

OWNER'S MANUAL

Model No. GR18

GEORGE FOREMAN®

LEAN
MEAN
FAT REDUCING
GRILLING
MACHINE!

George Foreman




salton®

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or pot holders.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. 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.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact Consumer Service for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, grasp plug and remove from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: *This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other damage to persons or property.*

CAUTION: *This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning off. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.*

1. All users of this appliance must read and understand this Owner's Manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug cord from outlet. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
6. This appliance generates steam — do not operate in open position.
7. **Using pot holder, hold the top cover (Lid) open while placing or removing food on the cooking surface to prevent accidental closing and injury.**

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 in 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.

Short Cord Instructions

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

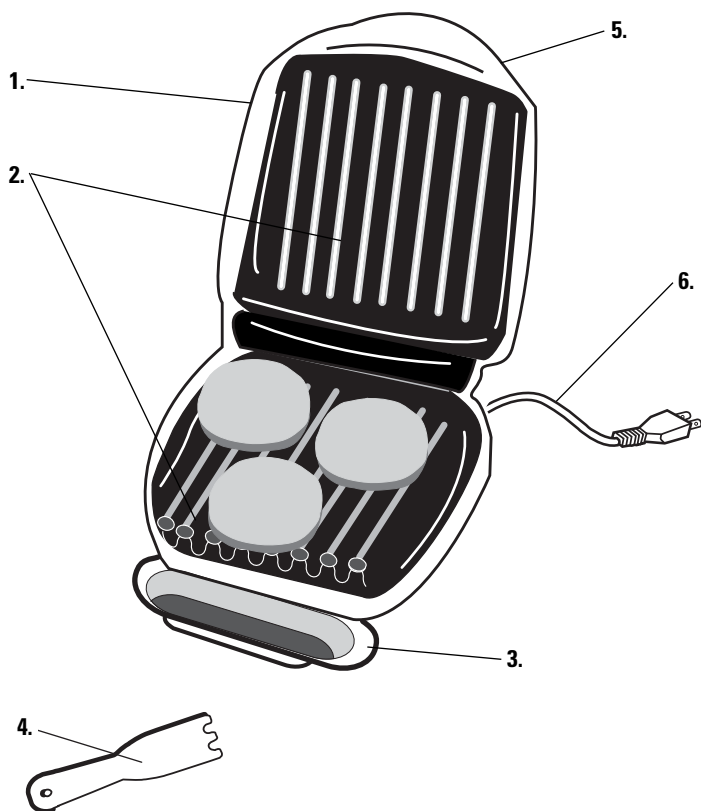
Electric Power

If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

CAUTION: To prevent Plasticizers to migrate from the finish of the counter top or table top or other furniture, place **NON-PLASTIC** coasters or placemats between the appliance and the finish of the counter top or table top.

Failure to do so may cause the finish to darken, permanent blemishes may occur or stains can appear.

Getting To Know Your GR18 Grilling Machine



1. Grilling Machine Body
2. Grilling Machine Grilling Plates
3. Drip Tray (P/N 21516)
4. Plastic Spatula (P/N 20147)
5. Power Light
6. Cord

How To Use George Foreman's Lean Mean Fat Reducing Grilling Machine

1. Before using the Grilling Machine for the first time, wipe the Grilling Plates with a damp cloth to remove all dust.
2. **To preheat:** Close the Lid and plug cord into a 120V AC outlet. The Power Light will go on indicating that the elements are heating. Allow Grilling Machine to preheat for 5 minutes.
3. Use a "pot holder" to carefully open the Lid.
4. Slide the grease catching Drip Tray under the front of the unit.
5. Carefully place the items to be cooked on the bottom cooking plate.
6. Close the Lid and allow the food to cook for the desired time. (Consult the Recipe Section at the back of this book for some suggestions.) The Power Light will go on when the Lid is closed to indicate that the elements are heating up to cook. ***Do not leave appliance unattended during use!***
7. After the desired amount of time, the food should be done.
8. Disconnect the plug from the wall outlet.
CAUTION: To avoid any sparks at the outlet while disconnecting plug, make sure the "Power Light" is off (not illuminated) before disconnecting the plug from the outlet.
9. Use a "pot holder" to carefully open the Lid.
10. Remove the food using the Plastic Spatula provided. Be sure to always use either plastic or wooden utensils so as not to scratch the non-stick surface. Never use metal tongs, forks or knives as these can damage the coating on the cooking plates.
11. When cool, the Drip Tray may be removed and emptied. **Be sure the liquid is cooled before removing Drip Tray.**

Suggested Cooking Chart

	Rare (145°F)*	Medium (160°F)*	Well (170°F)*
Salmon Filet	2½ min.	3 min.	4½ min.
Salmon Steak	4 min.	6 min.	10 min.
Sword Fish	7 min.	9 min.	10 min.
Tuna Steak	6 min.	8 min.	10 min.
White Fish	4 min.	5½ min.	7 min.
Shrimp	1½ min.	2½ min.	3½ min.
4 oz. Turkey Burgers			5 min.
8 oz. Turkey Burgers			6 min.
Pork Loin		5 min.	6 min.
4 oz. Burgers	7 min.	8 min.	9 min.
8 oz. burgers	8 min.	9 min.	10 min.
Chicken Breast (boneless/skinless)			9 min.
Link sausage		4 min.	5 min.
Sliced Sausage (¾" thick)		6 min.	7 min.
Fajita Beef (½" thick slices)	1½ min.	2 min.	2½ min.
T-Bone	8 min.	9 min.	10 min.
NY Strip	4 min.	7 min.	10 min.
Flank Steak	7 min.	8 min.	10 min.
Onions and Peppers (brush with olive oil)		8½ min.	

NOTE: Most meats were 1" thick. These are recommended guidelines only. Personal taste and thickness of cut may vary cooking times. Always check for doneness and always use fresh, refrigerated foods.

PLEASE NOTE: The USDA recommends that meats such as beef and lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of 145°F. Pork should be cooked to an internal temperature of 160°F and poultry products should be cooked to an internal temperature of 170°F - 180°F to be sure any harmful bacteria has been killed. When reheating meat/poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165°F.

***Internal Food Temperatures**

User Maintenance Instructions

CAUTION: To avoid accidental burns, allow your Grilling Machine to cool thoroughly before cleaning.

1. Before cleaning, unplug the Grilling Machine from the wall outlet and allow to cool.
2. ***Inside cleaning:*** Place the Drip Tray under the front of the Grilling Machine. Using the specially designed spatula, scrape off any excess fat and food particles. Wipe the plates with absorbent paper towel or a sponge. Run off will drip into the Drip Tray.
3. ***Stubborn build-up:*** Use a non-metallic scrubbing pad to clean the plates.
4. Empty the Drip Tray and clean with warm soapy water. Wipe dry.
5. ***Outside cleaning:*** Wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.
6. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners on any part of the Grilling Machine.
7. **DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUID.**
8. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by a qualified electrician.
9. Make sure to hold the top cover (Lid) by hand while cleaning to prevent accidental closing and injury.

Recipes

NOTE: For all recipes, please remember to place Drip Tray in front of the Grilling Machine to catch drippings from the cooking process.

The Champ's Sausage Without Guilt

You can start your day with a sizzling sausage patty that not only tastes good, but is also good for you. This moist, flavorful sausage, served with a country-style biscuit, makes the complete breakfast. Choose ground turkey breast, which is lower in fat than ground turkey containing dark meat and skin. Turkey, especially the light meat, is a good source of niacin, which is an important B vitamin needed to maintain a healthy nervous system.

1 slightly beaten egg white
1/3 cup finely chopped onion
1/4 cup finely snipped dried apples or
1/2 cup finely chopped fresh red Delicious apple
1/4 cup seasoned bread crumbs
2 Tbsp. snipped fresh parsley
1/2 tsp. sea salt
1/2 tsp. ground sage
1/4 tsp. ground nutmeg
1/4 tsp. black pepper
1/8 tsp. cayenne pepper
1/2 lb. lean ground turkey breast

- In a medium size mixing bowl, combine the egg white, onion, dried or fresh apples, bread crumbs, parsley, salt, sage, nutmeg, black pepper, and cayenne pepper. Add the ground turkey and mix well.
- Shape the mixture into eight or nine 2-inch wide patties.
- Preheat the Grilling Machine and place the patties on the grill three at a time. Close the Lid. Cook for 5 minutes or until the meat is no longer pink and the juices run clear, turning once or twice.
- Yield: 8 - 9 patties

This recipe is from "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) by Cherie Calbom.

George's Sausage Texas Style

A spicy sausage with true Southwestern zip! These breakfast sausages are great served with a sautéed vegetable or fresh salsa and egg scramble. Buy 90% lean ground beef for the least-fat sausage. Ninety percent lean beef has 9 grams of fat with 4 of those grams being saturated fat; whereas 73% lean beef has 18 grams of fat with 7 of the grams being saturated.

1 slightly beaten egg white
1/3 cup finely chopped onion
1/4 cup seasoned bread crumbs
1/4 cup diced green chili peppers
1 clove (large) garlic, finely minced
2 Tbsp. snipped fresh cilantro
1 Tbsp. apple cider vinegar
1-1/2 tsp. chili powder
1/4 tsp. sea salt
1/8 tsp. cayenne pepper
1/2 lb. lean ground beef

- In a medium-size mixing bowl, combine the egg white, onion, bread crumbs, green chili peppers, garlic, cilantro, vinegar, chili powder, salt and cayenne pepper. Add the ground beef and mix well.
- Shape the mixture into eight 3-inch wide patties.
- Preheat the Grilling Machine for 5 minutes and place the patties on the grill three at a time. Close the Lid.
- Cook for 5 minutes or until the meat is no longer pink and the juices run clear, turning once or twice.
- Yield: 8 patties

This recipe is from "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) by Cherie Calbom.

