

User Manual Manual del usuario



INDOOR GRILL

PARRILLA ELÉCTRICA PARA INTERIORES

English.....Page 3
Español.....Página 12



Contents

- Parts list.....3**
 - Contents3
 - Assembly4
- General information.....5**
 - Safety instructions6
- User instructions7**
- Cleaning and maintenance.....9**
- Other useful information10**
 - Technical specifications10
 - Storing10

Main parts

1. Lid
2. Grill Pan
3. Handles
4. Drip Tray
5. Base
6. Temperature Probe

**Contents of packaging**

- Lid
- Grill Pan with attached Temperature Control Receptacle
- Temperature Control
- Drip Tray
- Base
- Instruction Manual

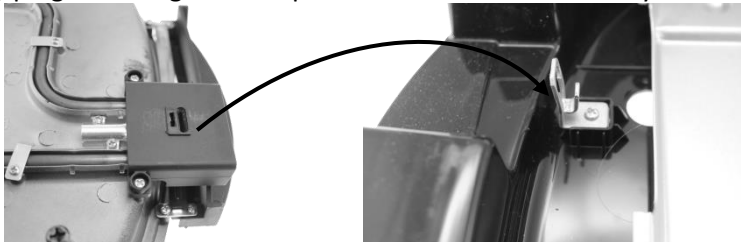
Assembly

1. Unpack the Grill and other necessary parts from the box.
2. Remove any unwanted packaging materials such as cardboard, plastics or styrofoam.
3. Please note the glass lid may be packed upside down in the base. Remove before using.
4. Wipe clean all the parts with a soft damp cloth or sponge and warm water. Rinse and dry thoroughly.
5. Place base on a heat resistant stable surface in a well-ventilated area.
6. Place the drip tray onto the base by lining up the indents in each corner of the tray.



7. Place the grill on the base by lining up the notch under the grill in the temperature control end of the grill with the base first, then placing the other side into the correct position.

NOTE: There is a safety mechanism in place. The temperature probe will not properly plug in if the grill is not placed onto the base correctly.



8. Make sure the temperature control is turned OFF. Insert temperature control into the receptacle in the handle with the power knob facing up. Plug the power supply cord into a wall outlet.

DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIAL TO CLEAN THE SURFACE

DO NOT IMMERSE THE GRILL AND/OR THE TEMPERATURE PROBE IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS

General information

When using the Indoor Grill, basic safety precautions should be observed. **PLEASE READ AND SAVE ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE INDOOR GRILL.**

1. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. The Indoor Grill is not intended for use by children.
2. For indoor household use only.
3. Unplug the Indoor Grill from the outlet when not in use and before cleaning.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, Indoor Grill pan in water or any other liquid.
5. Do not operate the Indoor Grill with a damaged cord or plug, or if the Indoor Grill malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the Indoor Grill to the nearest authorized service facility for examination, repair or refund.
6. Never move the Indoor Grill by pulling the cord. DO NOT let the electrical cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
7. Place the Indoor Grill on a flat, level, stable, heat resistant surface when using.
8. Place base on a heat resistant, stable surface in a well-ventilated area.
9. **NOTE:** During first use, the Grill may give off a slight odor. This is due to the newness of the product and will dissipate with use.
10. Do not place the Indoor Grill on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use the Indoor Grill with a damaged outlet.
12. Make sure hands are dry when plugging in and unplugging the Indoor Grill.
13. Do not use this Indoor Grill for other than intended use.
14. This Indoor Grill 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 the use of the Indoor Grill by a person responsible for their safety.

SAVE ALL INSTRUCTIONS

Safety instructions

WARNING: Read and understand all instructions. Failure to follow all instructions listed below may result in electric shock, fire or serious personal injury. The warnings, cautions, and instruction discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are a factor which cannot be built into this product, but must be supplied by the operator.

CAUTION: A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available from local hardware stores and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is required, special care and caution is necessary. Also the cord must be: (1) marked with an electrical rating of 125V, and at least 13 A., 1625 W., and (2) the cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

POLARIZED PLUG

NOTE: This Indoor Grill has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way.

