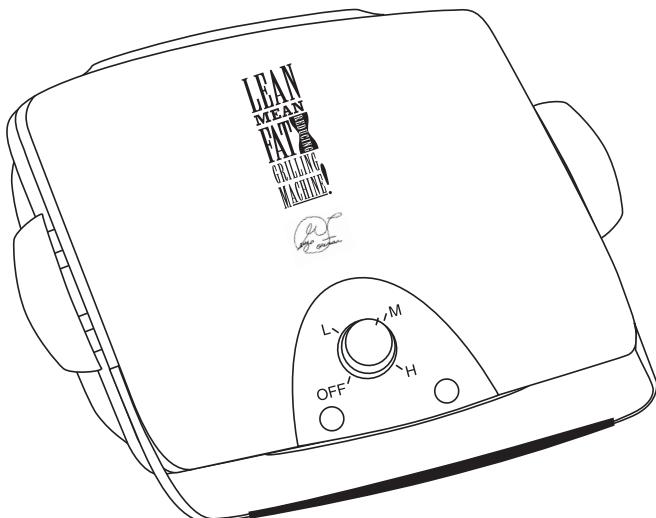


MANUAL DEL USUARIO

No. del Modelo GRP90WG

GEORGE FOREMAN®

**LEAN
MEAN
FAT
REDUCING
GRILLING
MACHINE!**



THE NEXT GRILLERATION G5



PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilizan artefactos eléctricos, se deben tomar precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

1. Lea las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Utilice las manijas o perillas. Utilice guantes para horno o agarraderas.
3. Con el fin de protegerse contra el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe, ni el artefacto en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión cuidadosa cuando el artefacto sea utilizado por o cerca de un niño.
5. Desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere a que se enfrie antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el artefacto.
6. No opere ningún artefacto con el cable o enchufe dañado o que no esté funcionando correctamente o que tenga algún defecto. Contacte al Servicio al Consumidor para inspección, reparación o ajuste.
7. La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede causar daños.
8. No lo utilice al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.
10. No coloque la unidad ni cerca ni sobre una hornalla caliente de gas o eléctrica ni dentro de un horno caliente.
11. Se debe tomar precaución extrema cuando se mueva el artefacto conteniendo aceite caliente u otros líquidos calientes. Espere a que los líquidos se enfrien antes de quitar o vaciar la bandeja de goteo.
12. Para desconectarlo, apague el control de temperatura ajustable, tome el cable y quitelo del tomacorriente de la pared.
13. No utilice al artefacto para otro uso que el previsto.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
ESTE ARTEFACTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**

PRECAUCIONES ADICIONALES IMPORTANTES

PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES: *Este artefacto genera calor y fugas de vapor durante su uso. Se deben tomar las precauciones pertinentes para evitar riesgos de quemadura, incendios u otras lesiones a personas o daños a la propiedad.*

PRECAUCIÓN: *Este artefacto está caliente durante su uso y retiene el calor por algún tiempo luego de apagarse. Utilice siempre guantes para horno cuando manipule materiales calientes y espere a que las piezas de metal se enfrien antes de limpiarlas. No coloque nada arriba del artefacto mientras lo esté operando o esté caliente.*

PRECAUCIÓN: *La tapa debe estar siempre cerrada durante su operación. No intente usarlo en la posición abierta mientras que cocine o ase.*

1. Todos los usuarios de este artefacto deben leer y entender este Manual del Usuario antes de operar o limpiar el artefacto.
2. El cable de este artefacto debe ser enchufado sólo a un tomacorriente de 120V CA.
3. Si este artefacto comienza a funcionar indebidamente, desenchufe el cable del tomacorriente inmediatamente. No use ni intente reparar el artefacto en falla.
4. No deje este artefacto desatendido durante su uso.
5. Cuando utilice este artefacto, deje espacio suficiente para la circulación de aire por encima y en los lados. No permita que este artefacto toque durante su uso las cortinas, el recubrimiento para pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables.
6. Este artefacto genera vapor, no lo opere en la posición de abierto.
7. Mantenga la tapa superior abierta, utilizando agarraderas, mientras coloca o quita comida de la superficie para evitar cierres accidentales y lesiones.
8. No incline la asadera mientras cocina o cuando la asadera esté abierta o caliente.

