com/applica

EE.UU./Canadá 1-800-231-9786
Accesorios/Partes 1-800-738-0245
Registre su producto a www.prodprotect.com/applica

EE.UU./Canadá 1-800-231-9786
Accessoires/Pièces 1-800-738-0245
inscrivez votre produit en ligne, www.prodprotect.com/applica

Made in China.

Fabricado en China.

Fabriqué en Chine.

® Registered Trademark and ™ Trademark of Spectrum Brands, Inc.

Los símbolos ® y ™, respectivamente, indican una marca registrada y una marca comercial de Spectrum Brands, Inc.

Les symboles ® et ™ indiquent respectivement une marque déposée et une marque de commerce de Spectrum Brands, Inc.