- If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug.
- If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

ELECTRIC POWER

If electric circuit is overloaded with other appliances, your Indoor Grill may not operate properly. The Indoor Grill should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.



SAFETY WARNING

Although your Indoor Grill is easy to operate, for your safety, the warnings below must be followed:

1. Do not place the grill near a heat source.
2. Never leave the grill unattended while connected to the electrical outlet.
3. Use the grill on a stable work surface away from water.
4. Do not unplug from the wall socket by pulling on the supply cord.
5. The indoor grill must be unplugged:
 - A. After each use.
 - B. If it appears to be faulty.
 - C. Before cleaning or maintenance.

**THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

User instructions

THIS APPLIANCE CAN GET HOT DURING USE. PLEASE USE CAUTION!

How to use the indoor grill

1. Adjust the temperature control to the desired temperature. NOTE: The power indicator light is also the temperature indicator for the grill.
2. Allow the unit to preheat 7 – 10 minutes. Place food directly on the Grill. Place lid onto grill. Cook food to desired doneness.
3. The probe light does turn on and off to help keep the grill at the correct temperature.
4. When cooking is finished, turn the temperature control knob to OFF and remove the plug from the wall outlet.
5. IMPORTANT: Wait until the Grill has cooled down completely before removing the temperature control, or attempting to clean the unit.

CAUTION

1. Hot oil and liquid may splash as grease and juices hit the drip tray. BE CAREFUL WHILE GRILLING!
2. DO NOT TOUCH any hot surfaces while cooking. The grill may become extremely hot while cooking and will remain hot while unit is cooling down.
3. DO NOT overload the grill surface.
4. DO NOT remove the temperature control until the grill is turned OFF, unplugged and completely cooled.
5. DO NOT move the grill while in use.

DO NOT touch hot surfaces. Always use handles.

ALWAYS make sure that the unit is set to the OFF position when not in use and when unplugging from power outlet.

CAUTION: BE CAREFUL NOT TO TOUCH THE BASE UNIT AFTER COOKING AS IT REMAINS HOT!

Cooking tips

- If using bamboo or wooden skewers, soak skewers in water at least 30 minutes before use to prevent burning.
- Use only nylon, plastic, or wooden utensils to avoid scratching the non-stick surface. Never cut food on the surface.
- Cut food into small and equal pieces to ensure more even cooking.
- Frozen food should always be thawed before it is grilled.
- If you grill vegetables, fish or lean meat, spray the grilling surface with a cooking spray. If you are grilling meat with any amount of fat, or if the food has been marinated, there is no need to treat the grill prior to cooking.
- If using a marinade with oil, place grill near an exhaust hood. Oil or fat may produce smoke.

Cooking guide

Food	Approx. cooking time	Temperature
Fish	10-15 minutes	300°F
Bacon	10-15 minutes	275°F
Sausage Links	20 minutes	275°F
Hamburgers	15-20 minutes	325°F
Hot Dogs	15 minutes	300°F
Chicken Breast	15-20 minutes each side	325°F
Pork Chops with Bone	10-12 minutes each side	300°F
Steak (rare)	4-6 minutes each side (Depending on thickness)	350°F
Steak (well done)	7-9 minutes each side (Depending on thickness)	350°F

Note: This chart is for your reference only. You may need to adjust cooking time and temperature according to the type, size, thickness of food and your own personal taste preference.

Cleaning and maintenance

CAUTION:

Always be sure that the Indoor Grill is unplugged and completely cooled before cleaning or attempting to store the item.

1. When performing any cleaning or maintenance to this unit, turn the temperature control to OFF and be sure to unplug from the power outlet first and allow item to cool completely before removing the temperature control.
2. Remove the temperature control from the unit. Gently remove the completely cooled grill and drip pan. Clean the inner and outer surface using a soft cloth or sponge and warm soapy water. NEVER IMMERSE THE GRILL OR TEMPERATURE CONTROL IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
3. Allow the base to cool completely before cleaning. Once cooled, clean the base with a soft cloth or sponge and warm soapy water. The base may be immersed in water. Do not place the base in the dishwasher.
4. Remove stubborn stains or cooked on food with plastic scouring pad and mild dish washing liquid.