Enchufe polarizado

Este artefacto tiene un **enchufe polarizado** (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está previsto para encajar en un tomacorriente polarizado sólo en una dirección. Si el enchufe no encaja totalmente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, contacte a un electricista capacitado. No intente ninguna modificación del enchufe.

Instrucciones respecto al cable corto

Se proporciona un cable de suministro eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. No utilice un cable prolongador con este producto.

Suministro eléctrico

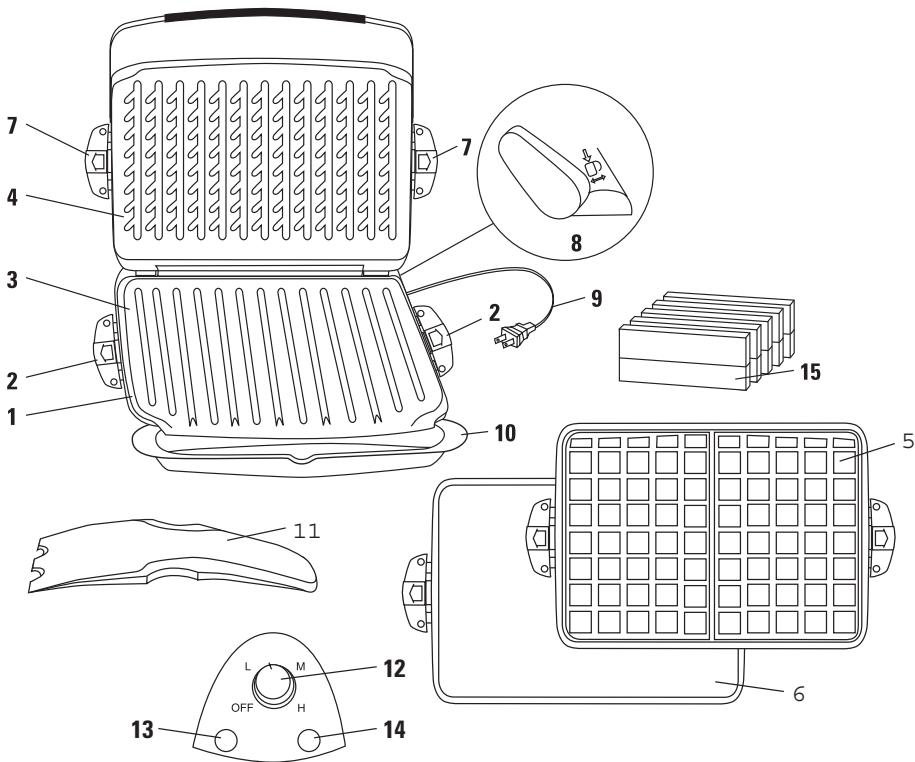
Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su artefacto puede no funcionar correctamente. Debe ser operado en un circuito eléctrico diferente de otros artefactos.

Precaución del plastificado

PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificado se transfiera del acabado de la encimera o de la mesa o de otro mueble, coloque una cubierta protectora o mantel individual NO PLÁSTICO entre el artefacto y el acabado de la encimera o la mesa.

No seguir estas instrucciones puede causar que el acabado se oscurezca, que ocurran imperfecciones permanentes o que aparezcan manchas.