George Foreman's PowerBurger

A flavorful hamburger that we think tastes even better than its all-meat cousin! It pays to eat meals that minimize meat. To reduce saturated fat in a typical burger, you can cut back on the amount of meat and make up for it with plant-based ingredients. Bread crumbs and chopped vegetables have been added in this recipe. You could also try cooked rice, other grains or cereal. In addition, choose whole wheat buns; they typically contain one less fat gram than regular or even reduced-calorie buns.

If you settle for nothing less than a cheeseburger, Swiss cheese is 1 gram lower in fat than Cheddar, American or Monterey Jack with 8 grams of fat versus 9 in each ounce of cheese. However, reduced fat cheeses like Cheddar or Swiss contain half the fat with 4 grams per ounce. Mustard contains 1 gram of fat per tablespoon versus a whopping 11 grams of fat in a tablespoon of mayonnaise.

Top your burger in healthful style with dark, leafy green lettuce, shredded cabbage, fresh cilantro, basil or spinach.

1/4 cup chopped vegetables such as yellow onions,
green onions, zucchini, parsley (can be sautéed)

1/4 cup seasoned bread crumbs

3/4 lb. lean ground beef

- In a medium-size mixing bowl, combine the vegetables and bread crumbs. Add the ground beef and mix well.
- Shape the mixture into 4-inch wide patties.
- Preheat the Grilling Machine and place the patties on the grill. Close the Lid.
- Cook for 8 - 9 minutes or until the meat is no longer pink and the juices run clear, turning once.
- Yield: Serves 4

This recipe is from "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) by Cherie Calbom.

Grilled Vegetables

6 slices eggplant, 1/2" thick (or use 2 baby eggplants)

2 small onions, sliced 1/2" thick

2 small tomatoes, diced

2 small zucchini, sliced

4 large cloves of garlic, peeled and sliced

4-6 mushrooms, sliced

1 tsp. olive oil (optional)

- Preheat the Grilling Machine. At this time, also spread on olive oil if desired.
- Add the sliced eggplant and garlic, cover and cook 3 minutes.
- Add the slices of onion, zucchini, and mushrooms. Cover and cook 3 - 5 minutes.
- Remove the eggplant and zucchini and mushroom slices to a plate.
- Add tomatoes to the onion and garlic. Cover and cook for one minute.
- Remove and serve over the eggplant, zucchini, and mushrooms.
- Yield: Serves 2 - 4

Serve as an accompaniment to meat and pasta. Or stuff them into a piece of pita or french bread for a grilled vegetable sandwich.

Rosemary Lamb Chops

4 lamb chops, shoulder or loin

2 tsp. fresh chopped rosemary (or 1/2 tsp. dried)

ground black pepper to taste

- Coat chops with rosemary and pepper.
- Preheat the Grilling Machine.
- Close Lid and cook for 7 - 9 minutes for medium (a hint of pink in the middle) and 11 minutes for well done.
- Serve immediately
- Yield: Serves 4

Mustard Lemon Chicken Breasts

2 Tbsp. mustard
2 Tbsp. balsamic vinegar
3 Tbsp. lemon juice
2 cloves garlic, minced
1 tsp. paprika
4 6 oz. chicken breasts halved with the skin taken off

- Mix first 5 ingredients.
- Add chicken breast and let it marinate for at least 1/2 hour in the refrigerator.
- Preheat the Grilling Machine.
- Place marinated chicken on Grilling Machine and close Lid. Let cook for 8- 9 minutes.
- Remove and serve.
- Yield: Serves 4

Sole with Tomatoes

2 tsp. olive oil
2 small onions, diced
2 cloves garlic, minced
2 small tomatoes, chopped
2 Tbsp. fresh basil or 1/2 tsp. dried, chopped
1 Tbsp. fresh parsley, chopped
1 Tbsp. ground pepper
1 Tbsp. lemon juice
1 lb. fillet of sole (or any white fish fillet)

- Preheat the Grilling Machine.
- Sauté the onion and garlic in oil for 2 minutes, stirring occasionally.
- Add the tomato, half of the herbs and a few grinds of pepper. Lay the fish on top, add the lemon juice and remaining herbs.
- Cover and let cook for 5 - 6 minutes.
- Lift the fish and the vegetables onto a plate. If any juices have dripped into the Drip Tray, use as a sauce to pour on top of the fillet.
- Serve with fresh bread or rice.
- Yield: Serves 3 - 4

Strip Steak Polynesian

4 Tbsp. soy sauce
2 cloves garlic, minced
2 tsp. honey
4 - 6 oz. strip steaks

- Combine first 3 ingredients.
- Marinate the strip steak in the mixture for approximately one hour in the refrigerator.
- Preheat the Grilling Machine.
- Place the marinated strip steaks onto the preheated grill. Close the Lid.
- Grill for 6 minutes, open grill, add the rest of the marinade sauce to the top of the steaks. Close the Lid.
- Grill for 1 minute, open grill and serve on a bed of rice.
- Yield: Serves 4

Burritos

2 small onions, chopped
4 cloves garlic, minced
4 cups ground meat, shredded beef, or chicken cubed
2-1/2 cups canned red chili sauce
2 tsp. salt
1 tsp. cinnamon & cumin

- Preheat the Grilling Machine.
- Add onions and garlic and sauté for 1 minute.
- Add meat/chicken, close the Lid, and cook for 3 minutes or until cooked through.
- Add red chili sauce and seasoning until mixed through and hot.
- Remove from grill.
- Yield: Makes 8 burritos

Roll into warmed flour tortilla and top with your choice of guacamole, sour cream, shredded Jack cheese.

NOTE: For additional recipes you can order "The George Foreman Lean Mean Fat Reducing Grilling Machine Cookbook", item number "GR150".

Frequently Asked Questions

Question	Response
1. Can I cook frozen food on my George Foreman Grill?	Yes, but of course the cooking time will be longer. And it is preferable that food be defrosted before placing on the George Foreman Grill. Please refer to the Suggested Cooking Chart in this manual for examples.
2. Why does the Power Light turn ON & OFF?	As stated in the manual, the Power Light goes ON to indicate when the Grill's elements are heating. The Power Light goes OFF when the proper temperature has been reached. The thermostat will cycle ON & OFF throughout the cooking process to maintain proper temperature.
3. Can I cook kabobs on the George Foreman Grill?	Yes. In order to protect the non-stick surface use wooden skewers. We recommend that you soak the skewers first in water for about 20 minutes. This will keep the skewers from burning.
4. After cooking with garlic, how can I remove the smell of the garlic from the surface of my George Foreman Grill?	After cleaning your George Foreman Grill according to the "User Maintenance Instructions" make a paste of baking soda and water and spread on the surface of the Grill. Allow it to sit for a few minutes and then wipe away with a damp sponge or cloth.
5. How can I cook hot dogs on my George Foreman Grill?	Preheat your Grill for 5-minutes. Place the hot dogs lengthwise on the Grill. Close the Lid and cook for 2-1/2 minutes or until desired browning is achieved.
6. Can hash browns be prepared on my George Foreman Grill?	Yes, self-browning hash browns can be prepared by preheating the Grill for 5 minutes. Add hash browns onto the Grill surface, close the Lid, and cook for approximately half the time stated on the package for oven preparation.
7. Any other cooking suggestions?	Fresh peppers can be grilled for 2-3 minutes for skinning purposes. Grilled cheese sandwiches can also be cooked on your George Foreman Grill.

LIMITED ONE YEAR WARRANTY

Warranty: This George Foreman® product is warranted by Salton, Inc. to be free from defects in materials or workmanship for a period of (1) year from the original purchase date. This product warranty covers only the original consumer purchaser of the product.

Warranty Coverage: This warranty is void if the product has been damaged by accident in shipment, unreasonable use, misuse, neglect, improper service, commercial use, repairs by unauthorized personnel, normal wear and tear, improper assembly, installation or maintenance abuse or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA, and does not extend to any units which have been used in violation of written instructions furnished with the product or to units which have been altered or modified or to damage to products or parts thereof which have had the serial number removed, altered, defaced or rendered illegible.

Implied Warranties: ANY IMPLIED WARRANTIES WHICH THE PURCHASER MAY HAVE ARE LIMITED IN DURATION TO ONE (1) YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

Warranty Performance: During the above one-year warranty period, a product with a defect will be either repaired or replaced with a reconditioned comparable model (at our option) when the product is returned to the Repair Center, or the purchase price refunded. The repaired or replacement product will be in warranty for the balance of the one-year warranty period and an additional one-month period. No charge will be made for such repair or replacement.

Service and Repair: Should the appliance malfunction, you should first call toll-free 1 (800) 937-3883 between the hours of 9:00 am and 5:00 pm Central Standard Time and ask for CONSUMER SERVICE stating that you are a consumer with a problem. Please refer to model number GR18 when you call.

In-Warranty Service (USA): For an appliance covered under the warranty period, no charge is made for service or postage. Call for return authorization (1 800 937-3883).

Out-of-Warranty Service: A flat rate charge by model is made for out-of-warranty service. Include \$10.00 (U.S.) for return shipping and handling. We will notify you by mail of the amount of the charge for service and require you to pay in advance for the repair or replacement.

For Products Purchased in the USA, but Used in Canada: You may return the product insured, packaged with sufficient protection, and postage and insurance prepaid to the USA address listed below. Please note that all customs duty / brokerage fees, if any, must be paid by you and we will require you to pay the cost of customs duty / brokerage fees to us in advance of our performing any service.

Risk During Shipment: We cannot assume responsibility for loss or damage during incoming shipment. For your protection, carefully package the product for shipment and insure it with the carrier. Be sure to enclose the following items with your appliance: any accessories related to your problem, your full return address and daytime phone number, a note describing the problem you experienced, a copy of your sales receipt or other proof of purchase to determine warranty status. C.O.D. shipments cannot be accepted.

To return the appliance, ship to:

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

To contact us, please write to, call, or email:

Salton, Inc.
P.O. Box 1526
Columbia, MO 65205-1526
1(800) 937-3883
Email: Salton@Saltonusa.com

Limitation of Remedies: No representative or person is authorized to assume for Salton, Inc. any other liability in connection with the sale of our products. There shall be no claims for defects or failure of performance or product failure under any theory of tort, contract or commercial law including, but not limited to negligence, gross negligence, strict liability, breach of warranty and breach of contract. Repair, replacement or refund shall be the sole remedy of the purchaser under this warranty, and **in no event shall Salton be liable for any incidental or consequential damages, losses or expenses.** Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

Legal Rights: This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

George Foreman® is a trademark of Salton, Inc.