Other useful information

Technical specifications

Model Number	TXG-037B
Rating Voltage	120V – 60Hz
Nominal Power	1350 – 1500W

Storing

- Allow the Indoor Grill to cool completely before storing.
- Store the Indoor Grill in a dry location.
- Do not place any heavy items on top of the Indoor Grill during storage as this may result in possible damage.
- Store the cord in a clean, dry location away from metal objects. Always check the plug before use to assure metal items have not become attached.

Service center

If you have any questions in regards to the operation of this Indoor Grill please contact the service center at:

Tel: 1-888-367-7373

Business Hours: Mon-Fri 10:00am – 5:00pm EST

Email: help@myproduct.care



Environmental protection

If the Indoor Grill should no longer work at all, please make sure that it is disposed of in an environmentally friendly way.

Contenido

Lista de componentes	12
Contenido	12
Ensamblaje	13
Información general	14
Instrucciones de seguridad	15
Modo de empleo	17
Limpieza y mantenimiento	19
Información adicional de utilidad	20
Especificaciones técnicas	20
Almacenamiento	20

Componentes principales

1. Tapa
2. Parrilla
3. Asas
4. Bandeja de goteo
5. Base
6. Control de temperatura



Contenido del empaque

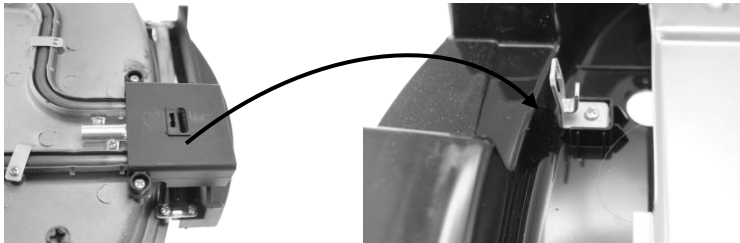
- Tapa
- Parrilla con receptáculo para controlar la temperatura
- Control de temperatura
- Bandeja de goteo
- Base
- Manual de instrucciones

Ensamblaje

1. Saque la parrilla y los demás componentes necesarios de la caja.
2. Retire cualquier material no deseado del empaque, como cartón, plástico o espuma de polietileno.
3. Tenga en cuenta que la tapa de vidrio se puede empacar al revés en la base. Sacarla antes de usar.
4. Limpie todos los componentes con una esponja o trapo suave húmedo. Enjuague y séquelos bien.
5. Coloque la base en una superficie estable, resistente al calor, en un área bien ventilada.
6. Coloque la bandeja de goteo dentro de la base, alineando los huecos de cada esquina de la bandeja.



7. Coloque la parrilla sobre la base, alineando la muesca que está debajo de la parrilla en el extremo del control de temperatura de la parrilla, primero con la base y después colocando el otro lado en la posición correcta.
 NOTA: Hay un mecanismo de seguridad instalado. La sonda de temperatura no se podrá enchufar apropiadamente si la parrilla no está colocada correctamente en la base.



8. Asegúrese de que el control de temperatura esté apagado (en "OFF"). Inserte el control de temperatura en el receptáculo que está en el asa con la perilla de encendido hacia arriba. Conecte el cable de alimentación en una toma de corriente eléctrica de pared.