Conozca el asador GRP90WG



1. G5 Appliance Body
1. Carcasa del artefacto G5
2. Manijas de enganche de la bandeja y/o plancha inferior.
3. Plancha asadora (1) (P/N 22740)
4. Plancha para bistec (1) (P/N 22741)
5. Planchas para waffles.
superior (1) (P/N 22743U)
inferior (1) (P/N 22743L)
6. Bandeja para hornear (1)
(P/N 22742)
7. Manijas de enganche de plancha superior.
8. Palanca de bloqueo para posición de plancha.
9. Cable
10. Bandeja de goteo (P/N 22619)
11. Espátula de plástico (P/N 22545)
12. Control de temperatura ajustable.
13. Luz de encendido (roja)
14. Luz indicadora (verde)
15. Esponja (GFSP1)

Cómo utilizar el asador The Next Grilleration G5 de George Foreman

1. Antes de utilizar G5 por primera vez, límpie todas las planchas asadoras y la bandeja para hornear con un trapo húmedo para quitar todo el polvo.
2. Fije las planchas y la bandeja para hornear: El G5 tiene 5 planchas de calentamiento: 1 plancha asadora de PC, 1 plancha para bistec de PC, 2 planchas para waffles de PC y una bandeja para hornear. Fije cuidadosamente las planchas en la parte superior e inferior del artefacto utilizando las manijas de enganche en cada lado de la plancha y bandeja. La bandeja para hornear sólo debe fijarse en la parte inferior del artefacto. Utilice la palanca de bloqueo ya sea en la posición de bloqueo trasera o en la posición de bloqueo delantera. La posición de bloqueo trasera es para la cocción de comidas a nivel. La posición de bloqueo delantera es para cocción con inclinación. El líquido drenará hacia la bandeja de goteo cuando el artefacto esté en la posición de bloqueo delantera.

NOTA: Cuando fije las planchas o la bandeja para hornear al artefacto, hágalo con cuidado y precaución, usando las manijas de enganche en las planchas o en la bandeja.

3. **Para precalentar:** Cierre la tapa y enchufe el cable a un tomacorriente de 120V CA. Cambie el control de temperatura ajustable de «Off» (desconectado) a «Low» (bajo) o «High» (alto). La luz de encendido (roja) y luz indicadora (verde) se prenderán. Vea la **tabla de tiempos de cocción sugeridos** para el ajuste de temperaturas. Cuando el artefacto esté precalentado, la luz indicadora (verde) se apagará. NOTA: Cuando el artefacto haya alcanzado la temperatura de precalentado, la luz de encendido se mantendrá encendida, mientras que la luz indicadora se apagará.
4. Utilice una agarradera para levantar la tapa cuidadosamente.
5. Deslice la bandeja de goteo colectora de grasa debajo de la parte delantera de la unidad.
6. Coloque cuidadosamente la comida a cocinar en la plancha inferior o la bandeja para hornear.
7. Cierre la tapa y deje que la comida se cocine el tiempo deseado. ¡**No descuide el artefacto mientras que esté en uso!** Recordatorio: El calor continúa propagándose hasta que se cambie a la posición «Off» (desconectado).
8. Luego del tiempo de cocción deseado, la comida debería estar hecha.
9. Cambie el control de temperatura ajustable a la posición «Off» (desconectado). Desenchufe el cable del tomacorriente de la pared.

PRECAUCIÓN: Para evitar chispas en el tomacorriente al desconectar el enchufe, asegúrese de que el artefacto esté en la posición «Off» (desconectado) antes de desenchufar el cable del tomacorriente.

10. Utilice una agarradera para levantar la tapa cuidadosamente.
11. Quite la comida utilizando la espátula plástica provista. Asegúrese de utilizar siempre utensilios plásticos o de madera para evitar que se marquen las superficies antiadherentes de las planchas o de la bandeja. Nunca utilice tenazas, tenedores o cuchillos de metal ya que pueden dañar el revestimiento de las planchas o de la bandeja.
12. Cuando se enfrie, puede quitar y vaciar la bandeja de goteo. Asegúrese de que el líquido se haya enfriado antes de quitarla.

NOTA: No quite o cambie las planchas o la bandeja para hornear mientras que la unidad esté caliente. El artefacto debe estar completamente frío antes de quitarlas o cambiarlas.

Tabla de tiempos de cocción sugeridos

Los siguientes tiempos de cocción están previstos para utilizarse como guía solamente. Los tiempos variarán según el corte o el grosor de la comida a cocinar. Para asegurarse de que la comida esté realmente cocida, utilice un termómetro de cocina. Si se necesita más tiempo de cocción, reajuste el control de temperatura ajustable y examine la comida periódicamente para evitar que se cocine de más.