For more information on Salton products: Visit our website: www.eSalton.com

© 2003 Salton, Inc.
All Rights Reserved

P/N 60800 Rev. 1
Printed in China

MANUEL D'UTILISATION

Modèle GR18

GEORGE FOREMAN®

**LEAN
MEAN
FAT REDUCING
GRILLING
MACHINE!**

George Foreman



**LA « MACHINE À GRILLADES »
POUR CUISINE-SANTÉ**

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électroménagers nécessite certaines précautions élémentaires:

1. Lire soigneusement toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez une poignée ou des gants isolants.
3. Pour éviter un choc électrique, ne pas immerger le cordon et la fiche électrique ni l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Ne pas laisser un enfant se servir ni s'approcher sans surveillance d'un appareil électrique.
5. Débrancher l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou avant d'installer ou de retirer un élément.
6. Ne pas utiliser un appareil lorsque son cordon ou sa fiche électrique est endommagé ni lorsque cet appareil ne fonctionne pas normalement ou qu'il a subi quelque dommage que ce soit. Pour toute inspection, réparation ou réglage, veuillez contacter le service à la clientèle.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni le mettre en contact avec des surfaces très chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur une cuisinière électrique ou à gaz ou à proximité de celle-ci, ni dans un four chaud.
11. Pour déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou toute autre liquide chaud, faire preuve d'une extrême prudence.
12. Pour débrancher, retirer la fiche électrique de la prise murale.
13. Ne pas se servir de cet appareil pour d'autres usages que ceux pour lesquels il a été conçu.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE MÉNAGER.

AUTRES RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

ATTENTION SURFACES CHAUDES : *Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur durant son fonctionnement. Il est recommandé de prendre certaines précautions afin d'éviter les risques de brûlures ou de blessures et d'incendie ou autres dommages.*

ATTENTION : *Cet appareil devient très chaud durant son fonctionnement et reste chaud un certain temps après son extinction. Porter des gants isolants avant de manipuler des surfaces chaudes et laisser refroidir les parties métalliques avant de nettoyer l'appareil. Ne rien déposer sur l'appareil pendant son fonctionnement, ni lorsqu'il est encore chaud.*

1. Avant de faire fonctionner ou de nettoyer cet appareil, tout utilisateur doit avoir lu et compris toutes les instructions de ce manuel.
2. Le cordon électrique de l'appareil ne doit être branché que dans une prise murale de 120V c.a.
3. En cas de mauvais fonctionnement, débrancher le cordon électrique de la prise murale. Ne pas utiliser ni tenter de réparer cet appareil s'il est défectueux.
4. Pour réduire les risques d'incendie, ne jamais laisser cet appareil fonctionner sans surveillance.
5. Lorsque l'appareil est en service, veiller à assurer une bonne circulation d'air au-dessous et sur les côtés. Ne pas faire fonctionner cet appareil à proximité de rideaux, de papiers peints, de vêtements, de torchons ou de tout autre matériau inflammable.
6. Cet appareil produit de la vapeur – ne pas le faire fonctionner sans couvercle.
7. **Pour éviter la fermeture accidentelle du couvercle et d'éventuelles blessures pendant que vous déposez les aliments sur les plaques de cuisson ou que vous les retirez, tenez le couvercle ouvert, en vous servant d'une poignée isolante.**

Fiche électrique polarisée

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Ce type de fiche ne peut s'insérer dans une prise murale polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas convenablement dans la prise, tournez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas convenablement, faites appel à un électricien professionnel. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité.

Cordon électrique

Le cordon électrique de cet appareil est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et d'accidents.

Si nécessaire, vous pouvez vous procurer un cordon de rallonge à condition d'utiliser celui-ci avec précautions et de respecter ces règles de prudence :

1. Assurez-vous que la puissance du cordon de rallonge correspondent au minimum à celle de l'appareil.
2. Ne laissez pas le cordon de rallonge pendre sur le bord d'un comptoir ou d'une table, car un enfant pourrait le tirer volontairement ou s'y accrocher accidentellement.

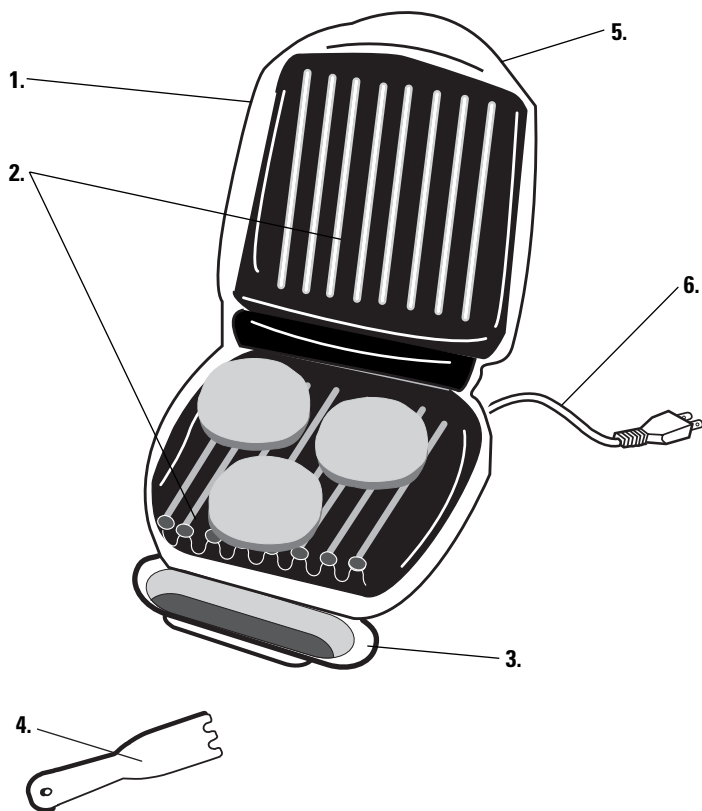
Alimentation électrique

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, il est possible que le gril ne puisse pas fonctionner normalement. Si possible, brancher le gril seul sur un circuit.

ATTENTION : Pour éviter que les produits plastifiants ne se transmettent au fini de votre comptoir ou de votre meuble, placez sous l'appareil des dessous de plats ou des napperons **NE CONTENANT PAS DE MATIÈRE PLASTIQUE.**

Sans cette précaution, la surface du comptoir ou du meuble pourrait s'assombrir, s'endommager ou se tacher.

Les éléments de la machine à grillades GR18



1. Corps de l'appareil
2. Plaques de cuisson
3. Bac d'égouttement (N° 21516)
4. Spatule en plastique (N° 20147)
5. Voyant de mise sous tension
6. Cordon électrique

Mode d'emploi de la machine à grillade

1. Avant la première utilisation, essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon humide pour enlever toute la poussière.
2. **Préchauffage:** Fermez le couvercle et branchez le cordon électrique dans une prise murale de 120 V c.a. Le voyant de mise sous tension s'allumera indiquant que les plaques électriques chauffent. Laissez l'appareil chauffer pendant 5 minutes.
3. À l'aide d'une poignée porte-récipient, ouvrez prudemment le couvercle.
4. Glissez le bac pour l'égouttement de la graisse sous l'avant de l'appareil.
5. Déposez délicatement les aliments sur la plaque de cuisson inférieure.
6. Fermez le couvercle et laissez cuire les aliments pendant le temps désiré. (Consultez les suggestions culinaires à la fin de ce manuel). Le voyant de mise sous tension s'allumera durant toute la période de cuisson dès que vous refermerez le couvercle. ***Ne pas laisser fonctionner cet appareil sans surveillance!***
7. À la fin du temps de cuisson désiré, les aliments sont prêts à servir.
8. Débranchez le cordon électrique de la prise murale.
ATTENTION : Pour éviter de provoquer des étincelles dans la prise murale, assurez-vous que le témoin de « Marche » est éteint avant de débrancher l'appareil.
9. Avec une poignée porte-récipient, ouvrez prudemment le couvercle.
10. Saisissez les aliments à l'aide de la spatule en plastique fournie avec l'appareil. N'utilisez que des ustensiles en plastique ou en bois afin de ne pas égratigner la surface de cuisson anti-adhésive. Ne jamais utiliser de pinces en métal, de fourchette ou de couteau, car ces ustensiles peuvent endommager le revêtement des plaques de cuisson.
11. Lorsque l'appareil n'est plus chaud, vous pouvez retirer le bac d'égouttement et le vider. ***Assurez-vous que la graisse ait refroidi avant de retirer le bac d'égouttement.***

Temps de cuisson suggérés

	Saignant 145°F (63 °C)*	À point 160°F (71 °C)*	Bien cuit 170°F (77 °C)*
Filet de saumon	2½ min.	3 min.	4½ min.
Darne de saumon	4 min.	6 min.	10 min.
Espadon	7 min.	9 min.	10 min.
Darne de thon	6 min.	8 min.	10 min.
Poisson à chair blanche	4 min.	5½ min.	7 min.
Crevettes	1½ min.	2½ min.	3½ min.
Steakette de dinde 113 g			5 min.
Steakette de dinde 227 g			6 min.
Longe de porc		5 min.	6 min.
Hamburger 113 g	7 min.	8 min.	9 min.
Hamburger 227 g	8 min.	9 min.	10 min.
Poitrine de poulet (désossée, sans peau)			9 min.
Petites saucisses		4 min.	5 min.
Saucisse en tranches (2 cm d'épaisseur)		6 min.	7 min.
Boeuf au Fajita (1,3 cm d'épaisseur)	1½ min.	2 min.	2½ min.
Bifteck d'aloyau	8 min.	9 min.	10 min.
Bifteck de NY	4 min.	7 min.	10 min.
Bifteck de flanc	7 min.	8 min.	10 min.
Oignons et poivrons (à l'huile d'olive)		8½ min.	