NO USE NINGÚN MATERIAL ABRASIVO PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE

NO SUMERJA LA PARRILLA, NI EL CONTROL DE TEMPERATURA EN AGUA, NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO

Información general

Al usar la parrilla eléctrica para interiores, deben seguirse medidas básicas de seguridad. **POR FAVOR LEA Y CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA PARRILLA ELÉCTRICA PARA INTERIORES.**

1. Cualquier aparato electrodoméstico que se use cerca de un área con niños, requiere supervisión directa. La parrilla eléctrica para interiores no está diseñada para ser usada por niños.
2. Para uso doméstico en interiores únicamente.
3. Desconecte la parrilla eléctrica para interiores de la toma de corriente eléctrica cuando no la esté usando y antes de limpiarla.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni la base de la parrilla para interiores en agua o cualquier otro líquido.
5. No opere la parrilla eléctrica para interiores con un cable de alimentación o enchufe eléctrico dañados o si la parrilla eléctrica para interiores ha tenido un mal funcionamiento, o si se ha dañado de alguna forma. Devuelva la parrilla eléctrica para interiores al centro de servicio autorizado más cercano, para que la examinen, reparen o reembolsen.
6. Nunca mueva la parrilla eléctrica para interiores tirando del cable de alimentación. NO permita que el cable de alimentación eléctrica cuelgue por el borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
7. Cuando use la parrilla eléctrica para interiores, colóquela sobre una superficie resistente al calor, estable, nivelada y plana.
8. Coloque la base en una superficie estable, resistente al calor, en un área bien ventilada.
9. **AVISO:** Al usarla por primera vez, la parrilla podría emitir un ligero olor. Esto es debido a que el producto es nuevo y se disipará con el uso.
10. No coloque la parrilla eléctrica para interiores sobre o cerca de una hornilla eléctrica o de gas caliente, ni dentro de un horno caliente.
11. No use la parrilla eléctrica para interiores en un enchufe dañado.
12. Asegúrese de que sus manos estén secas cuando conecte y desconecte la parrilla eléctrica para interiores.
13. No use esta parrilla eléctrica para interiores para otra cosa que no sea para lo que fue diseñada.
14. Esta parrilla eléctrica para interiores no está diseñada para que la usen personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentalmente limitadas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción con respecto al uso de la parrilla eléctrica para interiores por una persona que sea responsable por su seguridad.

CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de seguridad

ADVERTENCIA: Lea y entienda todas las instrucciones. No seguir todas las instrucciones indicadas a continuación podría ocasionar descargas eléctricas, incendios o heridas personales de gravedad. Las advertencias, avisos de precaución e indicaciones mencionados en este manual del usuario, no pueden cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que podrían ocurrir. El usuario debe comprender que el sentido común y la cautela son elementos que no se pueden fabricar como parte de este producto, sino que deben ser proporcionados por el mismo usuario.

PRECAUCIÓN: Se incluye un cable de alimentación eléctrica corto para reducir el riesgo de sufrir heridas personales que pudieran resultar por haberse enredado o tropezado con un cable más largo. Los cables de extensión eléctrica se encuentran disponibles en las ferreterías locales y pueden utilizarse si se tiene cuidado al poner en práctica su uso. Si se requiere un cable de extensión eléctrica, es necesario que tenga especial cuidado y precaución. Además, el cable de extensión eléctrica debe: (1) estar etiquetado con una tensión nominal de 125 V y al menos 13 A., 1625 W., y (2) el cable debe acomodarse de tal forma que no cuelgue sobre el borde de un mostrador o sobre una mesa en donde los niños pudieran jalarlo o tirarlo accidentalmente.

ENCHUFE POLARIZADO

AVISO: Esta parrilla eléctrica para interiores cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra).

Como una característica de seguridad para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado en una sola posición.

- Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta la posición del enchufe.
- Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente deshacer esta característica de seguridad.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos electrodomésticos, es posible que su parrilla eléctrica para interiores no funcione adecuadamente. La parrilla eléctrica para interiores debe conectarse en un circuito eléctrico distinto al de otros aparatos electrodomésticos en funcionamiento.