Comida	Minutos	Ajuste	Notas
Carne de res, cordero, cerdo			
Falda de res	6-7	Med	rebanado finamente
Hamburguesa de res, 4 oz.	3-5	Med	
Brochetas (kebab) de res	5-7	Med	piezas de 1 pulgada
Chuleton	5-7	Alto	
Costillas de res	7-8	Med	cocer parcialmente primero
Solomillo de res	4-6	Alto	
Cordero, molido	6-7	Med	
Brochetas (kebab) de cordero	6-8	Med	piezas de 1 pulgada
Chuletas de lomo de cordero	4-6	Med	
Tocino	10-13	Alto	Bandeja para hornear
Tocino	7-8	Alto	Plancha asadora
Chuletas de cerdo de corte central	4-5	Med	½ pulgada de grosor
Cerdo, molido	5-7	Med	
Jamón	2-4	Med	cocido totalmente, rebanada de ½ pulgada de grosor
Chuletas de lomo de cerdo	4-5	Med	½ pulgada de grosor
Costillitas de cerdo	4-6	Med	cocer parcialmente primero
Salchicha	4-6	Med	Bajo contenido graso, en ristra o hamburguesa
Aves			
Pechugas de pollo	6-8	Med	deshuesadas/sin piel
Brochetas (kebab) de pollo	6-8	Med	piezas de 1 pulgada
Muslos de pollo	6-7	Alto	
Pavo, molido	8-9	Med	
Pechugas de Pavo	4-5	Med	deshuesadas/sin piel
Pescados y mariscos			
Bistec de pescado (firme)	6-8	Med	½-1 pulgada de grosor
Brochetas (kebab) de pescado	6-8	Med	piezas de 1 pulgada
Filete de pescado	3-5	Med	
Vieiras	4-6	Med	
Camarón-mediano	1½-2½	Alto	
Trucha	3-5	Med	
Sándwiches & aperitivos			
Sándwich de jamón o queso	2-3	Alto	
Tuna melt (tostada con atún), sándwich Rueben o Roast beef	3-4	Med	
Una porción de pizza (7 pulgadas)	8-10	Med	Bandeja para hornear
Patatas fritas - corte regular	12-14	Alto	Bandeja para hornear
Trocitos de pollo	5-7	Alto	Bandeja para hornear
Mini quiché	12-14	Med	Bandeja para hornear

Comida	Minutos	Ajuste	Notas
Waffles	3-5	Alto	2/3 taza de manteca
Burrito	8-10	Med	Bandeja para hornear
Taquitos	6-8	Alto	Bandeja para hornear
Frutas & vegetales			
Manzana	2-3	Med	rebanadas de $\frac{1}{2}$ pulgada
Espárrago	4-5	Med	a lo largo
Bananas	1-2	Med	rebanadas a lo largo
Zanahorias	6-8	Med	rebanadas de $\frac{1}{2}$ pulgada
Berenjena	8-10	Med	rebanadas de $\frac{1}{4}\text{-}\frac{1}{2}$ pulgada
Cebollas	2-3	Alto	rebanadas finamente
Duraznos	1-2	Med	cortados al medio o rebanados
Pimientos	4-5	Alto	rebanados finamente
Piña	2-3	Med	rebanadas de $\frac{1}{2}$ pulgada
Patatas asadas	7-8	Alto	rebanadas de $\frac{1}{4}\text{-}\frac{1}{2}$ pulgadas
Patatas rojas	7-8	Alto	rebanadas de $\frac{1}{4}\text{-}\frac{1}{2}$ pulgadas
Calabaza	7-9	Med	rebanadas de $\frac{1}{4}\text{-}\frac{1}{2}$ pulgadas

ADVERTENCIA: El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) recomienda que las carnes como las de res, cordero, etc. se cocinen a una temperatura interna de 145°F. El cerdo debe cocinarse a una temperatura interna de 160°F y todas las aves a una temperatura interna de 170-180°F para asegurarse de que cualquier bacteria perjudicial haya sido destruida. Cuando recaliente la carne o aves, debe hacerlo a una temperatura interna de 165°F.