NOTE : La plupart des viandes avaient 2,5 cm (1 po) d'épaisseur. Ces données sont fournies à titre indicatif seulement. Les temps de cuisson peuvent varier selon vos goûts et l'épaisseur des aliments. Assurez-vous toujours qu'ils soient suffisamment cuits et n'utilisez que des aliments frais et correctement réfrigérés.

NOTE IMPORTANTE : Pour éliminer le risque d'infection bactérienne due à la *Listeria* ou à l'E-coli, Santé Canada recommande de bien cuire la volaille et la viande de bœuf, de porc, d'agneau, etc. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier que la viande et la volaille ont atteint la bonne température interne. Le poulet entier et les morceaux doivent être cuits à 82 °C - 85 °C (180 °F - 185 °F) et les morceaux de dinde à 77 °C (170 °F). Le bifteck et le rosbif doivent être cuits aux températures suivantes : demi-saignant, à 63 °C (145 °C); à point, à 70 °C (160 °F); bien cuit, à 75 °C (170 °F). Les côtelettes et côtes de porc doivent être cuites à 70 °C (160 °F). Les viandes hachées doivent atteindre une température de 71 °C (160 °F).

* Température interne des aliments

Instructions d'entretien

ATTENTION: *Pour éviter des brûlures, laissez refroidir le gril complètement avant de le nettoyer.*

1. Avant de nettoyer l'appareil, laissez-le refroidir après avoir débranché le cordon électrique de la prise murale.
2. **Nettoyage intérieur:** Placez le bac d'égouttement sous l'avant de l'appareil. À l'aide de la spatule en plastique, enlevez tous résidus de graisse et d'aliment sur les plaques de cuisson. Essuyez ces dernières avec du papier essuie-tout ou une éponge. Les résidus tomberont dans le bac d'égouttement.
3. **Résidus tenaces:** Essuyez les plaques avec une éponge humide pendant que le gril est encore légèrement chaud.
4. Videz le bac d'égouttement et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse, puis essuyez-le.
5. **Nettoyage extérieur:** Passez une éponge avec un peu d'eau chaude sur l'appareil, puis essuyez-le avec un torchon doux et sec.
6. Ne jamais utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer ni de produits abrasifs pour nettoyer le gril.
7. **Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.**
8. A l'exception des opérations habituelles de nettoyage, toute opération d'entretien nécessitant le démontage de l'appareil doit être confiée à un technicien professionnel.
9. Pour empêcher la fermeture accidentelle du couvercle pendant le nettoyage et éviter d'éventuelles blessures, assurez-vous de retenir celui-ci avec votre main.

Recettes

NOTE: Pour toutes les recettes, n'oubliez pas de placer le bac d'égouttement sous l'avant de votre gril afin de recueillir toutes les graisses qui résultent de la cuisson.

Petit déjeuner des champions

Vous pouvez commencer votre journée par une steakette grillée qui, non seulement vous fera plaisir, mais sera sans danger pour votre santé. Une steakette juteuse et succulente, servie sur du pain de campagne, est un petit déjeuner complet. Prenez du hachis de poitrine de dinde, car la poitrine contient moins de gras que la viande brune et la peau. La dinde, en particulier la viande blanche, est une excellente source de niacines, lesquelles constituent un apport important en vitamine B, indispensable au bon fonctionnement du système nerveux.

1 blanc d'oeuf légèrement battu
1/3 tasse d'oignon finement haché
1/4 tasse de pommes déshydratées finement coupées ou
1/2 tasse de pomme Délicieuse hachée fraîche
1/4 tasse de chapelure assaisonnée
2 c. à table de persil frais coupé
1/2 c. à thé de sel marin
1/2 c. à thé de sauge moulue
1/4 c. à thé de noix de muscade moulue
1/4 c. à thé de poivre noir
1/8 c. à thé poivre de cayenne
1/2 lb de hachis de poitrine de dinde, maigre

- Dans un bol de taille moyenne, mélangez le blanc d'oeuf, l'oignon, les pommes déshydratées ou fraîches, la chapelure, le persil, le sel, la sauge, la noix de muscade, le poivre noir et le poivre de cayenne. Ajoutez le hachis de dinde et mélangez soigneusement.
- Avec le mélange, faites huit ou neuf steakettes de 2 pouces de diamètre.
- Préchauffez le gril et placez les steakettes, 3 à la fois, sur la plaque. Fermez le couvercle. Laissez cuire en les retournant une ou deux fois, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose et que le jus de cuisson soit transparent.
- Donne 8 à 9 steakettes.

Cette recette est extraite de « The Healthy Gourmet » (Clarkson Potter) de Cherie Calborn.

Petit déjeuner texan

Un petit déjeuner épicé comme on les aime dans le sud-ouest. Ces steakettes sont délicieuses avec des légumes sautés ou avec des oeufs brouillés et de la salsa maison. Pour éliminer le maximum de gras, choisissez du boeuf haché maigre à 90%. Le boeuf maigre à 90% contient 9 g de gras dont 4 g de gras saturés ; tandis que le boeuf maigre à 73% contient 18 g de gras dont 7 g de gras saturés.

1 blanc d'oeuf légèrement battu
1/3 tasse d'oignon finement haché
1/4 tasse de chapelure assaisonnée
1/4 tasse de piment fort vert coupé en dés
1 gousse d'ail (grosse), émincée
2 c. à table de cilantro frais coupé
1 c. à table de vinaigre de cidre
1-1/2 c. à thé de chili en poudre
1/4 c. à thé de sel marin
1/8 c. à thé de poivre de cayenne
1/2 lb de boeuf haché maigre

- Dans un bol de taille moyenne, mélangez le blanc d'oeuf, l'oignon, la chapelure, le piment fort, l'ail, le cilantro, le vinaigre, le chili, le sel et le poivre de cayenne. Ajoutez le boeuf haché et mélangez bien.
- Avec le mélange, faites huit steakettes de 3 pouces de diamètre.
- Préchauffez le gril et placez les steakettes sur la plaque, 3 à la fois. Fermez le couvercle.
- En la retournant une ou deux fois, laissez cuire la viande 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ne soit plus rose et que le jus de cuisson soit transparent.
- Donne 8 steakettes.

Cette recette est extraite de « The Healthy Gourmet » (Clarkson Potter) de Cherie Calborn.

Super Burger George Foreman

Un délicieux hamburger, encore meilleur, à notre avis, que son cousin le hamburger 100% viande. Réduire notre consommation de viande est bénéfique pour notre santé, ainsi, pour réduire la teneur en gras saturé d'un hamburger ordinaire, vous pouvez réduire la quantité de viande et la remplacer par des ingrédients végétaux. Pour cette recette, nous avons ajouté de la chapelure et des légumes hachés. Vous pouvez également essayer avec du riz cuit ou d'autres céréales. Optez également pour des petits pains de blé entier ; ils contiennent généralement moins de matières grasses que les petits pains ordinaires ou même réduits en calories.

Si vous ne pouvez résister devant un burger au fromage, choisissez du fromage suisse ; sa teneur en gras est de 1 gramme inférieure à celle du Cheddar, American ou Monterey Jack, avec 8 g de matières grasses contre 9 g par once de fromage. Toutefois le Cheddar ou le Suisse allégé contient deux fois moins de matières grasses, soit 4 g par once. La moutarde contient 1 g de gras par cuillère à table, tandis qu'une cuillère à table de mayonnaise en contient 11 g.

Choisissez une garniture diététique pour votre burger : des feuilles de laitue bien vertes, du chou émincé, du cilantro, du basilic ou des épinards frais.

1/4 tasse de légumes hachés tels que des oignons, des échalotes,
un zucchini, du persil (peuvent être sautés)

1/4 tasse de chapelure assaisonnée

3/4 lb de boeuf haché maigre

- Dans un bol de taille moyenne, mélangez les légumes et la chapelure. Ajoutez le boeuf haché et mélangez soigneusement.
- Avec le mélange faites quatre steak de 4 pouces de diamètre.
- Préchauffez le gril puis faites cuire les steaks, 3 à la fois. Fermez le couvercle.
- En les retournant une seule fois, cuire pendant 8 à 9 minutes ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose et que le jus de cuisson soit transparent.
- Donne 4 portions.

Cette recette est extraite de « The Healthy Gourmet » (Clarkson Potter) de Cherie Calborn.

Grillade de légumes

6 tranches d'aubergines de 1/2 po d'épaisseur (ou 2 petites aubergines)
2 petits oignons, en tranches de 1/2 po
2 petites tomates, en dés
2 petits zucchini, en tranches
4 grosses gousses d'ail, pelées et tranchées
4 à 6 champignons, tranchés
1 c. à thé d'huile d'olive (facultatif)

- Préchauffez le gril. Étendez l'huile d'olive à ce moment si désiré.
- Ajoutez les tranches d'aubergine et l'ail, couvrez et cuisez 3 minutes.
- Ajoutez les tranches d'oignon, de zucchini et de champignon. Couvrez et cuisez 3 à 5 minutes.
- Retirez les tranches d'aubergine, de zucchini et de champignons et placez-les sur une assiette.
- Sur le gril, ajoutez les tomates aux oignons et à l'ail. Couvrez et cuisez pendant une minute.
- Retirez et déposez sur les tranches d'aubergine, de zucchini et de champignons.
- Donne 2 à 4 portions.

Pour accompagner la viande et les pâtes ou pour garnir un pain pita ou un sandwich au pain français.

Côtelettes d'agneau au romarin

4 côtelettes d'agneau, dans la longe ou l'épaule.
2 c. à thé de romarin frais, haché (ou 1/2 c. à thé de romarin séché)
Poivre noir moulu, au goût

- Enduisez les côtelettes de romarin et de poivre.
- Préchauffez le gril.
- Fermez le couvercle et cuisez pendant 7 à 9 minutes pour une cuisson moyenne (centre légèrement rosé) et 11 minutes pour une cuisson à point.
- Servez immédiatement.
- Donne 4 portions.