ADVERTENCIA DE SEGURIDAD

Aunque su parrilla eléctrica para interiores es fácil de utilizar, por su seguridad, deben seguirse las siguientes advertencias:

1. No coloque la parrilla eléctrica para interiores cerca de una fuente de calor.
2. Nunca deje la parrilla eléctrica para interiores desatendida mientras esté conectada a una toma de corriente eléctrica.
3. Utilice la parrilla eléctrica para interiores sobre una superficie de trabajo estable, alejada del agua.
4. No la desconecte de la toma de corriente eléctrica de la pared tirando del cable de alimentación eléctrica.
5. La parrilla eléctrica para interiores debe desconectarse:
 - A. Después de haberla usado.
 - B. Si parece estar defectuosa.
 - C. Antes de limpiarla o darle mantenimiento.

**ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.
¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!**

Modo de empleo

¡ESTE ELECTRODOMÉSTICO PUEDE PONERSE MUY CALIENTE CUANDO SE ESTÉ USANDO. POR FAVOR TENGA PRECAUCIÓN!

Cómo usar la parrilla eléctrica para interiores

1. Ajuste el control de temperatura hasta la temperatura deseada. AVISO: La luz indicadora de encendido también es el indicador de temperatura de la parrilla.
2. Permita que la unidad se precaliente de 7 a 10 minutos. Coloque los alimentos directamente en la parrilla. Coloque la tapa sobre la parrilla. Cocine los alimentos hasta el término deseado.
3. La luz de la sonda se enciende y se apaga para ayudar a mantener la parrilla a la temperatura correcta.
4. Cuando haya terminado de cocinar, gire la perilla de control de temperatura hasta apagado "OFF" y retire el enchufe de la toma de corriente eléctrica de la pared.
5. IMPORTANTE: Espere hasta que la parrilla se haya enfriado por completo antes de retirar el control de temperatura o de intentar limpiar la unidad.

PRECAUCIÓN

1. Es posible que el aceite u otros líquidos calientes, como grasa y jugos, salpiquen y caigan en la bandeja de goteo. ¡TENGA MUCHO CUIDADO MIENTRAS ASE A LA PARRILLA!
2. NO TOQUE ninguna de las superficies calientes mientras esté cocinando. La parrilla puede ponerse extremadamente caliente mientras cocina y seguirá estando caliente mientras la unidad se enfría.
3. NO sobrecargue la superficie de la parrilla.
4. NO retire el control de temperatura hasta que la parrilla esté apagada (en "OFF"), desconectada y completamente fría.
5. NO mueva la parrilla de lugar mientras esté en uso.

NO toque las superficies calientes. Siempre use las asas.

SIEMPRE asegúrese de que la unidad esté en posición de apagado "OFF" cuando no la esté usando y al desconectarla de la toma de corriente eléctrica.

PRECAUCIÓN: ¡TENGA CUIDADO DE NO TOCAR LA BASE DE LA UNIDAD DESPUÉS DE COCINAR YA QUE TODAVÍA ESTARÁ CALIENTE!

Consejos de cocina

- Si usa brochetas de bambú o madera, remoje las brochetas en agua por lo menos 30 minutos antes de usarlas, para prevenir que se quemen.
- Utilice únicamente utensilios de nailon, plástico o madera para evitar rayar la superficie antiadherente. Nunca corte los alimentos sobre la superficie.
- Corte los alimentos en piezas pequeñas y de igual tamaño para asegurar una cocción más uniforme.
- Los alimentos congelados siempre deberán descongelarse antes de asarlos a la parrilla.
- Si va a asar a la parrilla vegetales, pescados o carnes magras, rocíe la superficie de la parrilla con aceite de cocina en aerosol. Si va a asar a la parrilla carne que contenga cualquier cantidad de grasa o si los alimentos ya han sido marinados, entonces no es necesario que trate la parrilla antes de cocinar.
- Si está usando un aderezo para marinar a base de aceite, coloque la parrilla cerca de un extractor de humo. El aceite o la grasa podrían producir humo.