Recetas para *The Next Grilleration G5* de George Foreman

Galletas caseras frescas

- 2 tazas harina de trigo
- 2½ cucharaditas polvo de hornear
- ½ cucharadita sal
- 5 cucharadas margarina de bajo contenido graso
- ¾ taza leche descremada

Mezcle la harina, el polvo de hornear y la sal. Mezcle la margarina con la mezcla de harina hasta que se asemeje a migajas gruesas. Agregue la leche. Mezcle con un tenedor hasta que la masa forme una bola. Coloque en una superficie enharinada. Amase la masa alrededor de 10 veces. Enrolle la masa en un círculo de un grosor de más o menos $\frac{1}{4}$ de pulgada. Utilice un cortador circular de 2 a 3 pulgadas para cortar círculos. Coloque la plancha para bistec en la parte superior de la unidad y la bandeja para hornear en la parte inferior. Ajuste la palanca de bloqueo en la posición de bloqueo trasera. Ajuste la temperatura a Medio y precaliente. Coloque las galletas en la bandeja a una distancia de 1 pulgada. Cierre la tapa. Hornee 6-8 minutos. Rinde 8 a 12 galletas.

Tocino & huevos fritos

4 lonjas de tocino ahumado de pavo

2 huevos

½ cucharadita pimienta negra

Coloque la plancha para bistec en la parte superior del asador y la bandeja para hornejar en la parte inferior. Ajuste la palanca de bloqueo en la posición de bloqueo trasera. Coloque el tocino en el asador. Ajuste la temperatura a Alto. No precaliente. Cierre la tapa. Ase el tocino por 10-13 minutos. Escurra el tocino en toallas de papel. Rompa los huevos sobre la plancha y espolvóreelos con pimienta. Baje la tapa y cocine 1 minuto. Abra la tapa y voltee los huevos. Baje la tapa y cocine el tiempo deseado: 1 minuto para huevos vuelta y vuelta (yema blanda), 1½ para huevos término medio, o 2 minutos para huevos bien cocidos (yema dura). Transfiera los huevos a platos individuales y sirva con tocino crujiente. Rinde 2 porciones.

Bistec de solomillo con champiñones asados & queso azul

4 oz champiñones frescos, rebanados

(o 4 oz. de una lata de champiñones rebanados)

1 lonja de tocino de pavo cortada en 4 trozos

4 bistecs de solomillo de res de 4 oz.

sal y pimienta negra

4 cucharaditas de queso azul, desmenuzado

(substituto: queso Gorgonzola)

Coloque la plancha para bistec en la parte superior de la unidad y la plancha asadora en la parte inferior. Ajuste la palanca de bloqueo en la posición de bloqueo delantera. Ajuste la temperatura a Alto y precaliente. Coloque los champiñones en la plancha asadora y cubra con el tocino. Cierre la tapa. Cocine por 8 minutos. Cocine hasta que el tocino esté crujiente y los champiñones marrones. Deseche el tocino. Quite los champiñones y manténgalos tibios. Espolvoree los bistecs con sal y pimienta para darles sabor. Cierre la tapa. Ase los bistecs por 4 minutos. Examine los bistecs y continúe asando si es necesario. Para servir, cubra cada bistec con una cucharadita de queso y champiñones. Rinde 4 porciones.

Pollo al orégano estilo griego

¼ taza aceite de oliva extra virgen

2 cucharadas jugo de limón fresco

3 cucharadas orégano desecado griego

1 diente ajo picado

1 cucharadita pimienta negra

½ cucharadita sal

4 mitades pechugas de pollo deshuesadas y sin piel

Combine todos los ingredientes excepto el pollo en una bolsa plástica autosellante. Agregue las pechugas de pollo y sacuda para cubrirlas. Ajuste la palanca de bloqueo en la posición de bloqueo delantera. Refrigere por 1 a 4 horas. Coloque la plancha para bistec en la parte superior de la unidad y la plancha asadora en la parte inferior. Ajuste la palanca de bloqueo en la posición de bloqueo delantera. Ajuste la temperatura a Medio y precaliente. Baje la tapa. Cocine el pollo por 6 minutos. Deseche el adobo. Examine el pollo y continúe asando hasta que el pollo no esté rosa y la temperatura interna de la carne llegue 180°F. Rinde 4 porciones.

Halibut asado con salsa agria de alcaparras

2 cucharadas margarina de bajo contenido graso
2 cucharadas aceite de oliva extra virgen
¼ taza jugo de limón fresco
¼ taza jugo de naranja fresco
¼ cucharadita mostaza de Dijon
2 cucharadas alcaparras, escurridas
4 bistecs de halibut de 6 oz.
1 cucharadita pimienta limón
2 cucharadas perejil italiano fresco, picado

En una cacerola pequeña, derrita la margarina con el aceite a fuego bajo. Agregue el jugo de limón, el jugo de naranja, la mostaza y las alcaparras. Mezcle y cocine a fuego lento 2-3 minutos. Coloque la plancha para bistec en la parte superior de la unidad y la plancha asadora en la parte inferior. Ajuste la palanca de bloqueo en la posición de bloqueo delantera. Ajuste la temperatura a Medio y precaliente. Coloque los bistecs en la plancha asadora y espolvoree con pimienta limón. Cocine 7 minutos. Examine y continúe asando si es necesario. Para servir, cubra cada bistec con la salsa y el perejil fresco. Rinde 4 porciones.

Galletas con trozos de chocolate

2½ tazas harina de trigo
1 cucharadita bicarbonato de sodio
1 taza margarina de bajo contenido graso, ablandada
¾ taza azúcar morena en paquete
½ taza azúcar blanca
2 huevos
1 cucharadita extracto de vainilla
12 oz. de trozos de chocolate semiamargo de paquete

Mezcle la harina y el bicarbonato de sodio; deje la mezcla a un lado. En un recipiente grande, mezcle la margarina con las azúcares hasta que la mezcla esté clara y esponjosa. Agregue los huevos y la vainilla; revuelva otra vez. Agregue la mezcla de harina y mezcle hasta que se forme una masa suave. Pliegue las galletas. Coloque la plancha para bistec en la parte superior de la unidad y la bandeja para hornear en la parte inferior. Ajuste la palanca de bloqueo en la posición de bloqueo trasera. Ajuste la temperatura a Medio y precaliente. Coloque las galletas en la bandeja para hornear con una cucharadita, a 2 pulgadas de distancia. Alise cada galleta con la parte de atrás de una cuchara. Cierre la tapa. Hornee 6-8 minutos. Quite las galletas con una espátula de plástico y deje enfriar. Rinde alrededor de 40 galletas.

Instrucciones para mantenimiento

PRECAUCIÓN: Para evitar quemaduras accidentales, deje que el artefacto se enfrie por completo antes de limpiarlo.

1. Antes de limpiarlo, desenchufe el artefacto del tomacorriente de la pared y deje que se enfrie.

PRECAUCIÓN: Para evitar chispas en el tomacorriente al desconectar el enchufe, asegúrese de que el artefacto esté en la posición «Off» (desconectado) antes de desenchufar el cable del tomacorriente.

2. **Limpieza del interior:** Coloque la bandeja de goteo debajo del artefacto. Para limpiar las planchas, utilice la espátula especialmente diseñada para quitar cualquier exceso de grasa y comida. Seque las planchas con una toalla de papel o esponja. Los restos caerán sobre la bandeja de goteo. Para limpiar la bandeja para hornear, utilice la espátula especialmente diseñada para quitar cualquier exceso de comida. Seque la bandeja con una toalla de papel o esponja.
3. Vacíe la bandeja de goteo y límpiela con agua tibia y jabón. Las planchas y la bandeja para hornear pueden quitarse al jalar de las manijas de enganche. Límpielas con agua tibia y jabón y séquelas por completo. Reinstale las planchas y la bandeja asegurándose de que estén fijadas firmemente al artefacto. Las planchas y la bandeja desmontables pueden lavarse en un lavaplatos. Luego de lavar las planchas en el lavaplatos, seque el lado sin recubrimiento con una toalla de papel para prevenir una decoloración. El detergente para lavaplatos puede causar oxidación en el lado sin recubrimiento de la plancha. Esto no es perjudicial y puede limpiarse con una toalla húmeda.
4. Residuos difíciles de limpiar: Utilice una esponja no metálica para limpiar las planchas.
5. **Limpieza del exterior:** Limpie con una esponja humedecida en agua tibia y seque con un trapo suave y seco.
6. No utilice lana de acero, esponjillas para fregar o limpiadores abrasivos en ninguna parte de este artefacto.
7. NO SUMERJA EL ARTEFACTO EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.
8. Cualquier manipulación que requiera desmontaje exceptuando la limpieza, debe ser efectuada por un electricista capacitado
9. Asegúrese de mantener la tapa abierta con la mano mientras que limpia, para prevenir lesiones por un cierre accidental.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Cobertura de la garantía: Se garantiza que este producto está libre de defectos en materiales y en su fabricación por un período de un (1) año desde la fecha original de compra. Esta garantía de producto se extiende sólo al comprador original y no es transferible. Por el período de un (1) año desde la fecha original de compra del producto, nuestro Centro de Reparaciones tendrá la opción de (1) reparar el producto o (2) reemplazar el producto con un modelo comparable reacondicionado. Estas soluciones suministradas al comprador, son soluciones exclusivas para esta garantía.

Servicio de garantía: Para obtener servicio de garantía, debe llamar a nuestro número para servicios de garantía al 1-800-233-9054 donde obtendrá instrucciones de devolución respecto de cómo enviar el producto a nuestro Centro de Reparaciones especificado debajo, en el embalaje original o en un embalaje con igual grado de protección,. Debe adjuntar una copia de su recibo de compra u otro comprobante de compra para demostrar que reúne los requisitos para la cobertura de la garantía.

Para devolver el artefacto, envíelo a:

Attn: Repair Center
Salton, Inc.
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552

Para contactarnos por favor escribanos, llámenos o envíenos un correo electrónico a:

Consumer Relations Department
P.O. Box 7366
Columbia, MO 65205-7366 USA
1-800-233-9054
Email: consumerrelations@toastmaster.com

QUÉ NO ESTÁ CUBIERTO: Esta garantía no cubre daños que resulten de un uso incorrecto, accidente, uso comercial, reparación incorrecta u otros daños causados por cualquier motivo que no sean defectos en los materiales o de fábrica durante el uso común del consumidor. Esta garantía no es válida si el número de serie fue alterado o quitado del producto. Esta garantía es válida sólo en Estados Unidos y Canadá.

LIMITACIÓN DE DAÑOS: NO EXISTIRÁ RESPONSABILIDAD POR CUALQUIER TIPO DE DAÑOS DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA, IMPLÍCITA O EXPRESA, O CONDICIÓN DE ESTE PRODUCTO.

DURACIÓN: SALVO EN CASOS DONDE LO PROHIBA LA LEY, TODAS LAS

GARANTÍAS Y CONDICIONES IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AUNQUE NO DE MANERA EXCLUSIVA, GARANTÍAS Y CONDICIONES DE COMERCIALIZACIÓN IMPLÍCITAS, APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR O USO DE ESTE PRODUCTO, ESTÁN LIMITADAS AL PERÍODO DE DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA.

Algunas jurisdicciones no permiten exclusiones o limitaciones de daños incidentales o consecuentes o no permiten limitaciones de cuánto tiempo una garantía implícita durará, por lo que las limitaciones y/o exclusiones aquí mencionadas pueden no ser válidas en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Es posible que usted posea otros derechos, los cuales varían de acuerdo con la jurisdicción pertinente.

Para mayor información sobre nuestros productos, visite nuestro sitio web: www.maxim-toastmaster.com.