Poitrines de poulet moutarde et citron

2 c. à table de moutarde
2 c. à table de vinaigre balsamique
3 c. à table de jus de citron
2 gousses d'ail, émincées
1 c. à thé de paprika
4 à 6 onces de poitrines de poulet sans peau, coupées en deux

- Mélangez ensemble les 5 premiers ingrédients.
- Ajoutez la poitrine de poulet et laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 1/2 heure.
- Préchauffez le gril.
- Déposez le poulet mariné sur le gril et fermez le couvercle. Laissez cuire environ 8 à 9 minutes.
- Retirez et servez.
- Donne 4 portions.

Filets de sole aux tomates

2 c. à thé d'huile d'olive
2 petits oignons, en dés
2 gousses d'ail, émincées
2 petites tomates, hachées
2 c. à table de basilic frais (ou 1/2 c. à thé de basilic séché)
1 c. à table de persil frais, haché
1 c. à table de poivre moulu
1 c. à table de jus de citron
1 lb de filet de sole (ou d'autre poisson à chair blanche)

- Préchauffez le gril.
- Faites sauter les oignons et l'ail dans de l'huile pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.
- Ajoutez les tomates, la moitié des fines herbes et un peu de poivre. Déposez le poisson par-dessus et ajoutez le jus de citron et le restant des fines herbes.
- Couvrez et laissez cuire pendant 5 à 6 minutes.
- Déposez le poisson et les légumes dans un plat. Si du jus de cuisson s'est écoulé dans le bac d'égouttement, versez-le sur le poisson.
- Servez avec du pain frais ou du riz.
- Donne 3 à 4 portions.

Lamelles de boeuf Polynésienne

4 c. à table de sauce soya
2 gousses d'ail, émincées
2 c. à thé de miel
4 à 6 onces de boeuf en lamelles

- Combinez les 3 premiers ingrédients.
- Faites mariner les lamelles de viande dans le mélange pendant environ une heure au réfrigérateur.
- Préchauffez le gril.
- Déposez les lamelles de viande sur le gril. Fermez le couvercle
- Laissez cuire pendant 6 minutes. Ouvrez le gril et ajoutez le reste de la marinade sur la viande. Fermez le couvercle
- Laissez griller encore une minute. Ouvrez le gril et servez la viande sur un lit de riz.
- Donne 4 portions.

Burritos

2 petits oignons, hachés
4 gousses d'ail, émincées
4 tasses de viande hachée, de boeuf émincé ou de morceaux de poulet
2-1/2 tasses de sauce chili en boîte
2 c. à thé de sel
1 c. à thé de cannelle et cumin

- Préchauffez le gril.
- Ajoutez les oignons et l'ail et faire sauter pendant une minute.
- Ajoutez la viande, fermez le couvercle, et laissez cuire pendant 3 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
- Ajoutez la sauce chili et l'assaisonnement et mélangez bien jusqu'à ce qu'ils soit chauds.
- Retirez du gril.
- Donne 8 Burritos

Enroulez dans des tortillas préalablement réchauffés et garnissez de guacamole, de crème sûre, de fromage Jack émietté.

Note : Pour obtenir d'autres recettes, vous pouvez commander le livre « The George Foreman Lean Mean Fat Reducing Grilling Machine Cookbook », article N° GR150.

Foire Aux Questions

Questions	Réponses
1. Peut-on cuire des aliments congelés sur le gril George Foreman Grill ?	Oui, mais le temps de cuisson sera plus long, bien entendu. Il est préférable de décongeler les aliments avant de les placer sur le gril. Vous trouverez des exemples sur le Tableau des temps de cuisson, dans ce manuel.
2. Le témoin de marche s'allume et s'éteint à plusieurs reprises. Pourquoi ?	Tel qu'indiqué dans le manuel, le témoin de marche s'allume lorsque les éléments du gril commencent à chauffer. Le témoin s'éteint lorsque le gril a atteint la bonne température. Durant la cuisson le thermostat maintient la température, faisant s'allumer et s'éteindre le témoin alternativement.
3. Peut-on faire cuire des brochettes sur le gril George Foreman ?	Oui. Utilisez des brochettes en bois pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif. Nous vous conseillons de les faire tremper dans l'eau pendant 20 minutes auparavant. Cela les empêchera de brûler.
4. Après avoir cuit des aliments avec de l'ail, comment puis-je éliminer l'odeur d'ail qui reste sur les plaques du gril ?	Après avoir nettoyé le gril George Foreman selon les instructions du manuel, faites une pâte avec du bicarbonate de sodium et de l'eau et étalez-la sur la surface de cuisson du gril. Laissez agir quelques minutes, puis essuyez avec une éponge ou un chiffon humide.
5. Comment cuire des hot-dogs sur mon gril George Foreman ?	Faites préchauffer le gril pendant 5 minutes. Placez les hot-dogs sur la plaque dans le sens de la longueur. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 2 minutes et demi ou selon votre goût.
6. Est-il possible de cuire des pommes de terre rissolées sur le gril George Foreman ?	Bien sûr. Il suffit de faire préchauffer le gril pendant 5 minutes puis de déposer la préparation de pommes de terre rissolées sur la plaque de cuisson. Fermez le couvercle et laissez cuire durant environ la moitié du temps indiqué sur l'emballage pour une préparation au four.
7. Avez-vous d'autres suggestions culinaires ?	Pour peler des poivrons frais, vous pouvez les faire griller auparavant pendant 2 à 3 minutes. Vous pouvez également faire griller des sandwiches au fromage sur votre gril George Foreman.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Garantie : Ce produit George Foreman® est garanti par Salton, Inc. contre tout vice de pièce et de fabrication durant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initial. Seul l'acheteur initial de ce produit est couvert par cette garantie.

Étendue de la garantie : Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé accidentellement lors de son expédition ou à la suite d'un usage inadéquat ou abusif, d'une négligence, d'un mauvais entretien, d'un usage à but commercial, d'une réparation effectuée par des personnes non agréées, d'une usure normale, d'une erreur de montage, de mauvaises pratiques d'installation ou d'entretien ou de toute autre cause ne provenant pas d'un défaut de fabrication ou de pièce. Cette garantie ne couvre que les produits achetés et utilisés aux États-Unis et ne couvre pas les produits dont l'utilisation n'est pas conforme aux instructions fournies, les produits qui ont subi des altérations ou des modifications, ni les produits (ainsi que les pièces) endommagés dont le numéro de série a été effacé, modifié ou rendu illisible.

Garanties implicites : TOUTE GARANTIE IMPLICITE DONT L'ACHETEUR BÉNÉFICIE EST LIMITÉE À UNE DURÉE D'UN (1) AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT. Certains états n'autorisent aucune restriction de la durée d'une garantie implicite, dans ce cas il se peut que cette limitation ne vous concerne pas.

Exercice de la garantie : Durant la période de garantie d'un an, tout produit défectueux retourné à nos services sera, à notre discrétion, soit réparé, soit remplacé par un modèle équivalent reconditionné ou son prix d'achat sera remboursé. Le produit réparé ou le produit de remplacement sera couvert pour le restant de la période de validité de la garantie, assorti d'un mois de garantie supplémentaire. Dans ce cas, aucun paiement ne sera exigé pour la réparation ou le remplacement.

Service et réparation : En cas de mauvais fonctionnement de cet appareil, veuillez en premier lieu appeler sans frais notre Service à la clientèle au 1-800-937-3883 entre 9 h et 17 h Heure Normale du Centre. Veuillez préciser le numéro de modèle GR18 lors de votre appel.

Service sous garantie (É.-U.) : Si l'appareil est encore sous garantie, aucun paiement ne sera exigé pour le service ou la réexpédition. Veuillez au préalable demander un numéro d'autorisation au 1-800-937-3883.

Service hors garantie : Un tarif fixe selon le modèle s'applique aux articles qui ne sont plus sous garantie. Veuillez joindre la somme de 10.00\$ (U.S.) pour les frais de réexpédition et de manutention. Vous recevrez par la poste un devis établissant le montant des frais dont vous devrez vous acquitter à l'avance si vous acceptez la réparation ou le remplacement.

Produit acheté aux É.-U. mais utilisé au Canada : Veuillez emballer l'article avec une protection suffisante et l'expédier aux É.-U., frais de port et d'assurance payés, à l'adresse figurant ci-dessous. Pour le Canada, tous frais de douane ou de courtage sont à votre charge et il vous sera demandé de vous acquitter de ces frais avant que nous procédions au traitement de votre demande de service.

Expédition : Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages ou de la perte des produits qui nous sont envoyés. Pour votre protection, veuillez emballer soigneusement l'article et l'assurer auprès du transporteur. Assurez-vous de joindre à votre envoi : tout accessoire relié au problème, votre adresse complète et votre numéro de téléphone de jour, une note décrivant le problème ainsi qu'une copie de votre facture ou toute autre preuve d'achat déterminant l'état de la garantie. Les envois en port dû (C.O.D.) ne seront pas acceptés.

Pour l'expédition de votre appareil :

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

Pour nous contacter :

Salton, Inc.
P.O. Box 1526
Columbia, MO 65205-1526
Tél. : 1(800) 937-3883
Courriel: Salton@Saltonusa.com

Limitation des recours : Nul n'est autorisée à assumer au nom de Salton, Inc. d'autres responsabilités en rapport avec la vente de nos produits. Il ne sera accepté aucune réclamation pour défaut ou mauvais fonctionnement du produit en vertu d'aucune théorie concernant les torts, d'aucun contrat ou de loi commerciale invoquant entre autre la négligence, la faute grave, l'obligation inconditionnelle, la rupture de garantie et la rupture de contrat. Sous la protection de la présente garantie, la demande de réparation, de remplacement ou de remboursement sont les seuls recours à la disposition du consommateur et Salton, Inc. ne pourra, en aucun cas, être tenu responsable des dommages, pertes ou dépenses directs ou indirects. Certains états n'autorisent aucune exclusion ou restriction concernant les dommages directs ou indirects ; dans ce cas, il se peut que les restrictions ci-dessus ne vous concernent pas.

Recours légaux : Cette garantie vous donne droit à des recours spécifiques, mais vous pourriez vous prévaloir d'autres recours légaux selon les lois de votre lieu de résidence.

George Foreman® est une marque déposée de Salton, Inc.

Pour tous renseignements sur la gamme des produits Salton :

Visitez notre site internet : www.eSalton.com

© 2003 Salton, Inc.

Tous droits réservés

P/N 60800 Rev. 1

Imprimé Chine

MANUAL DEL USUARIO

Modelo No. GR18

GEORGE FOREMAN®

**LEAN
MEAN
FAT
REDUCING
GRILLING
MACHINE!**

George Foreman



**<<LEAN MEAN FAT REDUCING GRILLING
MACHINE de
GEORGE FOREMAN>>**

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando se utilizan artefactos electrodomésticos, se deben tomar medidas elementales de seguridad, incluso las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use mitones para horno o agarraderas.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cordón, el enchufe o la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
4. Supervise de cerca todo artefacto electrodoméstico que usen los niños o que se usen cerca de ellos.
5. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no se usa y antes de limpiarla. Deje que la unidad se enfríe antes de agregar o retirar piezas y antes de limpiarla.
6. No use ningún artefacto electrodoméstico con un cordón o enchufe dañado o después que el artefacto haya fallado o se haya dañado. Comuníquese con la oficina de servicio al consumidor para inspección, reparación o ajuste eléctrico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto electrodoméstico puede causar lesiones personales.
8. No use al aire libre.
9. No permita que el cordón cuelgue de la mesa o “encimera” ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque cerca de un hornillo de gas o eléctrico, sobre el mismo o en un horno caliente.
11. Se debe tener sumo cuidado al mover un artefacto electrodoméstico que contenga aceite u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar, quítelo del tomacorriente.
13. No utilice este artefacto electrodoméstico para ninguna otra aplicación que no sea para la cual fue destinada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este artefacto eléctrico es para uso doméstico únicamente.

OTRAS ADVERTENCIAS IMPORTANTES

PRECAUCIÓN SUPERFICIES CALIENTES: *Este artefacto genera calor y deja escapar vapor cuando está en uso. Se deben tomar precauciones para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a personas o cosas.*

PRECAUCIÓN: *Este artefacto está caliente durante su operación y retiene calor por algún tiempo después de apagarlo. Siempre use mitones o agarraderas para horno cuando maneje materiales calientes y permita que las partes de metal se enfrien antes de limpiarlas. No ponga nada encima de el artefacto durante su operación o mientras este caliente.*

1. Antes de usar o limpiar este artefacto eléctrico, los usuarios deben leer y entender bien las instrucciones dadas en el Manual del Usuario.
2. El cordón de este artefacto debe enchufarse únicamente en un tomacorriente de 120 V CA.
3. Si este artefacto comienza a funcionar mal cuando esté en uso, desenchufe el cordón del tomacorriente inmediato. No use ni trate de reparar el artefacto si no funciona bien.
4. No desatienda el artefacto mientras esté usándolo.
5. Deje suficiente espacio libre alrededor del artefacto cuando esté en uso para permitir la circulación de aire. No deje este artefacto muy cerca de cortinas, papeles o revestimientos de paredes, ropa, toallas de cocina u otros materiales inflamables mientras esté en uso.
6. Este artefacto genera calor, no lo useabierto.
7. **Use una agarradera para levantar la tapa y poner o sacar comida de la superficie de cocción y así evitar algún accidente o lesión.**

Enchufe polarizado

Este artefacto electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una patilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, hay una sola manera de colocar este enchufe en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no calza bien en el tomacorriente, hay que darle vuelta. Si aún así no encaja bien, comuníquese con un electricista idóneo. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.

Instrucciones para el cordón corto

Este artefacto viene con un cordón corto para evitar que se enrede o que alguien pueda tropezar con el mismo.

Hay cordones eléctricos desmontables más largos o cables prolongadores que se pueden utilizar con esta unidad, siempre y cuando se lo haga con cuidado.

Si se usa un cordón desmontable más largo o un cable prolongador, (1) la clasificación eléctrica indicada del cable prolongador debe ser equivalente, como mínimo, a la clasificación eléctrica del artefacto y (2) el cable debe estar acomodado de manera tal que no cuelgue de la mesa o “encimera” para que los niños no puedan tirar de él ni tropezarse por accidente.

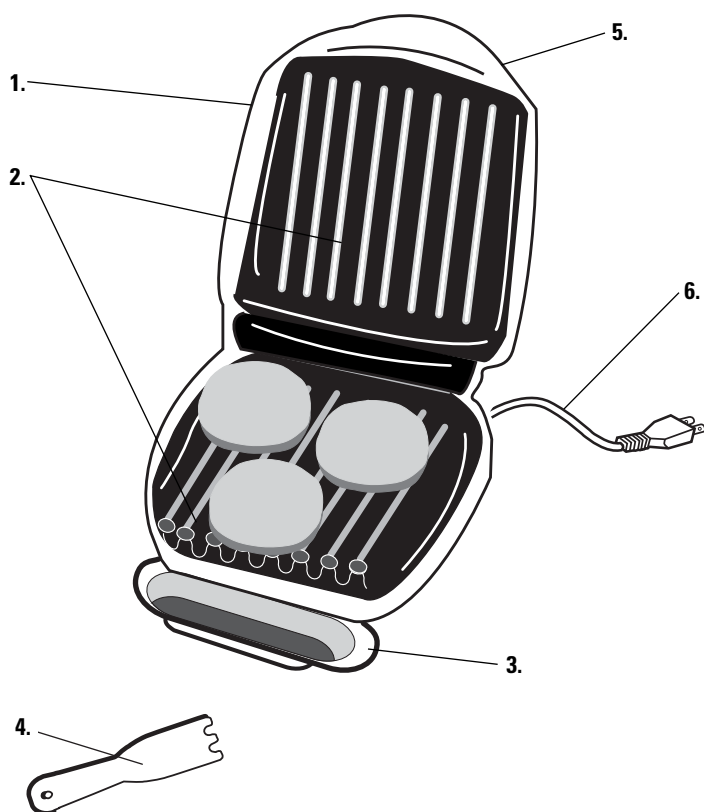
Energía eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos electrodomésticos, es probable que el artefacto no funcione bien. Deberá funcionar en un circuito eléctrico por separado.

PRECAUCIÓN: Para evitar que pasen los plastificantes de la encimera o mesa u otro tipo de mueble, coloque posavasos o manteles individuales que **NO SEAN PLÁSTICOS** entre el artefacto y la superficie de la encimera o mesa.

Si no lo hace, es probable que se oscurezca o que se produzcan manchas permanentes o descoloraciones.

Componentes de la parilla GR18



1. Cuerpo de la parilla
2. Placas acanaladas de la parilla
3. Bandeja colectora (Número de pieza 21516)
4. Espátula de plástico (Número de pieza 20147)
5. Luz de encendido
6. Cordón

Uso de la Lean Mean Fat Reducing Grilling Machine de George Foreman

1. Antes de usar la parrilla por primera vez, limpie la superficie de las placas acanaladas con un trapo húmedo para quitar el polvo.
2. **Pre calentamiento:** Cierre la tapa y enchufe el cordón en un tomacorriente de 120 V CA. La luz de encendido indicará que los elementos se están calentando. Deje que la parrilla se caliente durante unos 5 minutos.
3. Use una “agarradera” para levantar la tapa con cuidado.
4. Deslice la bandeja colectora de grasa debajo de la parte delantera de la unidad.
5. Coloque con cuidado los ingredientes que desee cocinar en la placa acanalada inferior.
6. Cierre la tapa y deje que la comida se cocine el tiempo necesario. (Consulte algunas sugerencias en la sección Recetas que se encuentra en la parte de atrás de este libro.) La luz de alimentación eléctrica se enciende cuando la tapa está cerrada e indica que los elementos se están calentando. **No desatienda el artefacto mientras esté usándolo.**
7. La comida estará cocida después del tiempo de cocción adecuado.
8. Desconecte el enchufe del tomacorriente.
PRECAUCIÓN: Para evitar chispas en el tomacorriente al desconectar el enchufe, cerciórese de que la luz de encendido esté apagada (“off”, no iluminada) antes de desconectar el enchufe del tomacorriente.
9. Use una “agarradera” para levantar la tapa con cuidado.
10. Retire la comida con la espátula de plástico provista. Siempre use utensilios de plástico o de madera para no rayar la superficie antiadherente. Nunca use pinzas de metal, tenedores o cuchillos ya que podría dañar la capa protectora de las placas acanaladas.
11. Una vez fría, puede retirar y vaciar la bandeja colectora. Asegúrese de que el líquido se ha enfriado antes de retirar la bandeja colectora.

Tabla de tiempos de cocción sugeridos

	Vuelta y Vuelta (145°F)*	A punto (160°F)*	Bien cocido (170°F)*
Filete de salmón	2½ min.	3 min.	4½ min.
Bistec de salmón	4 min.	6 min.	10 min.
Pez espada	7 min.	9 min.	10 min.
Bistec de atún	6 min.	8 min.	10 min.
Pescado blanco	4 min.	5½ min.	7 min.
Camarones	1½ min.	2½ min.	3½ min.
Hamburguesas de pavo, 4 onzas			5 min.
Hamburguesas de pavo, 8 onzas			6 min.
Lomo de cerdo		5 min.	6 min.
Hamburguesas, 4 onzas	7 min.	8 min.	9 min.
Hamburguesas, 8 onzas	8 min.	9 min.	10 min.
Pechuga de pollo (deshuesada, sin piel)			9 min.
Salchicha		4 min.	5 min.
Salchicha para desayuno (tajadas de ¾")		6 min.	7 min.
Carne de res para fajitas (tiritas de ½")	1½ min.	2 min.	2½ min.
Chuleta de res	8 min.	9 min.	10 min.
Bistec	4 min.	7 min.	10 min.
Falda o matambre	7 min.	8 min.	10 min.
Cebollas y pimientos (pinte con aceite de oliva)		8½ min.	

NOTA: La mayoría de las carnes son de 1 pulg. de espesor. Estas son sólo recomendaciones. El tiempo de cocción varía según el gusto personal y el espesor del corte. Siempre compruebe el grado de cocción y utilice ingredientes frescos o refrigerados.

RECUERDE: El Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA) recomienda cocinar la carne de res y de cordero hasta alcanzar una temperatura interna de 145°F. La carne de cerdo debe cocinarse hasta alcanzar una temperatura interna de 160° F y los productos derivados de las aves, hasta una temperatura interna de 170° F – 180° F para eliminar cualquier riesgo de bacterias. Cuando se vuelve a calentar productos derivados de la carne o de las aves, también deben cocinarse hasta alcanzar una temperatura interna de 165° F.

* Temperatura Interna de la Comida.

Instrucciones para el mantenimiento

PRECAUCIÓN. Para evitar quemaduras, deje que la parrilla se enfríe por completo antes de limpiarla.

1. Antes de limpiar, desenchufe la parrilla del tomacorriente y deje que se enfríe.
2. **Limpieza del interior:** Coloque la bandeja colectora debajo de la parte delantera de la parrilla. Utilice la espátula diseñada especialmente para quitar cualquier exceso de grasa o de comida. Limpie las placas acanaladas con toallas de papel absorbente o con una esponja. Los restos caerán sobre la bandeja colectora.
3. **Residuos difíciles de limpiar:** Use una esponja mojada para limpiar las placas acanaladas mientras la parrilla esté tibia.
4. Vacíe la bandeja colectora y limpie con agua jabonosa tibia. Pase un trapo para secar.
5. **Limpieza del exterior:** Limpie con una esponja humedecida en agua tibia y seque con un trapo suave y seco.
6. No use lana de acero, esponjillas para fregar o limpiadores abrasivos en ninguna parte de la parrilla.
7. **No la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.**
8. Un electricista competente tendrá que realizar todo aquello que requiera desarmar la parrilla, con la excepción de la limpieza antes mencionada.
9. Sujete la tapa superior con la mano mientras limpie la parrilla para evitar cualquier accidente y lesión al cerrarse.

Recetas

NOTA: Para todas las recetas, recuerde que debe colocar la bandeja colectora en la parte delantera de la parrilla para atrapar la grasa durante la cocción.

El desayuno de un campeón sin sentimiento de culpa

Puede comenzar su día con una tortita hecha con carne de salchicha que no sólo tiene buen sabor sino que también es saludable. Esta salchicha jugosa y muy sabrosa acompañada de un bollo al estilo campestre se sirve como desayuno completo. Elija pechuga de pavo molida, la cual contiene menos grasa que la carne negra de pavo molida con piel. El pavo, en especial la carne blanca, es una buena fuente de niacina, un componente de la vitamina B, la cual es importante para mantener el sistema nervioso saludable.

1 clara de huevo ligeramente batida
1/3 taza de cebolla picada fina
1/4 taza de manzanas disecadas en trozos, o bien 1/2 taza de
manzana deliciosa picada fina
1/4 taza de pan rallado sazonado
2 cucharadas de perejil fresco
1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de salvia molida
1/2 cucharadita de nuez moscada
1/4 cucharadita de pimienta negra
1/8 cucharadita de pimienta de cayena
1/2 libra de pechuga de pavo molida

- En un bol mediano, combine la clara de huevo, la cebolla, las manzanas disecadas o frescas, el pan rallado, perejil, sal, salvia, nuez moscada, pimienta negra y pimienta de cayena. Agregue la carne de pavo molida y mezcle bien.
- Divida la mezcla en ocho o nueve tortitas de 2 pulg. de diámetro.
- Caliente la parrilla y coloque las tortitas de a 3 por vez. Cierre la tapa. Cocine 5 minutos o hasta que la carne pierda su color rosado y los jugos no tengan más color; volteo una o dos veces.
- Porciones: 8 - 9 tortitas

Esta receta es del libro "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) por Cherie Calbom.

Salchicha a la tejana de George

Una salchicha bien condimentada con un verdadero sabor a la cocina del sudoeste estadounidense. Estas salchichas para el desayuno son fabulosas cuando se las acompaña con verduras saltadas o con una salsa de tomates fresca y huevos revueltos. Compre carne de res molida sin grasa en un 90% para lograr una salchicha que sea lo más magra posible. La carne magra en un 90% tiene 9 gramos de grasa, de los cuales 4 gramos son de grasas saturadas; mientras que la carne magra en un 73% tiene 18 gramos de grasa y 7 de esos gramos son de grasas saturadas.

1 clara de huevo ligeramente batida
1/3 taza de cebolla picada fina
1/4 taza de pan rallado sazonado
1/4 taza de ajíes verdes cortados en cubitos
1 diente grande de ajo, picado fino
2 cucharadas de cilantro fresco
1 cucharada de vinagre de sidra
1-1/2 cucharadita de chile en polvo
1/4 cucharadita de sal
1/8 cucharadita de pimienta de cayena
1/2 libra de carne magra de res molida

- En un bol mediano, combine la clara de huevo, cebolla, pan rallado, ají verde, ajo, cilantro, vinagre, chile en polvo, sal y pimienta de cayena. Agregue la carne molida y mezcle bien.
- Divida la mezcla en ocho o nueve tortitas de 3 pulg. de diámetro.
- Caliente la parrilla y coloque las tortitas en la parrilla de a 3 por vez. Cierre la tapa.
- Cocine durante 5 minutos, o hasta que la carne pierda su color rosado y los jugos no tengan más color; volteee una o dos veces.
- Porciones: 8 tortitas

Esta receta es del libro "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) por Cherie Calbom.

Poderosa hamburguesa de George Foreman

Una sabrosísima hamburguesa que realmente sabe mejor que todas las otras hamburguesas de carne. Vale la pena una buena comida con poco contenido de carne. Para reducir las grasas saturadas de una hamburguesa, puede disminuir la cantidad de carne y suplirla con ingredientes vegetales. A esta receta se han agregado pan rallado y verduras picadas. También puede probar con arroz cocido, otros granos o cereales. Además, elija bollos de trigo integral; por lo general contienen un gramo menos de grasa que los bollos comunes o aquellos con calorías reducidas.

Si no puede conformarse con una hamburguesa sin queso, el queso suizo tiene 8 gramos de grasa por onza de queso, es decir, un gramo menos de grasa que el queso Cheddar, el Americano o el Monterey Jack que contienen 9 gramos. No obstante, los quesos con calorías reducidas como el Cheddar o el suizo contienen la mitad de grasa: 4 gramos por onza. La mostaza contiene 1 gramo de grasa por cucharada, mientras que la misma cantidad de mayonesa contiene 11 gramos de grasa.

Cubra la hamburguesa con lechuga de hoja oscura, repollo rallado, cilantro fresco, albahaca o espinaca.

1/4 taza de verduras picadas como cebollas amarillas, cebollines, calabacines italianos, perejil (puede estar saltado).

1/4 taza de pan rallado sazonado

3/4 de libra de carne magra de res molida

- En un bol mediano, combine las verduras con el pan rallado. Agregue la carne molida y mezcle bien.
- Divida la mezcla en cuatro tortitas de 4 pulg. de diámetro.
- Caliente la parrilla y coloque las tortitas en la parrilla de a 3 por vez. Cierre la tapa.
- Cocine 8 a 9 minutos o hasta que la carne pierda su color rosado y los jugos no tengan más color; voltee una vez.
- Porciones: Para 4 personas

Esta receta es del libro "The Healthy Gourmet" (Clarkson Potter) por Cherie Calbom.

Vegetales a la parrilla

6 rodajas de berenjena de 1/2 pulg. (o use 2 berenjenas pequeñas)

2 cebollas pequeñas, en rodajas de 1/2 pulg.

2 tomates pequeños, en cubos

2 calabacines italianos pequeños, en rodajas

4 dientes de ajo, pelados y cortados

4 a 6 champiñones, en rodajas

1 cucharadita de aceite de oliva (optativo)

- Caliente la parrilla. Si lo desea, este es el momento para untarla con aceite de oliva.
- Agregue la berenjena cortada en rodajas y el ajo, cubra y cocine 3 minutos.
- Agregue las rodajas de cebolla, calabacines italianos y champiñones. Cubra y cocine 3 a 5 minutos.
- Retire las rodajas de berenjena, calabacines italianos y champiñones y coloque en un plato.
- Agregue los tomates a la cebolla y el ajo. Cubra y cocine un minuto.
- Retire y sirva sobre las berenjenas, calabacines y champiñones.
- Porciones: Para 2 a 4 personas

Sirva como acompañamiento para carnes y pastas. O bien, rellene un pan árabe o francés para preparar un sandwich de verduras a la parrilla.

Chuletas de cordero con romero

4 chuletas de cordero, paleta o lomo

2 cucharaditas de romero fresco picado (o 1/2 cucharadita de romero seco)

pimienta negra molida, a gusto

- Cubra las chuletas con romero y pimienta
- Caliente la parrilla.
- Cierre la tapa y cocine 7 a 9 minutos si desea una chuleta con centro rosado y 11 minutos si la desea bien cocida.
- Sirva inmediatamente.
- Porciones: Para 4 personas

Pechugas de pollo con mostaza y limón

2 cucharadas de mostaza
2 cucharadas de vinagre balsámico
3 cucharadas de jugo de limón
2 dientes de ajo picados
1 cucharadita de paprika
4 a 6 onzas de pechugas de pollo sin piel

- Mezcle los primeros 5 ingredientes
- Agregue las pechugas de pollo y deje marinar por lo menos media hora en el refrigerador.
- Caliente la parilla.
- Coloque las pechugas de pollo marinadas en la parilla y cierre la tapa. Cocine durante 8 a 9 minutos.
- Retire y sirva.
- Porciones: Para 4 personas

Lenguado con tomates

2 cucharaditas de aceite de oliva
2 cebollas pequeñas cortadas en cubos
2 dientes de ajo picados
2 tomates chicos picados
2 cucharadas de albahaca fresca picada o 1/2 cucharadita de albahaca seca
1 cucharada de perejil fresco picado
1 cucharada de pimienta molida
1 cucharada de jugo de limón
1 libra de filete de lenguado o cualquier otro filete de pescado blanco

- Caliente la parilla.
- Salte la cebolla y el ajo en aceite durante 2 minutos, revuelva de vez en cuando.
- Agregue el tomate, la mitad de las hierbas y un poco de pimienta molida. Coloque el pescado sobre la mezcla, agregue el jugo de limón y el resto de las hierbas.
- Cubra y cocine 5 a 6 minutos.
- Retire el pescado y las verduras y coloque sobre un plato. Si han caído jugos en la bandeja colectora, viértalos sobre el filete.
- Sirva con pan fresco o con arroz.
- Porciones: Para 3 a 4 personas

Bistec al estilo de la Polinesia

4 cucharadas de salsa de soja

2 dientes de ajo picados

2 cucharaditas de miel

4 a 6 onzas de bistec

- Mezcle los primeros 3 ingredientes.
- Coloque el bistec en la mezcla y deje marinar en la refrigeradora durante aproximadamente una hora.
- Caliente la parrilla.
- Coloque el bistec marinado en la parrilla caliente. Cierre la tapa.
- Cocine 6 minutos, abra la parrilla y agregue el resto de la marinada o del adobo sobre los bistecs. Cierre la tapa.
- Cocine 1 minuto, abra la parrilla, retire y sirva sobre un colchón de arroz.
- Porciones: Para 4 personas

Burritos

2 cebollas chicas picadas

4 dientes de ajo picados

4 tazas de carne picada o pollo cortado en cubos

2-1/2 tazas de salsa de chili roja en lata

2 cucharaditas de sal

1 cucharadita de canela y comino

- Caliente la parrilla.
- Agregue las cebollas y el ajo; salte durante 1 minuto.
- Agregue la carne o pollo, cierre la tapa, y cocine 3 minutos o hasta que esté bien cocida.
- Agregue la salsa de chile y las especias hasta que estén bien mezcladas y calientes.
- Retire de la parrilla.
- Porciones: 8 burritos

Coloque sobre tortillas de harina calientes, enrolle y cubra con una salsa de guacamole, crema o nata agria, queso Jack rallado.

Nota: Para obtener otras recetas, puede pedir el libro de cocina de la "Lean Mean Fat Reducing grilling machine" de George Foreman, artículo número "GR150".

Preguntas más comunes

Pregunta	Respuesta
1. ¿Puedo cocinar comida congelada en la parrilla de George Foreman?	Sí, pero el tiempo de cocción será más largo. Es preferible que la comida esté descongelada antes de colocarla en la parrilla de George Foreman. Consulte la Tabla de tiempos de cocción sugeridos de este manual para obtener ejemplos.
2. ¿Por qué se enciende (ON) y se apaga (OFF) la luz de encendido?	Como se describe en el manual, la luz de encendido se enciende (ON) para indicar cuando se calientan los elementos de la parrilla. La luz de encendido se apaga (OFF) cuando se alcanza la temperatura adecuada. El termostato tendrá este ciclo de encendido y apagado (ON/OFF) durante todo el proceso de cocción para mantener la temperatura adecuada.
3. ¿Puedo cocinar carne en brochetas en la parrilla de George Foreman?	Sí. Para proteger la superficie antiadherente use pinchos de madera. Le recomendamos dejar en agua los pinchos para brochetas durante alrededor de 20 minutos. Ello evitará que los pinchos se quemen.
4. Después de cocinar con ajo, ¿cómo puedo quitar el olor a ajo de la superficie de la parrilla de George Foreman?	Después de limpiar la parrilla de George Foreman, según lo que indican las Instrucciones para el Mantenimiento, haga una pasta con bicarbonato de soda y agua y desparrámela por la superficie de la parrilla. Déjela durante unos pocos minutos y luego limpie bien con una esponja o paño húmedo.
5. ¿Puedo cocinar salchichas o perros calientes en la parrilla de George Foreman?	Precalente la parrilla durante 5 minutos. Coloque las salchichas a lo largo de la parrilla. Cierre la tapa y cocine 2-1/2 minutos o hasta que se hayan dorado lo suficiente.
6. ¿Se puede preparar tortitas de papas y cebollas en la parrilla de George Foreman?	Sí, se puede preparar las tortitas de papas y cebollas congeladas después de precalentar la parrilla durante 5 minutos. Coloque las tortitas de papas y cebollas en la parrilla, cierre la tapa y cocine la mitad del tiempo que sugiere la etiqueta del producto para cocción al horno.
7. ¿Alguna otra sugerencia para cocinar en la parrilla?	Los pimientos frescos se pueden asar a la parrilla 2 o 3 minutos para después pelarlos. Los sandwiches de queso derretido también se pueden cocinar en la parrilla de George Foreman.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Garantía: Salton, Inc. garantiza que este producto George Foreman® carecerá de defectos en los materiales o la mano de obra durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha original de compra. Se extiende la garantía de este producto únicamente al consumidor comprador original del mismo.

Alcance de la garantía: La garantía es nula si se ha dañado el producto por accidente, durante el envío, mediante uso irrazonable, abuso, negligencia, mantenimiento inadecuado, uso comercial, reparaciones hechas por personal no autorizado, uso y desgaste normales, ensamblado incorrecto, abuso durante la instalación o el mantenimiento u otras causas que no sean producto de defectos en los materiales o la mano de obra. La presente garantía tiene vigencia solamente si se compra y usa el producto en EE.UU. y no comprende aquellas unidades que se usen en contra de las instrucciones entregadas por escrito con el producto, ni a aquellas unidades que hayan sido cambiadas o modificadas o a los daños sostenidos por productos o piezas de las mismas cuyo número de serie haya sido quitado, modificado, desfigurado o sea ilegible.

Garantías implícitas: TODA GARANTÍA IMPLÍCITA QUE PUDIERA TENER EL COMPRADOR TIENE UNA DURACIÓN LIMITADA DE UN (1) AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. Algunos estados no permiten limitaciones para la duración de la garantía implícita, por lo tanto, es probable que la limitación antes mencionado no corresponda en su caso.

Ejecución de la garantía: Durante el periodo de un año de la garantía, se reparará o cambiará el producto defectuoso por un modelo reacondicionado comparable (a nuestro entero criterio) cuando se envíe el producto al Centro de Reparaciones, o bien se reembolsará el precio de compra. El producto reparado o nuevo estará garantizado por el resto del periodo de garantía de un año más un mes adicional. No se cobrará monto alguno por dicha reparación o cambio.

Servicio y reparación: En caso de que el artefacto no funcione bien, deberá llamar primero al teléfono sin cargo 1 (800) 937-3883 en el horario de 9:00 a.m. a 5:00 p.m., región horaria central, pedir hablar con CONSUMER SERVICE (Atención al cliente) e indicar que usted es un consumidor que tiene un problema. Mencione el número de modelo GR18 cuando llame.

Servicio para productos con garantía (EE.UU.): En el caso de todo servicio que se preste a un artefacto electrodoméstico cubierto por la garantía, no se cobrará monto alguno por el mismo ni por los gastos de envío. Llame para obtener la autorización de devolución (1 800 937-3883).

Servicio para productos sin garantía: Se cobrará una tarifa fija por modelo para el servicio de productos sin garantía. Incluya US\$ 10.00 para los gastos de envío. Le notificaremos por correo cuál será el monto que deberá pagar por la reparación o cambio y le solicitaremos que lo pague por adelantado.

Productos comprados en EE.UU., pero usados en Canadá: Podrá enviar el producto asegurado, embalado con suficiente protección y con franqueo y seguro pagos a la dirección en EE.UU. que se indica a continuación. Sírvase tener en cuenta que deberá pagar todos los aranceles de aduana y gastos de intermediación y le exigiremos que nos pague tales aranceles y gastos antes de que prestemos cualquier tipo de servicio.

Riesgo durante el envío: No podemos asumir responsabilidad alguna por la pérdida o los daños que pudiera sufrir el producto durante el envío. A efectos de estar protegido, embale el producto con cuidado para su envío y asegúrelo. Procure incluir los siguientes elementos con el artefacto electrodoméstico: todo accesorio relacionado con el problema, el remitente completo y un número de teléfono diurno, una explicación del problema, una copia del recibo de compra o alguna otra constancia de compra para determinar en qué condiciones se encuentra la garantía. No se aceptarán envíos a cobrar en destino.

Para devolver el artefacto, envíelo a:
Atención:Repair Center
Salton, Inc.
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552

Para comunicarse con nosotros, sírvase escribir, llamar o envíenos un mensaje por correo electrónico a:
Salton, Inc.
P.O. BOX 1526
Columbia, MO 65205-1526
1 (800) 937-3883
Email: Salton@Saltonusa.com

Limitación de recursos: Ningún representante o ninguna persona tiene autorización para asumir responsabilidad alguna en nombre de Salton, Inc. en relación con la venta de nuestros productos. No se hará reclamo alguno por defectos o fallas de funcionamiento o desperfectos del producto en virtud de algún fundamento de derecho civil, contractual o comercial, sin limitarse a negligencia, negligencia grave, responsabilidad objetiva, incumplimiento de una obligación de garantía e incumplimiento de contrato. La reparación, el cambio o reembolso constituirán los únicos recursos del comprador en virtud de la presente garantía, y por ningún concepto Salton será responsable por cualquier daño indirecto o derivado, pérdida o gasto. Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de los daños indirectos o derivados, por lo tanto es probable que la limitación o exclusión antes mencionada no corresponda en su caso.

Derechos legales: La presente garantía le otorga derechos legales específicos y es probable que tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

George Foreman® es una marca registrada de Salton, Inc.

Para obtener más información sobre los productos Salton: visite nuestro sitio en la red: www.eSalton.com

© 2003 Salton, Inc.

Reservados todos los derechos."

Número del parte 60800 Rev. 1
Impreso en China