Guía de cocción

Alimentos	Tiempo aproximado de cocción	Temperatura
Pescado	De 10 a 15 minutos	300°F (149°C)
Tocino	De 10 a 15 minutos	275°F (135°C)
Salchicha/Chorizo	20 minutos	275°F (135°C)
Hamburguesas	De 15 a 20 minutos	325°F (163°C)
Perros calientes	15 minutos	300°F (149°C)
Pechuga de pollo	De 15 a 20 minutos cada lado	325°F (163°C)
Chuletas de cerdo con hueso	De 10 a 12 minutos cada lado	300°F (149°C)
Bistec/Filete de res (poco cocido)	De 4 a 6 minutos cada lado (dependiendo del grosor)	350°F (177°C)
Bistec/Filete de res (bien cocido)	De 7 a 9 minutos cada lado (dependiendo del grosor)	350°F (177°C)

Nota: Esta tabla es únicamente una referencia. Es posible que usted necesite ajustar el tiempo y la temperatura de cocción de acuerdo con el tipo, forma, grosor de los alimentos y su propio gusto personal.

Limpieza y mantenimiento

PRECAUCIÓN:

Siempre asegúrese de que la parrilla eléctrica para interiores esté desconectada y completamente fría antes de limpiarla o intentar guardarla.

1. Cuando lleve a cabo la limpieza o el mantenimiento de esta unidad, gire el control de temperatura hasta apagado "OFF" y asegúrese primero de desconectar la unidad de la toma de corriente eléctrica y deje que la unidad se enfríe completamente antes de extraer el control de temperatura.
2. Quite el control de temperatura de la unidad. Una vez que estén completamente frías, retire cuidadosamente la parrilla y la bandeja de goteo. Limpie la superficie interior y exterior usando una esponja o trapo suave y agua tibia jabonosa. **NUNCA SUMERJA LA PARRILLA, NI EL CONTROL DE TEMPERATURA EN AGUA, NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
3. Permita que la base se enfríe por completo antes de limpiarla. Una vez que se haya enfriado, limpie la base con una esponja o un trapo suave y agua tibia jabonosa. La base puede sumergirse en agua. No coloque la base en la máquina lavaplatos.
4. Quite los residuos de comida o las manchas difíciles con una almohadilla plástica de fregar y un detergente líquido suave para lavar platos.

Información adicional de utilidad

Especificaciones técnicas

Número de modelo	TXG-037B
Tensión nominal (voltaje)	120 V – 60 Hz
Potencia nominal (vataje)	1350 – 1500 W

Almacenamiento

- Permita que la parrilla se enfríe por completo antes de guardarla.
- Guarde la parrilla en un lugar seco y si es posible, en su caja original.
- No coloque objetos pesados sobre la parrilla mientras permanezca guardada ya que esto podría dañarla.
- Guarde el cable de alimentación eléctrica en un lugar limpio y seco, alejado de objetos metálicos. Revise siempre el enchufe antes de usarlo para asegurarse de que no se le hayan adherido objetos de metal.

Centro de servicio

Si tiene cualquier pregunta con respecto al funcionamiento de esta parrilla eléctrica para interiores, por favor comuníquese con nuestro centro de servicio:

Teléfono: 1-888-367-7373

Horario de servicio: de lunes a viernes de 10:00 a.m. a 5:00 p.m., horario del Este en los Estados Unidos.

Correo electrónico: help@myproduct.care



Protección ambiental

Si la parrilla eléctrica para interiores dejara de funcionar por completo, por favor asegúrese de deshacerse de la unidad de forma que no afecte al medio ambiente.

WARRANTY CARD



INDOOR GRILL

Your details:

Name _____

Address _____

 _____ Email _____

Date of purchase* _____

*We recommend you keep the receipt with this warranty card

Location of purchase _____

Description of malfunction:



Return your completed warranty card to:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.
1015 Hawthorn Drive
Itasca, IL
60143
USA
help@myproduct.care

AFTER SALES SUPPORT

45647

 888 367 7373

 help@myproduct.care

MODEL:

TXG-037B

8/2016

Customer Service Phone

Hours:

Monday – Friday

10:00am – 5:00pm EST

2

YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA

ALDI INC. FULL WARRANTY CONDITIONS

Dear Customer:

The **ALDI warranty** is a fully warranty offering you the following benefits:

Warranty period: **2 years** from date of purchase.
 6 months for movable parts and consumables under normal and proper conditions of use (e.g. rechargeable batteries).

Costs: Free repair/exchange or refund.
 No transport costs.

ADVICE:	Please contact our service hotline by phone, e-mail or fax before sending in the device. This allows us to provide support in the event of possible operator errors.
----------------	--

In order to make a claim under the warranty, please send us:

The faulty item with all the component parts, the original receipt and the warranty card properly completed.

The warranty does not cover damage caused by:

Accident or unanticipated events (e.g. lightning, water, fire).

Improper use or transport.

Failure to follow the safety and maintenance instructions.

Other **improper treatment or modification** of the product.

After the expiration of the warranty period, you may wish to have your product repaired at your own expense.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state but this warranty is not intended to exceed statutory minimum requirements beyond what is included above.

This warranty does not limit the statutory obligation of the seller arising from any implied warranties. The period of warranty can only be extended in accordance with applicable law.

Neither the service company nor ALDI will assume any liability for data or settings stored on any returned product.

TARJETA DE GARANTÍA



PARRILLA ELÉCTRICA PARA INTERIORES

Sus datos:

Nombre _____

Dirección _____

 _____ Correo electrónico _____

Fecha de la compra* _____

*Le recomendamos guardar el recibo de compra junto con esta tarjeta de garantía

Lugar de la compra _____

Descripción de la avería:



Envíe la tarjeta de garantía completada a:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.
1015 Hawthorn Drive
Itasca, IL
60143
USA
help@myproduct.care

SERVICIO POSVENTA

45647

 888 367 7373

 help@myproduct.care

NO. DEL MODELO:

TXG-037B

8/2016

Horario de Servicio al cliente
de lunes a viernes de
10:00a.m. – 5:00p.m.
(horario del Este en EE.UU.)

2

**YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA**

CONDICIONES DE LA GARANTÍA COMPLETA DE ALDI INC.

Estimado cliente:

La **Garantía ALDI** es una garantía completa que le ofrece los siguientes beneficios:

Período de garantía: **2 años** a partir de la fecha de la compra.
6 meses para las piezas de recambio y consumibles en condiciones normales y adecuadas de uso (por ejemplo, baterías recargables).

Costos: Reparación/sustitución gratis o reembolso.
No hay costos de transporte.

AVISO:	Póngase en contacto con nuestra línea directa de atención por teléfono, correo electrónico o fax antes de retornar el producto. Esto nos permite proporcionar ayuda en caso de posibles errores del operador.
---------------	---

Para hacer una reclamación bajo la garantía, por favor envíenos:

El artículo defectuoso junto con todas las piezas, el recibo de compra original y la tarjeta de garantía completada de manera apropiada.

La **garantía no cubre** los daños ocasionados por:

Accidentes o eventos imprevistos (por ejemplo, rayos, agua, fuego)

Uso o transporte inadecuados

Incumplimiento de las instrucciones de seguridad y mantenimiento

Otro tratamiento o modificación inadecuados del producto.

Después del vencimiento del período de garantía, tiene la posibilidad de mandar a reparar su producto si usted corre con los gastos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro, pero no tiene como fin exceder los requisitos legales mínimos que aquí se incluyen.

Esta garantía no limita la obligación legal del vendedor derivada de cualquier garantía implícita. El período de garantía solo se puede extender hasta donde lo permita la ley.

Ni la compañía de servicio ni ALDI asumen ninguna responsabilidad por los datos o configuraciones que puedan haberse almacenado en cualquier producto retornado.

DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:

ALDI INC., BATAVIA, IL 60510

WWW.ALDI.US

**AFTER SALES SUPPORT •
SERVICIO POSVENTA**

45647



1-888-367-7373



help@myproduct.care

MODEL: TXG-037B

8/2016

2

**YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA**